

Serie 2017

Procedure di qualificazione
Viticolttrice / Viticoltore AFC

Lavori pratici – esami finali

Ambito: Produzione vegetale2

Nota di posizione: WI_A_Produzione vegetale2_a

VERSIONE PER I PERITI

Raccolta delle situazioni d'esame

Per le viticoltrici/viticoltori AFC, l'esame dei lavori pratici per la produzione vegetale si compone di 3 esami separati (note d'ambito). Sono previsti 90 minuti per ogni esame.

La raccolta dei compiti contiene una scelta di situazioni per la nota parziale di Produzione vegetale 2 e 3. Per ogni esame i periti devono scegliere tre compiti dalla presente raccolta. In media sono a disposizione 30 minuti per lo svolgimento di ognuno dei compiti. Il tempo di realizzazione può variare un poco in funzione della situazione dell'esame e del contesto.

Il compito da assolvere viene posto oralmente iniziando con un'introduzione adatta alla situazione. Il/la candidato/a svolge i diversi lavori che gli/le vengono assegnati motivando le decisioni prese.

I periti ascoltano, osservano e verbalizzano. Ricevono allo scopo un verbale d'esame separato. I periti annotano i commenti su quanto avviene durante lo svolgimento, le note parziali, le eventuali domande supplementari. La nota generale è indicata alla fine del documento. La grilla di valutazione figura nel verbale d'esame. Un verbale d'esame viene redatto per ogni esame (per nota parziale di ambito).

Mezzi ausiliari autorizzati: Documentazione per la formazione personale e materiale autorizzato secondo il compito assegnato.

Il contenuto dell'esame può essere limitato da obiettivi di formazione dell'azienda formatrice, conformemente al piano di formazione. Le indicazioni generali sulla procedura di qualificazione si trovano nelle Direttive concernenti la procedura di qualificazione. Il piano di formazione e le direttive possono essere consultate nel sito Internet di AgriAliForm: <http://www.agri-job.ch/it/champ-professionnel-1.html>.

Tema 1: Gestione dell'inerbimento e lavorazione in superficie

Compito

L'esame si svolge in due parti:

1. Nell'ambito dell'azienda formatrice l'apprendista descrive i differenti metodi di gestione della superficie del vigneto.

Per ogni metodo spiega brevemente le ragioni, i vantaggi e gli inconvenienti di almeno due metodi. Elenca e descrive la cronologia dei lavori di stagione e descrive i relativi mezzi che utilizza.

2. In una parcella testimone, l'apprendista prepara e utilizza il macchinario adatto allo specifico contesto della parcella e delle pratiche dell'azienda.
3. Elenca le principali malerbe che trova e cita le loro principali caratteristiche.

Risposte

1. L'apprendista dispone di 5 minuti per riflettere sulla problematica specifica che gli viene presentata.
2. L'apprendista espone ai periti almeno 2 differenti gestioni della superficie del terreno dell'azienda.

Il perito, con domande puntuali, verifica la buona comprensione e coerenza della problematica.

3. L'apprendista prepara e regola il macchinario adatto al contesto particolare della parcella (falciatrice, decespugliatore, pompa a spalla, mulcher...).

Prima o durante il suo lavoro, elenca e descrive le principali malerbe che incontra. La gestione dell'inerbimento può essere specifico secondo la situazione, la regione e le pratiche di ogni azienda.

L'apprendista deve poter dimostrare la comprensione della problematica, in particolare per quanto attiene la gestione dell'acqua, dei concimi, dell'erosione, della fertilità del suolo, dell'impatto sull'ambiente e dei potenziali effetti sulla pianta e sul vino.

L'apprendista deve essere in grado di proporre una alternativa a quando viene messo in atto sulla parcella. Deve poter evidenziare i vantaggi e i rispettivi inconvenienti di ogni metodo.

I periti devono dunque adattare le domande e le esigenze specifiche al contesto particolare di ogni giovane. I periti dovranno dunque preventivamente conoscere le pratiche dell'azienda formatrice o d'esame tenendo un colloquio con il responsabile del vigneto.

I periti valutano l'abilità e la pratica dell'apprendista e prestano particolare attenzione agli aspetti della sicurezza (personale, vegetali, dell'ambiente e dei macchinari).

