



AGRI.LAB.
LABORATORIO DI INNOVAZIONE PER
L'AGRIBUSINESS TOSCANO

Formazione per l'inserimento
lavorativo nelle filiere
agroalimentari toscane.

**TECNICO DELLE ATTIVITA' DI CONDUZIONE DEL VIGNETO E DI
GESTIONE DELLA CANTINA**

*"POR FSE 2014-2020 – Progetto AGRI.LAB – Laboratorio di innovazione per l'agribusiness
toscano. Azione 1 – Formazione per l'inserimento lavorativo.*

*Approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7981 del 29/07/2016 - Graduatoria approvata con decreto
n. 9150 del 31/05/2017 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo*

Si è concluso il percorso formativo "**TECNICO DELLE ATTIVITA' DI CONDUZIONE
DEL VIGNETO E DI GESTIONE DELLA CANTINA**" CP. 172904, MATR.
2018AF0464, finanziato dalla Regione Toscana.

Il percorso si inserisce nel progetto **AGRI.LAB.**, il cui obiettivo, nel suo complesso, è quello di favorire la competitività e l'innovazione del sistema agroalimentare toscano attraverso la crescita delle competenze sia degli imprenditori e delle professionalità già operanti nella filiera sia favorendo l'inserimento lavorativo di nuove professionalità, mettendo in atto azioni formative volte a fornire conoscenze e competenze specialistiche, che rispondano ai fabbisogni formativi e professionali dei partecipanti e alle esigenze delle aziende e del mercato del lavoro. In tal senso, cerca di recepire i fabbisogni formativi e di innovazione espressi dal tessuto imprenditoriale locale, grazie alla collaborazione delle aziende che hanno aderito al progetto, dei partner e dei sostenitori del progetto.

Nello specifico, il progetto è composto da 4 macroazioni:

- L'AZIONE 1 è rivolta a disoccupati ed è composta da 6 percorsi (2 di qualifica e 4 di certificazione delle competenze) finalizzati a formare figure nei settori principali dell'agroalimentare toscano.

Addetto alla lavorazione e confezionamento di salumi e prodotti caseari - (Certificazione di competenze) Tecnico del controllo della qualità alimentare – (Qualifica professionale) Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina – (Qualifica professionale) Commerciale Estero per i prodotti agroalimentari - (Certificazione di competenze) Tecnico di frantoio - (Certificazione di competenze) Addetto alla Produzione della birra - (Certificazione di competenze)

- Le AZIONI 2 e 3 sono finalizzate alla **CREAZIONE DI IMPRESA O DI LAVORO AUTONOMO**, sempre in ambito agroalimentare.



- L'AZIONE 4 coinvolge lavoratori e imprenditori di aziende agroalimentari toscane in percorsi di aggiornamento su varie tematiche, dalle certificazioni di prodotto, alla qualità, all'internazionalizzazione.

Obiettivi del percorso formativo - TECNICO DELLE ATTIVITA' DI CONDUZIONE DEL VIGNETO E DI GESTIONE DELLA CANTINA

Il percorso formativo, della durata di 600 ore, era finalizzato all'ottenimento della qualifica professionale per la figura Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina (132)

La figura di **Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina** in uscita dal percorso è in grado di operare nelle aziende agro-alimentari, con particolare riferimento al settore vitivinicolo svolgendo le seguenti attività:

- conduzione del vigneto: varie operazioni colturali (lavorazione del terreno, potatura delle viti, concimazione e difesa dell'impianto)
- gestione della cantina: varie fasi del processo di vinificazione

Gli obiettivi professionali che si prefiggeva il percorso erano:

- conoscere i fondamenti della viticoltura, il sistema dei controlli sulle uve e le determinazioni analitiche.
- conoscere le tecniche di vinificazione.
- conoscere le fasi della stabilizzazione, dell'invecchiamento e dell'imbottigliamento.
- conoscere elementi di microbiologia e la meccanica enologica
- conoscere la legislazione vitivinicola.

Le competenze acquisite dai partecipanti durante il percorso formativo permettono di conseguire un qualificato inserimento come dipendente in aziende vitivinicole. In imprese medio-grandi questa figura può dipendere da un responsabile tecnico, da un enologo e/o dal titolare, ed occuparsi solo di specifiche mansioni. In piccole imprese la sua attività può espandersi fino a coprire l'intera fase di campo e di cantina.

