

Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 – Produzioni alimentari
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Qualifica regionale di riferimento	Addetto alla vinificazione
Descrizione qualificazione	L'addetto alla vinificazione si occupa del processo di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di prima lavorazione 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 controllo della materia prima.
Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive	I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di effettuare le operazioni di prima lavorazione delle uve, di eseguire la svinatura e che siano in grado di curare l'area di lavoro e i macchinari per la produzione del vino.
Durata complessiva del percorso (ore)	250 – Formazione lunga
Durata delle attività in aula (ore)	175
Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)	20
Durata stage (ore)	75
Formazione teorica in DAD	SI
Sede formazione teorica in presenza	Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)
Azienda dove si terrà lo stage	Aziende convenzionate
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Licenza elementare
Elenco unità formative	<ul style="list-style-type: none"> • Confezionamento dei prodotti alimentari • Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura • Produzione del mosto e controllo della fermentazione • Controllo delle materie prime per la produzione del vino • Gestione dei sottoprodotti della vinificazione • Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari per la partecipazione	1 €/h