

CAMPO PROFESSIONALE AGRICOLTURA: VITIVINICOLTRICE/VITIVINICOLTORE INDIRIZZO PROFESSIONALE CANTINA

PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 7 TECNICA DI IMBOTTIGLIAMENTO (COMPRESSE TECNOLOGIE INNOVATIVE)

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 7 Tecnica di imbottigliamento (comprese tecnologie innovative)

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: • Controllare il vino • Preparare l'impianto d'imbottigliamento • Imbottigliare il vino nei contenitori • Controllare e documentare il processo d'imbottigliamento • Pulire l'impianto d'imbottigliamento • Etichettare		
Panoramica delle competenze operative trattate:			
f7 Imbottigliare il vino			
Panoramica degli obiettivi di valutazione:			
f7.4 Allestire un impianto d'imbottigliamento e sterilizzarlo. (C3)			
f7.5 Imbottigliare il vino nei contenitori. (C3)			
f7.6 Controllare e documentare il processo d'imbottigliamento. (C4)			
Conoscenze già acquisite Azienda:	Conoscenze già acquisite Scuola:	Conoscenze già acquisite CI:	
- Collaborare nei processi d'imbottigliamento	- Diversi sistemi d'imbottigliamento - Procedura di sterilizzazione - Basi giuridiche - Registro di cantina	- Sicurezza sul lavoro (CI 1) - Pulizia/ disinfezione (CI 4) e filtrazione (CI 6)	



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'
f7.4	Controllare il vino - Verificare la stabilità fisica e chimica (misurare il tenore di zolfo e il pH) - Misurare il tenore di CO2 - Misurare il tenore alcolico - Controllo organolettico	Introduzione al funzionamento degli apparecchi Percorso a postazioni con diversi controlli/misurazioni Nel plenum: comparare le misurazioni e discutere le differenze	Schede informative Agridea (Controllo del vino)	120'
	Controllo dei materiali - Contenitori - Etichette (informazioni obbligatorie) - Chiusure - Cartoni	Plenum: Controllo delle bottiglie o dei contenitori (tipo di bottiglia, livello di riempimento, volume, controllo della qualità) Controllare le indicazioni riportate sulle etichette (corrette? complete?) Eseguire il controllo sensoriale della qualità dei tappi → Controllo e discussione dei punti più importanti	Schede informative Agridea (Controllo dei tappi)	120'
	Preparare l'impianto d'imbottigliamento - Pulizia riempitrice - Sterilizzazione riempitrice - Risciacquo del risciacquatore - Controllo tappatrice	Le persone in formazione eseguono le diverse fasi di lavoro a turno Le altre persone in formazione ricevono un compito di osservazione: osservare il		225'



	• Controllo rullatrice • Regolare l'altezza dell'impianto • Preparare il circuito di imbottigliamento	processo, commentare, eventualmente annotare gli errori Conclusione nel plenum: scambio di opinioni, riassumere le conoscenze		
2° giorno	Introduzione al 2° giorno di corso			15'
f7.5/f7.6	Imbottigliare il vino nei contenitori • Controllo dell'imbottigliamento • Controllo del livello di riempimento • Effettuare il travaso del vino • Modificare l'altezza dei contenitori e le chiusure	Imbottigliamento collettivo del vino, ogni persona in formazione effettua una volta le modifiche all'impianto (travaso del vino, contenitori, ecc.)		240'
	Etichettatura • Preparare l'etichettatrice • Controllare le etichette	Plenum Dimostrazione delle impostazioni Verifica collettiva delle etichette		45'
f7.6	Documentare il processo di imbottigliamento • Calcolare le bottiglie riempite • Calcolare le perdite • Tracciabilità • Controllo e documentazione del prodotto riempito	Lavoro individuale: calcolare/documentare tutti i punti rilevanti Controllo collettivo dei risultati nel plenum	Diario di cantina	60'
	Pulire l'impianto d'imbottigliamento • Risciacquo e pulizia/disinfezione • Smaltimento corretto dei rifiuti	Dimostrazione di risciacquo/pulizia/disinfezione nel plenum Riordino collettivo		60'
	Conclusione	Controllo delle competenze Feedback reciproci sul corso		60'



Allegato estratto dal piano di formazione

CCO f: Pigiatura e vinificazione delle uve

Competenza operativa f7: Imbottigliare il vino

Le vitivinicolttrici 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 vitivinicolttrici 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 vitivinicolttrici 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
f7.4	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)

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