



TECNICO DELLA CONDUZIONE DEL VIGNETO E DELLA VINIFICAZIONE

SEP 02: PRODUZIONI ALIMENTARI - LIVELLO EQF: 4

ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI DEL CORSO

Il tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione gestisce tutte le operazioni colturali nel vigneto: **gestione del terreno e del vigneto, cura e prevenzione integrata delle coltivazioni, organizzazione della vendemmia**). Cura le varie fasi del processo di **vinificazione in cantina: monitoraggio e coordinamento** delle attività di vinificazione, **sanificazione** degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, **smaltimento delle vinacce**, controllo del **confezionamento del vino**, **analisi sensoriali** relative al prodotto). Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Il profilo può occuparsi anche della programmazione e del coordinamento di specifiche attività nel corso del **ciclo produttivo**. Nello svolgimento delle sue funzioni risponde del suo operato al titolare o ad eventuali figure esperte o enologi presenti in azienda.

Negli ultimi anni i maggiori produttori italiani di vino hanno chiuso con un aumento del fatturato: dal 2022, il ritorno alle normali abitudini di consumo e la ripresa del turismo hanno favorito le **vendite nel canale Hotellerie-Restaurant-Café** e i ricavi dei **servizi enoturistici**. Grandi esportatori in Italia i produttori piemontesi e veneti, seguono quelli pugliesi e siciliani. La Campania pesa solo per il 3% del vino italiano ed è ancora sotto la media nazionale il peso delle denominazioni di origine. Il settore della vitivinicoltura sta però crescendo, grazie anche al numero di **vitigni autoctoni** acclimatati in Campania e all'enorme **eterogeneità dei territori regionali**, marcando due potenzialità: la **crescita qualitativa**, in linea con la necessaria **crescita delle competenze**, degli **spumanti** e la valorizzazione dello straordinario **potenziale d'invecchiamento dei migliori bianchi**, del quale non hanno ancora contezza i ristoratori e i consumatori.

UNITÀ DI COMPETENZA

- Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli ◀
- Controllo del confezionamento del vino ◀
- Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali ◀
- Gestione del vigneto ◀
- Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione ◀
- Organizzazione della vendemmia ◀
- Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni ◀
- Key competence digitali ◀

300 ORE DI FORMAZIONE



210

ore dad ◀



90

ore stage ◀

INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



1 €/ORA



STAGE

PARTNER ◀
sedi aziende



TEORIA

ITS BACT ◀
via Diaz 58 - NA



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU

