



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	7 - Tecnico delle attività di gestione della cantina
Descrizione	Si occupa della gestione della cantina, ovvero delle varie fasi del processo di vinificazione dall'organizzazione della vendemmia al monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione. Analizza infine il prodotto ottenuto per deciderne le modalità di commercializzazione. Cura in particolare quanto richiesto dalla normativa per la tracciabilità del prodotto e per l'implementazione del sistema HACCP.
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge le proprie mansioni in piena autonomia nell'ambito di un gruppo di lavoro, programmando e coordinando specifiche attività nel corso del ciclo produttivo, sia in campo che in cantina. In imprese medio-grandi può dipendere da un capo tecnico, da un enologo e/o dal titolare, ed occuparsi solo di specifiche mansioni-. In piccole imprese la sua attività può espandersi fino a coprire l'intera fase di campo o di cantina. Può essere inquadrato come dipendente dell'azienda agricola produttrice, o lavoratore autonomo che agisce come consulente esterno.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi
ATECO 2007	A-01.21.00 - Coltivazione di uva 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	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	20079
Denominazione AdA	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
Descrizione della performance	Valutare la qualità alimentare e degustativa del vino, riconoscendone le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche nelle diverse fasi di vinificazione

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

Codice unità di competenza	393
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Evidenziare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci, acidi ed amari del sapore dei vini (morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.)2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del vino (grado zuccherino, alcool, acidità, acqua, tannini, colorazione, diametro dell'acino, ecc.) nelle diverse fasi di vinificazione4. Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione2. 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. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve4. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.5. Tecniche di analisi sensoriale del vino6. Tecniche di degustazione del vino
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20083
Denominazione AdA	Controllo del confezionamento del vino
Descrizione della performance	Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone, e disporre imbottigliamento e confezionamento garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e di tracciabilità. 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	397
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle bottiglie per la spedizione/vendita2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento del vino garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare3. Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Stabilire qualità dell'assemblaggio e condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli7. Verificare la corretta etichettatura delle bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione2. Funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni4. 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 relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20094
Denominazione AdA	Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
Descrizione della performance	Gestire le operazioni di vinificazione quali ad esempio la rilevazione della qualità delle uve raccolte e lo stato di avanzamento dei processi di fermentazione e invecchiamento, Individuando e realizzando gli interventi necessari per l'affinamento del vino. 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°3)

Codice unità di competenza	408
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni di qualità e le indicazioni dell'enologo nelle diverse fasi della vinificazione2. Identificare modalità adeguate di lavorazione delle uve sulla base degli esiti delle analisi preliminari3. Individuare gli interventi necessari per l'affinamento del vino (batonnage, aggiunte di anidride solforosa, colmature, ecc.)4. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva; grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc.; riconoscendo le differenti tipologie e varietà in ingresso5. Monitorare le attività prefermentatura e pressatura delle uve bianche, di pigiatura, di fermentazione, di svinatura del vino rosso6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione2. Funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione3. 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)4. Norme sanitarie specifiche per la vinificazione5. Tecniche di affinamento del vino6. Tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	20097
Denominazione AdA	Organizzazione della vendemmia
Descrizione della performance	Programmare e monitorare il processo di vendemmia rilevando ed esempio le condizioni metereologiche, il grado di maturazione dell'uva e le tecniche di vendemmia

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

Codice unità di competenza	411
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Allestire un cantiere di raccolta delle uve anche prevedendo l'impiego di vendemmiatrice meccanica2. Coordinare il lavoro degli operatori della vendemmia verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza3. Monitorare le attività di raccolta delle uve4. Organizzare e coordinare le attività di trasposto delle uve raccolte alla cantina5. Pianificare l'attività della vendemmia tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dall'uva6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche2. Elementi base di meteorologia3. Funzionamento dei macchinari per la vendemmia, incluse vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi4. Metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta delle uve5. 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)6. Tecniche di produzioni agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica7. Tecniche di raccolta delle uve
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999597
Denominazione AdA	Gestione dei residui e sottoprodotti di lavorazione
Descrizione della performance	Gestire il trattamento dei residui di lavorazione in un'ottica di valorizzazione e sostenibilità ambientale garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1212
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge2. Applicare la normativa di riferimento3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP
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	4