



**AGRIFOOD  
ACCADEMIA PIEMONTE**



# ELEMENTI DI VITICOLTURA

**CORSO GRATUITO\* PER OCCUPATI**



COFINANZIATO DA



REALIZZATO DA



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)  
Tel. 0173.28.49.22 - [informa@aproformazione.it](mailto:informa@aproformazione.it)

# ELEMENTI DI VITICOLTURA

**DURATA:** 75 Ore

**CERTIFICAZIONE:**

Attestato di Validazione delle competenze

**SEDE:** c/o aziende committenti o sedi di Apro Formazione e/o in modalità E-LEARNING

**CORSO GRATUITO:**

\*Finanziato da Regione Piemonte - Avviso Accademia Piemonte 2023 - 2026.

**DESTINATARI E PREREQUISITI:**

- Prerequisiti: persone maggiorenni occupate in possesso del Diploma di Scuola Secondaria di I°.
- I partecipanti sono lavoratori occupati presso le imprese committenti e individuati mediante il confronto agenzia formativa-azienda

**CONTATTI:**

sede di ALBA - tel. 0173.28.49.22

sede di CANELLI - tel. 0141.83.22.76

[accademie@aproformazione.it](mailto:accademie@aproformazione.it)

## CORSO GRATUITO\*

Il percorso intende sviluppare conoscenze e abilità teorico-pratiche relative ai principali vitigni autoctoni, alla morfofisiologia della vite e alle tecniche di allevamento, potatura, diradamento, inerbimento e permacoltura applicate al vigneto. Il percorso costituisce il proseguimento di una formazione precedente, nell'ottica di un maggiore approfondimento e ampliamento dei contenuti trattati, si svolge presso la sede aziendale adottando prevalentemente dimostrazioni ed esercitazioni pratiche in vigna, alternate a momenti di trasferimento di conoscenze tecniche e procedurali, mediante lezioni teoriche supportate da materiale illustrativo, nell'ottica di favorire il coinvolgimento dei partecipanti e la centratura dell'azione formativa sui processi e le problematiche del contesto professionale specifico di riferimento.

Si precisa che non si tratta di formazione on the job in situazione di produzione, le esercitazioni si svolgono su una piccola porzione di vigna a scopo dimostrativo e appunto di apprendimento, mediante affiancamento ad un tecnico esperto ed osservazione, in quanto non sono disponibili situazioni simulate.

All'interno del percorso vengono affrontate/contestualizzate anche le tematiche trasversali relative alle dimensioni della parità e non discriminazione, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale. Al termine del percorso formativo, per i partecipanti che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza previsto dall'Avviso e superato la prova di valutazione finale di apprendimento, è previsto il rilascio dell'Attestato di Validazione delle Competenze. Il percorso formativo coinvolge il personale di produzione, con specifico riferimento al seguente profilo professionale: operaio agricolo impiegato nello svolgimento delle mansioni di potatura, manutenzione del vigneto e nelle operazioni di raccolta.

## ELEMENTI DI VITICOLTURA

COFINANZIATO DA



REALIZZATO DA



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)  
Tel. 0173.28.49.22 - [informa@aproformazione.it](mailto:informa@aproformazione.it)