A seconda della complessità del macchinario utilizzato, i periti possono scegliere di approfondire ed estendere la problematica.

Parole chiave: inerbimento permanente, parziale, misto, 1 fila/2, non coltura, erbicidi residuali, defoglianti, erbicidi ormonali, tossicità, dosaggio, regolazione, ritmo di intervento, erosione, azoto, concimazione, concorrenza idrica, effetto sul vino, effetto sulle rese, tossicità, sicurezza, attività biologica del terreno.

Tema 2: Legatura e palizzamento

Compito

Siete incaricati di supervisionare una squadra di 10 persone, dovete dare delle consegne chiare per la legatura e il palizzamento.

Il perito mette l'apprendista in situazione reale e lo confronta con due sistemi di allevamento: guyot o cordone e gobelet (alberello). Il perito gioca il ruolo dell'operario agricolo.

1. Mostrare quale differenza esiste fra la legatura e il palizzamento.
2. Dimostrare la legatura e il palizzamento su del gobelet, del guyot o del cordone.
3. A quale stadio o periodo dell'anno lo effettuate.
4. Elencare e mostrare gli obiettivi della legatura su una vigna in produzione.
5. Mostrare e spiegare i differenti mezzi di palizzamento della vigna.

Risorse

Accessori: distanziatori, anelli di legatura, catene.....

Se presente, presentazione del funzionamento di una macchina per il palizzamento.

Risposte

I periti prestano attenzione in modo da ottenere consegne chiare e semplici da mettere in pratica. Le consegne date al personale devono essere misurabili e precise. Se la stagione lo permette i periti valutano la qualità e l'abilità del lavoro svolto dall'apprendista.

Saper attaccare e palizzare i ceppi secondo il sistema di allevamento.

Conoscere gli obiettivi e se possibile mostrare in una vigna in produzione.

Conoscere i differenti metodi: Manuale + accessori / meccanico

Tema 3: Il diradamento

Compito

In una parcella dell'azienda avete effettuato una stima del raccolto e il risultato ottenuto vi indica che dovete conservare 6 grappoli per ceppo.

1. Dimostrazione e giustificazione dei grappoli da eliminare.
2. A quale stadio o periodo dell'anno lo si effettua ed elencate vantaggi e rischi.
3. Elencare e mostrare i vantaggi del diradamento.
4. Mostrate i diversi tipi di taglio su un grappolo.
5. Descrivere gli aspetti visivi della parcella e dei ceppi.

Risorse

- Fornitura di una stima di raccolto
- Forbice

Risposte

1. Conoscere i vantaggi e i rischi secondo lo stadio dove il diradamento viene effettuato.
2. L'importanza del diradamento sulla qualità dell'uva e del vino.
3. La scelta dei grappoli da eliminare (malattia, ritardo di maturazione, malattie,...).
4. Tipo di taglio su un grappolo (spalla, punta, mezzo grappolo).
5. Sguardo sugli aspetti visivi della parcella (vigore, malattie, età, varietà...).

Tema 4: Potatura verde

Compito

Siete incaricati di supervisionare una squadra di 10 persone e dovete dare delle consegne chiare per la potatura verde.

Il perito mette l'apprendista in situazione reale e lo confronta con tre sistemi di allevamento: guyot, cordone, gobelet (bicchiere). Il perito gioca il ruolo dell'operario agricolo.

1. Mostrare la potatura verde sul guyot, sul cordone e sul gobelet:
 - La formazione
 - Ceppo in produzione
 - Il numero di tralci per ceppo
 - La distribuzione dei tralci
2. A quale stadio o periodo dell'anno si effettua la potatura verde.
3. Mostrate ed elencate gli obiettivi della potatura verde.
4. Mostrate e spiegate i vantaggi e gli inconvenienti della potatura verde precoce o tardiva.

Risposte

- I periti prestano attenzione in modo da ottenere consegne chiare e semplici da mettere in pratica. Le consegne date al personale devono essere misurabili e precise.
- Se la stagione lo permette i periti valutano la qualità e l'abilità del lavoro svolto dall'apprendista.
- Conoscere lo stadio o il periodo dell'anno.
- Saper formare il ceppo in funzione del sistema di allevamento.
- Conoscere gli obiettivi e riconoscerli in una vigna in produzione.
- Conoscere il numero di tralci per ceppo secondo le varietà, il sesto di impianto e i sistemi di allevamento.

