



# Tecnico di cantina

## Informazioni essenziali



### Quando

Da aprile 2025



### Durata

64 ore



### Dove

Online o in presenza a:

Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Rimini, Ravenna, Faenza, Forlì e Cesena



### Costo

Gratuito

## La figura professionale

Il partecipante svilupperà competenze tecniche e digitali per operare come tecnico di cantina, gestendo e mantenendo le tecnologie enologiche, monitorando i processi produttivi e garantendo qualità, efficienza e sostenibilità. Sarà in grado di configurare e utilizzare i macchinari per la vinificazione, controllare digitalmente parametri come temperatura e pH, gestire la tracciabilità dei lotti e applicare pratiche sostenibili nella manutenzione e sanificazione delle attrezzature, contribuendo all'innovazione del settore vinicolo.

## Chi può partecipare

Il percorso è rivolto a persone in possesso dei requisiti seguenti:

### Requisiti Formali

- Residenza o domicilio in Regione Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso;
- Assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione;
- Cittadini stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno.

### Requisiti Sostanziali

- Conoscenze di base sulla filiera agroalimentare.

## Contenuti del corso

Il corso fornisce competenze tecniche per operare in cantina, con un focus sull'uso e la manutenzione delle attrezzature, sulle tecnologie digitali per il controllo dei processi enologici e sulla gestione sostenibile delle risorse. I partecipanti apprenderanno come utilizzare in sicurezza i macchinari, monitorare i parametri di produzione con strumenti digitali e adottare pratiche orientate alla qualità del prodotto e alla riduzione dell'impatto ambientale.