

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE CANTINIERE**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Controllo delle uve in ingresso	Unità di risultato di Apprendimento "Riconoscere la cultivar e identificare lo stato di maturazione delle uve"
Produzione mosto e controllo fermentazione	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare metodi e tecniche di produzione del mosto e di controllo della fermentazione"
Gestione e smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione	Unità di risultato di Apprendimento "Gestire lo smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione"
Trattamenti di stabilizzazione, svinatura e controllo maturazione	Unità di risultato di Apprendimento "Gestire il processo di stabilizzazione, svinatura, maturazione"
Condizionamento e confezionamento del vino	Unità di risultato di Apprendimento "Effettuare operazioni di condizionamento e confezionamento"
Sanificazione ambienti e impianti e monitoraggio macchinari di vinificazione	Unità di risultato di Apprendimento "I macchinari di vinificazione: tipologie, caratteristiche, funzionamento"
	Unità di risultato di Apprendimento "Garantire l'igiene"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO***Titoli di studio:*

- Assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione o, in subordine, proscioglimento dal diritto-dovere.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche di cantine, processi, offerta, tendenze evolutive • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	24	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie , caratteristiche e funzionamento dei macchinari di vinificazione 	<i>"I macchinari di vinificazione: tipologie, caratteristiche, funzionamento"</i>	16	Max 4	
3.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. • Principi di igiene e cura della persona • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione. Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti • Lavare e sanificare l'area di lavoro • Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti 	<i>"Garantire l'igiene"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta • Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione • Caratteristiche delle principali cultivar di vite di uva da vino • Principali patologie delle uve da vino Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscimento delle caratteristiche delle uve e della loro provenien- 	<i>"Riconoscere la cultivar e identificare lo stato di maturazione delle uve"</i>	40	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	za (tipologie di vite e di vendemmia) e indirizzamento delle diverse partite di uva ai macchinari di lavorazione <ul style="list-style-type: none"> Addizionamento delle sostanze additive antiossidanti secondo i dosaggi previsti 				
5.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> I processi di produzione del mosto e di fermentazione Caratteristiche e modalità di impiego degli additivi e delle sostanze antiossidanti Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione alcolica delle uve Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti di misurazione di temperatura, grado zuccherino e acidità del mosto Tipologie e principali caratteristiche dei lieviti e coadiuvanti della fermentazione Abilità <ul style="list-style-type: none"> Controllare l'afflusso delle uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura Eseguire l'aggiunta di lieviti ed altri coadiuvanti secondo le indicazioni dell'enologo Eseguire le operazioni di diraspatura e pigiatura e quelle di pressatura e torchiatura Eseguire le operazioni di rimontaggio 	<i>"Applicare metodi e tecniche di produzione del mosto e di controllo della fermentazione"</i>	60	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino Caratteristiche fisiche e chimiche delle vinacce Procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo Abilità <ul style="list-style-type: none"> Eseguire la raccolta delle vinacce negli appositi contenitori, secondo la destinazione finale prevista Eseguire la raccolta e lo stoccaggio del materiale di scarto (raspi ecc.) negli appositi contenitori 	<i>"Gestire lo smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione"</i>	24	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7.	Conoscenze	<i>"Gestire il processo di stabi-</i>	60	Max 12	Ammesso il ricono-

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> Il processo di stabilizzazione, svinatura e maturazione Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione malo-lattica delle uve Procedure di inoculo dei batteri malo-lattici Caratteristiche e comportamento delle sostanze stabilizzanti Procedure di trattamento per la stabilizzazione Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cleaning in place Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Controllare il processo di affinamento in botti o barrique di legno o in acciaio, monitorando temperatura e livelli di solforosa Controllare il processo di fermentazione malo-lattica, eseguendo eventuali inoculi di fermenti secondo le indicazioni dell'enologo Eseguire mediante pompe i travasi necessari per la separazione del vino fiore dalle vinacce, secondo le indicazioni dell'enologo Eseguire i trattamenti di stabilizzazione (tartarica, proteica ecc.) secondo le indicazioni dell'enologo 	lizzazione, svinatura, maturazione"			scimento di credito formativo di frequenza
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche e funzionamento delle principali tipologie di filtri per vino Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine imbottigliatrici e tappatrici Procedure di sterilizzazione dei contenitori e dei tappi per vino <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Eseguire l'imbottigliamento e la tappatura del vino, monitorando le temperature, i livelli di pressione dell'aria (o l'assenza di aria) e di azoto Eseguire la sanificazione e sterilizzazione dei contenitori e dei tappi 	"Effettuare operazioni di condizionamento e confezionamento"	24	Max 8	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> Monitorare il funzionamento dei filtri e provvedere alla sostituzione periodica Regolare i filtri ed il livello di pressione del vino secondo le indicazioni dell'enologo 				
Nota ¹	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro 	"Sicurezza sul luogo di lavoro"	16	max 4	AmMESSo Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE			280	Max 60	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento da 5 a 8 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile: 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13