



REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u>	
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande
Area di Attività	Ada 7.1: Produzione di vino
Qualificazione regionale	Addetto alla vinificazione
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.8.1-Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.3-Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.8.1 Addetti a macchinari industriali per la vinificazione Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.; 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali; 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
Livello EQF	2
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore di vinificazione può svolgere tutte le mansioni del processo di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di prima lavorazione delle uve (pigiatura e pressatura delle uve), le attività di affinamento e filtraggio del vino, il confezionamento del prodotto, nonché la pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari e le operazioni di ricevimento e spedizione della materia prima/materiali/merci. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende vitivinicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla trasformazione dell'uva, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di uva e con gli acquirenti dei prodotti vinicoli.

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Affinamento/filtraggio del vino	
Risultato atteso Vino filtrato	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • impostare i livelli di pressione del flusso di vino in relazione alle caratteristiche/qualità del vino da produrre • posizionare correttamente le pompe di affinamento evitando turbolenze o l'ingresso di aria • regolare le maglie dei filtri (sgrossante, brillantante, micro, ecc.) in funzione del tipo di prodotto (limpidezza, grado zuccherino, ecc.) • verificare il vino in uscita 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione • caratteristiche fisiche ed organolettiche dei vini • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Affinamento/filtraggio del vino. Vino filtrato.	Le operazioni di affinamento e filtraggio del vino.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, controllo dei parametri di lavorazione.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
Risultato atteso	
Prodotto confezionato	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici • eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere • predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici/per chiudere e le stampanti • utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet • obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati • principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure aziendali di carico e scarico dei materiali • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento • tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Pigiatura delle uve e pressatura delle uve bianche	
Risultato atteso	
Uve pigiate/pressate	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • aggiungere eventuali enzimi pectolitici secondo i dosaggi e le indicazioni ricevute • assicurare l'approvvigionamento delle uve alle macchine regolandone il flusso in entrata • impostare i parametri di pressatura della buccia contenenti sostanze coloranti ed aromi al fine di evitare un eccessivo schiacciamento delle bucce • regolare la distanza dei rulli di pigiatura • verificare il corretto numero di giri e la pressione esercitata 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche delle principali tipologie di enzimi ed additivi • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione • caratteristiche fisiche ed organolettiche delle bucce delle principali tipologie di uve • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pigiatura delle uve e pressatura delle uve bianche. Uve pigiate/pressate.	Le operazioni di pigiatura e pressatura.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, controllo dei parametri di lavorazione.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
Risultato atteso Locali e strumenti puliti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste • mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza • predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature • caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
Risultato atteso	
Materie prime/merci smistate	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati produrre la documentazione di registrazione prevista verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci 	<ul style="list-style-type: none"> caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazione di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.