



CAMPO PROFESSIONALE AGRICOLTURA: VITIVINICOLTRICE/VITIVINICOLTORE INDIRIZZO PROFESSIONALE CANTINA

PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 4 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CANTINA E DELLE ATTREZZATURE DELLA CANTINA

Introduzione

Questo documento funge da base per le organizzatrici e gli organizzatori e le istruttrici e gli istruttori dei corsi interaziendali (CI) per l'organizzazione e la pianificazione dettagliata dei programmi giornalieri dei CI. Si basa sull'ordinanza sulla formazione e sul piano di formazione.

Gli obiettivi di valutazione dei CI corrispondono al piano di formazione. Essi contribuiscono allo sviluppo delle competenze operative corrispondenti nel luogo di formazione CI.

Il programma generale assegna i contenuti e la durata agli obiettivi di valutazione. Contiene inoltre esempi di metodi e indicazioni sulla documentazione.

Le descrizioni complete delle competenze operative e degli obiettivi di valutazione per tutti i luoghi di formazione sono riportate in allegato a titolo informativo. I punti salienti del CI sono evidenziati.

Lo scopo dei CI è quello di consentire alle persone in formazione di lavorare, sperimentare e fare pratica. Per l'attuazione metodologico-didattica, raccomandiamo quindi di tenere conto dei seguenti punti nell'organizzazione del CI:

1. Introduzione, compresa la riattivazione delle conoscenze già precedentemente acquisite nella scuola professionale e in azienda, possibilità per le persone in formazione di contribuire con le proprie esperienze
2. Input per la trasmissione di nuove conoscenze specialistiche in maniera concisa e orientata all'applicazione pratica
3. Prevedere la possibilità di esercitare e di applicare autonomamente le conoscenze acquisite
4. Prevedere pause di apprendimento, riflessione, feedback e controllo delle competenze



Condizioni quadro CI 4 Pulizia e manutenzione della cantina e delle attrezzature della cantina

Durata del corso	1 giorno di 8 ore	
Periodo del corso	2° anno di tirocinio	
Obiettivo	<p>In questo corso interaziendale le persone in formazione consolidano e approfondiscono le loro competenze nei seguenti ambiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le regole igieniche durante il lavoro in azienda • Applicare il concetto di igiene ed eseguire l'autocontrollo • Impiegare in modo corretto detergenti e disinfettanti • Eseguire riparazioni e manutenzioni dei contenitori 	
Panoramica delle competenze operative trattate:		
<p>f1 Preparare la cantina f6 Far maturare e affinare il vino</p>		
Panoramica degli obiettivi di valutazione:		
<p>f1.2 Pulire i pavimenti, macchinari (pressa, impianto di cernita, diraspatrice, pompe) e contenitori per la fermentazione in conformità con il concetto di igiene e verificarli in relazione al loro funzionamento e alla loro sicurezza. (C4) f6.3 Svolgere piccole riparazioni e lavori di manutenzione di vari contenitori. (C3)</p>		
Conoscenze già acquisite Azienda:	Conoscenze già acquisite Scuola:	Conoscenze già acquisite CI:
<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di igiene dell'Azienda - Lavori di pulizia - Vendemmia 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di igiene - Materiali dei contenitori 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza sul lavoro (CI 1)



Contenuto e durata del corso

Nr. OV	Contenuti	Raccomandazioni per l'attuazione metodologico-didattica	Documenti	Tempo stimato
Allegato 2	<p>Introduzione al corso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi e contenuti • Svolgimento e organizzazione • Ricordare le regole di sicurezza (nota: CI 1) 		Documenti CI 1	30'
f1.2	<p>Elaborazione del concetto di igiene</p> <p>Presentare la situazione concreta nell'azienda in cui si svolge il CI, consegnare la lista dei materiali e la lista dei prodotti</p> <p>Concetto di igiene: struttura e singoli elementi</p> <p>Allestire un concetto di igiene per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suolo • Botti • Fusti • Pigiatrice • Apparecchi per la cantina (diraspatrice, nastro trasportatore, pompe a vite) • Materiale di piccole dimensioni • Pompe, tubi 	<p>Riprendere le conoscenze già acquisite dalla Scuola/Azienda per il concetto di igiene</p> <p>Lavoro di gruppo: ogni gruppo crea un concetto su uno dei punti elencati sulla base dell'elenco dei materiali.</p>	<p>Lista prodotti/materiali (luogo del CI)</p> <p>Scheda tecnica dei prodotti (luogo del CI)</p> <p>Scheda di Agridea per il concetto di igiene</p>	60'
	<p>Attuazione del concetto di igiene</p> <p>Pulizia e disinfezione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suolo • Botti 	<p>Percorso a postazioni con lavori individuali in base al concetto di igiene elaborato in precedenza: per ogni postazione, una persona</p>		120'



	<ul style="list-style-type: none"> • Fusti • Pigiatrice • Apparecchi per la cantina (diraspatrice, nastro trasportatore, pompe a vite) • Materiale di piccole dimensioni • Pompe, tubi 	in formazione esegue il lavoro, mentre gli altri ricevono un incarico di osservazione.		
	<p>Controllo di igiene</p> <p>Controllo di igiene per verificare la corretta pulizia secondo il concetto</p>	Scambio nel plenum sui lavori svolti, evidenziando le principali conoscenze acquisite		30'
	<p>Test di funzionamento delle macchine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pigiatrice • Apparecchi per la cantina (diraspatrice, nastro trasportatore, pompe a vite) • Pompe 	Plenum: dimostrazione eseguita da un/una istruttore/trice del CI o da una persona in formazione sotto supervisione.		30'
f6.3	<p>Riparazioni e lavori di manutenzione</p> <p>Spiegazione dei lavori</p> <p>Svolgere i lavori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Botti (barrique, botte di legno) • Contenitori alternativi (argilla, cemento, plastica) • Svuotamento dei fusti • Pompe <p>Conservazione delle botti</p> <p>Messa in servizio di nuove botti (avvinamento)</p>	<p>Plenum:</p> <p>Attivare le conoscenze già acquisite</p> <p>Dimostrazione di riparazioni e lavori di manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Smontare la pompa • Contenitori alternativi <p>Percorso a postazioni con i seguenti lavori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiudere le botti di legno, controllarne la tenuta • Aprire botti di barrique • Eseguire la riparazione del rivestimento interno del fusto. In alternativa: le persone in formazione 	Scheda informativa agridea	150'



		<p>eseguono il lavoro su un oggetto dimostrativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservazione/Messa in servizio <p>Plenum: scambio sui lavori svolti, evidenziando le principali conoscenze acquisite</p>		
	Conclusioni	<p>Verifica delle competenze</p> <p>Valutazione e feedback reciproco sul corso</p>		60'



Allegato estratto dal piano di formazione

CCO f: Pigiatura e vinificazione delle uve

Competenza operativa f1: Preparare la cantina

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).

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 con 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).

	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
f1.2	Pulire i pavimenti, macchinari (pressa, impianto di cernita, diraspatrice, pompe) e contenitori per la fermentazione in conformità con il concetto di igiene e verificarli in relazione al loro funzionamento e alla loro sicurezza. Utilizzare i prodotti di pulizia approvati per la forma di produzione e usare l'acqua in modo parsimonioso. (C4)	Descrivere i vantaggi e svantaggi, nonché i pericoli, in relazione ai prodotti di pulizia. (C2) Mostrare, mediante esempi, in che modo possono essere svolti i lavori di pulizia in maniera rispettosa delle risorse (acqua, energia). (C2)	Pulire i pavimenti, macchinari (pressa, impianto di cernita, diraspatrice, pompe) e contenitori per la fermentazione in conformità con il concetto di igiene e verificarli in relazione al loro funzionamento e alla loro sicurezza. (C4)

Competenza operativa f6: Far maturare e affinare il vino

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.

Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina valutano regolarmente il vino dal punto di vista sensoriale e analitico (solfiti,



<p>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>			
	<p>Obiettivi di valutazione Azienda</p>	<p>Obiettivi di valutazione Scuola professionale</p>	<p>Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali</p>
F6.3	<p>Affinare diversi vini nei contenitori in base al prodotto desiderato (p. es. microossidazione, bâtonnage, filtrazione). (C3)</p>	<p>Descrivere vari procedimenti per l'affinamento del vino ed eventuali limitazioni in base alla forma di produzione (p. es. microossidazione, bâtonnage, filtrazione). (C2)</p> <p>Descrivere le caratteristiche e i vantaggi e svantaggi di vari tipi di contenitori (p. es. legno, a forma di uova, anfore, acciaio inox). (C2)</p>	<p>Svolgere piccole riparazioni e lavori di manutenzione di vari contenitori. (C3)</p>

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