



CAMPO PROFESSIONALE AGRICOLTURA: VITIVINICOLTRICE/VITIVINICOLTORE INDIRIZZO PROFESSIONALE VIGNA / CANTINA

PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 5 BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ

Introduzione

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

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

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

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

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

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



Condizioni quadro CI 5 Biodiversità e sostenibilità

Durata del corso	1 giorno di 8 ore		
Periodo del corso	2° anno di tirocinio		
Obiettivo	In questo corso interaziendale le persone in formazione consolidano e approfondiscono le loro competenze nei seguenti ambiti: Vigna • Conoscere il potenziale delle strutture ecologiche • Valutare la biodiversità e le strutture ecologiche esistenti nella vigna • Lavoro sostenibile nella vigna Cantina • Uso parsimonioso dell’acqua • Gestione delle acque reflue • Misure per soluzioni efficienti dal punto di vista energetico nella cantina		
Panoramica delle competenze operative trattate: a2 Mantenere, curare e promuovere la biodiversità f1 Preparare la cantina			
Panoramica degli obiettivi di valutazione: a2.5 Svolgere un progetto per la promozione della biodiversità. (C3) f1.4 Adottare soluzioni efficienti dal punto di vista energetico per il clima interno della cantina (p. es. recupero di calore). (C3)			
Conoscenze già acquisite Azienda:	Conoscenze già acquisite Scuola:	Conoscenze già acquisite CI:	
- Possibilità per valutare la biodiversità e l’ottimizzazione della sostenibilità nell'Azienda	- Conoscenze delle piante - Conoscenze di insetti utili/nocivi - Conoscenze delle strutture		



	ecologiche - Fondamenti giuridici della biodiversità e della sostenibilità	
--	---	--



Contenuto e durata del corso

Nr. OV	Contenuti	Raccomandazioni per l'attuazione metodologico-didattica	Documenti	Tempo stimato
	Introduzione al corso - Obiettivi e contenuti - Svolgimento e organizzazione			15'
a2.5	Vigna			
	Riconoscere il potenziale delle strutture ecologiche - Panoramica delle diverse strutture ecologiche e della loro interconnessione - Consigli per piante autoctone	Nel plenum: Ripetere le basi teoriche, riprendere le conoscenze già acquisite	Schede informative agridea Guida flora dei vigneti Schede informative della Stazione ornitologica di Sempach	45'
	Valutare la biodiversità e le strutture ecologiche esistenti nella vigna - Panoramica - Proporre misure per il miglioramento della biodiversità	Lavori pratici in gruppo: - Identificare le strutture ecologiche nella vigna - Misure di miglioramento della biodiversità Plenum: raccogliere e confrontare le diverse proposte	Mappa della vigna Schede informative di agridea Guida flora dei vigneti Schede informative della Stazione ornitologica di Sempach	120' inclusa la pausa
	Lavoro sostenibile nella vigna Mantenimento e cura delle strutture ecologiche	Lavoro pratico a gruppi: Mantenere/riparare strutture ecologiche		60'



f1.4	Cantina			
	Uso parsimonioso dell'acqua • Panoramica: come si lavora adesso? Dove si trovano gli hotspots nei quali si perde molta acqua? • Cosa si potrebbe migliorare? Gestione delle acque reflue • Consapevolezza: con cosa è inquinata l'acqua? Come gestirla? Come può essere trattata? Panoramica: come e dove vengono scaricate le acque reflue? • Cosa si potrebbe migliorare? Misure per soluzioni efficienti dal punto di vista energetico in cantina • Panoramica: quale tipo di corrente si usa? Come è regolata l'atmosfera interna? Come è raffreddata? Come è riscaldata? • Cosa si potrebbe migliorare?	Plenum: Brainstorming • Quando e dove viene utilizzata l'acqua? • Dove e a cosa serve energia? Percorso a postazioni con tre temi • Presentazione situazione iniziale • Elaborazione di proposte di ottimizzazione Plenum: scambio, valutazione e discussione	Schede informative agridea Disposizioni legali	15' 3x45' (postazioni) 30' (plenum) 15' Pausa
	Conclusione	Verifica delle competenze Valutazione e feedback reciproco sul corso		45'



Allegato estratto dal piano di formazione

CCO a: Cura dei terreni coltivati

Competenza operativa a2: Mantenere, curare e promuovere la biodiversità

I professionisti del campo professionale Agricoltura sono consapevoli dell'importanza della biodiversità per la stabilità dell'ecosistema e quindi per la propria azienda e per la società. Adottano una prospettiva globale e si impegnano a promuovere la biodiversità nella loro area di attività.

I professionisti del campo professionale Agricoltura mostrano gli effetti e le interazioni sulla e con la **biodiversità** del proprio lavoro quotidiano. Assieme al/alla gestore/trice aziendale, redigono o rielaborano una panoramica delle **superfici per la promozione della biodiversità in azienda (elementi SPB)**. **Definiscono misure con le quali è possibile migliorare o mantenere la biodiversità** (p. es. portare un prato ecologico a un livello qualitativo superiore, manutenzione di muri a secco, interconnessione di elementi SPB). Inoltre, determinano e svolgono le misure di cura e le fasi di lavoro per gli elementi SPB presenti in azienda. Controllano a intervalli regolari lo sviluppo degli elementi SPB, assieme al/alla gestore/trice aziendale.

	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
a2.5	Svolgere misure di cura e fasi di lavoro adatte per promuovere la biodiversità (p. es. manutenzione muri a secco, cura di siepi, cura di cumuli di sassi e di rami). (C3)	Spiegare l'importanza delle strutture ecologiche (p. es. muri a secco, siepi, cumuli di rami) quali habitat per piante e animali. (C2) Descrivere le specie animali e vegetali tipiche, così come le loro esigenze di habitat e le loro funzioni nelle strutture ecologiche. (C2) Svolgere un progetto per la promozione della biodiversità. (C3)	Svolgere un progetto per la promozione della biodiversità. (C3)

CCO f: Pigiatura e vinificazione delle uve

Competenza operativa f1: Preparare la cantina

Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori preparano con cura la cantina, con l'obiettivo di svolgere la vinificazione in un ambiente lavorativo pulito e funzionale, con macchinari funzionanti. Per la pulizia della cantina, utilizzano prodotti di pulizia ecologici, usano le risorse (soprattutto acqua) in maniera parsimoniosa e rispettano il concetto di igiene. Per verificare la funzionalità dei macchinari in cantina, devono avere una buona conoscenza dell'energia e della tecnica ed entusiasmo nei confronti delle nuove tecnologie. Danno sempre la massima priorità alla sicurezza sul



lavoro (p. es. gas di fermentazione).

Le vitivinicolttrici e i vitivinicoltori calibrano gli apparecchi di analisi e misurazione (ad esempio rifrattometri Oechsle, bilance). Puliscono macchinari, contenitori per la fermentazione e pavimenti in conformità il concetto di igiene. Controllano la funzionalità e la sicurezza dei macchinari (p. 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
f1.4	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)

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