



## Sono RIAPERTE le iscrizioni al corso GRATUITO di formazione professionale per **VITICOLTURA**

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006947 –  
POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I Occupazione P.I. 8.1 R.A. 8.5 - Bando Agro1-2018

### SOGGETTO PROPONENTE: 9000UNO SAS

### FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il presente progetto si propone come finalità la formazione della figura professionale "Viticoltura". Il viticoltore è la figura che, oltre a coordinare le fasi di valutazione e progettazione degli impianti del vigneto, è responsabile della gestione dello stesso con particolare riferimento alla fase di preimpianto, che determina e condiziona l'intero processo produttivo. È una figura professionale altamente preparata e specializzata per far fronte alle nuove esigenze produttive che le aziende del comparto viti-vinicolo devono fronteggiare ed avrà la capacità di riconoscere e gestire i fattori biotici (animali, vegetali, microrganismi) e abiotici (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agro-ecosistema, nonché quelli connessi ai processi di trasformazione delle materie prime.

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a **n. 15 soggetti (di cui almeno 8 donne)** ed eventuali 3 uditori, **disoccupati** ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, e residenti nella Regione Marche, che abbiano almeno uno dei seguenti requisiti:

- un titolo di studio superiore o universitario attinente al percorso formativo;
- a quanti posseggano la qualifica di I livello ed esperienza di almeno quattro mesi nel settore;
- a coloro che, pur non avendo un titolo di studio attinente, possiedano almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore in cui si innesta la formazione.

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

1. Orientamento e bilancio delle competenze ( 8 ore)
2. La progettazione del vino (16 ore)
3. Normativa di settore (12 ore)
4. Fattori della qualità: clima, terreno, vitigno (20 ore)
5. Biologia e fisiologia della vite (20 ore)
6. Potatura e sistemi di allevamento (40 ore)
7. Gestione agronomica del vigneto e aspetti fitopatologici ( 30 ore)
8. La maturazione delle uve e la vendemmia ( 16 ore)
9. Sicurezza sui luoghi di lavoro (16 ore)
10. La sicurezza alimentare (8 ore)
11. Comunicare efficacemente (8 ore)
12. Visite aziendali (8 ore)
13. Stage (90 ore)
14. Esame finale (8 ore).

### DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso, **COMPLETAMENTE GRATUITO**, prevede una durata complessiva di 300 ore, di cui 202 ore di aula, 90 ore di stage aziendale ed 8 ore di esame finale. Si svolgerà nel periodo Giugno – Dicembre 2019 presso l' **I.I.S. "A. Panzini", Via Capanna, 62/a – Senigallia (AN)**.

### INCENTIVI

L'Ente Gestore offrirà agli ALLIEVI:

- **INDENNITÀ DI FREQUENZA** pari a € 0,50 ad ora frequentata (esclusivamente per le ore d'aula) per gli allievi che non avranno superato il limite del 25% di assenze e avranno sostenuto l'esame;
- **BUONI PASTO** da € 5,00 ad allievo per tutte le giornate in cui si effettua un numero di ore di lezione pari o superiore a sei e per tutte le giornate di stage in cui si effettua un numero di ore lavorative pari o superiore a sei.
- **VISITA AL VINITALY** - Salone Internazionale del vino e dei distillati, che si tiene a Verona con cadenza annuale.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande d'iscrizione, complete degli allegati richiesti, dovranno essere consegnate a mano o pervenire a mezzo lettera raccomandata (non farà fede il timbro postale) entro e non oltre il **20/05/2019** al seguente indirizzo: **9000uno Sas via Canaletto, 45 - 60019 Senigallia (AN)** oppure tramite PEC all'indirizzo: **9000uno@sicurezza postale.it**. Le domande dovranno essere redatte su apposito modello scaricabile dal sito [www.9000uno.com](http://www.9000uno.com). Non saranno accettate le domande pervenute oltre il termine di scadenza, con modulistica difforme da quella prevista e inviate da soggetti privi dei requisiti minimi richiesti.

### SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione, la cui data verrà comunicata ai candidati alla chiusura dei termini di presentazione delle domande.

La selezione avverrà mediante una prova scritta e/o pratica sugli argomenti del corso o attitudinali o di cultura generale e un colloquio sulle materie oggetto del corso, sulla motivazione alla partecipazione e sul curriculum e attraverso la valutazione dei titoli di studio e dei requisiti professionali.

La graduatoria finale verrà redatta attraverso l'attribuzione di un punteggio calcolato in centesimi così ripartito:

- prova scritta e/o pratica: 0 - 35;
- colloquio sulle materie oggetto del corso e motivazione alla partecipazione: 0- 50;
- titoli di studio e requisiti professionali: 0 – 15.

Per essere ammessi alle attività formative i candidati dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

### TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore corso, saranno ammessi all'esame finale. Al superamento dell'esame, verrà rilasciato un Attestato di Specializzazione di II Livello PA1.1.1 - VITICOLTURA, valido ai sensi della Legge 845/78.

### PER INFORMAZIONI

**9000uno sas** - Senigallia (AN) - Via Canaletto, 45  
Tel: 071-68.71.001/2 Fax: 071-66.11.945  
web: [www.9000uno.com](http://www.9000uno.com) e-mail: [info@9000uno.com](mailto:info@9000uno.com)  
**Lian** – Ascoli Piceno (AP) Tel: 0736-336328  
web: [www.lianconsul.it](http://www.lianconsul.it) e-mail: [info@lianconsul.it](mailto:info@lianconsul.it)

Senigallia, 09/05/2019

[www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it)