Analizzare il mosto

Competenze operative:
f3 Pigiare l'uva e metterla a fermentare

Obiettivo (Cosa): Effettuare le analisi di base di un mosto

Compiti parziali
Documentare i singoli compiti parziali nell'apposito campo (p. es.: con foto, disegni, brevi testi, ecc.). Allegare, ove opportuno, documentazione complementare (p. es. bilancio delle sostanze nutritive, rapporto di laboratorio sull'analisi del suolo, lista delle parcelle).

Compito parziale 1:	Assaggia e valuta il mosto. Quali sono gli elementi che hai potuto percepire? Quali interpretazioni ne hai dato?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 2:	Procedi all'analisi chimica del mosto assaggiato. Quali elementi hai analizzato? Spiega il processo di analisi effettuato.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 3:	Sulla base di queste analisi (sensoriale e chimica), come hai proseguito con la vinificazione?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto

Organisation der Arbeitswelt (OdA)
Organisation du monde du travail (OrTra)
Organizzazione del mondo del lavoro (Oml)

AgriAliForm
Bildung/Formation
Laurstrasse 10
CH-5201 Brugg

Tel: 056 462 54 40
Mail: info@agri-job.ch
www.agri-job.ch

CCO f Pigiatura e vinificazione delle uve 2° anno di tirocinio

Conclusioni e osservazioni

Annotare le conclusioni più importanti. P. es. cosa ha funzionato bene? Cosa ha funzionato meno bene? Cosa farò di diverso la prossima volta?

Quali contenuti della scuola professionale e/o del CI mi hanno aiutato con questo rapporto d'apprendimento?

Riscontro del/della formatore/trice

Data/Firma Persona in formazione		
Data/Firma Formatore/trice		

Valido a partire dall'anno scolastico 2026/2027
Stato 30.04.2025

Organisation der Arbeitswelt (OdA)
Organisation du monde du travail (OrTra)
Organizzazione del mondo del lavoro (OmI)

AgriAliForm
Bildung/Formation
Laurstrasse 10
CH-5201 Brugg

Tel: 056 462 54 40
Mail: info@agri-job.ch
www.agri-job.ch