



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	239 - Operatore delle attività di gestione della cantina
Descrizione	Presidia la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera in aziende agricole di qualunque dimensione, alla diretta dipendenza del responsabile di produzione con scarsa autonomia decisionale. Normalmente trattasi di dipendenti dell'azienda agricola produttiva, in qualche caso di collaboratori esterni.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
ATECO 2007	C-11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. C-11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C-11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
CP 2021	-

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	20095
Denominazione AdA	Operazioni di vinificazione



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di vinificazione, dalla pigiatura delle uve alla fermentazione del mosto, ai successivi travasi per ottenere la voluta fermentazione del vino, seguendo le indicazioni dell'enologo o del tecnico di cantina. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
-------------------------------	---

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	409
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima2. Collocare il mosto a fermentare all'interno di contenitori a temperatura controllata3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle uve che arrivano alla cantina4. Eseguire le operazioni di pigiatura e diraspatura che generano il mosto5. Filtrare il vino in appositi contenitori per il prosieguo della fermentazione6. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria7. Procedere al travaso del mosto fermentato per la formazione del vino8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Recepire ed applicare con efficacia le eventuali indicazioni dell'enologo10. Utilizzare attrezzature specifiche per la movimentazione dei carichi (come da normativa) e trasportare le uve raccolte dal luogo di vendemmia a quello della pigiatura, tenendole separate secondo tipologia



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle principali cultivar di vite della zona per poter seguire il processo di vinificazione2. Caratteristiche e patologie delle uve che arrivano alla cantina al fine di una valutazione qualitativa della materia prima3. Caratteristiche tecniche e di funzionamento delle macchine e delle attrezzature, anche innovative, per la gestione del processo di vinificazione4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Norme di igiene nella cantina per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione6. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Tipologia e caratteristiche delle attrezzature specifiche per movimentazione carichi e modalità di utilizzo in sicurezza
Livello EQF	3

Area di attività n°2

Codice AdA	741
Denominazione AdA	Operazioni di cantina
Descrizione della performance	Curare il monitoraggio del processo di invecchiamento, provvedere all'imbottigliamento secondo le indicazioni ricevute, svolgere le operazioni di pulizia e piccola manutenzione delle attrezzature di cantina. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	388
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima2. Controllare le varie fasi del processo di vinificazione, conservazione, invecchiamento, imbottigliamento3. Diagnosticare le eventuali anomalie nel processo di vinificazione4. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria5. Procedere alla svinatura ed imbottigliamento dei vini, al termine del processo di invecchiamento stabilito6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Recepire ed applicare con efficacia le eventuali indicazioni dell'enologo8. Svolgere le operazioni di pulizia e di piccola manutenzione dell'impianto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del sistema di imbottigliamento da adottare per la commercializzazione del prodotto2. Caratteristiche delle principali cultivar di vite della zona per poter seguire il processo di vinificazione3. Caratteristiche e patologie delle uve che arrivano alla cantina al fine di una valutazione qualitativa della materia prima4. Caratteristiche tecniche e di funzionamento delle macchine e delle attrezzature, anche innovative, per la gestione del processo di vinificazione5. Elementi di base della evoluzione di un vino per gestire la fase di conservazione e/o invecchiamento del prodotto6. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)7. Norme di igiene nella cantina per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione8. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari9. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20099
Denominazione AdA	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Descrizione della performance	Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	413
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare le operazioni di cleaning in place2. Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste3. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare4. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)2. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)3. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999619
Denominazione AdA	Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione
Descrizione della performance	Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1234
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3