

## CAMPO PROFESSIONALE AGRICOLTURA: VITIVINICOLTRICE/ VITIVINICOLTORE

### INDIRIZZO PROFESSIONALE VIGNA

## **PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 8 RIPRODUZIONE DELLE VITI**

### **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 8 Riproduzione delle viti

<b>Durata del corso</b>	<b>1 giorno di 8 ore</b>	
<b>Periodo del corso</b>	2° anno di tirocinio, idealmente marzo/aprile	
<b>Obiettivo</b>	<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"> <li>• Selezionare e preparare i portainnesti e le marze</li> <li>• Eseguire diversi metodi di innesto</li> <li>• Paraffinare gli innesti e riempire la cassetta di germogliamento</li> </ul>	
<b>Panoramica delle competenze operative trattate:</b>		
<b>d4 Piantare e curare vitigni giovani</b>		
<b>Panoramica degli obiettivi di valutazione:</b>		
<b>d4.1</b> Svolgere molteplici procedure d'innesto. (C3)		
<b>Conoscenze già acquisite Azienda:</b>	<b>Conoscenze già acquisite Scuola:</b>	<b>Conoscenze già acquisite CI:</b>
-	- Processo di riproduzione	- Sicurezza sul lavoro (CI 1)



## Contenuto e durata del corso

Nr. OV	Contenuti	Raccomandazioni per l'attuazione metodologico-didattica	Documenti	Tempo stimato
	<p><b>Introduzione al corso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obiettivi e contenuti</li> <li>• Svolgimento e organizzazione</li> <li>• Ricordare le norme di sicurezza, DPI</li> </ul>			<b>15'</b>
<b>d4.1</b>	<p><b>Selezionare e preparare i portainnesti e le marze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare e controllare i portainnesti e le marze</li> <li>• Controllare il passaporto fitosanitario</li> <li>• Pulire, potare e tagliare i portainnesti</li> <li>• Tagliare le marze</li> <li>• Innaffiare il materiale di innesto</li> </ul>	<p><b>Plenum:</b> Riprendere le conoscenze già acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perché effettuiamo un innesto?</li> <li>• Da dove proviene il materiale?</li> <li>• Categorie (standard, certificato, P1, P2, P3)</li> <li>• Contenuto del passaporto fitosanitario</li> </ul> <p>Le persone in formazione discutono e controllano insieme le informazioni riportate sul passaporto fitosanitario Dimostrazione, selezione e controllo dei portainnesti e delle marze</p> <p><b>Attuazione pratica</b> Percorso a postazioni relativo alle singole attività (2 postazioni)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire, sfumare, tagliare e irrigare i portainnesti</li> <li>• Taglio/irrigazione delle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basi legali</li> <li>• Schede informative Agridea</li> <li>• Materiale didattico Imz</li> </ul>	<b>120</b>



		marze <b>Plenum</b> Scambio di opinioni sui lavori eseguiti, riassunto delle conoscenze più importanti	
	<b>Eeguire diversi metodi di innesto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibrare il materiale di innesto</li> <li>• Innesto meccanico (taglio a omega)</li> <li>• Altre tecniche di innesto</li> </ul>	<b>Plenum</b> Dimostrazione da parte dell'istruttore/trice del CI <b>Attuazione pratica</b> in diverse postazioni <b>Plenum</b> Mostrare ulteriori tecniche di innesto Scambio di opinioni sui lavori eseguiti, riassunto delle conoscenze più importanti	<b>120'</b>
	<b>Paraffinare gli innesti e riempire la cassetta di germogliamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere la cera paraffinica</li> <li>• Controllare la temperatura</li> <li>• Paraffinare gli innesti</li> <li>• Riempire la cassetta di germogliamento con diversi substrati (stratificazione)</li> <li>• Innaffiare gli innesti</li> </ul>	<b>Plenum</b> Dimostrazione da parte dell'istruttore/trice del CI  <b>Attuazione pratica</b> in diverse postazioni <b>Plenum</b> Scambio di opinioni sui lavori eseguiti, riassunto delle conoscenze più importanti	<b>60'</b>
	<b>Procedura successiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Germogliare</li> <li>• Preparare le viti callificate</li> <li>• Innestare le viti</li> <li>• Irrigare e curare</li> <li>• Tasso di successo dell'innesto</li> </ul> <b>Attrezzatura</b>	<b>Plenum</b> Riprendere le conoscenze già acquisite a scuola, discussione e scambio di opinioni sulle tappe successive  Visita guidata alla vigna	<b>105</b>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cella frigorifera per lo stoccaggio</li> <li>• Camera di germogliamento</li> <li>• Preparazione dell'area del vivaio</li> <li>• Macchinari</li> </ul>			
	<b>Conclusion</b>	Controllo delle competenze Feedback reciproci sul corso		<b>60'</b>



## Allegato estratto dal piano di formazione

### CCO d: Impianto e cura della vigna

#### Competenza operativa d4: Piantare e curare vitigni giovani

*Le vitivinicoltrici 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.*

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
d4.1	Controllare la qualità delle barbatelle e prepararle (p. es. taglio delle radici). (C3)	Spiegare il processo nella riproduzione vegetale e le disposizioni legali rilevanti. (C2)	Svolgere molteplici procedure d'innesto. (C3)

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