



- Modulo 1: Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività
- Modulo 2: Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agroforestali
- Modulo 3: Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
- Modulo 4: Gestione del terreno
- Modulo 5: Controllo del confezionamento del vino
- Modulo 6: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro
- Modulo 7: Gestione del vigneto
- Modulo 8: Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
- Modulo 9: Organizzazione della vendemmia
- Modulo 10: Sanificazione degli impianti e

delle strutture adibite alle lavorazioni
Modulo 11: Smaltimento delle vinacce

Dettaglio

Modulo 1: Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività

- adempimenti contabili
- adempimenti tributari
- nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale
- nozioni di base di organizzazione e pianificazione del lavoro
- nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business
- nozioni di base su prodotti e servizi bancari business
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Modulo 2: Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agroforestali

- principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche
- principi di patologia vegetale e patologia vegetale forestale
- specie e varietà colturali e relative caratteristiche
- tecniche di coltivazioni delle piante da semina e da frutto e forestali
- tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni

Modulo 3: Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli

- caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione
- reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve

- strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.
- tecniche di degustazione ed analisi sensoriale del vino

Modulo 4: Gestione del terreno

- caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche e florovivaistiche
- elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo)
- principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo

Modulo 5: Controllo del confezionamento del vino

- caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura
- caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione
- norme relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino
- principi di contabilità di magazzino
- procedure aziendali di carico e scarico dei materiali
- specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento

Modulo 6: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
- metodi di sorveglianza
- misure generali di tutela
- organi di vigilanza, controllo, assistenza
- principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
- principali rischi legati all'uso di attrezzature
- principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
- procedure di emergenza e primo soccorso
- uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale
-

Modulo 7: Gestione del vigneto

- caratteristiche agronomiche del vigneto
- caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura
- caratteristiche e composizione delle principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio
- tecniche di innesto
- tecniche di potatura integrata con l'uso di macchine potatrici
- tecniche specifiche di potatura per le diverse tipologie di vite

Modulo 8: Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione

- 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 e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione
- tecniche di affinamento del vino
- tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità

Modulo 9: Organizzazione della vendemmia

- caratteristiche principali e modalità di funzionamento dei macchinari per la vendemmia, incluse vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi
- metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta delle uve
- sistemi e tecniche di produzioni agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica
- tecniche di raccolta delle uve

Modulo 10: Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

- tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
- tipologie di controllo della sanificazione

Modulo 11: Smaltimento delle vinacce

- caratteristiche fisiche e chimiche delle vinacce
- norme in materia di smaltimento delle vinacce e degli scarti di produzione del vino
- procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo