



# Programma d'insegnamento Scuola professionale

---

## Campo professionale Agricoltura: Vitivinicoltrice/Vitivinicoltore AFC

Campo di competenze operative d – g



## Introduzione

### Composizione Unità d'apprendimento

Il programma d'insegnamento Scuola professionale suddivide gli obiettivi di valutazione del piano di formazione fra gli anni di tirocinio e definisce il numero di lezione per ogni unità d'apprendimento. Le unità d'apprendimento sono strutturate nella maniera seguente:

- Il titolo dell'unità d'apprendimento è formulato in maniera tale da essere orientato alla pratica.
- Il numero di lezioni è indicato.
- Sono elencate le competenze operative del piano di formazione alle quali l'unità d'apprendimento si riferisce. Alla prima menzione viene riportata anche la descrizione della competenza operativa del piano di formazione. Ciò aiuta a classificare l'obiettivo di valutazione scuola professionale in relazione alle competenze operative da raggiungere.
- Obiettivi di valutazione scuola professionale dell'unità d'apprendimento: gli obiettivi di valutazione scuola professionale contribuiscono allo sviluppo di una competenza operativa. Ogni unità d'apprendimento raggruppa vari obiettivi di valutazione da imparare alla scuola professionale. In alcuni casi vengono raggruppate anche due o tre competenze operative.
- Indicazioni per gli obiettivi di valutazione: p. es. obiettivi del permesso fitosanitario, riferimenti ad altri obiettivi di valutazione o unità d'apprendimento, distinzioni tematiche.
- Indicazioni generali, p. es. sequenza delle unità d'apprendimento, riferimenti a documentazione o strumenti ausiliari, riferimenti a indirizzi professionali, riferimenti a indicazioni citate sopra.

### Erbario

La creazione di un erbario è integrata in varie unità d'apprendimento quale possibile strumento didattico. Per quanto concerne il CCO a interprofessionale Cura dei terreni coltivati, è questo il caso per le unità d'apprendimento «Tenere conto della struttura e delle caratteristiche delle piante», «Individuare gli organismi nocivi, osservare la flora concomitante e favorire la salute delle piante».

Nella professione Vitivinicoltore/Vitivinicoltore AFC, l'erbario è integrato nel secondo anno di tirocinio nel CCO d «Impianto e cura della vigna». Le scuole professionali decidono se e come impiegare l'erbario e come procedere in caso di trasferimento da un altro cantone.

### Permesso fitosanitario

L'Ordinanza del DATEC concernente l'autorizzazione speciale per l'impiego di prodotti fitosanitari definisce i requisiti per l'ottenimento del permesso fitosanitario. In conformità con l'ordinanza, gli obiettivi di valutazione sono integrati e contrassegnati nell'unità d'apprendimento. Tutte le persone in formazione ottengono le competenze di base per l'impiego di erbicidi nei CCO abc (vedi Ordinanza concernente l'autorizzazione speciale per l'impiego di erbicidi in settori particolari).



Per la professione di Vitivinicoltore/trice con indirizzo professionale Vigna, la formazione comprende l'impiego di tutti i prodotti fitosanitari (vedi Ordinanza concernente l'autorizzazione speciale per l'impiego di prodotti fitosanitari nell'agricoltura).

L'esame teorico del permesso fitosanitario dura 90 minuti e si svolge nell'ambito delle lezioni del terzo anno di tirocinio. Gli obiettivi di valutazione scolastici del permesso fitosanitario sono integrati nell'unità d'apprendimento. Le scuole stabiliscono la data dell'esame, tenendo in considerazione anche la data delle giornate di CI sul tema «Prodotti fitosanitari e apparecchi».

## Panoramica sulle unità d'apprendimento di tutti gli anni di tirocinio

### Entrambi gli indirizzi professionali

HKB	1° anno di tirocinio	2° anno di tirocinio	3° anno di tirocinio
d Impianto e cura della vigna	Scoprire le diverse regioni vinicole della Svizzera (20 L.) d1	Scegliere vitigni e portainnesti (10 L.) d1	Analizzare il mercato (20 L.) d1
	Potare la vigna (20 L.) d5		
	Svolgere potatura verde e cimatura della vigna (10 L.) d7	Meccanizzare la potatura verde e regolare il raccolto (10 L.) d7	
	<b>Totale 50 lezioni</b>	<b>Totale 20 Lezioni</b>	<b>Totale 20 Lezioni</b>
e Raccolta dell' uva	Svolgere la stima del raccolto (5) e1	Raggiungere gli obiettivi di resa (10) e1	
	Valutare lo sviluppo della maturazione degli acini (40 L) e2	Determinare il momento di raccolta (10 L) e2	
	Preparare la vendemmia (10 L) e3	Organizzare la vendemmia (10 L) e3	
	Raccogliere l'uva (10 L) e4	Pulire il materiale per la raccolta (10 L) e4	
	<b>Totale 65 Lezioni</b>	<b>Totale 40 Lezioni</b>	



CCO	1° anno di tirocinio	2° anno di tirocinio	3° anno di tirocinio
f Pigiatura e vinificazione delle uve	Preparare gli apparecchi e mantenere pulita la cantina (10 L.) f1	Analizzare le uve (10 L.) f1	
	Pressare l'uva (10 L.) f2	Adattare il processo di pressatura (15 L.) f2	
	<b>Totale 20 Lezioni</b>	<b>Totale 25 Lezioni</b>	<b>Totale 40 Lezioni</b>
g Commercializzazione dei prodotti	Esercitare i sensi (15 L.) g1	Degustare il vino e valutarne la qualità (10 L.) g1	Descrivere il vino in maniera professionale (10 L.) g1
	Presentare l'azienda (10 L.) g2	Vendere il vino (5 L.) g2	Organizzare eventi di vendita (10 L.) g2
	<b>Totale 25 Lezioni</b>	<b>Totale 15 Lezioni</b>	<b>Totale 20 Lezioni</b>



## Indirizzo professionale Vigna

CCO	1° anno di tirocinio	2° anno di tirocinio	3° anno di tirocinio
		Curare il suolo e l'inerbimento (10 L.) d2	Sviluppare una strategia per la cura del suolo (50 L.) d2
d Impianto e cura della vigna		Piantare e curare viti giovani (10 L.) d3/d4	Pianificare e piantare nuovi vigneti (50 L.) d3/d4
			Nutrire la vigna (30 L.) d6
		Proteggere la vigna (60 L.) d8	Sviluppare una strategia di protezione fitosanitaria (70 L.) d8
		<b>Totale: 80 Lezioni</b>	<b>Totale: 200 Lezioni</b>

## Indirizzo professionale Cantina

CCO	1° anno di tirocinio	2° anno di tirocinio	3° anno di tirocinio
f Pigiatura e vinificazione delle uve		Accompagnare il processo di fermentazione (50 L.) f3, f4	Gestire il processo di fermentazione (50 L.) f3, f4
		Stabilizzare il vino (30 L.) f5, f6	Gestire la stabilizzazione (20 L.) f5
			Far maturare e affinare il vino (60 L.) f6
			Imbottigliare il vino (70 L.) f7

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

[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch)



dein beruf.  
ton métier.  
la tua professione.

	<b>Totale</b>	<b>Totale: 80 Lezioni</b>	<b>Totale: 200 Lezioni</b>
--	---------------	---------------------------	----------------------------



## Unità d'apprendimento per anno di tirocinio

### 1° anno di tirocinio

## Campo di competenze operative d: Impianto e cura della vigna

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO d</b>	<b>Impianto e cura della vigna</b>	<b>50</b>
d1	<b>Scoprire le diverse regioni vinicole della Svizzera</b>	20
d5	<b>Potare la vigna</b>	20
d7	<b>Svolgere potatura verde e cimatura della vite</b>	10

Unità d'apprendimento	Scoprire le diverse regioni vinicole della Svizzera	Lezioni	20
d1	<p>Valutare il mercato e le condizioni locali e selezionare i vitigni</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori devono anticipare le sfide del mercato. Dimostrano di avere un atteggiamento aperto e orientato al futuro. In questo modo sono informati sulle varietà resistenti alle malattie e adattate al clima e si confrontano con il cambiamento delle abitudini di consumo.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori valutano il proprio mercato regionale e la propria ubicazione in relazione alla domanda. Tengono in considerazione le condizioni economiche e climatiche e propongono vitigni e portainnesti adatti.</p>		
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d1.1a	Descrivere varie regioni vinicole della Svizzera (gamma di varietà, caratteristiche, clima, suolo, sistema di crescita). (C2)		



Unità d'apprendimento	Potare la vigna	Lezioni	20
<p>d5 Potare la vigna</p> <p><i>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori potano la vite in maniera professionale per mantenerla in salute a lungo termine e per ottenere la qualità desiderata. Dimostrano di avere una buona capacità di osservazione e una buona condizione fisica. Inoltre lavorano in maniera precisa per non danneggiare la vite.</i></p> <p>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori determinano innanzitutto il sistema di potatura adatto. Preparano gli strumenti necessari per la pre-potatura e la potatura e ne verificano il funzionamento. Svolgono i vari tagli in maniera professionale. Infine trinciano il legno della vite e fanno la manutenzione di tutti i materiali utilizzati.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d5.1a	Descrivere la fisiologia delle viti. (C2)		
d5.1b	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi dei vari sistemi di potatura e il loro effetto sulla longevità delle viti e sulla resa. (C2)		
d5.1c	Spiegare i vari tagli. (C2)		
d5.2	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari strumenti per la potatura e la pre-potatura delle viti, nonché il loro funzionamento. (C2)		
d5.5	Descrivere i macchinari comuni per la trinciatura del legno della vite e il loro funzionamento. (C2)		

Unità d'apprendimento	Svolgere potatura verde e cimatura della vite	Lezioni	10
<p>d7 Svolgere la potatura verde</p> <p><i>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori svolgono lavori di potatura verde per garantire una longevità sana delle viti e la qualità delle uve. Possiedono una buona forma fisica e capacità organizzative. Adottano misure rispettose del suolo e dell'ambiente.</i></p> <p>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori determinano lo stadio di sviluppo fenologico delle viti per definire il momento ideale per i lavori di potatura verde. Preparano i macchinari e il materiale per il lavoro di potatura verde e di seguito lo svolgono con la squadra. Questo lavoro include varie attività, quali la rimozione dei ricacci, l'infilatura e la legatura dei tralci, la sfogliatura nella zona dei frutti e la cimatura.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d7.1	Spiegare i processi fisiologici dei singoli stadi di sviluppo fenologici. (C2)		
d7.5	Descrivere gli effetti della sfogliatura sulla fisiologia e sulla salute della pianta di vite. (C2)		



d7.6	Descrivere gli effetti della cimatura sulla fisiologia della vite. (C2)	
------	-------------------------------------------------------------------------	--

## Campo di competenze operative e: Raccolta dell'uva

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO e</b>	<b>Raccolta dell'uva</b>	<b>65</b>
e1	<b>Svolgere la stima del raccolto</b>	5
e2	<b>Valutare lo sviluppo della maturazione degli acini</b>	40
e3	<b>Preparare la vendemmia</b>	10
e4	<b>Raccogliere l'uva</b>	10

Unità d'apprendimento	Svolgere la stima del raccolto	Lezioni	5
e1	Stimare la raccolta dell'uva e regolare il raccolto		
<p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori stimano il raccolto delle uve e regolano la resa. Nella stima del raccolto, prestano attenzione a un modo di procedere esatto e concentrato. Nella regolazione della resa, devono essere coerenti per soddisfare gli elevati requisiti di qualità delle cantine e della legislazione.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori stimano la resa della vendemmia determinando un campione (un certo numero di viti) per contare l'uva e gli acini. In base al peso medio dell'uva e alla superficie vignata, calcolano il peso per metro quadrato previsto e la resa totale prevista. A partire da questi dati calcolano la regolazione. Registrano tutti i loro calcoli per iscritto e li comunicano ai loro partner. L'uva in eccesso e acerba viene eliminata in base ai valori di resa calcolati correttamente (regolazione).</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e1.1a	Indicare i criteri per il prelievo del campione. (C1)		
e1.1c	Elencare i vari metodi per la stima della resa. (C1)		



Unità d'apprendimento	Valutare lo sviluppo della maturazione degli acini	Lezioni	40
<p>e2 Analizzare e valutare gli acini</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori analizzano gli acini per poter valutare la salute e la qualità delle uve. Per farlo, necessitano di buone capacità sensoriali. Inoltre, devono prestare attenzione ai cambiamenti climatici per riconoscere tempestivamente le nuove malattie o i disturbi fisiologici.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori analizzano la salute delle uve svolgendo un campionamento degli acini per determinare, nel proprio laboratorio, l'acidità, il valore PH, il contenuto di zucchero e il peso degli acini. Assaggiano le uve per determinare la maturità fenolica. Valutano il succo, la buccia e i semi degli acini. Interpretano i risultati delle analisi insieme ai responsabili e determinano il momento della vendemmia.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e2.3b	Spiegare in che modo e con quali apparecchi di misurazione e analisi possono essere misurati l'acidità, il valore pH, il contenuto di zucchero e il peso degli acini. (C4)		
e2.1a	Spiegare le cause e i decorsi di vari sintomi di malattie e danni delle uve. (C2)		
e2.1b	Elencare i vari metodi per valutare la salute delle uve. (C1)		
e2.3e	Definire le diverse maturazioni (tecnologiche, fenoliche, aromatiche ed enologiche) in base all'obiettivo perseguito e ai requisiti legali in vigore. (C2)		
e2.4	Descrivere le esigenze di maturazione del succo, della buccia e dei semi a seconda del prodotto desiderato. (C2)		
e2.5	Spiegare l'indice di maturazione delle uve. (C2)		
e1.4b	Spiegare lo sviluppo della maturazione delle uve. (C2)		
e2.2	Svolgere, mediante un esempio fittizio, un campionamento degli acini. (C3)		
<p><b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento 01-WF-e2- Valutare una parcella</p>			



Unità d'apprendimento	Preparare la vendemmia	Lezioni	10
<p>e3 Preparare e organizzare la vendemmia</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori preparano la vendemmia e la organizzano, agendo con lungimiranza e reagendo in modo rapido. Per farlo, tengono in considerazione la meteorologia, le condizioni del mercato del lavoro e l'apparizione di (nuovi) organismi nocivi. Inoltre, nel coordinamento delle operazioni di raccolta, è necessaria una buona conduzione della squadra e capacità organizzativa.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori preparano la vendemmia collaborando con i responsabili della cantina e definendo l'ordine delle parcelle (a seconda del grado di maturazione e dello stato di salute delle uve). Coordinano le operazioni di raccolta in relazione al personale e tenendo in considerazione le condizioni meteorologiche e lo stato di salute delle uve. Preparano gli strumenti per la raccolta e li portano nelle parcelle.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e3.1b	Indicare i costi e i vantaggi e gli svantaggi dei vari metodi di raccolta. (C1)		
e3.5	Spiegare le precauzioni di sicurezza da applicare durante il trasporto degli strumenti per la raccolta. (C2)		

Unità d'apprendimento	Raccogliere l'uva	Lezioni	10
<p>e4 Raccogliere e trasportare l'uva</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori raccolgono e trasportano le uve. Per poter garantire una resistenza sufficiente e un ritmo elevato di lavoro durante la vendemmia, devono essere in buona forma mentale e fisica. Puntano sempre a una produttività elevata garantendo contemporaneamente la qualità desiderata.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori tagliano i grappoli con strumenti per la raccolta specifici dell'azienda. Valutano lo stato di salute dei grappoli e di conseguenza svolgono la cernita, prima di consegnare le uve per la trasformazione. Puliscono e fanno la manutenzione degli strumenti per la raccolta.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e4.1	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari strumenti per la raccolta che vengono impiegati per tagliare i grappoli. (C2)		
e4.2	Spiegare le funzioni di una macchina vendemmiatrice. (C2)		
<p><b>Indicazioni generali</b></p> <p>Voce della documentazione d'apprendimento 01-WF-e4- Raccogliere e trasportare l'uva di una parcella</p>			



## Campo di competenze operative f: Pigiatura e vinificazione delle uve

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>HKB f</b>	<b>Pigiatura e vinificazione delle uve</b>	<b>20</b>
f1	<b>Preparare gli apparecchi e mantenere pulita la cantina</b>	10
f2	<b>Pressare l'uva</b>	10

Unità d'apprendimento	Preparare gli apparecchi e mantenere pulita la cantina	Lezioni	10
<p>f1 Preparare la cantina</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori preparano con cura la cantina, con l'obiettivo di svolgere la vinificazione in un ambiente lavorativo pulito e funzionale, con macchinari funzionanti. Per la pulizia della cantina, utilizzano prodotti di pulizia ecologici, usano le risorse (soprattutto acqua) in maniera parsimoniosa e rispettano il concetto di igiene. Per verificare la funzionalità dei macchinari in cantina, devono avere una buona conoscenza dell'energia e della tecnica ed entusiasmo nei confronti delle nuove tecnologie. Danno sempre la massima priorità alla sicurezza sul lavoro (p. es. gas di fermentazione).</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori calibrano gli apparecchi di analisi e misurazione (ad esempio rifrattometri Oechsle, bilance). Puliscono macchinari, contenitori per la fermentazione e pavimenti in conformità il concetto di igiene. Controllano la funzionalità e la sicurezza dei macchinari (ad es. pressa, impianto di cernita, diraspatrice, pompe). Fanno l'inventario degli additivi per l'enologia e dei prodotti di pulizia in relazione a quantità, durata di conservazione e qualità. Controllano e regolano le condizioni della cantina (temperatura, umidità, luce, odore, qualità dell'aria).</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f1.2a	Descrivere i vantaggi e svantaggi, nonché i pericoli, in relazione ai prodotti di pulizia. (C2)	CI 4 (Cantina) Pulizia e manutenzione della cantina e del materiale della cantina f1.2	
f1.2b	Mostrare, mediante esempi, in che modo possono essere svolti i lavori di pulizia in maniera rispettosa delle risorse (acqua, energia). (C2)		
f1.4a	Descrivere le condizioni della cantina ottimali per i vari vini. (C2)	CI 5 Biodiversità e sostenibilità f1.4	



f1.4b	Mostrare, mediante esempi, soluzioni efficienti dal punto di vista energetico per il clima interno della cantina. (C2)	
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 01-WF-f1-Pulire i pavimenti e i contenitori per la fermentazione		

Unità d'apprendimento	Pressare l'uva	Lezioni	10
<b>f2 Ritirare e trasformare l'uva</b> <i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori ricevono le uve per trasformarle. Per farlo, adottano un approccio parsimonioso dell'acqua e contrastano lo spreco alimentare.</i>  Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori preparano i macchinari e i contenitori necessari per i metodi di vinificazione e le quantità di raccolto previsti. Valutano le uve dal punto di vista sensoriale e discutono con i responsabili le seguenti fasi di lavorazione. Misurano il grado zuccherino dell'uva, determinano il peso delle partite di uva e documentano i valori di riferimento in conformità con le disposizioni legali (parcella, varietà, ecc.). Pigiavano le uve in base al metodo di vinificazione previsto e con l'aggiunta di vari additivi.			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f2.5a	Descrivere vari metodi di lavorazione per il vino rosso, rosé, bianco e spumante, nonché per il succo d'uva. (C2)		
f2.5b	Descrivere il processo di diraspatura e pigiatura. (C2)		
f2.6a	Descrivere i vari tipi di pressatura e programmi di pressatura. (C2)		
f2.7a	Consultare le disposizioni legali sulla gestione dei sottoprodotti della vinificazione. (C1)		
f2.7b	Mostrare, mediante esempi, le varie possibilità di rivalorizzazione. (C2)		

## Campo di competenze operative g: Commercializzazione dei prodotti

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO g</b>	<b>Commercializzazione dei prodotti</b>	<b>25</b>
g1	<b>Esercitare i sensi</b>	15
g2	<b>Presentare l'azienda</b>	10



Unità d'apprendimento	Esercitare i sensi	Lezioni	15
<p>g1 Degustare il vino e valutarne la qualità</p> <p><i>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori assaggiano il vino e ne valutano la qualità, osservando, annusando e degustando. Sono tenuti a percepire sensorialmente le proprietà tecniche di un vino e a esprimerle con una terminologia tecnica. Per farlo, hanno bisogno di molta pratica, disciplina e concentrazione. Sono consapevoli del confine sottile tra piacere e pericolo nel consumo di alcolici.</i></p> <p>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori allestiscono sale per la degustazione e preparano la degustazione. Durante la degustazione, valutano la qualità di un vino e ne descrivono pregi e difetti. Inoltre, valutano il potenziale di maturazione e conservazione di un vino e formulano una descrizione del vino.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
g1.1	Spiegare i fattori più importanti per l'allestimento delle sale per la degustazione e per la preparazione delle degustazioni. (C2)		
g1.2c	Spiegare le buone pratiche della degustazione (p. es. maneggio del calice di degustazione). (C2)		
g1.3	Descrivere i pregi e difetti di vari tipi di vino con la terminologia tecnica corretta. (C3)		
g1.2b	Descrivere le caratteristiche sensoriali di base di tipi di vini delle regioni viticole mondiali più importanti. (C2)		
g1.2a	Valutare organoletticamente i vini secondo i criteri e le schede di degustazione ufficiali dell'OIV. (C3)		
g1.6	Spiegare gli effetti di un consumo eccessivo di alcol. (C2)		



Unità d'apprendimento	Presentare l'azienda	Lezioni	10
<p>g2 Stabilire i canali di vendita e svolgere eventi di vendita</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori determinano i canali di vendita adatti per il proprio vino e organizzano un evento promozionale di vendita, p. es. nella propria azienda o in una fiera. Dimostrano di avere una presenza convincente e adottano un atteggiamento amichevole, cortese e interessato nei confronti dei clienti.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori determinano i canali di vendita adatti per commercializzare il proprio vino in base alle indicazioni del/della gestore/trice aziendale. Collaborano nella preparazione e realizzazione degli eventi promozionali di vendita. Presentano la propria azienda ai clienti, presentano il vino e lo servono in modo professionale. Conducono una conversazione di vendita e documentano il risultato. Infine, si congedano educatamente dai clienti e si occupano della messa in ordine negli spazi dedicati alla vendita.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
g2.3	Presentare la propria azienda con un mezzo adeguato (p. es. mediante un video o una documentazione). (C3)		
g2.1	Mostrare vantaggi e svantaggi di vari canali di vendita (p. es. vendita diretta, enoturismo).		

## 2° anno di tirocinio

### Campo di competenze operative d Impianto e cura della vigna

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO d</b>	<b>Impianto e cura della vigna</b>	<b>20</b>
d1	<b>Scegliere vitigni e portainnesti</b>	10
d7	<b>Meccanizzare la potatura verde e regolare il raccolto</b>	10
	<b>Indirizzo professionale Vigna</b>	
<b>CCO d</b>	<b>Impianto e cura della vigna</b>	<b>80</b>
d3, d4	<b>Piantare e curare viti giovani</b>	10
d8	<b>Proteggere la vigna</b>	60
d2	<b>Curare il suolo e l'inerbimento</b>	10



Unità d'apprendimento	Scegliere vitigni e portainnesti	Lezioni	10
d1 Valutare il mercato e le condizioni locali e selezionare i vitigni			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d1.2a	Determinare i vitigni e portainnesti con le loro caratteristiche fondamentali (p. es. in relazione a ecologia, cambiamento climatico, redditività). (C3)		
d1.2b	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi dei vitigni resistenti. (C2)		

Unità d'apprendimento	Meccanizzare la potatura verde e regolare il raccolto	Lezioni	10
d7 Svolgere la potatura verde			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d7.2	Spiegare il procedimento per la regolazione della quantità di uva in base ai sistemi di potatura. (C2)		
d7.3	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei macchinari e dei materiali per lo svolgimento della potatura verde. (C2)		



Unità d'apprendimento	Piantare e curare viti giovani	Lezioni	10
<p>d3 Pianificare e piantare nuovi vigneti</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna pianificano e costruiscono i nuovi impianti. Da un lato, prestano attenzione ai costi. D'altro canto, lavorano in modo preciso affinché l'impianto possa essere lavorato meccanicamente.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna sradicano innanzitutto il vecchio impianto, eliminano i resti delle radici e preparano il terreno. Dopodiché pianificano il nuovo impianto: elaborano una proposta per la densità di piante, per il sistema di crescita e per le strutture di sostegno adatte. Inoltre, calcolano il numero di barbatelle e il fabbisogno di materiale per una nuova parcella. Su questa base, allineano i filari di viti e costruiscono il nuovo impianto. Se necessario, installano misure di protezione, p. es. contro la grandine. Fanno regolarmente la manutenzione del vigneto e ne garantiscono la funzionalità.</p> <p>d4 Piantare e curare vitigni giovani</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna mettono a dimora e curano le barbatelle. Per farlo, tengono in considerazione le relazioni delle sostanze nutritive e il momento di messa a dimora ideale. Lavorano in modo scrupoloso e prestano attenzione al fatto che il suolo sia sempre facilmente lavorabile.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna controllano la qualità delle barbatelle e le preparano per la messa a dimora. Mettono a dimora le barbatelle manualmente o a macchina. A seconda della necessità, svolgono misure di cura adatte: legano le barbatelle, le irrigano, tagliano i germogli in eccesso e le potano in maniera professionale.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d4.1	Spiegare il processo nella riproduzione vegetale e le disposizioni legali rilevanti. (C2)	CI 8 (Vigna) Riproduzione delle viti d4.1	
d4.3	Mostrare varie tecniche d'irrigazione. (C2)		
d4.4	Descrivere la struttura delle barbatelle (potatura per la forma). (C2)		
d3.7a	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi di vari sistemi d'irrigazione. (C2)		
d3.4b	Spiegare i termini di ordinazione per le barbatelle. (C2)		
<p><b>Indicazioni generali</b></p> <p>Voce della documentazione d'apprendimento: 02-WF-d3-d4 Piantare e curare la vigna CI 6 (Vigna) Creare impianti, piantare viti, allestire misure di protezione d3.6</p>			



Unità d'apprendimento	Proteggere la vigna	Lezioni	60
<p>d2 Mantenere e curare il suolo e l'inerbimento</p> <p>d8 Proteggere la vigna dagli organismi nocivi</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna proteggono le viti dagli organismi nocivi in modo sostenibile. Hanno una buona comprensione delle relazioni dell'ecosistema e sugli effetti del cambiamento climatico. Sono consapevoli dell'importanza delle misure preventive. Sono aggiornati sulle conoscenze attuali in merito ai nuovi approcci e metodi ecologici di regolazione (p. es. varietà resistenti).</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna individuano i rischi delle malattie con l'aiuto dei modelli di previsione e degli strumenti di monitoraggio e determinano misure adatte per la protezione fitosanitaria nel proprio vigneto. Adottano misure profilattiche per prevenire la diffusione degli organismi nocivi. Per identificare tempestivamente un'infestazione, controllano regolarmente lo stato di salute delle viti. Determinano e adottano misure dirette adatte per il contenimento degli organismi nocivi. Per farlo, tengono in considerazione il principio delle soglie nocive. Puliscono gli strumenti e apparecchi utilizzati per la protezione fitosanitaria in conformità con le disposizioni legali. Infine controllano l'efficacia delle misure adottate e, se necessario, avviano correzioni.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d2.1b	Indicare le misure preventive che rafforzano la resistenza delle piante alle malattie e ai parassiti. (C2)	Permesso fitosanitario	
d8.1e	Identificare le malerbe, le malattie e i parassiti più frequenti e indicare il potenziale di danno e le soglie di intervento. (C3)	Permesso fitosanitario	
d8.1f	Identificare le fonti d'informazione e i sistemi di previsione per la protezione fitosanitaria e usarli come documentazione appropriata per prendere le decisioni. (C3)	Permesso fitosanitario	
d8.1g	Spiegare e applicare il principio di protezione integrata e la piramide fitosanitaria. (C3)	Permesso fitosanitario	
d8.3a	Descrivere i sintomi tipici causati dagli organismi nocivi. (C2)		
d8.3b	Spiegare il principio delle soglie nocive. (C2)		
d8.4a	Mostrare le relazioni delle misure dirette per il contenimento degli organismi nocivi sulle colture viticole e il loro effetto sugli ecosistemi. (C4)		
d8.4b	Spiegare le strategie per i prodotti fitosanitari. (C2)		
d8.4c	Descrivere i vari strumenti per l'impiego di prodotti fitosanitari. (C2)		



d8.4d	Valutare la pericolosità delle sostanze indicate sulle etichette e sui foglietti illustrativi e adottare le misure di protezione prescritte. (C3)	Permesso fitosanitario
d8.4e	Descrivere la legislazione in materia di protezione dell'ambiente e della salute e di sicurezza sul posto di lavoro, rilevare sulle etichette o nella documentazione appropriata le disposizioni concernenti l'impiego dei prodotti fitosanitari e applicarle correttamente. (C3)	Permesso fitosanitario
d8.4f	Descrivere l'importanza dei tenori massimi di residui previsti dalla legislazione in materia di derrate alimentari e degli intervalli fra le applicazioni per impiegare i prodotti fitosanitari. Registrare gli intervalli fra le applicazioni nella documentazione appropriata e rispettarli. (C3)	Permesso fitosanitario
d8.4g	Determinare secondo le istruzioni la pressione corretta rispetto alla dimensione dell'ugello, alla velocità di spostamento dell'apparecchio e alla quantità applicata per evitare le perdite e raggiungere la massima efficacia con la quantità minima di sostanze attive. (C3)	Permesso fitosanitario
d8.4h	Calcolare la quantità da applicare e la concentrazione corretta della poltiglia ed evitare i residui. (C3)	Permesso fitosanitario
d8.4i	Evitare deriva, evaporazione e ruscellamento durante l'applicazione dei prodotti fitosanitari. (C3)	Permesso fitosanitario
d8.4j	Distinguere gli effetti cronici e gli effetti acuti dei prodotti fitosanitari sugli organismi e descrivere i pericoli legati all'impiego di prodotti fitosanitari che possono portare a una contaminazione cronica o acuta degli organismi. (C2)	Permesso fitosanitario
d8.4k	Spiegare l'importanza della quantità e della velocità dell'aria quando si usano i nebulizzatori. (C2)	Permesso fitosanitario
d8.4l	Descrivere le differenze di degradabilità dei prodotti fitosanitari e i tempi di attesa corrispondenti e analizzare la compatibilità con le piante. (C2)	Permesso fitosanitario
d8.8a	Mostrare, mediante esempi, varie misure di protezione dagli animali selvatici. (C3)	
d8.8b	Spiegare come devono essere installate le reti di protezione affinché non diventino delle trappole per uccelli o altri animali selvatici. (C2)	

### Indicazioni generali

Voce della documentazione d'apprendimento:  
02-WF-d8-Proteggere la vigna



Unità d'apprendimento	Curare il suolo e l'inerbimento	Lezioni	10
<p>d2 Mantenere e curare il suolo e l'inerbimento</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna curano e fanno la manutenzione del suolo e della vegetazione nel vigneto. Per poter adottare misure adatte, è fondamentale esaminare approfonditamente la propria ubicazione. Per farlo, utilizzano la loro capacità di osservazione e si confrontano con altri vitivinicoltori e vitivinicolttrici della regione. Sono consapevoli degli impatti ecologici delle misure di cura del suolo e, ove possibile, impiegano metodi sostenibili, come la regolazione meccanica.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna determinano le varie piante nel vigneto e le misure adatte per la loro cura e manutenzione. Per farlo, tengono in considerazione le condizioni climatiche e regionali ed evitano lo stress della vite.</p> <p>Anche per la cura del suolo, definiscono le misure e preparano i macchinari e gli apparecchi necessari. Curano le corsie e le aree sotto i filari, p. es. tramite semina, impiego dell'erpice rotante, sfalcio, pacciamatura o regolazione delle malerbe.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d2.1a	Descrivere le misure di cura e manutenzione della flora concomitante, nonché i loro vantaggi e svantaggi. (C3)		
d2.4	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi delle varie tecniche per la cura delle corsie e delle aree sotto i filari (p. es. scelta della vegetazione, tecnica di sfalcio, biodiversità). (C2)		
<p><b>Indicazioni generali</b></p> <p>Possibile applicazione didattica: erbario, sulla base delle conoscenze già apprese nell'unità d'apprendimento «Tenere conto della struttura e delle caratteristiche delle piante» e «Individuare gli organismi nocivi e osservare la flora concomitante» (1° anno di tirocinio, CO a3, OV a3.1)</p> <p>Voce della documentazione d'apprendimento: 02-WF-d2- Curare il suolo e l'inerbimento e farne la manutenzione</p>			



## Campo di competenze operative e: Raccolta dell'uva

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO e</b>	<b>Raccolta dell'uva</b>	<b>40</b>
e1	<b>Raggiungere gli obiettivi di resa</b>	10
e2	<b>Determinare il momento di raccolta</b>	10
e3	<b>Organizzare la vendemmia</b>	10
e4	<b>Pulire il materiale per la raccolta</b>	10

Unità d'apprendimento	Raggiungere gli obiettivi di resa	Lezioni	10
e1 Stimare la raccolta dell'uva e regolare il raccolto			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e1.1b	Calcolare, mediante esempi, le superfici e i pesi. (C3)		
e1.1d	Consultare i pesi di varie varietà di uva. (C1)		
e1.2	Spiegare le disposizioni legali in relazione alle quantità di resa. (C2)		
e1.3	Presentare in vari formati i dati rilevati. (C3)		
e1.4a	Spiegare gli effetti della regolazione. (C2)		
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 02-WF-e1-Stimare la quantità di uva di una parcella			



Unità d'apprendimento	Determinare il momento di raccolta	Lezioni	10
e2 Analizzare e valutare gli acini			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e2.3a	Determinare, con vari apparecchi di misurazione e analisi, l'acidità, il valore pH, il contenuto di zucchero e il peso degli acini. (C4)		
e2.3c	Mostrare le relazioni fra acidità, valori pH e contenuto di zucchero nel processo di maturazione. (C3)		
e2.3d	Spiegare i vari ingredienti e i processi di maturazione biochimica dell'uva. (C2)		
e2.3e	Definire le diverse maturazioni (tecnologiche, fenoliche, aromatiche ed enologiche) in base all'obiettivo perseguito e ai requisiti legali in vigore. (C2)		
e2.4	Descrivere le esigenze di maturazione del succo, della buccia e dei semi a seconda del prodotto desiderato. (C2)		

Unità d'apprendimento	Organizzare la vendemmia	Lezioni	10
e3 Preparare e organizzare la vendemmia			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e3.1a	Spiegare i vari stili di vino e le tecniche di vinificazione. (C2)		
e3.2	Spiegare le caratteristiche delle varie varietà di uva. (p. es. maturazione precoce, suscettibilità alle malattie). (C2)		
<b>Indicazioni generali</b>			
Voce della documentazione d'apprendimento 02-e3-Organizzare la vendemmia			



Unità d'apprendimento	Pulire il materiale per la raccolta	Lezioni	10
<b>e4 Raccogliere e trasportare l'uva</b>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
e4.4a	Spiegare il concetto di sanificazione (HACCP). (C2)		
e4.4b	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi, nonché i pericoli, dei vari prodotti di pulizia. (C2)		

## Campo di competenze operative f: Pigiatura e vinificazione delle uve

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO f</b>	<b>Pigiatura e vinificazione delle uve</b>	<b>25</b>
f1	<b>Analizzare le uve</b>	10
f2	<b>Adattare il processo di pressatura</b>	15
	<b>Indirizzo professionale Cantina</b>	
<b>CCO f</b>	<b>Pigiatura e vinificazione delle uve</b>	<b>80</b>
f3, f4	<b>Accompagnare il processo di fermentazione</b>	50
f5, f6	<b>Stabilizzare il vino</b>	30

Unità d'apprendimento	Analizzare le uve	Lezioni	10
<b>f1 Preparare la cantina</b>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f1.1a	Descrivere la destinazione d'uso dei vari apparecchi di analisi (p. es. misurare il grado zuccherino delle uve). (C2)		
f1.1b	Descrivere e calibrare gli strumenti per l'analisi delle uve e del mosto. (C3)		
<b>Indicazioni generali</b>			
Voce della documentazione d'apprendimento 02-WF-f1-Pulire e controllo della funzionalità dei macchinari in cantina			



Unità d'apprendimento	Adattare il processo di pressatura	Lezioni	15
f2 Ritirare e trasformare l'uva			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f2.1	Indicare i vantaggi e gli svantaggi (anche economici) di vari macchinari (p. es. pressa, impianto di cernita, diraspatrice, pompe) e contenitori per la fermentazione e descrivere la loro funzione e cura. (C2)		
f2.2a	Descrivere varie malattie e danni delle uve e spiegare il loro effetto sugli ulteriori processi di lavorazione. (C2)		
f2.2b	Stabilire un protocollo di vendemmia modificato. (C3)		
f2.3	Rilevare i dati di misurazione in modo professionale e interpretare i risultati dell'analisi. (C3)		
f2.4	Spiegare l'importanza del certificato di vendemmia per i controlli in cantina e compilarlo in via esemplificativa. (C2)		
f2.6b	Descrivere il processo di pressatura e gli effetti qualitativi ed economici. (C2)		
<b>Indicazioni generali</b> Voci della documentazione d'apprendimento: 02-WF-f2-Controllo all'arrivo di una partita di uve 02-WF-f2-Accompagnare la vinificazione di un vino			



Unità d'apprendimento	Accompagnare il processo di fermentazione	Lezioni	50
<p>f3 Pigiare l'uva e metterla a fermentare</p> <p><i>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina pigiano l'uva e accompagnano il processo di fermentazione. Per farlo, usano le risorse (soprattutto l'acqua) in maniera parsimoniosa, promuovono i circuiti di raffreddamento chiusi e valutano la possibilità di recupero del calore.</i></p> <p>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina pompino il mosto nei serbatoi e aggiungono gli additivi. Chiarificano il mosto in base al prodotto desiderato. Lo analizzano ed eventualmente aggiungono additivi. Reidratano il lievito o preparano un proprio starter di lievito e lo aggiungono al mosto. Controllano e documentano il processo di fermentazione. Lavorano il mosto con vari processi di estrazione. In caso di problemi di fermentazione, intervengono tempestivamente. Tolgono le fecce e mantengono pieni i contenitori.</p> <p>f4 Avviare la fermentazione malolattica</p> <p><i>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina avviano la fermentazione malolattica se necessaria per lo stile di vino desiderato. Questo processo richiede un controllo preciso della temperatura e il rigoroso rispetto delle prescrizioni igieniche.</i></p> <p>Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina analizzano il vino giovane e decidono se effettuare o meno la fermentazione malolattica (FML). Per poter avviare il processo FML, regolano la temperatura e i valori pH del vino giovane e, se necessario, aggiungono colture batteriche. Valutano l'acido lattico, malico e tartarico. In caso di discrepanze, avviano misure adatte in collaborazione con i responsabili.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f3.2	Descrivere i vari procedimenti di chiarificazione (chiarificazione statica e dinamica). (C2)		
f.3.3b	Descrivere i diversi metodi di arricchimento (zuccheraggio, osmosi inversa, concentrazione parziale, acidificazione). (C2)		
f3.4a	Descrivere le caratteristiche del lievito. (C2)		
f3.4b	Spiegare le differenze fra lieviti selezionati e fermentazione spontanea. (C2)		
f3.5b	Spiegare l'impatto di zucchero, temperatura e alcol sul processo di fermentazione. (C2)		
f3.6	Descrivere vari procedimenti di fermentazione del mosto. (C2)		
f3.1a	Descrivere le proprietà di vari additivi, la loro destinazione d'uso e il loro dosaggio. (C2)		



f4.1	Descrivere il processo FML (trasformazioni chimiche e fisiche). (C2)	
f4.2	Indicare le condizioni per un processo FML. (C1)	
f4.3a	Interpretare un cromatogramma. (C3)	
<b>Indicazioni generali</b> Voci della documentazione d'apprendimento: 02-WF-f3-Analizzare il mosto 02-WF-f3-f4-Gestire il processo di fermentazione		



Unità d'apprendimento	Stabilizzare il vino	Lezioni	30
<p>f5 Stabilizzare il vino</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina, per la stabilizzazione del vino, prestano attenzione a un approccio rispettoso delle risorse, in particolare dell'acqua.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina stabilizzano il vino con procedimenti microbiologici, chimici e fisici. Riducono i microrganismi nel vino mediante vari processi e strumenti (p. es. filtrazione).</p> <p>f6 Far maturare e affinare il vino</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina si occupano dell'affinamento del vino. In questo modo, garantiscono che si sviluppi secondo le indicazioni e che le sue proprietà organolettiche non cambino. È importante che le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina rispettino coerentemente le procedure e le prescrizioni igieniche. Osservano l'apparizione di nuovi microrganismi a causa dei cambiamenti climatici, valutano il loro impatto sul gusto del vino e adattano i loro procedimenti e prodotti in base alle nuove esigenze dei consumatori.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina valutano regolarmente il vino dal punto di vista sensoriale e analitico (solfiti, qualità, contaminazione microbiologica, difetti del vino). Se per il vino adottano misure di regolazione, le documentano. Affinano diversi vini nei contenitori in base al prodotto desiderato. Filtrano il vino qualora fosse necessario per ottenere il prodotto desiderato. Assaggiano prove di possibili assemblaggi e li definiscono in accordo con i responsabili. Preparano i contenitori per gli assemblaggi e tagliano i vini pronti per l'imbottigliamento secondo le indicazioni. Documentano gli assemblaggi.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f5.1c	Calcolare l'aggiunta di acido solforico in conformità con le disposizioni legali. (C3)		
f5.1a	Spiegare i vantaggi e svantaggi dei vari additivi che vengono utilizzati per la stabilizzazione del vino microbiologica, fisica e chimica (solfiti, acido ascorbico, ecc.). (C2)		
f5.1b	Spiegare i processi microbiologici, chimici e fisici della stabilizzazione del vino. (C2)		
f6.4	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi di varie procedure e tipi di filtrazione. (C2)	CI 6 (Cantina) f6.4	
<p><b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 02-WF-f5-f6-Filtrare</p>			



## Campo di competenze operative g: Commercializzazione dei prodotti

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO g</b>	<b>Commercializzazione dei prodotti</b>	<b>15</b>
g1	<b>Degustare il vino e valutarne la qualità</b>	10
g2	<b>Vendere il vino</b>	5

Unità d'apprendimento	Degustare il vino e valutarne la qualità	Lezioni	10
g1 Degustare il vino e valutarne la qualità			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
g1.2a	Valutare organoletticamente i vini secondo i criteri e le schede di degustazione ufficiali dell'OIV. (C3)		
g1.3	Descrivere i pregi e difetti di vari tipi di vino con la terminologia tecnica corretta. (C3)		
g1.2b	Descrivere le caratteristiche sensoriali di base di tipi di vini delle regioni viticole mondiali più importanti. (C2)		

Unità d'apprendimento	Vendere il vino	Lezioni	5
g2 Stabilire i canali di vendita e svolgere eventi di vendita			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
g2.5a	Spiegare i criteri per una conversazione di vendita di successo. (C2)		
g2.2c	Redigere un concetto per un evento promozionale di vendita. (C3)		



## 3° anno di tirocinio

### Campo di competenze operative d: Impianto e cura della vigna

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
<b>CCO d</b>	<b>Impianto e cura della vigna</b>	<b>20</b>
d1	<b>Analizzare il mercato</b>	20
	<b>Indirizzo professionale vigna</b>	
<b>CCO d</b>	<b>Impianto e cura della vigna</b>	<b>100</b>
d2	<b>Sviluppare una strategia per la cura del suolo</b>	50
d3	<b>Pianificare e piantare nuovi vigneti</b>	50
d6	<b>Nutrire la vigna</b>	30
d8	<b>Sviluppare una strategia di protezione fitosanitaria</b>	70

Unità d'apprendimento	Analizzare il mercato	Lezioni	20
d1 Valutare il mercato e le condizioni locali e selezionare i vitigni			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d1.1b	Descrivere vantaggi e svantaggi di vari canali di vendita. (C2)		
d1.1c	Descrivere gli elementi centrali del mercato regionale dei vini. (C2)		
d1.2c	Mostrare, in base alle pubblicazioni attuali, le tendenze di mercato. (C2)		
<b>Indicazioni generali</b>			
Collegata con competenza operativa g2			
Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-d1- Proporre vitigni per un reimpianto			

Unità d'apprendimento	Sviluppare una strategia per la cura del suolo	Lezioni	50
d2 Mantenere e curare il suolo e l'inerbimento			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	



d2.2b	Spiegare gli effetti sulla vite delle misure per la cura del suolo e sulla fertilità a lungo termine del suolo. (p. es. rilascio di azoto). (C2)	
d2.3a	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi degli apparecchi per la lavorazione del suolo nel vigneto. (C2)	CI4 (Vigna) Macchinari di viticoltura e smart-farming d2.3
d2.2a	Descrivere le misure comuni per la cura del suolo nel vigneto con i loro vantaggi e svantaggi (incluso sotto i filari e le corsie). (C2)	
d2.2c	Descrivere le misure per evitare l'erosione e la compattazione del suolo. (C2)	

Unità d'apprendimento	Pianificare e piantare nuovi vigneti	Lezioni	50
d3 Pianificare e piantare nuovi vigneti			
d4 Piantare e curare vitigni giovani			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d3.2	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi di vari metodi per la preparazione del suolo (p. es. sovescio). (C2)		
d3.3a	Spiegare i requisiti legali riguardo alle distanze. (C2)		
d3.3b	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari sistemi di crescita e di strutture di sostegno. (C2)		
d3.4a	Calcolare, mediante esempi, il materiale necessario e i costi di un nuovo impianto. (C3)		
d4.2	Confrontare i costi per l'impianto manuale e meccanico di un vigneto (inclusa messa a dimora). (C2)	CI 6 (Vigna) Creare impianti, piantare viti, allestire misure di protezione d4.2	
d3.5	Adottare il teorema di Pitagora. (C3)		
d3.7b	Calcolare, mediante esempi, i costi di un impianto d'irrigazione. (C3)		
d3.7c	Calcolare, mediante esempi, le dimensioni necessarie (p. es. Diametro del tubo, pressione) di un impianto d'irrigazione. (C3)		



Unità d'apprendimento	Nutrire la vigna	Lezioni	30
<p>d6 Nutrire la vigna</p> <p><i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna nutrono le viti in base al fabbisogno. Tengono in considerazione i cicli delle sostanze nutritive e gli effetti del concime sull'intero ecosistema (suoli, acque, aria, piante). In questo modo, contribuiscono al mantenimento e alla promozione di una fertilità del suolo sostenibile.</i></p> <p>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Vigna valutano lo stato nutrizionale delle viti e calcolano il loro fabbisogno di sostanze nutritive mediante un'analisi del suolo. Su questa base, redigono un piano di concimazione per il vigneto. A seconda della forma di concimazione (minerale o organica), definiscono il momento ideale per lo spargimento e infine spargono il concime in modo professionale.</p>			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d6.4	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi delle varie forme di concimazione organica e minerale. (C2)	CI4 (Vigna) Macchinari di viticoltura e smart-farming d6.4	
d6.3	Redigere piani di concimazione sulla base di risultati di laboratorio di campioni del suolo. (C3)		
d6.2	Calcolare, mediante esempi, il fabbisogno di sostanze nutritive delle viti, tenendo in considerazione le interazioni di varie sostanze nutritive e fonti di concime organico. (C3)		
d6.1	Determinare, mediante esempi, i sintomi di carenza o eccesso nelle viti. (C3)		
<p><b>Indicazioni generali</b> Voci della documentazione d'apprendimento: 02-WF-d6 Concimare la vigna 03-WF-d6-Redigere un piano di concimazione</p>			



Unità d'apprendimento	Sviluppare una strategia di protezione fitosanitaria	Lezioni	70
d8 Proteggere la vigna dagli organismi nocivi			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
d8.1a	Spiegare i cicli biologici degli organismi nocivi più comuni nelle viti. (C2)		
d8.1b	Spiegare l'impiego di prodotti fitosanitari per il contenimento di specifici organismi nocivi alle colture viticole in conformità con il principio delle soglie di danno. (C2)		
d8.1c	Descrivere le condizioni per un equilibrio ottimale fra insetti benefici e parassiti. (C2)		
d8.1d	Interpretare modelli di previsione per il contenimento di organismi nocivi sulle colture viticole. (C4)		
d8.2	Descrivere possibili misure profilattiche per prevenire gli organismi nocivi sulle viti. (C2)		
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-d8-Interpretare e applicare il piano di trattamento			

## Campo di competenze operative f: Pigiatura e vinificazione delle uve

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Indirizzo professionale Cantina</b>	
<b>CCO f</b>	<b>Pigiatura e vinificazione delle uve</b>	<b>200</b>
f3, f4	<b>Gestire il processo di fermentazione</b>	50
f5	<b>Gestire la stabilizzazione</b>	20
f6	<b>Far maturare e affinare il vino</b>	60
f7	<b>Imbottigliare il vino</b>	70



Unità d'apprendimento	Gestire il processo di fermentazione	Lezioni	50
f3 Pigiare l'uva e metterla a fermentare			
f4 Avviare la fermentazione malolattica			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f3.6	Descrivere vari procedimenti di fermentazione del mosto. (C2)		
f3.3b	Descrivere i diversi metodi di arricchimento (zuccheraggio, osmosi inversa, concentrazione parziale, acidificazione). (C2)		
f3.4c	Descrivere il processo di produzione di uno starter di lievito (C2)		
f3.5c	Spiegare come controllare le temperature di fermentazione in maniera efficiente dal punto di vista energetico e del consumo di risorse. (C2)		
f3.5a	Interpretare un protocollo di fermentazione. (C3)		
f3.1b	Consultare le disposizioni legali sugli additivi nella legge sulle derrate alimentari e spiegare la loro importanza. (C2)		
f3.3a	Analizzare il succo o il mosto (p. es. in relazione a zucchero, acidità, pH) ed eventualmente aggiungere additivi, tenendo in considerazione le direttive pertinenti. (C4)		
f4.1	Descrivere il processo FML (trasformazioni chimiche e fisiche). (C2)		
f4.3b	Interpretare un'analisi di laboratorio. (C3)		
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-f4-f5-Stabilizzare il vino			



Unità d'apprendimento	Gestire la stabilizzazione	Lezioni	20
f5 Stabilizzare il vino			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f5.1c	Calcolare l'aggiunta di acido solforico in conformità con le disposizioni legali. (C3)		
f5.1b	Spiegare i processi microbiologici, chimici e fisici della stabilizzazione del vino. (C2)		
f5.1.a	Spiegare i vantaggi e svantaggi dei vari additivi che vengono utilizzati per la stabilizzazione del vino microbiologica, fisica e chimica (solfiti, acido ascorbico, ecc.). (C2)		
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-f4-f5-Stabilizzare il vino			

Unità d'apprendimento	Far maturare e affinare il vino	Lezioni	60
f6 Far maturare e affinare il vino			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f6.3a	Descrivere vari procedimenti per l'affinamento del vino ed eventuali limitazioni in base alla forma di produzione (p. es. microossidazione, bâtonnage). (C2)		
f6.4	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi di varie procedure e tipi di filtrazione. (C2)	CI 6 (Cantina) f6.4	
f6.5	Spiegare le direttive per gli assemblaggi. (C2)		
f6.3b	Descrivere le caratteristiche e i vantaggi e svantaggi dei vari tipi di contenitori (p. es. legno, a forma di uova, anfore, acciaio inox). (C2)	CI 4 (Cantina) Pulizia e manutenzione della cantina e del materiale della cantina: f6.3	
f6.1a	Adottare vari procedimenti di analisi per valutare il vino e interpretare i risultati. (C4)		
f6.1b	Spiegare i vari difetti del vino. (C2)		



f6.2	Consultare le direttive per la tracciabilità del vino. (C1)	
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-f6-Compilare il registro di cantina		

Unità d'apprendimento	Imbottigliare il vino	Lezioni	70
<b>f7 Imbottigliare il vino</b>  <i>Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina imbottigliano il vino in vari contenitori. Per soddisfare i requisiti di qualità, è fondamentale il rispetto delle prescrizioni di igiene. Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina devono essere ben organizzati e aperti al cambiamento. I gusti e le abitudini dei consumatori cambiano costantemente (p. es. l'esigenza di bottiglie più piccole o di materiali più sostenibili). Ciò deve essere tenuto in considerazione quando si imbottiglia il vino.</i>  Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina controllano il materiale d'imbottigliamento e lo preparano. In questo modo, garantiscono il rispetto delle disposizioni legali sull'etichettatura dei prodotti. Pianificano e organizzano il processo d'imbottigliamento (collaboratori, spazio di stoccaggio, macchinari, ecc.). Allestiscono l'impianto d'imbottigliamento e lo sterilizzano prima di imbottigliare il vino negli appositi contenitori. Controllano e documentano il processo d'imbottigliamento. Documentano l'entità di bottiglie stoccate mediante un inventario. In caso di contenitori danneggiati, svolgono misure di manutenzione. Separano i rifiuti e li smaltiscono correttamente.			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
f7.1	Descrivere le caratteristiche e i vantaggi e svantaggi di vari materiali per l'imbottigliamento (p. es. contenitori, tappi, etichette) e mostrare le relazioni con lo stoccaggio (p. es. conservabilità del vino, spazio) e il loro impatto sulla sostenibilità. (C2)		
f7.5	Descrivere i pericoli del processo d'imbottigliamento (sporcizia, quantità di riempimento, pressione massima, sicurezza sul lavoro). (C2)	CI 7 (Cantina) Tecniche d'imbottigliamento (incl. tecnologie innovative) f7.5	
f7.4	Descrivere il processo di sterilizzazione. (C2)	CI 7 (Cantina) Tecniche d'imbottigliamento (incluse tecnologie innovative) f7.4	
f7.3a	Redigere una pianificazione esemplificativa dei costi e del materiale per un processo d'imbottigliamento (p. es. costi di noleggio per		



	macchinari, bottiglie, tappi). (C3)	
f7.3b	Redigere una tabella di marcia esemplificativa per un processo d'imbottigliamento tenendo in considerazione la velocità dei macchinari. (C3)	
f7.3c	Redigere una pianificazione esemplificativa del personale per un processo d'imbottigliamento. (C3)	
f7.2	Consultare le disposizioni legali sull'etichettatura dei prodotti. (C2)	
f7.9	Spiegare le direttive sulla separazione e lo smaltimento dei rifiuti. (C2)	
f7.6	Tenere un registro di cantina fittizio in cui annotare la documentazione esemplificativa. (C3)	CI 7 (Cantina) Tecniche d'imbottigliamento (incluse tecnologie innovative) f7.6
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-f7-Imbottigliare il vino		

## Campo di competenze operative g: Commercializzazione dei prodotti

Competenze operative	Unità d'apprendimento	Lezioni
	<b>Entrambi gli indirizzi professionali</b>	
CCO g	<b>Commercializzazione dei prodotti</b>	<b>15</b>
g1	<b>Descrivere il vino in maniera professionale</b>	10
g2	<b>Organizzare eventi di vendita</b>	10

Unità d'apprendimento	Descrivere il vino in maniera professionale	Lezioni	10
g1 Degustare il vino e valutarne la qualità			
OV Nr	Obiettivi di valutazione SP	Indicazioni	
g1.2a	Valutare organoletticamente i vini secondo i criteri e le schede di degustazione ufficiali dell'OIV. (C3)		
g1.3	Descrivere i pregi e difetti di vari tipi di vino con la terminologia tecnica corretta. (C3)		



g1.2b	Descrivere le caratteristiche sensoriali di base di tipi di vini delle regioni viticole mondiali più importanti. (C2)	
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-g1-Valutare la qualità del vino		

<b>Unità d'apprendimento</b>	<b>Organizzare eventi di vendita</b>	<b>Lezioni</b>	<b>10</b>
g2 Stabilire i canali di vendita e svolgere eventi di vendita			
<b>OV Nr</b>	<b>Obiettivi di valutazione SP</b>	<b>Indicazioni</b>	
g2.2b	Spiegare la composizione del prezzo per i diversi gruppi target. (C2)		
g2.2a	Descrivere i vari gruppi target per gli eventi promozionali di vendita (p. es. clienti privati, rivenditori, gastronomia). (C2)		
g2.5b	Condurre una conversazione di vendita mediante un gioco di ruolo. (C3)		
<b>Indicazioni generali</b> Voce della documentazione d'apprendimento: 03-WF-g2-Vendita e marketing dei vari prodotti dell'azienda			

**Valido a partire dall'anno scolastico 2026/2027**

**Stato 30.04.2025**