



Controllo all'arrivo di una partita di uva

Competenze operative

f2 Ritirare e trasformare l'uva

Obiettivo (Cosa): Svolgere e documentare i controlli di qualità (dal punto di vista visivo, sensoriale, analitico) di una partita di uva.

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:	Descrivi la partita di uva scelta in base a varietà, provenienza, quantità e gradi Oechsle.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 2:	Descrivi e valuta la partita di uva dal punto di vista visivo.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 3:	Descrivi e valuta la partita di uva dal punto di vista sensoriale.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 4:	Quali procedimenti analitici vengono svolti nella tua azienda di tirocinio? Valuta i risultati ottenuti.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 5:	Quali altre fasi di lavorazione vengono svolte per questa partita di uva e perché?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto

die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.

www.agri-job.ch



dein beruf.
ton métier.
la tua professione.

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