

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

SOGGETTO ATTUATORE: IFOA

CODICE PROGETTO 172904

Bando 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 e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Partners: ASSOSERVIZI SRL (Accreditamento regionale n° GR0427), CO.SE.FI. Consorzio Servizi Formativi alle Imprese (Accreditamento regionale n° F10111), PIN srl - Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze (Accreditamento regionale n° PO0439), ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE (Accreditamento regionale n° F10807), ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "B. RICASOLI" (Accreditamento regionale n° S10696), CONSORZIO TUTELA PECORINO TOSCANO DOP, AZIENDA AGRICOLA LA CAPANNACCIA,

Il corso è **interamente gratuito**, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

TIPO DI ATTIVITA': qualifica

DESCRIZIONE DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI E DI COMPETENZA

La figura professionale in uscita sarà 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 prefigge il percorso sono:

- 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.

CONTENUTI DIDATTICI

- UF1 - Sicurezza sul lavoro - 16 ore
- UF2 - Igiene e sicurezza alimentare - 20 ore
- UF3 - Filiera vitivinicola, organizzazione aziendale, Change e project management - 32 ore
- UF4 - Tecniche colturali e fisiologia vegetale - 28 ore
- UF5 - Tecniche di potatura del vigneto - 24 ore
- UF6 - Morfologia, entomologia e patologia della vite - 24 ore
- UF7 - Utilizzo di concimi e prodotti fitosanitari - 36 ore
- UF8 - Strumenti e attrezzature - La meccanizzazione vitivinicola - 32 ore
- UF9 - Pianificazione e gestione della vendemmia - 20 ore
- UF10 - Tecniche enologiche - 62 ore
- UF11 - Etichettature e certificazioni di prodotto - 16 ore
- UF12 - Stage - 260 ore
- Azione di accompagnamento - 30 ore di cui 22 di gruppo e 8 individuali

DURATA COMPLESSIVA:

Totale ore 600 - formazione in aula ore 340 - stage ore 260

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Gennaio - Maggio 2019

CALENDARIO SETTIMANALE

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì con orario indicativo 9-13 / 14-18

SEDE DI SVOLGIMENTO

c/o I.F.O.A. Via R. Leoncavallo, 15/3 Firenze

NUMERO DI PARTECIPANTI PREVISTO

10

REQUISITI DI ACCESSO DEI PARTECIPANTI

- Essere inattivi, inoccupati o disoccupati
- Titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.
- E' preferibile il possesso di diplomi di tipo agrario o agrotecnico e il possesso di conoscenze di base in chimica e biologia.
- La verifica dei requisiti minimi (condizione rispetto alla formazione/istruzione, condizione rispetto al lavoro) sarà effettuata sulla documentazione presentata dal candidato (CV, Documento identità, copia diploma o autocertificazione del possesso del titolo di studio, iscrizione al Centro per l'Impiego o autocertificazione condizione occupazionale, per cittadini non comunitari permesso di soggiorno in corso di validità e dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio). Nel caso di informazioni carenti sarà richiesta documentazione comprovante a supporto

EVENTUALE MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI INGRESSO

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i. Saranno riconosciuti crediti formativi in ingresso per i candidati che potranno presentare una dichiarazione di apprendimenti relativa a una o più conoscenze / capacità relative ad UC oggetto del corso oppure un certificato di competenze relativo ad intere UC oggetto del corso.

VERIFICHE E CERTIFICAZIONE FINALI

Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è prevista la realizzazione di prove di verifica intermedie che saranno somministrate dopo la conclusione di ogni unità formativa. Le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

L'esame finale sarà articolato in:

- Prove tecnico-pratiche
- Prova Orale

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le domande potranno essere consegnate dal 28/11/2018 al 10/01/2019

- a mano presso I.F.O.A. Via R. Leoncavallo, 15/3 50127
- tramite raccomandata A/R a I.F.O.A. Via R. Leoncavallo, 15/3 50127
- tramite fax allo 055/331583

Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

SCADENZA DELLE ISCRIZIONI: 10/01/2019

MODALITÀ DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI

Una volta effettuato lo screening delle candidature, qualora il numero dei candidati in possesso dei requisiti richiesti fosse superiore di oltre il 20% al numero di posti disponibili, saranno effettuate le seguenti prove di selezione:

- Test attitudinali
- Colloquio individuale

La selezione si svolgerà il giorno 14/01/2019 alle ore 09.00 presso la sede di IFOA.

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri:

- maggior punteggio complessivo ottenuto nelle prove di selezione
- almeno il 50% dei partecipanti donne
- A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età

L'esito della graduatoria sarà comunicato in forma scritta a ciascun candidato.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE

- Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito www.ifo.it
- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- Copia del titolo di studio o autocertificazione ai sensi DPR 445/2000;
- Curriculum Vitae redatto in formato europeo
- Documentazione attestante l'iscrizione a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana o autocertificazione attestante lo stato di disoccupato/ inoccupato/ inattivo;
- Se cittadini non comunitari, copia di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa e dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio

INFORMAZIONI:

C/o Agenzia formativa IFOA
Via Leoncavallo 15/3, 50127 Firenze
Orari: lun - giov 09.00 -13.00/14.00-17.00 ven 09.00-13.00

REFERENTE:

Manuela Cellini cellini@ifo.it
Francesca Tagliaferri tagliaferri@ifo.it
Chiara Protasi protasi@ifo.it
tel. 055/3245306

N.B. = I DATI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE DEL CORSO POSSONO SUBIRE VARIAZIONI.