



CAMPO PROFESSIONALE AGRICOLTURA: VITIVINICOLTRICE/VITIVINICOLTORE INDIRIZZO PROFESSIONALE CANTINA

PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 6 FILTRAZIONE

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 6 Filtrazione

Durata del corso	2 giorni di 8 ore ciascuno		
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: • Determinare la filtrazione in base al prodotto desiderato • Preparare l'impianto di filtrazione per tutti i sistemi di filtrazione • Eseguire la filtrazione • Smaltire correttamente i rifiuti della filtrazione • Pulire e conservare il filtro		
Panoramica delle competenze operative trattate:			
f6 Far maturare e affinare il vino			
Panoramica degli obiettivi di valutazione:			
f6.4 Filtrare il vino con vari sistemi di filtrazione. (C3)			
Conoscenze già acquisite Azienda:	Conoscenze già acquisite Scuola:	Conoscenze già acquisite CI:	
- Esecuzione di una filtrazione	- Vantaggi e svantaggi dei diversi processi di filtrazione e tipi di filtri - Principio della filtrazione - Calcolare la superficie di filtrazione	- Sicurezza sul lavoro (CI 1)	



Contenuto e durata del corso

Nr. OV	Contenuti	Raccomandazioni per l'attuazione metodologico-didattica	Documenti	Tempo stimato
1° giorno	Introduzione al corso - Obiettivi e contenuti - Svolgimento e organizzazione			15'
f6.4	Chiarificazione come fase preliminare alla filtrazione - Flottazione - Separatore - Chiarificazione statica	Attivare le conoscenze già acquisite Eseguire una dimostrazione dell'apparecchio per la chiarificazione		60'
	Determinare il tipo di filtrazione in base al prodotto desiderato - Livello di filtrazione in relazione al prodotto di partenza e alla fase di vinificazione - Risorse finanziarie - Filosofia aziendale	Attivare le conoscenze già acquisite Discussione nel plenum: le persone in formazione condividono le proprie esperienze nella pratica Raccolta degli aspetti importanti, dei vantaggi e degli svantaggi dei diversi sistemi		45'
	Diversi sistemi di filtrazione, p. es.: - Pressa per lieviti - Filtro rotante sottovuoto - Filtro a farina fossile Per i diversi sistemi di filtrazione, eseguire le seguenti operazioni: - Preparare l'impianto di filtrazione - Eseguire la filtrazione - Smaltire correttamente i rifiuti della filtrazione	Percorso a postazioni con vari filtri Conclusione nel plenum: scambio di opinioni, riassunto delle conoscenze più importanti		360'



	Pulire e conservare il filtro			
2° giorno	Introduzione			15
	Diversi sistemi di filtrazione, p. es.: - Filtro a strati - Filtrazione a flusso incrociato - Filtro a candela/filtro modulare Per i diversi sistemi di filtrazione, eseguire le seguenti operazioni: - Preparare l'impianto di filtrazione - Eseguire la filtrazione - Smaltire correttamente i rifiuti della filtrazione - Pulire e conservare il filtro	Percorso a postazioni con vari filtri Conclusione nel plenum: scambio di opinioni, riassunto delle conoscenze più importanti		360'
	Eseguire diverse analisi in laboratorio - Eseguire il test di filtrazione - NTU - Torbidità colloidale	Dimostrazione dei diversi test Comparazione prima/dopo		45'
	Conclusione	Controllo delle competenze Feedback reciproci sul corso		60'



Allegato estratto dal piano di formazione

CCO f: Pigiatura e vinificazione delle uve

Competenza operativa f6: Far maturare e affinare il vino

Le vitivinicoltrici e i vitivinicoltori dell'indirizzo professionale Cantina si occupano dell'affinamento del vino. In questo modo, garantiscono che si sviluppino 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
f6.4	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)

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