Piano di formazione

relativo all'ordinanza della SEFRI del [data di emanazione nuova ofor] sulla formazione professionale di base di

Vitivinicoltrice AFC / Vitivinicoltore AFC

del [data di redazione e firma del piano di formazione da parte dell'oml, cfr. pag. 10 del presente documento]

in caso di revisione parziale PianoFor (stato…) data di redazione e firma dell'oml riportata sulla pagina di modifica

Numero Professione 22604

Indice

1. Introduzione ... 3
2. Fondamenti pedagogico-professionali ... 4
2.1° Introduzione sull'orientamento alle competenze operative ... 4
2.2° Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa ... 5
2.3° Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom) ... 5
2.4° Collaborazione tra i luoghi di formazione ... 6
3. Profilo di qualificazione ... 7
3.1° Profilo professionale ... 7
3.2° Tabella delle competenze operative ... 9
3.3° Livello richiesto per la professione ... 11
4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione ... 12
Campo di competenze operative a: Cura del terreno coltivo ... 12
Campo di competenze operative b: Utilizzo e manutenzione dell'infrastruttura tecnica ... 12
Campo di competenze operative c: Organizzazione e comunicazione nell'ambiente di lavoro ... 12
Campo di competenze operative d: Impianto e cura della vite ... 13
Campo di competenze operative e: Raccolta delle uve ... 25
Campo di competenze operative f: Vinificazione delle uve ... 30
Campo di competenze operative g: Commercio dei prodotti ... 41
Elaborazione ... 44
Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità ... 46
Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute ... 47
Glossario ... 48

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CI	Corsi interaziendali
CSFO	Centro svizzero di servizio Formazione professionale | Orientamento professionale universitario e di carriera
CSFP	Conferenza svizzera degli uffici della formazione professionale
LFPr	**L**egge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
ofor	Ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
OFPr	Ordinanza sulla formazione professionale, 2004
oml	Organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SEFRI	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente

1. Introduzione

In quanto strumento per la promozione della qualità[1] della formazione professionale di base per vitivinicoltrici e vitivinicoltori con attestato federale di capacità (AFC), il piano di formazione descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione fornisce supporto ai responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali per quanto riguarda la pianificazione e lo svolgimento della formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione rappresenta uno strumento orientativo.

Visione della formazione professionale iniziale agricola

Vogliamo professionisti in grado di affrontare il futuro.

Formiamo professionisti competenti che apprendono metodi e approcci diversi durante la loro formazione. Sono flessibili, aperti all'ottimizzazione continua e sanno affrontare attivamente le sfide.

Vogliamo nutrire la Svizzera.

Nutrire la popolazione svizzera con alimenti prodotti localmente è un obiettivo importante, visto l'aumento della popolazione mondiale e la riduzione dei terreni agricoli disponibili. Vogliamo evitare che l'agricoltura svizzera continui a perdere quote di mercato e che la Svizzera diventi sempre più dipendente dalle importazioni e dai terreni esteri.

Vogliamo posizionare l'agricoltura in modo più sostenibile.

Le tre dimensioni della sostenibilità - ecologica, economica e sociale - svolgono da tempo un ruolo importante nell'agricoltura. L'obiettivo della formazione è quello di rafforzare queste tre dimensioni, tenendo conto dei cambiamenti sociali e climatici che si profilano all'orizzonte. Oltre all'ecologia, dobbiamo anche migliorare la redditività della produzione locale sostenibile.

Vogliamo continuare a minimizzare il nostro impatto sull'ambiente.

L'impatto ambientale della produzione agricola e il cambiamento climatico stanno mettendo alla prova i nostri metodi tradizionali, le varietà vegetali e le razze animali. I titolari di un AFC nel settore professionale dell'agricoltura hanno imparato a prendersi cura delle basi della produzione, delle risorse naturali e della biodiversità.

Vogliamo migliorare insieme.

È importante conoscere forme di produzione nuove o diverse e scambiare esperienze. I differenti approcci, dall'agricoltura convenzionale a quella biologica, presentano tutti vantaggi e sfide. Ecco perché una formazione ampia arricchisce tutti. L'insegnamento dell'agricoltura biologica è integrato nei corsi di produzione animale e nelle professioni delle colture speciali. Gli obiettivi di valutazione dell'agricoltura biologica sono presi in considerazione nel piano di formazione per tutte le professioni e indirizzi professionali e devono essere insegnati a tutti/e gli/le apprendisti/e.

[1] cfr. Art. 12 cpv. 1 lett. c Ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e Art. [numero] dell'Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (Ordinanza in materia di formazione; ofor) di Vitivinicoltrice AFC / Vitivinicoltore AFC

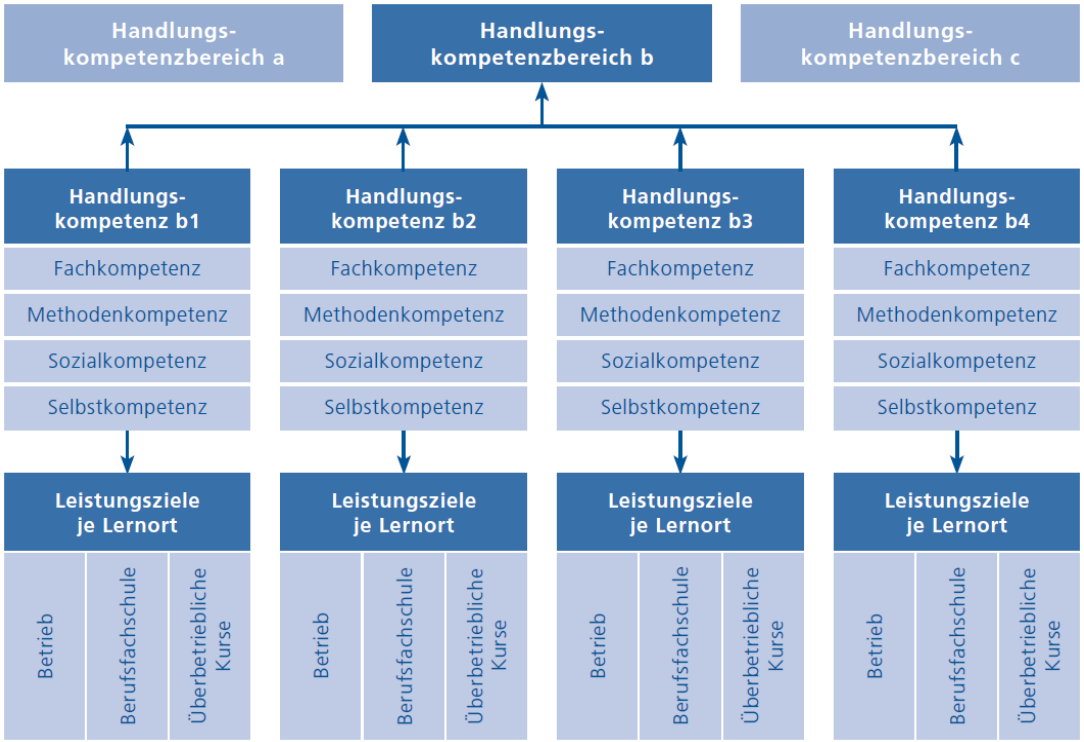
2. Fondamenti pedagogico-professionali

2.1° Introduzione sull'orientamento alle competenze operative

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base di vitivinicoltrice / vitivinicoltore. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere questo obiettivo, durante la formazione le persone in formazione sviluppano le competenze operative descritte nel piano di formazione. Tali competenze vanno intese e definite come standard minimi di formazione che verranno poi verificate nelle procedure di qualificazione.

Il piano di formazione enuncia concretamente le competenze operative da acquisire, rappresentate sotto forma di campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione.

Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi a seconda di luogo di formazione:



La professione di vitivinicoltrice/vitivinicoltore AFC comprende **sette campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli uno dall'altro.

Esempio: **CCO d: Impianto e cura della vite**

Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative d: Impianto e cura della vite sono dunque raggruppate 8 competenze operative. Queste ultime corrispondono a situazioni operative tipiche della professione e descrivono il comportamento che ci si aspetta dalle persone in formazione in tali casi. Ogni competenza operativa include quattro dimensioni: la competenza professionale, metodologica, personale e sociale (vedi 2.2), che vengono integrate negli obiettivi di valutazione.

Per garantire che l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali forniscano il proprio apporto allo sviluppo delle rispettive competenze operative, queste ultime vengono concretizzate in **obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione**. Ai fini di una cooperazione ottimale tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi 2.4).

2.2° Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché le agricoltrici e gli agricoltori riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

Handlungskompetenz

Fachkompetenz Lernende bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert, sachgerecht und selbstständig und können das Ergebnis beurteilen.	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori utilizzano correttamente il linguaggio e gli standard (di qualità), nonché i metodi, i procedimenti, gli strumenti e i materiali di lavoro specifici della professione. Sono quindi in grado di svolgere autonomamente i compiti inerenti al proprio campo professionale e di rispondere adeguatamente alle esigenze del loro lavoro.
Methodenkompetenz Lernende planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori organizzano il proprio lavoro accuratamente e nel rispetto della qualità. Tengono conto degli aspetti economici ed ecologici e applicano in modo mirato le tecniche di lavoro e le strategie di apprendimento, di informazione e di comunicazione. Sanno inoltre orientare ragionamenti e comportamenti al processo e all'approccio sistemico.
Sozialkompetenz Lernende gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori stabiliscono un rapporto consapevole con il superiore, i colleghi e i clienti e affrontano in maniera costruttiva i problemi che insorgono nella comunicazione e nelle situazioni conflittuali. **Lavorano** con o all'interno di team applicando le regole per un lavoro in gruppo efficiente.
Selbstkompetenz Lernende bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die beruflichen Tätigkeiten ein.	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori riflettono responsabilmente sui loro approcci e sul loro operato. Sono flessibili ai cambiamenti, imparano a riconoscere i propri limiti e sviluppano un approccio personale. Sono produttivi, hanno un atteggiamento esemplare sul lavoro e curano l'apprendimento permanente.

2.3° Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio:

Livello	Definizione	Descrizione
C1	**Sapere**	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili.
C2	**Comprendere**	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie.
C3	**Applicare**	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori applicano le capacità/tecnologie apprese in diverse situazioni.
C4	**Analizzare**	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali.
C5	**Sintetizzare**	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme.
C6	**Valutare**	Le vitivinicoltrici/I vitivinicoltori valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri.

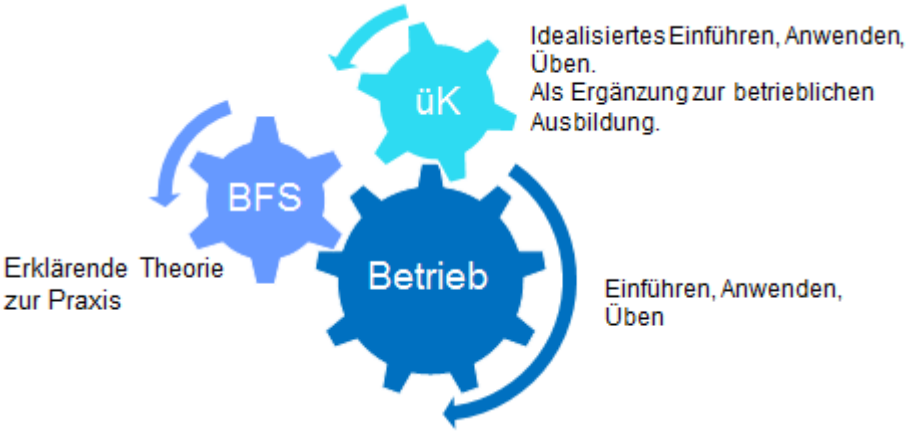
2.4° Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione, sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione, le persone in formazione vanno aiutate a mettere in relazione teoria e pratica. La cooperazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto del contributo degli altri. Grazie a una buona collaborazione ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione.
- scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica, che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e dello sport.
- corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue:



La realizzazione efficace della cooperazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato).

3. Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive il profilo professionale, nonché le competenze operative da acquisire e il livello richiesto dalla professione. Inoltre riporta le qualificazioni che una vitivinicoltrice o un vitivinicoltore deve possedere per esercitare la professione in maniera competente al livello richiesto.

Oltre alla descrizione delle competenze operative, il profilo di qualificazione funge anche da base per l'elaborazione della procedura di qualificazione. Inoltre è un sostegno per la classificazione del titolo di formazione professionale rilasciato nel Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ formazione professionale), per l'elaborazione del supplemento al certificato.

3.1° Profilo professionale

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC sono persone specialiste nella gestione della vite e nella produzione di vino e altri prodotti dell'uva. Grazie a una scelta del vitigno adatta alle condizioni locali, a una coltivazione professionale e a una cura sostenibile, garantiscono un'alta qualità delle uve. Per farlo, adottano la forma di produzione specifica dell'azienda (ad es. biologica, convenzionale, Produzione integrata, biodinamica). Trasformano le uve in vino e altri prodotti quali succhi d'uva o distillati. A seconda dell'azienda, sono specializzati nella cura della vite (indirizzo professionale Vigna) o nella vinificazione (indirizzo professionale Cantina).

Ambiti professionali

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC lavorano in aziende vinicole o in cantine di varie dimensioni. I loro luoghi di lavoro sono la cantina e il vigneto. Le loro persone di contatto comprendono i clienti (in particolare privati, partner della gastronomia e commercianti specializzati), i fornitori, i superiori e i collaboratori. Affiancano il/la gestore/trice aziendale nei campi organizzativi e di gestione aziendale.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC dell'indirizzo professionale Vigna si occupano principalmente delle viti. Sono responsabili della pianificazione e della coltivazione, nonché della gestione delle viti rispettosa della natura e adatta alle condizioni pedoclimatiche locali, dalla scelta del vitigno fino alla vendemmia.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC dell'indirizzo professionale Cantina si occupano principalmente della cantina. Sono responsabili della produzione di vino, dalla ricezione delle uve fino all'imbottigliamento. Per farlo, garantiscono il rispetto degli standard di qualità. A seconda dell'azienda, producono anche altri prodotti quali ad esempio succo d'uva o distillati.

Principali competenze operative

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC curano il terreno coltivo tenendo in considerazione l'intero ecosistema e i cicli naturali. Osservano il suolo e le piante e adottano misure per preservare la fertilità e la funzionalità del suolo. Inoltre, curano superfici per la promozione della biodiversità in conformità con le disposizioni legali e, in generale, promuovono la biodiversità nel proprio ambiente.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC dell'indirizzo professionale Vigna scelgono vitigni adatti alle condizioni locali, curano e concimano il suolo e costruiscono e riparano giovani impianti. Curano le viti e adottano misure per la protezione dalle malattie e dai parassiti.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC preparano la vendemmia, analizzando e valutando gli acini. Pianificano la vendemmia dal punto di vista temporale e organizzativo e garantiscono che la vendemmia si svolga senza intoppi.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC dell'indirizzo professionale Cantina preparano la cantina in modo professionale e gestiscono le risorse aziendali. Pigiano le uve e accompagnano la fermentazione. Stabilizzano il vino pressato, controllano costantemente la sua qualità e lo imbottigliano.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC commercializzano i prodotti tramite degustazioni ed eventi promozionali di vendita.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC fanno la manutenzione degli edifici e impianti presenti in azienda, quali ad esempio magazzini, impianti d'irrigazione e di protezione dalle condizioni meteorologiche. Impiegano macchinari e apparecchi in modo professionale e ne fanno regolarmente la manutenzione. Inoltre impiegano sempre più spesso strumenti di Smart-Farming, quali ad esempio stazioni meteorologiche o tecnologia robotica e di sensori per il monitoraggio e la cura delle colture.

Nell'ambito della loro area di responsabilità, pianificano i loro incarichi, li organizzano e si coordinano con tutte le persone coinvolte. Rilevano i dati strutturali della propria azienda e li aggiornano costantemente. Inoltre, si occupano di garantire che in azienda vengano rispettate le direttive e gli standard di qualità e di produzione.

Esercizio della professione

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC sono co-responsabili per i processi aziendali. A questo scopo, utilizzano le loro conoscenze specialistiche approfondite sui vitigni e i tipi di vino, sulla coltivazione, sul suolo e sulla vinificazione. Prendono decisioni nel loro ambito di lavoro, agiscono con precisione e lavorano con attenzione.

Nella loro professione, le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori svolgono attività diverse in vigna e in cantina e dipendono molto dalle stagioni. Sono abituati ad orari irregolari e lavorano all'aperto con qualsiasi tempo. Sono caratterizzati da una buona condizione fisica e sono abili con le mani. Formano team di dipendenti provenienti da Paesi molto diversi, il che richiede una comunicazione chiara e comprensiva, nonché la volontà di parlare con persone provenienti da contesti culturali diversi.

Grazie al loro lavoro con un prodotto naturale, sono abituati ad adattare costantemente il loro lavoro e a sviluppare soluzioni innovative. Ci confrontano costantemente con gli sviluppi del settore, in particolare per quanto concerne la sostenibilità e l’approccio rispettoso del suolo e dei materiali.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC dimostrano di avere un’eccellente capacità di osservazione, un modo di lavorare scrupoloso e una buona comprensione tecnica. Inoltre, per garantire la qualità del vino, è necessaria una buona percezione sensoriale ed entusiasmo nei confronti del prodotto.

Rilevanza della professione all’interno della società, economia, natura e cultura

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC sono persone specializzate richieste, con buone e variegate opportunità professionali e di formazione continua.

Tramite il loro lavoro, curano il terreno coltivo svizzero. Con una cura delle viti rispettosa della natura e adatta alle condizioni locali, preservano le viti e il suolo per le generazioni future. Si impegnano nella promozione della biodiversità.

Nella propria azienda, le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori AFC si impegnano a lavorare nel modo più sostenibile e rispettoso delle risorse possibile. Adottano coscienziosamente misure di protezione ambientale e per gli standard di produzione e identificano il potenziale di miglioramento. In questo modo, contribuiscono alla protezione dell’ambiente, nonché a un’economia e una società sostenibili.

Il vino ha un valore importante per la popolazione svizzera. Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori trasportano emozioni piacevoli con il proprio prodotto. Promuovono l’enoturismo e la variegata cultura del vino in Svizzera. Grazie a produzioni innovative e di alta qualità, le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori contribuiscono alla notorietà dei vini svizzeri e all’approvvigionamento indigeno di vini locali e di vari prodotti viticoli.

Cultura generale

La cultura generale comprende competenze di base per sapersi orientare nel contesto della vita personale e nella società, nonché per saper gestire le difficoltà private e professionali.

3.2° Tabella delle competenze operative

a) Competenze operative comuni del campo professionale Agricoltura

↓ Campi di competenze operative **Competenze operative →**

a	**Cura del terreno coltivo**		a1: Osservazione e valutazione del suolo e delle condizioni locali nel contesto dell'ecosistema	a2: Mantenimento, cura e promozione della biodiversità	a3: Osservazione e promozione dello sviluppo delle piante e delle colture	a4: Mantenimento della fertilità del suolo		
b	**Utilizzo e manutenzione dell'infrastruttura tecnica**		b1: Manutenzione di impianti ed edifici nell'azienda agricola	b2: Manutenzione di veicoli, macchinari e piccoli apparecchi agricoli	b3: Utilizzo di veicoli e macchinari agricoli	b4: Impiego di strumenti e ausili di Smart-Farming		
c	**Organizzazione e comunicazione nell'ambiente di lavoro**		c1: Pianificazione e organizzazione di incarichi propri nell'azienda agricola	c2: Istruzione e assistenza a collaboratori nell'azienda agricola	c3: Raccolta e aggiornamento di dati strutturali sull'azienda agricola	c4: Comunicazione con diversi gruppi d'interesse dell'agricoltura	c5: Calcolo e presentazione di incassi e spese dell'azienda agricola	c6: Verifica e documentazione degli standard di qualità e di produzione dell'azienda agricola

b) Competenze operative specifiche della professione e dell'indirizzo professionale

↓ Campi di competenze operative **Competenze operative →**

d	**Impianto e cura della vite**	d1: Valutazione del mercato e delle condizioni locali e scelta del vitigno	d2: Manutenzione e cura del suolo e della vegetazione	d3: Pianificazione e coltivazione di nuovi impianti	d4: Messa a dimora e cura di barbatelle	d5: Potatura della vite	d6: Nutrizione della vite	d7: Svolgimento della potatura verde	d8: Protezione della vite dagli organismi nocivi
e	**Raccolta delle uve**	e1: Stima del raccolto e regolazione della resa	e2: Analisi e valutazione degli acini	e3: Preparazione e organizzazione della vendemmia	e4: Raccolta e trasporto delle uve				
f	**Vinificazione delle uve**	f1: Preparazione della cantina	f2: Ricezione e lavorazione dell'uva	f3: Pigiatura e fermentazione dell'uva	f4: Avvio della fermentazione malolattica	f5: Stabilizzazione del vino	f6: Cura e affinamento del vino	f7: Imbottigliamento del vino	
g	**Commercio dei prodotti**	g1: Degustazione del vino e valutazione della qualità	g2: Determinazione dei canali di vendita per il vino e svolgimento di eventi promozionali di vendita						

Suddivisione dei CCO e delle CO fra gli indirizzi professionali:

CCO interprofessionali	CCO a, b, c
Entrambi gli indirizzi professionali	CO d1, d5, d7, CCO e, CO f1, f2, CCO g
Indirizzo professionale Vigna	CO da d2 fino d4, d6 a d8
Indirizzo professionale Cantina	CO da f3 a f7

3.3° Livello richiesto per la professione

Il livello richiesto per la professione è ulteriormente descritto nel piano di formazione assieme agli obiettivi di valutazione nei tre luoghi di formazione che fanno parte delle competenze operative. In aggiunta alle competenze operative viene insegnata la cultura generale in conformità con l’Ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (SR 412.101.241).

4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla cooperazione fra i tre luoghi di formazione.

Campo di competenze operative a: Cura del terreno coltivo

Campo di competenze operative b: Utilizzo e manutenzione dell’infrastruttura tecnica

Campo di competenze operative c: Organizzazione e comunicazione nell’ambiente di lavoro

(CCO a, b, c sono provvisoriamente in un documento separato)

Nota: le parti evidenziate in blu sono gli obiettivi dell’UFAM per il permesso dei prodotti fitosanitari e non possono essere modificate. Pertanto, non sono soggette alla consultazione esterna. Per questo motivo non sono ancora state tradotte.

Campo di competenze operative d: Impianto e cura della vite

Competenza operativa d1: Valutazione del mercato e delle condizioni locali e scelta del vitigno

Le vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d1.1	Valutare il proprio mercato regionale e la propria ubicazione in relazione alla domanda (cosa vogliono i nostri clienti? Quali possibilità e canali di vendita abbiamo?). (C4)	Descrivere varie regioni vinicole della Svizzera (gamma di varietà, caratteristiche, clima, suolo, sistema di crescita). (C2) Descrivere vantaggi e svantaggi di vari canali di vendita. (C2) Descrivere gli elementi centrali del mercato regionale dei vini. (C2)	
d1.2	Proporre vitigni e portainnesti adatti in base alle condizioni economiche, ecologiche e climatiche. (C3)	Determinare i vitigni e portainnesti con le loro caratteristiche fondamentali (p. es. in relazione a ecologia, cambiamento climatico, redditività). (C3) Spiegare i vantaggi e gli svantaggi dei vitigni resistenti. (C2) Mostrare, in base alle pubblicazioni attuali, le tendenze di mercato. (C2)	

Competenza operativa d2: Manutenzione e cura del suolo e della vegetazione

Le vitivinicoltrici 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 vitivinicoltrici della regione. Sono consapevoli degli impatti ecologici delle misure di cura del suolo e, ove possibile, impiegano metodi sostenibili, come la regolazione meccanica.

Le vitivinicoltrici 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.

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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d2.1	Determinare le varie piante nel vigneto e le misure adatte per la loro cura e manutenzione. (C3) Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur die Leitunkräuter bzw. -ungräser in verschiedenen Entwicklungsstadien bestimmen und das Schadenpotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)	Descrivere le misure di cura e manutenzione della flora concomitante, nonché i loro vantaggi e svantaggi. (C3) Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: Vorbeugende Massnahmen zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Krankheiten und Schädlinge aufzeigen (K2)	
d2.2	Scegliere le misure adatte per la cura del suolo in base all'ubicazione e agli strumenti aziendali, impegnandosi per una preservazione a lungo termine della fertilità del suolo. (C3)	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) 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) Descrivere le misure per evitare l'erosione e la compattazione del suolo. (C2)	
d2.3	Preparare i vari macchinari e i vari apparecchi	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi degli	Utilizzare macchinari per la semina e la cura del

	per la cura del suolo. (C3)	apparecchi per la lavorazione del suolo nel vigneto. (C2)	suolo per la viticoltura. (C3)
d2.4	Curare le corsie e le aree sotto i filari con misure adatte (p. es. semina, impiego di erpice rotante, sfalcio, pacciamatura, regolazione delle malerbe). (C3)	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). (C2)	

Competenza operativa d3: Pianificazione e costruzione di nuovi impianti

Le vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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 vite 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d3.1	Sradicare i vecchi impianti ed eliminare i resti delle radici. (C3)		
d3.2	Preparare il suolo per l'impianto. (C3)	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi di vari metodi per la preparazione del suolo (p. es. sovescio). (C2)	
d3.3	Proporre la densità di piante, il sistema di crescita e le strutture di sostegno adatte, tenendo in considerazione del metodo di gestione futuro (p. es. pali, fili, ancoraggio). (C3)	Spiegare i requisiti legali riguardo alle distanze. (C2) Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari sistemi di crescita e di strutture di sostegno. (C2)	

d3.4	Calcolare il numero di barbatelle e il fabbisogno di materiale per una nuova parcella. (C3)	Calcolare, mediante esempi, il materiale necessario e i costi di un nuovo impianto. (C3) Spiegare i termini di ordinazione per le barbatelle. (C2)	
d3.5	Allineare manualmente i filari di vite (mediante teorema di Pitagora). (C4)	Adottare il teorema di Pitagora. (C3)	
d3.6	Costruire un vigneto e, se necessario, installare misure di protezione (p. es. reti anti-grandine). (C3)		Costruire un impianto di vite e installare misure di protezione. (C3)
d3.7	Verificare se è necessario un impianto d’irrigazione e definire il modello adatto e la capacità necessaria. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi di vari sistemi d’irrigazione. (C2) Calcolare, mediante esempi, i costi di un impianto d’irrigazione. (C3) Calcolare, mediante esempi, le dimensioni necessarie (p. es. Diametro del tubo, pressione) di un impianto d’irrigazione. (C3)	
d3.8	Fare la manutenzione del vigneto e garantirne la funzionalità. (C3)		

Competenza operativa d4: Messa a dimora e cura di barbatelle

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)
d4.2	Mettere a dimora le barbatelle manualmente o a macchina. (C3)	Confrontare i costi per l'impianto manuale e meccanico di un vigneto (inclusa messa a dimora). (C2)	Mettere a dimora le barbatelle. (C3)
d4.3	Curare le barbatelle con misure adatte (p. es. legare, irrigare, potare). (C3)	Mostrare varie tecniche d'irrigazione. (C2)	
d4.4	Potare le barbatelle in maniera professionale. (C3)	Descrivere la struttura delle barbatelle (potatura per la forma). (C2)	

Competenza operativa d5: Potatura della vite

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.

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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d5.1	Determinare il sistema di potatura adatto. (C3)	Descrivere la fisiologia delle viti. (C2) Spiegare i vantaggi e gli svantaggi dei vari sistemi di potatura e il loro effetto sulla longevità delle viti e sulla resa. (C2) Spiegare i vari tagli. (C2)	
d5.2	Potare la vite se necessario a macchina o manualmente. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari strumenti per la potatura e la pre-potatura delle vite, nonché il loro funzionamento. (C2)	
d5.3	Preparare le forbici adatte e verificare il loro funzionamento. (C3)		
d5.4	Potare la vite in modo professionale. (C3)		
d5.5	Trinciare il legno della vite in maniera professionale. (C3)	Descrivere i macchinari comuni per la trinciatura del legno della vite e il loro funzionamento. (C2)	
d6.6	Fare la manutenzione di macchinari e apparecchi in maniera professionale. (C3)		

Competenza operativa d6: Nutrizione della vite

Le vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d6.1	Valutare lo stato nutrizionale delle viti (sintomi di carenza e di eccesso). (C4)	Determinare, mediante esempi, i sintomi di carenza o eccesso nelle viti. (C3)	
d6.2	Calcolare il fabbisogno di sostanze nutritive delle viti mediante l'analisi del suolo e tenendo in considerazione le interazioni di varie sostanze nutritive e fonti di concime organico. (C3)	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)	
d6.3	Redigere un piano di concimazione per il vigneto, tenendo in considerazione la forma di concimazione (minerale o organica). (C3)	Redigere piani di concimazione sulla base di risultati di laboratorio di campioni del suolo. (C3)	
d6.4	Definire il momento di spargimento in base alla forma di concimazione e concimare le viti secondo il piano di concimazione (meccanicamente o manualmente). (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi delle varie forme di concimazione organica e minerale. (C2)	Impiegare correttamente lo spandiconcime. (C3)

Competenza operativa d7: Svolgimento della potatura verde

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.

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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d7.1	Determinare lo stadio di sviluppo fenologico delle viti. (C4)	Spiegare i processi fisiologici dei singoli stadi di sviluppo fenologici. (C2)	
d7.2	Rimuovere i ricacci e regolare la quantità di uva. (C3)	Spiegare il procedimento per la regolazione della quantità di uva in base ai sistemi di potatura. (C2)	
d7.3	Preparare i macchinari e il materiale per il lavoro di potatura verde. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei macchinari e dei materiali per lo svolgimento della potatura verde. (C2)	
d7.4	Infilare i tralci della vite all'interno dei fili di ferro o legarli. (C3)		
d7.5	Sfogliare manualmente o meccanicamente nella zona dei frutti. (C3)	Descrivere gli effetti della sfogliatura sulla fisiologia e sulla salute della pianta di vite. (C2)	
d7.6	Svolgere la cimatura manualmente o meccanicamente. (C3)	Descrivere gli effetti della cimatura sulla fisiologia della vite. (C2)	

Competenza operativa d8: Protezione della vite dagli organismi nocivi

Le vitivinicoltrici 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).

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d8.1	Individuare i rischi delle malattie con l'aiuto dei modelli di previsione e degli strumenti di monitoraggio e definire misure per la protezione fitosanitaria. (C3) Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur die häufigsten Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3) Das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes und die Pflanzenschutzpyramide erklären und anwenden (K3)	Spiegare i cicli biologici degli organismi nocivi più comuni nelle viti. (C2) 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) Descrivere le condizioni per un equilibrio ottimale fra insetti benefici e parassiti. (C2) Interpretare modelli di previsione per il contenimento di organismi nocivi sulle colture viticole. (C4) Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur die häufigsten Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3) Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3) Das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes und die Pflanzenschutzpyramide erklären und	Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: Massnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution gesundheitsgefährdender Stoffe, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen und persönliche Schutzausrüstung PSA) aufzeigen und umsetzen (K3) Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3) Die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln dokumentieren (K3) Anderen Personen vollständige und nachvollziehbare Aufträge erteilen (K3) Anderen Personen Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen, Gesundheitsschädigungen und Vergiftungen von Mensch, Tier und Umwelt klar aufzeigen und sie zu deren Umsetzung anleiten (K3) Angeleitete Arbeiten kontrollieren und die auftragsgemässe Ausführung beurteilen (K3)

		anwenden (K3)	
d8.2	Determinare misure indirette (profilattiche) per prevenire la diffusione degli organismi nocivi sulle viti. (C3) Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur vorhandene Nützlinge erkennen und Nützlinge zur Bekämpfung von Schädlingen fördern und fachgerecht einsetzen (K3)	Descrivere possibili misure profilattiche per prevenire gli organismi nocivi sulle viti. (C2)	Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur vorhandene Nützlinge erkennen und Nützlinge zur Bekämpfung von Schädlingen fördern und fachgerecht einsetzen (K3)
d8.3	Controllare lo stato di salute delle viti, tenendo in considerazione lo stadio fenologico, e identificare gli organismi nocivi. (C4)	Descrivere i sintomi tipici causati dagli organismi nocivi. (C2) Spiegare il principio delle soglie nocive. (C2)	
d8.4	Scegliere e adottare, in base alle proprie osservazioni e valutazioni, le misure indirette per il contenimento degli organismi nocivi (misure biologiche, meccaniche, biotecniche, chimiche). (C4) Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: Auflagen betreffend Anwendungshäufigkeit zur Verhinderung der Resistenzbildung und Resistenzausbreitung herauslesen und bei der Planung sowie Anwendung berücksichtigen (K3) Zur Regulierung von Schädlingen und Krankheiten geeignete physikalische, biologische und biotechnische Verfahren auswählen und anwenden (K4) Den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Vergleich mit anderen Massnahmen abwägen und eine direkte Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen begründen (K4)	Mostrare le relazioni delle misure dirette per il contenimento degli organismi nocivi sulle colture viticole e il loro effetto sugli ecosistemi. (C4) Spiegare le strategie per i prodotti fitosanitari. (C2) Descrivere i vari strumenti per l'impiego di prodotti fitosanitari. (C2) Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: Anhand von Etiketten und Packungsbeilagen die vorgeschriebenen Schutzmassnahmen befolgen (K3) Die Bedeutung von Rückstandshöchstgehalten gemäss Lebensmittelgesetzgebung und von Wartefristen beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln beschreiben, Wartefristen aus Hilfsmitteln herauslesen und einhalten (K3) Chronische und akute Wirkung von	Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: Informationen über Gefahren und Auflagen auf der Etikette oder in Hilfsmitteln herauslesen und bei einem beliebigen Mittel die Anwendungseinschränkungen aufzeigen (K3) Anhand von Etiketten und Packungsbeilagen die Gefährlichkeit von Substanzen einschätzen und vorgeschriebene Schutzmassnahmen befolgen (K3) Die Gesetzgebung in den Bereichen Arbeitssicherheit, Umwelt- und Gesundheitsschutz beschreiben und die Bestimmungen zum Umgang mit Pflanzenschutzmitteln von den Etiketten oder aus Hilfsmitteln herauslesen und korrekt umsetzen (K3) Zur Regulierung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern geeignete physikalische,

	Zur Regulierung eines Krankheits- oder Schädlingsbefalls in einer Kultur geeignete Herbizide, Fungizide und Insektizide mit Hilfe von Unterlagen auswählen und Produktemenge und Wassermenge genau berechnen (K3)	Pflanzenschutzmitteln auf Organismen unterscheiden und Gefahren im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln beschreiben, die zu einer akuten oder chronischen Belastung von Organismen führen können (K2) Die Bedeutung der Luftmenge und der Luftgeschwindigkeit beim Einsatz von Gebläsespritzen erklären (K2) Unterschiede im Abbauverhalten von Pflanzenschutzmitteln und den Einfluss auf die Lebensmittelqualität erklären (K2) Die Bedeutung der Luftmenge und der Luftgeschwindigkeit beim Einsatz von Gebläsespritzen erklären (K2)	biologische und biotechnische Verfahren auswählen und anwenden (K4) Zur Regulierung eines Beikrautbestands bzw. eines Krankheits- oder Schädlingsbefalls in einer Kultur geeignete Herbizide, Fungizide und Insektizide mit Hilfe von Unterlagen auswählen und Produktemenge und Wassermenge genau berechnen (K3) Die richtige Schutzausrüstung beim Umgang mit Chemikalien zum Schutz der Gesundheit (Haut, Augen, Atemwege) auswählen und sicher einsetzen (K3) Bei Unfällen mit Chemikalien das Ampel-Schema (Schauen, Denken, Handeln) anwenden und gestützt auf ein Notfallblatt erste Hilfe leisten und geeignete Hilfsmittel einsetzen (K3) Zur Brandbekämpfung die richtigen Löschmittel für Pflanzenschutzmittel wählen und einsetzen (K3) Pflanzenschutzmittel sicher mischen und fachgerecht mit der passenden Technik ausbringen (K3) Die Fahrgeschwindigkeit des Zugtraktors eichen (K3) Den richtigen Druck im Zusammenhang mit Düsengrösse, Geschwindigkeit und Ausbringmenge gemäss Anleitung einstellen, um Verluste zu vermeiden und mit möglichst wenig Wirkstoffen eine hohe Wirksamkeit zu erzielen (K3) Die Aufwandmenge und richtige Konzentration der Spritzbrühe berechnen und Restmengen vermeiden (K3)

			Abdrift, Verdunstung und Abschwemmung beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln vermeiden (K3)
d8.5	Pulire e mantenere le attrezzature necessarie in conformità ai requisiti di legge. (C3)		Ziele der Fachbewilligung Pflanzenschutz: Die Schutzausrüstungen sachgemäss pflegen, lagern und entsorgen (K3) Spritze und Filter an geeigneten Plätzen reinigen und Spritzreste, Spülwasser und Verpackungen vorschriftsmässig entsorgen (K3) Spritzgeräte mit Hilfe einer Betriebsanleitung warten (K3)
d8.6	Stoccare e smaltire i prodotti fitosanitari in conformità con le disposizioni legali. (C3)		Ziele der Fachbewilligung Pflanzenschutz: Pflanzenschutzmittel an geeigneten Orten sicher lagern sowie Reste aufbrauchen resp. fachgerecht entsorgen (K3) Vorsichtsmassnahmen im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln bei Lagerung und Aufbereitung, Ausbringung, Wartung und bei Folgearbeiten aufzeigen und umsetzen (K3)
d8.7	Controllare l'efficacia delle misure per il contenimento degli organismi nocivi e, se necessario, avviare delle correzioni. (C4)		

Campo di competenze operative e: Raccolta delle uve

Competenza operativa e1: Stima del raccolto e regolazione della resa

Le vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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).

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e1.1	Svolgere la stima della resa. (C3)	Indicare i criteri per il prelievo del campione. (C1) Calcolare, mediante esempi, le superfici e i pesi. (C3) Elencare i vari metodi per la stima della resa. (C1) Consultare i pesi di varie varietà di uva. (C1)	
e1.2	Calcolare la regolazione in base all'importo totale o ai requisiti di qualità. (C3)	Spiegare le disposizioni legali in relazione alle quantità di resa. (C2)	
e1.3	Registrare le rese calcolate e comunicarle ai partner. (C3)	Presentare in vari formati i dati rilevati. (C3)	
e1.4	Eliminare le uve in eccesso e acerbe in base ai valori di resa calcolati correttamente (regolazione). (C3)	Spiegare gli effetti della regolazione. (C2) Spiegare lo sviluppo della maturazione delle uve. (C2)	

Competenza operativa e2: Analisi e valutazione degli acini

Le vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e2.1	Analizzare la salute delle uve. (C4)	Spiegare le cause e i decorsi di vari sintomi di malattie e danni delle uve. (C2) Elencare i vari metodi per valutare la salute delle uve. (C1)	
e2.2	Svolgere un campionamento degli acini. (C3)	Svolgere, mediante un esempio fittizio, un campionamento degli acini. (C3)	
e2.3	Analizzare (nel proprio laboratorio) e valutare l'acidità, il valore pH, il contenuto di zucchero e il peso degli acini. (C4)	Determinare, con vari apparecchi di misurazione e analisi, l'acidità, il valore pH, il contenuto di zucchero e il peso degli acini. (C4) 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) Mostrare le relazioni fra acidità, valori ph e contenuto di zucchero nel processo di maturazione. (C3) Spiegare i vari ingredienti e i processi di maturazione biochimica dell'uva. (C2) Definire le diverse maturazioni (tecnologiche, fenoliche, aromatiche ed enologiche) in base	

		all'obiettivo perseguito e ai requisiti legali in vigore. (C2)	
e2.4	Degustare e valutare il succo, la buccia e i semi degli acini. (C4)	Descrivere le esigenze di maturazione del succo, della buccia e dei semi a seconda del prodotto desiderato. (C2)	
e2.5	Interpretare i risultati delle analisi con le persone responsabili (cantiniere, superiore) e determinare il momento della vendemmia. (C4)	Spiegare l'indice di maturazione delle uve. (C2)	

Competenza operativa e3: Preparazione e organizzazione della vendemmia

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori preparano la vendemmia e la organizzano, agendo con lungimiranza e reagendo in modo rapido. Per farlo, tengono in considerazioni 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.

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e3.1	Definire la collaborazione con i responsabili della cantina a seconda dello stile del vino (p. es. macchinari per la raccolta). (C3)	Spiegare i vari stili di vino e le tecniche di vinificazione. (C2) Indicare i costi e i vantaggi e gli svantaggi dei vari metodi di raccolta. (C1)	
e3.2	Definire l'ordine delle parcelle a seconda del grado di maturazione e dello stato di salute delle uve. (C3)	Spiegare le caratteristiche delle varie varietà di uva. (p. es. maturazione precoce, suscettibilità alle malattie). (C2)	

e3.3	Coordinare le operazioni di raccolta dei collaboratori/del personale ausiliario, tenendo in considerazione le condizioni meteorologiche e lo stato di salute delle uve. (C3)		
e3.4	Preparare strumenti per la raccolta meccanica e manuale (forbici, contenitori) e controllarli. (C3)		
e3.5	Portare gli strumenti per la raccolta nelle parcelle. (C3)	Spiegare le precauzioni di sicurezza da applicare durante il trasporto degli strumenti per la raccolta. (C2)	

Competenza operativa e4: Raccolta e trasporto delle uve

Le vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e4.1	Tagliare i grappoli con strumenti per la raccolta specifici dell'azienda. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari strumenti per la raccolta che vengono impiegati per tagliare i grappoli. (C2)	
e4.2	Valutare lo stato di salute delle uve e di conseguenza svolgere la cernita. (C4)	Spiegare le funzioni di una macchina vendemmiatrice. (C2)	

e4.3	Consegnare le uve per la trasformazione. (C3)		
e4.4	Pulire e fare la manutenzione degli strumenti per la raccolta specifici dell’azienda. (C3)	Spiegare il concetto di sanificazione (HACCP). (C2) Spiegare i vantaggi e gli svantaggi, nonché i pericoli, dei vari prodotti di pulizia. (C2)	

Campo di competenze operative f: Vinificazione delle uve

Competenza operativa f1: Preparazione della cantina

Le vitivinicoltrici 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 vitivinicoltrici 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).

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f1.1	Calibrare gli apparecchi di analisi e misurazione (ad esempio rifrattometri Oechsle). (C3)	Descrivere la destinazione d'uso dei vari apparecchi di analisi (p. es. misurare il grado zuccherino delle uve). (C2) Descrivere e calibrare gli strumenti per l'analisi delle uve e del mosto. (C3)	
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)
f1.3	Fare l'inventario degli additivi per l'enologia e dei prodotti di pulizia (p. es. quantità, conservabilità, qualità) e stoccarli in modo professionale e in		

	sicurezza. (C4)		
f1.4	Controllare e regolare le condizioni della cantina, tenendo in considerazione l'efficienza energetica (temperatura, umidità, luce, odore, qualità dell'aria, gas di fermentazione). (C4)	Descrivere le condizioni della cantina ottimali per i vari vini. (C2) Mostrare, mediante esempi, soluzioni efficienti dal punto di vista energetico per il clima interno della cantina. (C2)	Adottare soluzioni efficienti dal punto di vista energetico per il clima interno della cantina (p. es. recupero di calore). (C3)

Competenza operativa f2: Ricezione e lavorazione dell'uva

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori ricevono le uve per trasformarle. Per farlo, adottano un approccio parsimonioso dell'acqua e contrastano lo spreco alimentare.

Le vitivinicoltrici 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.). Pigiano le uve in base al metodo di vinificazione previsto e con l'aggiunta di vari additivi.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f2.1	Preparare i macchinari e i contenitori in base ai metodi di vinificazione e alle quantità di raccolto previsti. (C3)	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)	
f2.2	Valutare la qualità delle uve dal punto di vista sensoriale e discutere con i responsabili le seguenti fasi di lavorazione. (C4)	Descrivere varie malattie e danni delle uve e spiegare il loro effetto sugli ulteriori processi di lavorazione. (C2) Stabilire un protocollo di vendemmia modificato. (C3)	

f2.3	Valutare la qualità delle uve dal punto di vista analitico e discutere con i responsabili le seguenti fasi di lavorazione. (C4)	Rilevare i dati di misurazione in modo professionale e interpretare i risultati dell'analisi. (C3)	
f2.4	Determinare il perso e il grado zuccherino del raccolto e documentare nel certificato di vendemmia i valori di riferimento in conformità con le disposizioni legali (parcella, varietà, ecc.). (C3)	Spiegare l’importanza del certificato di vendemmia per i controlli in cantina e compilarlo in via esemplificativa. (C2)	
f2.5	Diraspare e pigiare le uve a seconda del metodo di lavorazione previsto. (C3)	Descrivere vari metodi di lavorazione per il vino rosso, rosé, bianco e spumante, nonché per il succo d’uva. (C2) Descrivere il processo di diraspatura e pigiatura. (C2)	
f2.6	Pressare il mosto a seconda del metodo di lavorazione previsto. (C3)	Descrivere i vari tipi di pressatura e programmi di pressatura. (C2) Descrivere il processo di pressatura e gli effetti qualitativi ed economici. (C2)	
f2.7	Valorizzare i sottoprodotti della vinificazione (p. es. compostaggio, distillazione, filtraggio) o smaltirli nel modo corretto. (C3)	Consultare le disposizioni legali sulla gestione dei sottoprodotti della vinificazione. (C1) Mostrare, mediante esempi, le varie possibilità di rivalorizzazione. (C2)	

Competenza operativa f3: Pigiatura e fermentazione dell'uva

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.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina pompano 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f3.1	Pompare il mosto o il succo pressato nei serbatoi e aggiungere gli additivi in base alla valutazione sensoriale e sanitaria e tenendo in considerazione le direttive pertinenti. (C3)	Descrivere le proprietà di vari additivi, la loro destinazione d'uso e il loro dosaggio. (C2) Consultare le disposizioni legali sugli additivi nella legge sulle derrate alimentare e spiegare la loro importanza. (C2)	
f3.2	Chiarificare il mosto in base al prodotto desiderato. (C3)	Descrivere i vari procedimenti di chiarificazione (chiarificazione statica e dinamica). (C2)	
f3.3	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)	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) Descrivere i diversi metodi di arricchimento (zuccheraggio, osmosi inversa, concentrazione parziale, acidificazione). (C2)	
f3.4	Reidratare il lievito o preparare un proprio starter di lievito e aggiungerlo al mosto. (C3)	Descrivere le caratteristiche del lievito. (C2) Spiegare le differenze fra lieviti selezionati e fermentazione spontanea. (C2) Descrivere il processo di produzione di uno	

		starter di lievito (C2)	
f3.5	Controllare il processo di fermentazione (zucchero, temperatura, sensorialità), tenendo in considerazione l’efficienza energetica e delle risorse. (C3) Documentare il processo di fermentazione e avviare misure necessarie. (C3)	Interpretare un protocollo di fermentazione. (C3) Spiegare l’impatto di zucchero, temperatura e alcol sul processo di fermentazione. (C2) Spiegare come controllare le temperature di fermentazione in maniera efficiente dal punto di vista energetico e del consumo di risorse. (C2)	
f3.6	Lavorare il mosto con vari processi di estrazione in base al prodotto desiderato. (C3)	Descrivere vari procedimenti di fermentazione del mosto. (C2)	
f3.7	Identificare i problemi di fermentazione e correggerli. (C3)		
f3.8	Togliere le fecce e mantenere pieni i contenitori. (C3)		

Competenza operativa f4: Avvio della fermentazione malolattica

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina avviano la fermentazione maloalattica se necessaria per lo stile di vino desiderato. Questo processo richiede un controllo preciso della temperatura e il rigoroso rispetto delle prescrizioni igieniche.

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina analizzano il vino giovane e decidono se effettuare o meno la fermentazione maloalattica (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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f4.1	Analizzare il vino giovane (valori ph, zucchero, sensorialità) e decidere in base al prodotto desiderato se effettuare o meno la fermentazione maloalattica (FML). (C4)	Descrivere il processo FML (trasformazioni chimiche e fisiche). (C2)	
f4.2	Regolare la temperatura e i valori pH del vino giovane per poter avviare il processo FML (eventualmente aggiungere colture batteriche). (C3)	Indicare le condizioni per un processo FML. (C1)	
f4.3	Valutare l'acido lattico, malico e tartarico (p. es. mediante cromatogramma o analisi di laboratorio) e, in caso di discrepanze, avviare misure adeguate in collaborazione con i responsabili. (C4)	Interpretare un cromatogramma. (C3) Interpretare un'analisi di laboratorio. (C3)	

Competenza operativa f5: Stabilizzazione del vino

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina, per la stabilizzazione del vino, prestano attenzione a un approccio rispettoso delle risorse, in particolare dell'acqua.

Le vitivinicoltrici 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).

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f5.1	Aggiungere solfiti o altri additivi al vino in base alla forma di produzione (stabilizzazione microbiologica e chimica). (C3)	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) Spiegare i processi microbiologici, chimici e fisici della stabilizzazione del vino. (C2) Calcolare l'aggiunta di acido solforico in conformità con le disposizioni legali. (C3)	
f5.2	Ottenere una precipitazione tartarica mediante il freddo e/o additivi autorizzati. (C3)		
f5.3	Ridurre i microrganismi nel vino mediante vari processi e strumenti (p. es. filtrazione). (C3)		

Competenza operativa f6: Cura e affinamento del vino

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina affinano il vino. In questo modo, garantiscono che si sviluppi secondo le indicazioni e che le sue proprietà organolettiche non cambino. È importante che le vitivinicoltrici 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 vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f6.1	Valutare regolarmente il vino dal punto di vista sensoriale e analitico (solfiti, qualità, contaminazione microbiologica, difetti del vino). (C4)	Adottare vari procedimenti di analisi per valutare il vino e interpretare i risultati. (C4) Spiegare i vari difetti del vino. (C2)	
f6.2	Adottare misure di regolazione e documentarle nel registro di cantina in conformità con le disposizioni legali. (C4)	Consultare le direttive per la tracciabilità del vino. (C1)	
f6.3	Affinare diversi vini nei contenitori in base al prodotto desiderato (p. es. microossidazione, bâtonnage). (C3)	Descrivere vari procedimenti per l'affinamento del vino ed eventuali limitazioni in base alla forma di produzione (p. es. microossidazione, bâtonnage). (C2) Descrivere le caratteristiche e i vantaggi e svantaggi di vari tipi di contenitori (p. es. legno, a forma di uova, anfore, acciaio inox). (C2)	Svolgere piccole riparazioni e lavori di manutenzione di vari contenitori. (C3)
f6.4	Filtrare il vino in base al prodotto desiderato. (C3)	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi di varie procedure e tipi di filtrazione. (C2)	Filtrare il vino con vari sistemi di filtrazione. (C3)

f6.5	Assaggiare prove di possibili assemblaggi. (C3)	Spiegare le direttive per gli assemblaggi. (C2)	
f6.6	Definire gli assemblaggi in accordo con i responsabili. (C3)		
f6.7	Preparare i contenitori per gli assemblaggi e tagliare i vini pronti per l'imbottigliamento secondo le indicazioni. (C3)		
f6.8	Documentare gli assemblaggi nella contabilità di cantina. (C3)		

Competenza operativa f7: Imbottigliamento del vino

Le vitivinicoltrici 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 vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f7.1	Controllare il materiale d'imbottigliamento e prepararlo (p. es. contenitori, tappi, etichette). (C3)	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)	
f7.2	Garantire il rispetto delle disposizioni legali sull'etichettatura dei prodotti. (C2)	Consultare le disposizioni legali sull'etichettatura dei prodotti. (C2)	
f7.3	Pianificare e organizzare il processo d'imbottigliamento (collaboratori, spazio di stoccaggio, macchinari, ecc.). (C4)	Redigere una pianificazione esemplificativa dei costi e del materiale per un processo d'imbottigliamento (p. es. costi di noleggio per macchinari, bottiglie, tappi). (C3) Redigere una tabella di marcia esemplificativa per un processo d'imbottigliamento tenendo in considerazione la velocità dei macchinari. (C3) Redigere una pianificazione esemplificativa del personale per un processo d'imbottigliamento. (C3)	
f7.4	Allestire l'impianto d'imbottigliamento e sterilizzarlo. (C3)	Descrivere il processo di sterilizzazione. (C2)	Allestire un impianto d'imbottigliamento e sterilizzarlo. (C3)
f7.5	Imbottigliare il vino negli appositi contenitori. (C3)	Descrivere i pericoli del processo d'imbottigliamento (sporcizia, quantità di riempimento, pressione massima, sicurezza sul lavoro). (C2)	Imbottigliare il vino nei contenitori. (C3)
f7.6	Controllare e documentare il processo d'imbottigliamento. (C4)	Tenere un registro di cantina fittizio in cui annotare la documentazione esemplificativa. (C3)	Controllare e documentare il processo d'imbottigliamento. (C4)
f7.7	Documentare l'entità di bottiglie stoccate mediante un inventario. (C3)		
f7.8	Controllare lo stato dei contenitori e, se necessario, svolgere misure di manutenzione.		

	(C3)		
f7.9	Separare e smaltire i rifiuti correttamente. (C3)	Spiegare le direttive sulla separazione e lo smaltimento dei rifiuti. (C2)	

Campo di competenze operative g: Commercio dei prodotti

Competenza operativa g1: Degustazione del vino e valutazione della qualità

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.

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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
g1.1	Allestire sale per la degustazione in modo adatto e accattivante. (C3)	Spiegare i fattori più importanti per l'allestimento delle sale per la degustazione e per la preparazione delle degustazioni. (C2)	
g1.2	Valutare la qualità di un vino, osservandolo, annusandolo e degustandolo. (C3)	Valutare organoletticamente i vini secondo i criteri e le schede di degustazione ufficiali dell'OIV. (C3) Descrivere le caratteristiche sensoriali di base di tipi di vini delle regioni viticole mondiali più importanti. (C2) Spiegare le buone pratiche della degustazione (p. es. maneggio del calice di degustazione). (C2)	
g1.3	Descrivere i pregi e difetti di un vino con una terminologia tecnica corretta. (C3)	Descrivere i pregi e difetti di vari tipi di vino con la terminologia tecnica corretta. (C3)	
g1.4	Valutare il potenziale di maturazione e conservazione di un vino. (C3)		
g1.5	Formulare una descrizione del vino (p. es. per la		

	commercializzazione). (C3)		
g1.6	Sottolineare i pericoli di un consumo eccessivo di alcol. (C3)	Spiegare gli effetti di un consumo eccessivo di alcol. (C2)	

Competenza operativa g2: Determinazione dei canali di vendita per il vino e svolgimento di eventi promozionali di vendita

Le vitivinicoltrici 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.

Le vitivinicoltrici 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.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
g2.1	Determinare i canali di vendita adatti per i propri prodotti. (C3)	Mostrare vantaggi e svantaggi di vari canali di vendita (p. es. vendita diretta, enoturismo).	
g2.2	Preparare un evento promozionale di vendita per un gruppo target specifico (p. es. fiere, nella propria azienda). (C3)	Descrivere i vari gruppi target per gli eventi promozionali di vendita (p. es. clienti privati, rivenditori, gastronomia). (C2) Spiegare la composizione del prezzo per i diversi gruppi target. (C2) Redigere un concetto per un evento promozionale di vendita. (C3)	
g2.3	Salutare i clienti e presentare l'azienda. (C3)	Presentare la propria azienda con un mezzo adeguato (p. es. mediante un video o una documentazione). (C3)	

g2.4	Aprire bottiglie di vino, presentare il vino e servirlo in maniera professionale. (C3)		
g2.5	Condurre una conversazione di vendita, concludere con successo la vendita e documentarla (p. es. compilare ricevuta di consegna). (C3)	Spiegare i criteri per una conversazione di vendita di successo. (C2) Condurre una conversazione di vendita mediante un gioco di ruolo. (C3)	
g2.6	Congedarsi educatamente dai clienti. (C3)		
g2.7	Mettere in ordine e pulire gli spazi dedicati alla vendita e il materiale per la degustazione. (C3)		

5. Disposizione concernente la frequentazione dei CI nel caso di tirocinio abbreviato

Le persone in formazione che svolgono un tirocinio abbreviato devono frequentare tutti i corsi interaziendali, affinché siano garantite la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e lo sviluppo sostenibile.

Elaborazione

Il piano di formazione è stato elaborato [dalla/e] organizzazione[i] firmataria[e] del mondo del lavoro e fa riferimento all'ordinanza della SEFRI del [data di emanazione ofor] sulla formazione professionale di base per [denominazione professionale f/denominazione professionale m] con [attestato federale di capacità (AFC)/ certificato federale di formazione pratica (CFP)].

In caso di revisione totale ofor/PianoFor
[Il piano di formazione fa riferimento alle disposizioni transitorie dell'ordinanza sulla formazione.]

[Luogo e data]

[Nome dell'oml]

La presidente/Il presidente	La direttrice/il direttore
[Nome, Cognome, presidente dell'oml]	[Nome/Cognome direttore/trice oml]

Dopo averlo esaminato, la SEFRI dà il suo consenso al piano di formazione.

Berna, [data/timbro]

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione

Rémy Hübschi
Direttore supplente
Capodivisione Formazione professionale e continua

Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità

Documento	Fonte di riferimento
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base [titolo f/titolo m]	*Versione elettronica* Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.bvz.admin.ch > Professioni A-Z) *Versione cartacea* Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.pubblicazionifederali.admin.ch)
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base [titolo f/titolo m]	[Nome dell'oml competente]
Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, incluso allegato (griglia di valutazione ed eventuale documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali e/o nella formazione professionale pratica)	[Nome dell'oml competente]
Documentazione dell'apprendimento	[Nome dell'oml competente]
Rapporto di formazione	[Modello SDBB | CSFO www.oda.berufsbildung.ch [Ev. nome dell'oml competente]
[Documentazione della formazione di base in azienda]	[Modello SDBB | CSFO www.oda.berufsbildung.ch [Ev. nome dell'oml competente]
[Programma di formazione per le aziende di tirocinio]	[Nome dell'oml competente]
[Dotazione minima dell'azienda di tirocinio]	[Nome dell'oml competente]
[Programma di formazione per i corsi interaziendali]	[Nome dell'oml competente]
[Regolamento dei corsi interaziendali]	[Nome dell'oml competente]
[Programma d'insegnamento per le scuole professionali]	[Nome dell'oml competente]
[Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione]	[Nome dell'oml competente]

Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS *822.115*) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di [titolo f]/[titolo m] possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: liste di controllo della SECO)	
Articolo	**Lavoro pericoloso** (definizione secondo le liste di controllo della SECO)

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	**Pericoli**		**Temi di prevenzione per la formazione/corsi, l'istruzione e la sorveglianza**	**Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti[2] in azienda**						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Articolo/i[3]		Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale

Legenda: CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale;
[Possibili abbreviazioni: DF: dopo la formazione; OP: opuscolo; LC: lista di controllo; AT: anno di tirocinio]

[2] È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità (certificato federale di formazione pratica qualora previsto nell'ofor) o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.
[3] Articolo secondo la lista di controllo della SECO "Lavori pericolosi nella formazione professionale di base"

Glossario (*vedi Lessico della formazione professionale, 4a edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, *www.less.formazioneprof.ch*)

Azienda di tirocinio*

Nel sistema duale della formazione professionale, l'azienda di tirocinio è un'azienda di produzione o di servizi in cui avviene la formazione pratica professionale. A tale scopo le aziende devono disporre di un'autorizzazione a formare rilasciata dall'autorità cantonale competente.

Campo di qualificazione*

Nell'ordinanza sulla formazione professionale di base si distinguono tre campi di qualificazione: lavoro pratico, conoscenze professionali e cultura generale.

- **Lavoro pratico:** esistono due tipi di lavoro pratico: il lavoro pratico individuale (LPI) e il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- **Conoscenze professionali:** l'esame delle conoscenze professionali è la parte teorica/scolastica dell'esame finale. La persona in formazione deve presentarsi a un esame scritto o a un esame scritto e orale. In casi motivati l'insegnamento e l'esame della cultura generale possono essere integrati nelle conoscenze professionali.
- **Cultura generale:** a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006[4] sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base. Se l'insegnamento della cultura generale avviene in modo integrato, viene valutato congiuntamente alle conoscenze professionali.

Campo di competenze operative

I comportamenti professionali, ovvero quelle attività che richiedono competenze simili o che appartengono a un processo lavorativo simile, vengono raggruppati in campi di competenze operative.

Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione (Commissione SP&Q)

Ogni ordinanza sulla formazione professionale di base definisce nella sezione 10 una Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione per la rispettiva professione o il rispettivo campo professionale.
La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione è un organo strategico composto dai partner con funzione di vigilanza, nonché un organismo orientato verso il futuro teso a garantire la qualità ai sensi dell'articolo 8 LFPr.

Competenza operativa

La competenza operativa si esplica nella capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per farlo un professionista competente applica autonomamente una combinazione specifica di conoscenze, abilità e comportamenti. Durante la formazione le persone in formazione acquisiscono la necessaria competenza professionale, metodologica, sociale e personale relativa a ogni competenza operativa.

Corso interaziendale (CI)*

I corsi interaziendali servono a trasmettere e a fare acquisire capacità pratiche fondamentali. Essi completano la pratica professionale e la formazione scolastica.

Documentazione dell'apprendimento*

La documentazione dell'apprendimento è uno strumento che promuove la qualità della formazione professionale pratica. La persona in formazione aggiorna autonomamente la propria documentazione menzionando i principali lavori e le competenze operative da acquisire. Grazie alla documentazione, il formatore può vedere i progressi nella formazione e l'impegno personale dimostrato dalla persona in formazione.

Insegnamento delle conoscenze professionali

Con l'insegnamento delle conoscenze professionali nella scuola professionale la persona in formazione acquisisce alcune qualifiche specifiche. Obiettivi ed esigenze sono stabiliti nel piano di formazione. Le note semestrali relative all'insegnamento professionale confluiscono, sotto forma di nota relativa all'insegnamento professionale o di nota dei luoghi di formazione, nel calcolo della nota complessiva della procedura di

---

4 RS **412.101.241**

qualificazione.

Lavoro pratico individuale (LPI)

Il LPI è una delle due opzioni di verifica delle competenze acquisite nel campo di qualificazione «lavoro pratico». L'esame si svolge nell'azienda di tirocinio sulla base di un mandato aziendale. Il LPI è disciplinato per ogni professione dalle «Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale».

Lavoro pratico prestabilito (LPP)*

Il lavoro pratico prestabilito è l'alternativa al lavoro pratico individuale e viene controllato dai periti d'esame durante tutto lo svolgimento del lavoro. Per tutte le persone in formazione valgono le opzioni d'esame e la durata d'esame prevista dall'ordinanza in materia di formazione.

Luoghi di formazione*

Il punto di forza della formazione professionale duale sta nella sua stretta relazione con il mondo del lavoro, che si riflette nei tre luoghi di formazione che impartiscono la formazione professionale di base: l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa e tengono conto delle esigenze attuali legate agli sviluppi economici e sociali. Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la cooperazione tra i luoghi di formazione. Solitamente aziende di tirocinio, scuole professionali e corsi interaziendali hanno obiettivi diversi, la cui formulazione può però essere identica, ad esempio per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute o le attività manuali.

Obiettivi ed esigenze della formazione professionale di base

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono stabiliti nell'ofor e nel piano di formazione. All'interno di quest'ultimo sono articolati in campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione per i tre luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale e corsi interaziendali).

Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor)

Ogni ofor disciplina nel dettaglio i seguenti aspetti: contenuto e durata della formazione professionale di base, obiettivi ed esigenze della formazione professionale pratica e della formazione scolastica, ampiezza dei contenuti della formazione e loro ripartizione tra i luoghi di formazione, procedure di qualificazione, attestazioni e titoli. Normalmente, l'oml chiede alla SEFRI di emanare un'ofor e la redige congiuntamente con i Cantoni e la Confederazione. L'entrata in vigore di un'ofor è stabilita d'intesa fra i partner, mentre l'emanazione spetta alla SEFRI

Organizzazione del mondo del lavoro (oml)*

L'espressione collettiva «organizzazioni del mondo del lavoro» può indicare le parti sociali, le associazioni professionali e le altre organizzazioni competenti, nonché gli operatori della formazione professionale. L'oml competente per una data professione definisce i contenuti della formazione, organizza la formazione professionale di base e istituisce l'organo responsabile dei corsi interaziendali.

Partenariato*

La formazione professionale è compito comune di Confederazione, Cantoni e organizzazioni del mondo del lavoro. I tre partner uniscono i loro sforzi per garantire una formazione professionale di qualità e un numero sufficiente di posti di tirocinio.

Persona in formazione*

È considerata persona in formazione chi ha concluso le scuole dell'obbligo e ha stipulato un contratto di tirocinio per apprendere una professione secondo le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base.

Piano di formazione

Il piano di formazione integra l'ordinanza sulla formazione professionale di base e contiene, oltre ai fondamenti pedagogico-professionali, il profilo di qualificazione, le competenze operative raggruppate nei relativi campi e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Il contenuto del piano di formazione è di responsabilità dell'oml nazionale. Il piano di formazione viene elaborato e firmato dalla/e oml.

Procedura di qualificazione (PQ)*

L'espressione «procedura di qualificazione» è utilizzata per designare tutte le procedure che permettono di stabilire se una persona possiede le competenze definite nella rispettiva ordinanza sulla formazione professionale di base.

Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive le competenze operative che una persona in formazione deve possedere alla fine della formazione. Il profilo di qualificazione viene redatto in base al profilo delle attività e funge da base per l'elaborazione del piano di formazione.

Quadro europeo delle qualifiche (QEQ)

Il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (QEQ) punta a rendere comparabili a livello europeo le qualifiche e le competenze professionali. Al fine di mettere in relazione le diverse qualifiche nazionali con il QEQ e di confrontarle con quelle di altri Stati europei, ogni Paese sviluppa un proprio Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ).

Quadro nazionale per la formazione professionale (QNQ formazione professionale)

Scopo del Quadro nazionale delle qualifiche è garantire la trasparenza e la comparabilità dei titoli della formazione professionale a livello nazionale e internazionale e promuovere in questo modo la mobilità sul mercato del lavoro. Il Quadro delle qualifiche prevede otto livelli, ognuno dei quali include le tre categorie di valutazione «conoscenze», «abilità» e «competenze». Ogni titolo della formazione professionale di base è accompagnato da un supplemento standard al certificato.

Rapporto di formazione*

Con il rapporto di formazione si documenta la verifica periodica dell'apprendimento svolto in azienda. Il rapporto viene compilato durante un colloquio che avviene tra formatore e persona in formazione.

Responsabili della formazione professionale*

Con il termine «responsabili della formazione professionale» si intendono tutti gli specialisti che durante la formazione professionale di base impartiscono alle persone in formazione una parte della formazione pratica o scolastica: formatori attivi nelle aziende di tirocinio, formatori attivi nei corsi interaziendali, docenti della formazione scolastica, periti d'esame.

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI)

In collaborazione con i partner (Cantoni e oml), la SEFRI ha il compito di assicurare la qualità e il costante sviluppo dell'intero sistema della formazione professionale. La SEFRI inoltre provvede alla comparabilità e alla trasparenza delle offerte formative in tutta la Svizzera.