Tema 5: La cimatura

Compito

Siete incaricati di supervisionare una squadra di 10 persone e dovete dare delle consegne chiare per la cimatura.

Il perito mette l'apprendista in situazione reale e lo confronta con un sistema di allevamento: guyot o cordone. Il perito gioca il ruolo dell'operario agricolo.

1. Mostrare e spiegare la cimatura del guyot o del cordone.
2. A quale stadio o periodo dell'anno la effettuate.
3. Mostrare gli obiettivi di cimatura su una vigna in produzione.
4. Mostrare e spiegare l'importanza dell'altezza di cimatura.
5. Mostrare l'importanza di cimatura in una vigna vigorosa.
6. Quali sono i vantaggi e gli inconvenienti della cimatura di una vigna manuale o meccanica.

Risorse

Se presente, presentazione del funzionamento di una macchina cimatrice.

Risposte

- I periti prestano attenzione in modo da ottenere consegne chiare e semplici da mettere in pratica. Le consegne date al personale devono essere misurabili e precise.
- Se la stagione lo permette i periti valutano la qualità e l'abilità del lavoro svolto dall'apprendista.
- Conoscere gli obiettivi e riconoscerli in una vigna in produzione.
- Conoscere e riconoscere l'importanza della relazione foglie – frutto.
- Conoscere e riconoscere i principi di una vigna vigorosa e di una cimatura severa in periodo di siccità.

Tema 6: La sfogliatura

Compito

Siete incaricati di supervisionare una squadra di 10 persone e dovete dare delle consegne chiare per la sfogliatura.

Il perito mette l'apprendista in situazione reale e lo confronta con un sistema di allevamento: guyot o cordone. Il perito gioca il ruolo dell'operario agricolo.

1. Mostrare e spiegare la sfogliatura su del guyot o del cordone.
2. A quale stadio o periodo dell'anno la effettuate.
3. Elencare e mostrare gli obiettivi in una vigna in produzione.
4. Importanza di mantenere delle femminelle al di sopra dei grappoli.
5. Spiegate i differenti metodi di sfogliatura della vigna.
6. Elencare e mostrare i vantaggi e gli inconvenienti della sfogliatura manuale o meccanica.

Risorse

Se presente, presentazione del funzionamento di una macchina sfogliatrice.

Risposte

1. I periti prestano attenzione in modo da ottenere consegne chiare e semplici da mettere in pratica. Le consegne date al personale devono essere misurabili e precise.
2. Se la stagione lo permette i periti valutano la qualità e l'abilità del lavoro svolto dall'apprendista.
3. Conoscere gli stadi o i periodi dell'anno quando è possibile sfogliare manualmente o meccanicamente.
4. Conoscere e riconoscere gli obiettivi in una vigna in produzione.
5. Conoscere i vantaggi o gli inconvenienti di una sfogliatura manuale o meccanica.
6. L'importanza della sfogliatura solamente nella zona dei grappoli.

Tema 7: Lavori fogliari

Compito

Siete incaricati di supervisionare una squadra di 10 persone per i lavori fogliari e dovete dare delle consegne chiare per:

1. potatura verde
2. sfogliatura
3. palizzamento
4. cimatura

Il perito mette l'apprendista in situazione reale e lo confronta con tre sistemi di allevamento: guyot, cordone o gobelet. Il perito gioca il ruolo dell'operario agricolo.

L'apprendista spiega e mostra al perito i lavori da effettuare per ogni tipo di lavoro della foglia.

Risorse

I macchinari/attrezzi vengono messi a disposizione dal formatore. Nel limite del possibile il formatore assiste il perito durante la preparazione tecnica dei macchinari/attrezzi.

Risposte

I periti prestano attenzione in modo da ottenere consegne chiare e semplici da mettere in pratica. Le consegne date al personale devono essere misurabili e precise.

Se la stagione lo permette i periti valutano la qualità e l'abilità del lavoro svolto dall'apprendista.

I periti valutano in special modo la buona comprensione dell'apprendista di:

- Del rapporto foglia / frutta e del bilancio energetico
- Dei legami tra il sistema di potatura verde / superficie fogliare / vigore
- La buona ripartizione del fogliame (aerazione della zona del grappolo).