I candidati hanno inoltre potuto acquisire le competenze necessarie per l'avvio di un'attività di lavoro autonomo, sfruttando, eventualmente, le possibilità offerte dalle AZIONI 2/3 del bando.

Il percorso si poneva come obiettivo finale l'inserimento lavorativo degli allievi formati.

Destinatari

10 partecipanti, maggiorenni, disoccupati, inoccupati, inattivi, che abbiano conseguito il titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

Periodo di svolgimento

Avvio: 22/01/2019

Termine: 27/06/2019

Struttura del progetto

Il progetto realizzato era strutturato in 11 Unità Formative (compresa quella di stage):

	U.F.	Durata
1	Sicurezza sul lavoro	16
2	Igiene e sicurezza alimentare	20
3	Filiera vitivinicola, organizzazione aziendale, Change e project management	32
4	Tecniche colturali e fisiologia vegetale	28
5	Tecniche di potatura del vigneto	24
6	Morfologia, entomologia e patologia della vite	24
7	Utilizzo di concimi e prodotti fitosanitari	36
8	Strumenti e attrezzature - La meccanizzazione vitivinicola	32
9	Pianificazione e gestione della vendemmia	20
10	Tecniche enologiche	62
11	Etichettature e certificazioni di prodotto	16
12	UF stage	260
	Totale UF	570
	Totale ore di accompagnamento	30
	Totale percorso	600

Metodologie

La metodologia didattica anche in aula ha avuto un approccio “on the job” ossia mirata al “Saper fare” e ha previsto una continua alternanza tra lezioni frontali teoriche ed esercitazioni pratiche, la costante attività di laboratorio, la puntuale analisi di casi aziendali e i lavori in team.

Al termine di ciascuna attività sono state svolte una o più prove di verifica.

Stage

Lo stage è stato organizzato come “Progetto di esperienza individuale in situazione lavorativa”. Le aziende ospitanti hanno preso visione del “Profilo professionale” di riferimento. Lo stage è stato di tipo applicativo (attività pratica non produttiva in affiancamento). I contenuti dello stage sono stati declinati nel dettaglio in fase di progettazione e concordati con l’azienda ospitante, in modo da massimizzare la rispondenza delle attività realizzate con i contenuti di aula e gli obiettivi didattici in termini di performance. I contenuti del piano formativo di stage hanno arricchito gli obiettivi di apprendimento declinati in base agli standard professionali minimi contenuti nella Figura professionale. Il programma dello stage, concordato con l’azienda ospitante, è stato documento integrante della Convenzione di stage. Il periodo di stage è stato suddiviso in due parti: la prima, da 80 ore, da svolgere nel periodo invernale per affrontare l’argomento della potatura invernale delle viti, la seconda, da 180 ore, da svolgere tra aprile, maggio e giugno, per affrontare tutto il resto della formazione pratica, sia per il vigneto che per la cantina.



Risultati raggiunti

Allievi a inizio corso: 11

Allievi a fine corso: 10

Allievi qualificati: 10

Gli allievi sono stati ammessi all'esame di Qualifica finale con le seguenti valutazioni:

Valutazione andamento del percorso: media 93/100 con voti da 86/100 a 98/100

Valutazione degli apprendimenti a fine UF: media 86/100 con voti da 85/100 a 90/100

Valutazione UF Stage: media **98/100** con voti da 95/100 a 100/100

Gli allievi hanno ottenuto la Qualifica finale con le seguenti votazioni:

Valutazione Media di **94/100 con voti da 90/100 a 97/100**

ATTESTATI ACQUISITI: *qualifica per la figura professionale “Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina (132)” del repertorio delle figure professionali della Regione Toscana.*

PLACEMENT

*L'agenzia ha **180 giorni** di tempo dalla fine del percorso per collocare i partecipanti con contratto a tempo indeterminato, determinato di almeno 6 mesi, apprendistato.*

ATS CON CAPOFILE IFOA – ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI E PARTNER

- CONSORZIO PECORINO TOSCANO DOP
- AZIENDA AGRICOLA LA CAPANNACCIA
- CO.SE.FI. – Consorzio Servizi Formativi alle Imprese
- ASSOSERVIZI
- ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE
- ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “B. RICASOLI”
- PIN scrl – Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze