



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale,
Cooperazione e Sicurezza Sociale



ANTICHI



MESTIERI

Presentazione del Progetto

“GIOVANI IMPRENDITORI AGRICOLI PER LA PROMOZIONE DEL SETTORE VITIVINICOLO”

“Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina”



AGENZIA FORMATIVA
Istituto Tecnico Agrario
Duca degli Abruzzi
Elmas

VENERDÌ 24 GIUGNO 2011

AULA MAGNA I.I.S. DUCA DEGLI ABRUZZI

Il progetto "GIOVANI IMPRENDITORI AGRICOLI PER LA PROMOZIONE DEL SETTORE VITIVINICOLO" risponde

all' Avviso "Antichi Mestieri" - Avviso di chiamata per il finanziamento di operazioni integrate destinate ai disoccupati/inoccupati nel settore degli antichi mestieri – Asse II – Occupabilità del POR FSE 2007/2013 Regione Sardegna

- È stato presentato dall'I.T.A. "Duca degli Abruzzi" il 15 giugno 2010 all'Assessorato competente: Lavoro, formazione professionale e sicurezza sociale
- È stato valutato come meritevole di finanziamento (determinazione R.A.S .3795/150 FP del 28.01.2011) e inserito in graduatoria all'8° posto su 29 progetti finanziati

Obiettivo principale del Progetto

**E' espresso nell'art. 3 dell'avviso
ANTICHI MESTIERI**

**La Regione Autonoma della Sardegna intende
promuovere percorsi formativi integrati
finalizzati ad accrescere le opportunità di
inserimento lavorativo dei disoccupati/inoccupati
tramite l'apprendimento degli “antichi mestieri”.**

Obiettivi correlati a quello principale:

1. salvaguardare e valorizzare i mestieri tradizionali a rischio di estinzione, ma portatori di elevati gradi di professionalità e qualità dei manufatti
2. favorire lo sviluppo delle “produzioni di nicchia” dirette ad un mercato selezionato
3. stimolare il ricambio generazionale, anche attraverso l'utilizzo e il trasferimento delle competenze maturate dagli artigiani nel corso della propria esperienza professionale e l'apprendimento di attività creative tradizionali da parte dei giovani
4. offrire l'opportunità di avviare micro - imprese artigiane.

Il progetto "Giovani imprenditori agricoli per la promozione del settore vitivinicolo", si pone come fine quello di rilanciare, valorizzare e riqualificare un'attività produttiva tradizionale radicata nel territorio promuovendo la formazione della

Figura professionale di

“Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina”

Gli attori del Progetto

Capofila e Soggetto Gestore
Istituto Tecnico Agrario “Duca degli Abruzzi”

8 Aziende Vitivinicole

Soc. Agr. Massidda - Donori
Cantina di Dolianova (+ 3 soci)
Cantina Soc.di Quartu (+ 3 soci)
Meloni Vini - Selargius
Argiolas S.p.a. - Serdiana
Altea Illotto - Serdiana
Deiana Ferruccio - Settimo S. P.
Tenute di Carlo Pili - Soleminis

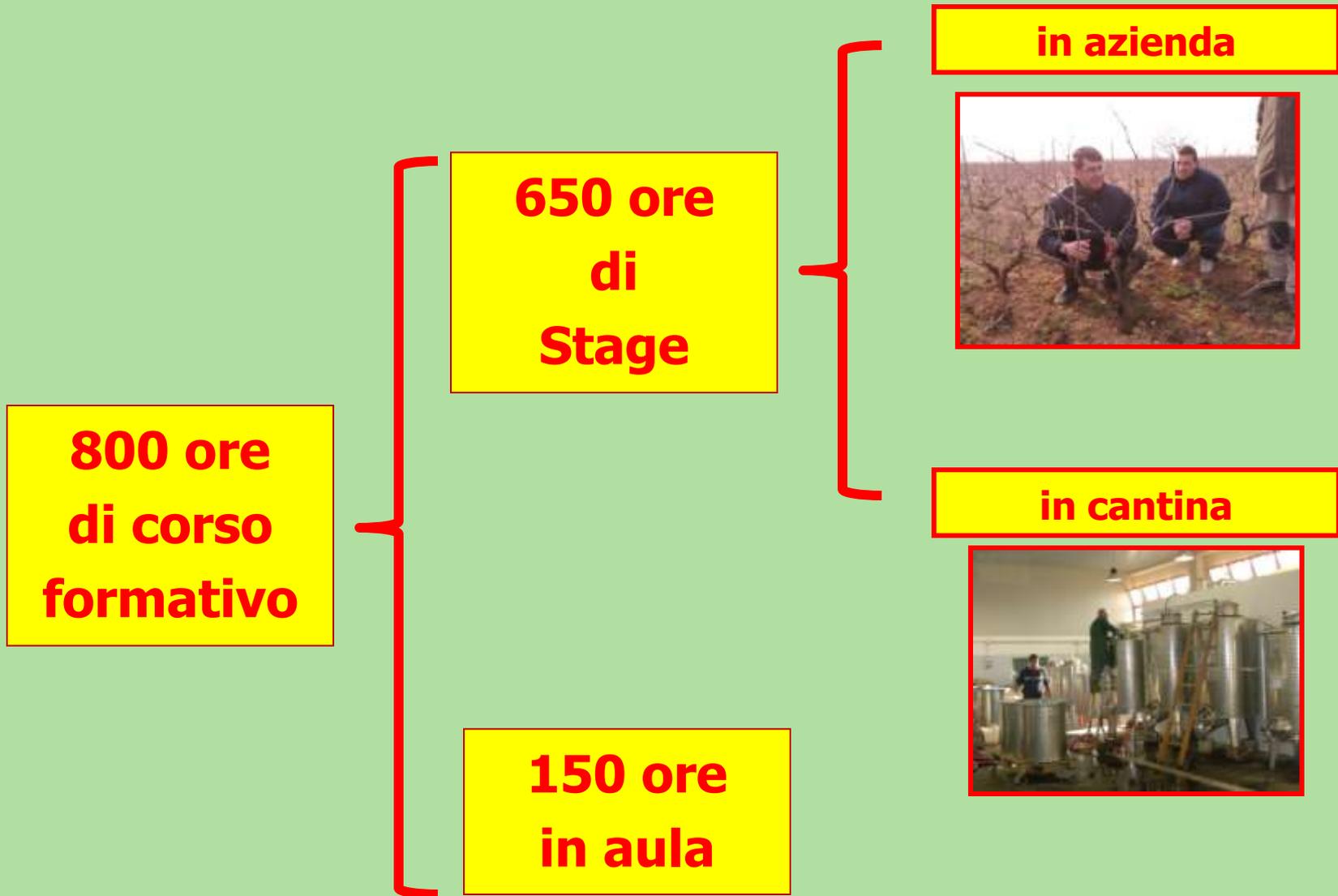


9 Comuni

Barrali
Dolianova
Donori
Maracalagonis
Selargius
Serdiana
Settimo S. Pietro
Sinnai
Soleminis

Collaborazioni

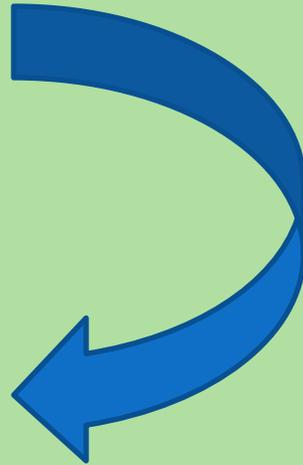
Agenzia Laore - Agenzia Agris



con rilascio di qualifica professionale di 2° livello

Quando?

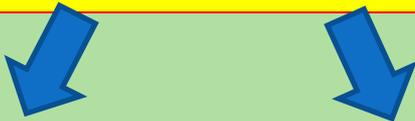
Da settembre 2011



A ottobre 2012

... 13 mesi di formazione ...

Dove?



8 Aziende Vitivinicole

Soc. Agr. Massidda - Donori
Cantina di Dolianova (+ 3 soci)
Cantina Soc.di Quartu (+ 3 soci)
Meloni Vini - Selargius
Argiolas S.p.a. - Serdiana
Altea Illotto - Serdiana
Deiana Ferruccio - Settimo S. Pietro
Tenute di Carlo Pili - Soleminis

Istituto Tecnico Agrario di Elmas

Ore

- in aula
- in laboratorio
- in azienda

Coltivazioni

5 ha vigneto (Cannonau, Cabernet, Monica, Nuragus, Vermentino)

1 ha frutteto (agrumeto, pescheto)

5 ha oliveto

1 ha orticole da pieno campo e di serra

8 ha cereali (frumento, orzo)

0,5 ha florovivaismo (campo catalogo)

Laboratori di trasformazione:

cantina - oleificio - apiario/mielificio

serra computerizzata - caseificio - piante officinali

- Punto vendita prodotti aziendali
- Crescita produttiva e commerciale, sia qualitativa che quantitativa
- 2008 - Riconoscimento dalla Camera di Commercio dell'IGT

A chi è rivolto ?

A 15 aspiranti corsisti selezionati con bando pubblico:

- saranno individuati tra i disoccupati e/o inoccupati che abbiano compiuto il 18° anno d'età alla data di pubblicazione dell'Avviso di selezione
- residenti nella Regione Sardegna o emigrati di cui all'art. 21 comma 4 della L.R. n. 7/1991
- in possesso di regolare permesso di soggiorno se cittadini non comunitari
- in possesso del diploma di scuola superiore e di competenze di base (acquisite in precedenti esperienze di lavoro e/o formative sulle tematiche oggetto degli interventi).

Si è nella condizione di **DISOCCUPATO** o **INOCCUPATO** quando non si è al momento attivi nel mondo del lavoro e si è iscritti al **centro per l'impiego**.

DISOCCUPATO



- ha perso un posto di lavoro o cessato un'attività di lavoro autonomo
- ha un reddito inferiore a 8000 € lordi annui, nel caso di lavoro dipendente (es: co.co.pro., contratto a tempo determinato o indeterminato, part-time o full-time, etc...)
- ha un reddito al di sotto dei 4800 € annui lordi, nel caso di lavoro autonomo
- ha lavorato solo per 8 mesi (4 se hai fino a 25 anni compiuti o, se in possesso di diploma universitario di laurea, fino a 29 anni compiuti).

INOCCUPATO



- è colui che non abbia mai svolto attività lavorativa, sia come dipendente che in forma autonoma (ovviamente non è riconosciuto il lavoro in nero).
- L'inoccupato si dichiara disponibile a lavorare ed è in cerca di lavoro.

NUMERO DI PARTECIPANTI PER LE ATTIVITÀ FORMATIVE

Il numero minimo di iscritti necessario per dare avvio all'attività formativa corsuale è di norma pari all'80% di quelli previsti (12 iscritti = 80% di 15 iscritti previsti).

In caso di riduzione in itinere al di sotto del numero minimo previsto, il proseguimento del corso è subordinato all'autorizzazione dei competenti uffici dell'Autorità di Gestione AdG/OI e non può in ogni caso essere inferiore al 50% degli allievi previsti (quindi non posso scendere al di sotto di 8 allievi).

**In caso di un elevato numero di richieste di iscrizioni,
è prevista la partecipazione di max 4 uditori.**

In caso di ritiro di un allievo “titolare”, ed in qualsiasi momento dell'attività, l'uditore subentra come titolare. Perché ciò possa avvenire, l'uditore deve aver registrato la propria presenza sull'apposito registro per almeno il 70% delle ore svolte fino al momento del subentro.

GLI UDITORI AVRANNO L'ATTESTATO FINALE ?...

Qualora l'uditore, rimasto tale per tutta la durata del corso, abbia assicurato una presenza non inferiore al 70%, acquisisce il diritto di essere ammesso agli esami e di ricevere l'attestato finale previsto.

INSERIMENTI DI NUOVI PARTECIPANTI

È ammesso l'inserimento di un nuovo allievo al posto di un allievo ritirato, qualora non siano state svolte un numero di ore superiore al 15 % della durata del corso, ad esclusione delle ore di stage (quindi $22,5 \text{ h} = 15\% \text{ di } 150 \text{ h}$ di attività formativa in aula).

VALIDITÀ DELL'INTERVENTO FORMATIVO OBBLIGO DI FREQUENZA

Sussiste l'obbligo di frequenza da parte del numero minimo di partecipanti, i quali devono frequentare almeno il 70% del monte ore del corso (70% di 800 h = 560 h).

Le ore dedicate agli esami finali non concorrono al monte ore del corso

ESAME FINALE

Le prove di valutazione del percorso si articoleranno in:

a) un colloquio individuale che verterà sull'approfondimento e l'analisi di un dossier del percorso individuale e che ha complessivamente una ponderazione del **70%** sul peso totale.

b) una prova di simulazione che deve consentire di verificare, per ciascun corsista, l'acquisizione delle conoscenze e competenze che costituiscono il riferimento del percorso e che ha complessivamente una ponderazione del **30%** sul peso totale.

La valutazione finale sarà espressa dalla Commissione d'esame in centesimi, come risultato della somma dei punteggi del colloquio individuale e della prova di simulazione.

L'esame si considera superato ove il corsista abbia conseguito almeno 60 punti su 100.

CERTIFICAZIONI FINALI

A conclusione del percorso, previo esame finale teorico-pratico, viene rilasciato un

Attestato di Qualifica di 2° livello

unitamente al

Certificato di Unità di Competenze

per la figura di

**Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e
di gestione della cantina**

*come da Repertorio delle Figure Professionali della Regione
Autonoma della Sardegna.*

PIANO ATTIVITA'

1.	2. Titolo del modulo	3. Unità di competenza collegata/e	4. Durata (ore)	5. Di cui attività teorica	6. Di cui stage
1	La vite e la sua coltivazione	Gestione del terreno	170	25	145
		Concimazione del vigneto	95	25	70
		Difesa del vigneto	110	25	85
		Potatura del vigneto	220	20	200
		Vendemmia del vigneto	42	10	32
2	Gestione della cantina	Operazioni di cantina	143	25	118
3	Sicurezza	Antincendio e primo soccorso	10	10	
4	Strumenti amministrativi e gestionali per la conduzione di impresa	Associazionismo in agricoltura e società di servizi	10	10	
		ORE TOTALI	800 ore	150 ore	650 ore

Per ogni azienda vitivinicola ci sono da 1 a 3 corsisti

Azione	Sede delle attività	N. corsisti
Formazione in aula	ITA "Duca degli Abruzzi" ELMAS	15
Stage	Azienda e Cantina Soc. Agr. Massidda DONORI	2
Stage	Azienda e Cantina di Dolianova DOLIANOVA	3
Stage	Azienda e Cantina sociale di Quartu MARACALAGONIS	3
Stage	Azienda e cantina Meloni Vini SELARGIUS	2
Stage	Azienda e Cantina Argiolas SERDIANA	2
Stage	Azienda e Cantina Altea Illotto SERDIANA	1
Stage	Azienda e Cantina Ferruccio Deiana SETTIMO S. PIETRO	1
Stage	Azienda e Cantina Tenute di Carlo Pili MONSERRATO	1
Attività di accompagnamento	ITA "Duca degli Abruzzi" ELMAS	15

Svolgimento fase teorica di 150 ore

- Avverrà presso l'Istituto Duca degli Abruzzi Elmas
- Le lezioni avranno un'impostazione laboratoriale grazie alla disponibilità nella scuola di:
 - Laboratori di chimica
 - cantina
 - vigneto

L'inserimento in azienda prenderà avvio nel modo seguente:

1. Presentazione dell'allievo
2. Presentazione del tutor aziendale all'allievo
3. Presentazione da parte del tutor dell'azienda ospitante di notizie sulla storia dell'azienda, informazioni generali, funzioni aziendali, struttura organizzativa, ecc.
4. Presentazione al corsista dei "colleghi" di lavoro
5. Visita dell'azienda e dell'ambiente di lavoro
6. Inserimento dell'allievo, attribuzione dei compiti e delle mansioni

L'Istituto Tecnico Agrario, in qualità di Agenzia formativa, nel ruolo di soggetto gestore capofila del partenariato assume la responsabilità in merito ai seguenti punti:

1. coordinamento generale del progetto dall'elaborazione progettuale, alla realizzazione, al monitoraggio e valutazione finale
2. predisposizione e stipula degli atti necessari per la realizzazione del progetto
3. gestione amministrativa e finanziaria
4. predisposizione della relazione finale delle attività svolte
5. predisposizione delle Attestazioni da inoltrare all'Assessorato al Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale, per il rilascio della relativa Qualifica di II Livello Europeo



6. rendicontazione delle attività finanziate svolte fino alla data di scadenza del progetto, conformemente alle norme stabilite dalla Regione Sardegna, dal Ministero LPS. e dal F.S.E.
7. messa a disposizione delle strutture scolastiche, dei vigneti e dei laboratori dell'Azienda agraria annessa all'Istituto per lo svolgimento della parte teoria - laboratorio - aula del percorso formativo
8. messa a disposizione delle professionalità interne all'Istituto
9. copertura assicurativa agli allievi per la partecipazione alle attività sia interne che esterne alla scuola.

Le Aziende e le cantine:

- Condividono il percorso formativo in merito al raggiungimento degli obiettivi del progetto
- hanno funzione di supervisore dello stage e figura di raccordo con l'Istituto
- nella fase di stage sono parte attiva nel raggiungimento e nell'acquisizione delle competenze tecnico-professionali degli allievi

I Comuni, sia in forma singola che associata:

- condividono e patrocinano l'iniziativa; collaborano, in fase di elaborazione progettuale, all'analisi dei fabbisogni del settore vitivinicolo del territorio di competenza
- forniscono dati aggiornati sull'occupabilità giovanile nel territorio di appartenenza
- promuovono iniziative a favore dell'imprenditoria giovanile nel settore vitivinicolo
- promuovono l'iniziativa all'interno del loro ambito territoriale di pertinenza.

Il registro didattico delle attività in aula (150 h) sarà compilato a cura del tutor dell'Agenzia formativa e dovrà fornire i seguenti dati in riferimento ad ogni ora di insegnamento:

- ora di inizio e termine
- firma del docente, dell'eventuale codocente, del tutor dell'Agenzia formativa
- firma in entrata e in uscita del corsista
- argomenti trattati e/o attività svolte.

Il registro didattico delle attività di stage (650 h) sarà compilato a cura del tutor aziendale e dovrà fornire i seguenti dati in riferimento ad ogni ora di insegnamento:

- ora di inizio e termine
- firma del tutor
- firma in entrata e in uscita del corsista
- argomenti trattati e/o attività svolte.

Il tutor aziendale dovrà compilare giornalmente il registro in ogni sua parte; sono previsti controlli periodici da parte dei tutor scolastici e coordinatori didattici.

Ulteriori adempimenti del tutor aziendale



Compilazione del Modulo di monitoraggio aziendale



- Rilevare periodicamente, attraverso opportuni indicatori, l'attività svolta all'interno dell'azienda e la coerenza con il progetto,
- Verificare il corretto comportamento dello stagista sia riguardo agli orari che verso persone e cose
- Verificare l'acquisizione delle competenze al fine della



Certificazione finale delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE

U.C. 1 - Gestione del terreno

CONOSCENZE:

1. Principi guida delle tecniche di coltivazione del vigneto per poter impostare un piano di coltivazione
2. Principi guida delle tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo nel vigneto
3. Caratteristiche delle macchine per la lavorazione ed il diserbo del terreno al fine di un loro impiego efficace ed in sicurezza
4. Principali tipologie di lavorazioni del vigneto per una loro applicazione nelle varie tipologie pedo-climatiche
5. Tecniche eco-compatibili per la tutela del paesaggio e della biodiversità
6. Processi produttivi innovativi per potenziare il carattere multifunzionale dell'impresa agricola

U.C. 1 - Gestione del terreno

CAPACITÀ:

1. Programmare un piano di lavorazioni stagionale per un vigneto
2. Programmare il piano delle lavorazioni e tecniche colturali sulla base degli indicatori agronomici
3. Monitorare l'inerbimento di un vigneto procedendo agli sfalci dell'erba per mantenere il cotico erboso in condizioni ottimali
4. Utilizzare i mezzi meccanici a disposizione dell'azienda per le varie operazioni colturali

UNITÀ DI COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE

U.C. 2 - Concimazione del vigneto

CONOSCENZE:

1. Esigenze nutritive delle piante di vite sia nella fase di crescita che nella fase adulta
2. Caratteristiche agronomiche del vigneto per impostare l'intervento di concimazione
3. Principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio al fine di individuare i prodotti da impiegare in campo
4. Sistemi di produzione eco-compatibili per sfruttare le potenzialità dell'agricoltura attraverso la realizzazione di investimenti innovativi (denominazione di origine e produzioni biologiche)

U.C. 2 - Concimazione del vigneto

CAPACITÀ:

1. Organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante, alla loro età e ai parametri di coltura biologica
2. Scegliere i prodotti in relazione alla tipologia di intervento da effettuare (concimazione di fondo, di mantenimento o straordinaria)
3. Utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo tale da evitare danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione e garantendo un prodotto biologico e certificato
4. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di vite in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti
5. Valorizzare un sistema agricolo caratterizzato da un forte potenziale qualitativo delle produzioni (denominazione di origine) e da processi produttivi sostenibili (produzioni biologiche)...

UNITÀ DI COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE

U.C. 3 - Difesa del vigneto

CONOSCENZE:

1. Dinamiche di comportamento dei parassiti sulle essenze vegetali interessate per attuare una loro difesa efficace
2. Principali tipologie di prodotti insetticidi e anticrittogamici presenti in commercio per individuare i formulati da utilizzare nel vigneto
3. Criteri di impiego dei vari prodotti per la difesa in relazione alle varie fasi fenologiche delle piante ed alla tossicità acuta e residuale
4. Elementi di base per una strategia di difesa di tipo integrato o biologico a basso impatto ambientale per limitare l'impiego di prodotti inquinanti in pieno campo sulla vite

U.C. 3 - Difesa del vigneto

CAPACITÀ:

1. Riconoscere la presenza di un attacco di natura parassitaria sulle piante di vite valutandone l'estensione e la gravità al fine di pianificare gli interventi necessari
2. Effettuare i trattamenti mantenendo un elevato standard di sicurezza per gli operatori e per le piante
3. Impostare un programma di difesa del vigneto con prodotti e tecniche biologiche o a ridotto impatto ambientale, individuando il momento per il trattamento, in relazione alle condizioni ambientali ed alla gravità e pericolosità dell'attacco parassitario
4. Riconoscere i sintomi di una eventuale presenza di parassiti di origine animale e vegetale sulle piante di vite per poter impostare un programma di difesa del vigneto

