



Unione europea  
Fondo sociale europeo

 Regione Emilia-Romagna



# OPERATORE DI VINIFICAZIONE CON COMPETENZE IN VITICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA



**Termine iscrizioni:  
30/09/2019**



 **IRECOOP**  
ISTITUTO REGIONALE PER  
L'EDUCAZIONE COOPERATIVA  
**EMILIA-ROMAGNA**





Unione europea  
Fondo sociale europeo



## OPERATORE DI VINIFICAZIONE CON COMPETENZE IN VITICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

### PROFILO PROFESSIONALE

L'**operatore di vinificazione** è in grado di presidiare la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie nelle specifiche diverse fasi di lavorazione.

In particolare, si vuole puntare a sviluppare **competenze per approcciare una riconversione sostenibile della filiera**: attraverso un uso responsabile delle risorse naturali, un rapporto più integrato con il territorio verso le produzioni caratterizzate dal rispetto e dalla valorizzazione dell'ambiente, riducendo l'impatto ambientale delle produzioni, in particolare attraverso la diffusione della viticoltura biologica e biodinamica.

Il corso rientra nell'operazione **Agrifood & Farming: Corporate Academy di rete nella filiera agroindustriale**, realizzata in collaborazione con le imprese: **Agrintesa, Caviro, Orogel e Conserve Italia**.

### DURATA & FREQUENZA

L'avvio del corso è previsto a **novembre 2019 con termine ad aprile 2020** e avrà una **durata di 500 ore**, così suddivise:

- **300 ore di aula**
- **200 ore di STAGE**

### DESTINATARI & REQUISITI

Il progetto è rivolta a **12 persone non occupate** in possesso dei seguenti requisiti.

#### REQUISITI FORMALI:

- dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro presso un centro per l'impiego dell'Emilia Romagna;
- maggiore età;
- residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna;
- assolvimento dell'obbligo del diritto e dovere all'istruzione e/o formazione;
- possesso di titolo di istruzione/formazione a indirizzo agrario/agroalimentare o a indirizzo tecnico o avente come materie di studio competenze afferenti il profilo
- per gli stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno

#### REQUISITI SOSTANZIALI:

- Per gli stranieri: conoscenza della lingua italiana.
- I requisiti sostanziali saranno verificati attraverso appositi test scritti.

### CONTENUTI DEL CORSO

- Ruolo e profilo professionale
- Sicurezza generale e specifica - rischio alto
- Diritto alimentare, legislazione vitivinicola
- Caratteristiche organolettiche del vitigno e tecniche di raccolta delle uve
- Analisi sensoriale e composizione organolettica dei prodotti vinicoli
- Tecniche di prima lavorazione e trasformazione delle uve
- Caratteristiche organolettiche dei prodotti vinicoli e tecniche di intervento
- Il processo di fermentazione
- Tecniche di vinificazione
- Tecniche di correzione e maturazione dei vini
- Qualità e tracciabilità dei prodotti vinicoli
- **Stage in azienda (200 ORE)**



## CRITERI DI SELEZIONE

La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, prevede:

- **prova scritta** scelta tra: test, casi, simulazione, inerente la conoscenza di base del settore agroalimentare, pacchetto Office, Inglese di base
- **colloquio individuale/motivazionale**, condotto dall'esperto di selezione e realizzato con l'utilizzo di strumenti di osservazione che garantiscano trasparenza, imparzialità e omogeneità di valutazione.

I giudizi e le valutazioni attribuite a ciascun colloquio individuale saranno formalizzati in un apposito documento. La graduatoria finale sarà pubblicata sul sito [www.irecoop.it](http://www.irecoop.it), affissa presso la sede dell'ente e inviata ai contatti mail dei candidati.

## ATTESTATI

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato un **Certificato di Qualifica Professionale** (ai sensi della DGR 739/2013) di **"OPERATORE DI VINIFICAZIONE"**. In caso di non completo superamento dell'esame finale o di ritiro in itinere dal corso sono previste altre attestazioni e/o certificazioni intermedie. L'ammissione all'esame finale è subordinata al superamento delle prove intermedie di verifica. **Corso riconosciuto dal Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati come idoneo assolvimento di 18 mesi di tirocinio professionale.**

## COSTO

Gratuito

## INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Le manifestazioni di interesse dovranno pervenire **entro le ore 18.00 del 30/09/2019** sull'apposito modulo (scaricabile sul sito [www.irecoop.it](http://www.irecoop.it)) presso la sede Irecoop di Ravenna, in formato originale compilato e completo di tutti i suoi allegati.

**Per iscrizioni e informazioni contattare il coordinatore del corso:**

**ELISA NANNI**

[nannie@irecoop.it](mailto:nannie@irecoop.it)

Tel 0546/665523; fax 0546/699418

**IRECOOP E.R via Galilei, 2 – 48018 Faenza.**

Orari: dal lunedì al giovedì: 9.30-13.00 e 14.00-17.30; venerdì: 9.30-14.30

[sede.ravenna@irecoop.it](mailto:sede.ravenna@irecoop.it)

## RIFERIMENTI

**RIF.PA 2018-11312/RER** Operazione "AGRIFOOD & FARMING: CORPORATE ACADEMY DI RETE NELLA FILIERA AGROINDUSTRIALE", progetto 3, approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 659/2019 del 29/04/2019 co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.

## SEDE DI SVOLGIMENTO

IRECOOP Emilia-Romagna, sede Ravenna:  
**Via Galilei 2 – 48018 Faenza (RA)**