

## Denominazione del Profilo

Operatore agricolo montano delle produzioni viti-vinicole

## Descrizione sintetica

L'Operatore agricolo montano delle produzioni viti-vinicole interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere le operazioni fondamentali relative alle coltivazioni e alla trasformazione dei prodotti primari dell'azienda.

## Livello QNQ/EQF

Livello III

## Riferimento a codici di classificazioni professionali

*6.4.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati*

*6.4.1.1.0. Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo*

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2011)

## Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

**Figure del sistema di Istruzione e Formazione professionale - III anno (Accordo in CSR 1 agosto 2019)**

*Operatore Agricolo – indirizzo coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra*

## Atlante del lavoro e delle qualificazioni

*Settore: Agricoltura, Silvicultura e pesca*

*Processo: Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini*

*Sequenza di processo: Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra*

*ADA: 01.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo, in serra e fuori suolo*

*ADA: 01.01.05 Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra*

*ADA: 01.01.06 Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra*

*ADA: 01.01.07 Raccolta e prima lavorazione dei prodotti*

### **Settore economico di attività**

*01.21.00      Coltivazione di uva*

*01.27.00      Coltivazione di piante per la produzione di bevande*

*01.30.00      Riproduzione delle piante*

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

### **Contesto di esercizio**

L'operatore agricolo montano delle produzioni viti-vinicole opera in aziende agricole di piccola dimensione, spesso a carattere polivalente, nelle quali l'attività di produzioni vegetali si affianca ad attività di trasformazione dei prodotti. Sono richieste conoscenze di base connesse alla gestione e piccola manutenzione delle macchine agricole. Sono inoltre necessarie competenze e attenzione agli aspetti ambientali e di gestione del territorio.

## Attività proprie del profilo professionale

Area di Attività	Attività costitutive
Gestione dei cicli di coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione dello stato e della qualità del terreno e scelta delle tecniche per la preparazione e gestione del suolo</li> <li>- Scelta dei macchinari e delle attrezzature da utilizzare</li> <li>- Realizzazione delle lavorazioni di preparazione per la messa a coltura dei terreni.</li> <li>- Esecuzione delle operazioni di concimazione, drenaggio e irrigazione</li> <li>- Realizzazione della semina, trapianto e messa a dimora delle specie vegetali</li> <li>- Realizzazione delle operazioni di innesto e potatura</li> <li>- Monitoraggio degli stadi fenologici delle colture</li> <li>- Individuazione delle criticità dei cicli di coltivazione</li> </ul>
Difesa delle piante	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoraggio dello stato sanitario delle colture</li> <li>- Scelta, dosaggio e applicazione dei prodotti fitosanitari</li> <li>- Esecuzione di operazioni per la difesa dalle infestanti</li> </ul>
Raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione del grado di maturazione: grado zuccherino, consistenza, polpa, colore, ecc.</li> <li>- Esecuzione delle operazioni di raccolta, manuale o meccanizzata</li> <li>- Esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria delle macchine e attrezzature per la raccolta</li> </ul>
Trasformazione e vendita dei prodotti agroalimentari primari	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicazione di procedure per la preparazione, il dosaggio, la conservazione di materie prime e semilavorati</li> <li>- Applicazione di protocolli di sicurezza igienica nella trasformazione dei prodotti agroalimentari</li> <li>- Verifica qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione</li> <li>- Identificazione eventuali anomalie nel processo di produzione e attuazione interventi correttivi</li> <li>- Etichettatura dei prodotti</li> <li>- Conservazione dei prodotti</li> <li>- Vendita dei prodotti agroalimentari</li> </ul>

## Competenze

### **Competenza 1 – GESTIRE LE OPERAZIONI COLTURALI DEL VIGNETO**

**RISULTATO ATTESO:** Svolgere le principali operazioni colturali del vigneto per sostenere lo sviluppo quali-quantitativo della produzione, monitorando gli aspetti agro-ambientali il corretto susseguirsi delle fasi fenologiche

#### **CONOSCENZE**

- Principali sistemi e forme di produzioni della vite, con particolare riferimento a quelle utilizzate in VDA
- Cenni di anatomia e fisiologia della vite (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione, stadi fenologici)
- Caratteristiche botaniche specifiche dei vitigni più diffusi e coltivati in Valle d’Aosta
- Caratteristiche dei principali portainnesti e influenza del portainnesto
- Tecniche di impianto del vigneto
- Tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione della vite
- Ruolo e caratteristiche delle sostanze nutritive
- Caratteristiche generali delle lavorazioni del suolo
- Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate
- Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, localizzata
- Metodi per il mantenimento ed il ripristino della fertilità del terreno (lavorazioni, concimazioni, apporto di sostanza organica)
- Sistemi di propagazione della vite: origine, produzione e messa a dimora delle barbatelle
- Tecniche vivaistiche e cenni di tecniche di sovrainnesto
- Tipologie di innesti e modalità operative
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento

#### **ABILITÀ**

- Applicare metodi per la programmazione del piano delle lavorazioni colturali stagionali del vigneto, in relazione agli indicatori agronomici
- Applicare tecniche colturali del vigneto, in relazione alla fase produttiva
- Applicare tecniche per il riconoscimento delle carenze nutritive delle piante
- Applicare metodi di irrigazione in funzione dello stadio vegetativo, della tipologia di terreno e della stagionalità
- Applicare tecniche di moltiplicazione della vite per via vegetativa
- Individuare, dosare e distribuire i prodotti fertilizzanti

## **Competenza 2 – GESTIRE LA CHIOMA E I GRAPPOLI**

**RISULTATO ATTESO:** effettuare le potature di allevamento e di produzione del vigneto e le operazioni colturali per la gestione della chioma e dei grappoli e per la difesa fitopatologica

### **CONOSCENZE**

- Ecologia e biologia della vite (accrescimento vegetativo, ciclo produttivo, agostamento) e loro interazioni
- Operazioni fondamentali della gestione del vigneto: potatura, spollonatura, scacchiatura, palizzata, cimatura, defogliazione, eliminazione tralci secondari, diradamento, copertura vegetale
- Potatura e forme di allevamento: tecniche di potatura invernale (allevamento, produzione, rinnovo), macchine e attrezzi utilizzati per la potatura invernale
- Tipologie di innesti e modalità operative
- Tecniche vivaistiche e cenni di tecniche di sovrainnesto
- Le principali fitopatologie di interesse agrario in viticoltura
- Strategie e tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica e di controllo delle infestanti
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta
- Strumenti, attrezzature e macchinari per la raccolta delle uve

### **ABILITÀ**

- Scegliere rami e branche da tagliare in relazione al tipo di intervento richiesto
- Applicare tecniche per la gestione della chioma (spollonature, cimature e gestione delle femminelle)
- Applicare metodi e tecniche per la manipolazione dei grappoli (diradamento)
- Riconoscere le differenti tipologie e varietà di uve
- Applicare tecniche di moltiplicazione della vite per via vegetativa
- Applicare tecniche e metodi per l'impostazione di un programma di difesa del vigneto, in relazione alle condizioni ambientali e alla varietà
- Applicare tecniche per lo svolgimento dei controlli sullo stato fitosanitario delle colture
- Applicare tecniche per l'applicazione di trattamenti fitosanitari

### Competenza 3 – SVOLGERE LE OPERAZIONI DI CANTINA

**RISULTATO ATTESO:** Svolgere, sulla base delle indicazioni fornite dalle figure specializzate, le diverse operazioni di cantina: controllo delle uve, diraspatura/pigiatura, pressatura, torchiatura, controllo della fermentazione, della maturazione e del condizionamento.

#### CONOSCENZE

- Caratteristiche fisiche ed organolettiche dei vini
- Tecniche e strumenti di analisi della maturazione delle uve
- Tecniche di vendemmia, trasporto e modalità di stoccaggio in azienda
- Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve
- Tecniche e fasi di vinificazione: in rosso, in bianco
- Le vinificazioni speciali
- Caratteristiche e modalità di svinatura
- Procedure di trattamento per la stabilizzazione
- Procedure di inoculo dei batteri malo-lattici
- Caratteristiche e funzionamento delle principali tipologie di filtri per vino
- Tipologia, caratteristiche e funzionalità di macchinari ed attrezzature per la produzione del vino
- Analisi chimico-fisiche di base su mosti e vini più comuni riguardo ai contenuti e alla qualità dei prodotti
- Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino
- Procedure, protocolli, tecniche e modalità operative per il lavaggio delle attrezzature, dei contenitori e dei locali adibiti alla vinificazione
- Disciplinari di produzione delle DOC valdostane
- Principali riferimenti normativi e operativi in materia di HACCP

#### ABILITÀ

- Utilizzare tecniche e metodi di analisi per la determinazione del momento ottimale per la vendemmia (grado zuccherino, acidità, ecc.)
- Utilizzare le tecniche e i macchinari per la raccolta delle uve
- Applicare procedure e tecniche per la raccolta e stoccaggio del materiale di scarto (raspi, ecc...) in appositi contenitori
- Applicare procedure e tecniche di rimontaggio, di lavaggio e di sanificazione delle cisterne/botti
- Applicare le indicazioni dell'enologo e le tecniche per il controllo del processo di fermentazione malo-lattica, e per l'esecuzione di inoculi di fermenti
- Applicare le indicazioni dell'enologo nei trattamenti di stabilizzazione (tartarica, proteica, ecc.)
- Applicare le indicazioni dell'enologo nell'utilizzo delle pompe per i travasi necessari per la separazione del vino fiore dalle vinacce
- Applicare tecniche per il controllo del processo di affinamento (in botti o barrique di legno o in acciaio) e per il monitoraggio di temperatura e livelli di anidride solforosa
- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
- Applicare procedure e tecniche di igiene, pulizia e riordino di attrezzature, impianti e locali adibiti alla raccolta, conservazione e stoccaggio dei prodotti