UNITÀ DI COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE

U.C. 4 - Potatura del vigneto

CONOSCENZE:

1. Caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura per impostare un piano di potatura
2. Principi guida delle tecniche e degli interventi di potatura sulla vite per rispondere alle esigenze di questa specie
3. Forme di allevamento della vite al fine di indirizzare la crescita delle piante nel vigneto
4. Caratteristiche degli strumenti di lavoro quali forbici e seghetti, per un loro corretto impiego in sicurezza sulle piante
5. Tecniche di potatura integrata con l'uso di macchine potatrici per una velocizzazione delle relative operazioni
6. Norme per la sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire il rispetto delle relative procedure negli interventi di potatura

U.C. 4 - Potatura del vigneto

CAPACITÀ:

1. Programmare le potature delle piante in relazione alle esigenze delle piante ed al tipo di intervento richiesto, per ottenere la massima risposta da parte delle viti
2. Scegliere i rami e le branche da tagliare in relazione al tipo di intervento richiesto
3. Svolgere una manutenzione ordinaria degli attrezzi utilizzati per la potatura
4. Verificare che l'intervento di potatura avvenga in condizioni di sicurezza per gli operatori

CONOSCENZE:

1. Caratteristiche fisiche e agronomiche dell'area di produzione al fine di stabilire il momento per allestire il cantiere di raccolta
2. Metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta allo scopo di ridurre i tempi della vendemmia
3. Livello e tipologia di meccanizzazione a disposizione in azienda per determinare le modalità e i tempi di vendemmia
4. Caratteristiche principali e varie tipologie di vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi che possono essere utilizzate in aziende vitivinicole
5. Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire il rispetto delle relative procedure durante la vendemmia

U.C. 5 - Vendemmia del vigneto

CAPACITÀ:

1. Allestire un cantiere di raccolta dell'uva in aziende vitivinicole e prevedere l'impiego di una vendemmiatrice meccanica
2. Monitorare lo svolgimento della vendemmia con flessibilità e rapidità
3. Gestire il trasporto del prodotto vendemmiato fino alla cantina
4. Programmare l'avvio della vendemmia stabilendo le priorità tra i vari appezzamenti dell'azienda

UNITÀ DI COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE

U.C. 6 - Operazioni di cantina

CONOSCENZE:

1. Caratteristiche e patologie delle uve che arrivano alla cantina al fine di una valutazione qualitativa della materia prima e caratteristiche delle principali cultivar di vite della zona per poter seguire il processo di vinificazione
3. Caratteristiche tecniche e di funzionamento delle macchine e delle attrezzature, anche innovative, per la gestione del processo di vinificazione
4. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari e norme di igiene nella cantina per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione
6. Elementi di base della evoluzione di un vino per gestire la fase di conservazione e/o invecchiamento del prodotto
7. Caratteristiche di un sistema di imbottigliamento per la commercializzazione del prodotto
8. Tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento

U.C. 6 - Operazioni di cantina

CAPACITÀ:

- 1.Recepire ed applicare con efficacia le eventuali indicazioni dell'enologo
- 2.Svolgere le operazioni di pulitura e di piccola manutenzione dell'impianto
- 3.Controllare le varie fasi del processo di vinificazione, conservazione, invecchiamento, imbottigliamento
- 4.Diagnosticare le eventuali anomalie nel processo di vinificazione
- 5.Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima
6. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle uve che arrivano alla cantina

SUPPORTO TECNICO DI LAORE

- **Consulenze tecniche su colture sperimentali**
- **Accoglienza studenti presso i loro laboratori per brevi stage**
- **Lezioni / corsi teorico-pratici per gli studenti su tecniche e processi (potatura olivo e vigna)**
- **Partenariato per progetti**
- **Messa a disposizione di professionalità su specifiche problematiche nell'ambito di progetti curricolari ed extra**

**Grazie
per l'attenzione**