Tema 8: Valutare la produzione di uva

Compito

Avete un contratto di fornitura con una cantina per la parcella davanti a voi che vi remunerano al m². L'enologo, molto interessato al terroir, auspica un prodotto di alta gamma e vi fissa come obiettivo una resa da 800 a 900 gr/m².

1. Se il vigneto è in piena produzione è richiesta una stima visiva del vigneto.
2. L'apprendista spiega il metodo di stima del raccolto e quando potrà mettere in pratica il metodo di stima. Si chiede all'apprendista di valutare la validità del metodo, in caso contrario i limiti e le incognite del metodo.
3. I periti consegnano all'apprendista, durante la valutazione, un formulario per la raccolta dei dati statistici e chiedono di commentare il documento...
4. I periti consegnano in seguito all'apprendista la valutazione statistica standard effettiva e completa. Sulla base del documento chiedono all'apprendista di stabilire le consegne di diradamento per il personale viticolo.
5. L'apprendista svolge concretamente il diradamento. Precisa i possibili periodi di lavoro, spiega i vantaggi e gli inconvenienti in funzione dello stadio fenologico.

Risorse

Formulario standard per la stima del raccolto.

L'esame si svolge in un vigneto di merlot.

I periti forniscono all'apprendista durante l'esame:

- Un formulario di valutazione vuoto

Un formulario di valutazione volutamente incompleto della parcella per interpretazione.

Risposte

I periti valutano obiettivamente la buona comprensione della metodologia con domande mirate.

I periti prestano attenzione in modo da ottenere consegne chiare e semplici per svolgere i lavori di diradamento. Le consegne assegnate al personale devono essere misurabili e precise.

Se la stagione lo permette i periti valutano la qualità e l'abilità del lavoro svolto dall'apprendista. I periti verificano le reali competenze dell'apprendista in relazione alla scelta dei grappoli da togliere, del lavoro, in particolare sulle spalle ed eventualmente le punte.

Caso per caso, i periti valutano inoltre la buona interpretazione / reazione dell'apprendista per quanto attiene il vigore individuale del ceppo e della maturazione degli acini e del legno.

Tema 9: Curare la vigna (prevenzione fitosanitaria)

Compito

Durante il periodo vegetativo il viticoltore deve effettuare lavori differenti sui ceppi al fine di ottenere delle uve di alta qualità, nella misura del possibile senza malattie. Il viticoltore è sottoposto ogni anno a delle condizioni climatiche che possono provocare dei danni economici e prende delle misure preventive.

1. Effettuate e spiegate un controllo delle malattie o dei parassiti.
2. Elencate e presentate i differenti lavori sul ceppo e le misure specifiche di prevenzione fitosanitaria.
3. Elencate e riconoscete i principali sintomi di malattie e di parassiti.

Risorse

- Piano dei trattamenti dell'azienda
- Notifica dei controlli delle malattie e dei parassiti
- Lente

Risposte

Giustificate perché si devono effettuare dei lavori sui ceppi e prevenire le malattie, come pure lottare contro i parassiti.

Obiettivi dei controlli delle malattie e dei parassiti (problematiche delle soglie di tolleranza).

Lavori sui ceppi: potatura verde, palizzamento, sfogliatura, cimatura, specificatamente adattati alla prevenzione fitosanitaria.

Tema 10: Valutazione e caratterizzazione di una parcella viticola

Compito

Siete stati assunti come viticoltore in una grande azienda. Il direttore dell'azienda vi incarica di visitare due parcelle nella stessa regione. L'obiettivo della direzione è di ingrandire l'azienda, ma è possibile acquisire una sola parcella delle due.

Siete incaricati di valutare e di consigliare il vostro direttore di questo acquisto. Non avete ricevuto nessun'altra informazione se non un piano della situazione con la posizione delle parcelle.

Parte 1 (5 minuti):

L'apprendista riceve un piano della situazione sul quale figurano due parcelle da visitare. Sono più o meno della stessa grandezza, ma hanno caratteristiche diverse. L'apprendista si deve recare sul posto dove sono le parcelle e procedere alle valutazioni delle superfici.

Parte 2 (2 x 5 minuti):

Per ogni parcella, in presenza dei periti, l'apprendista descrive la parcella nelle sue caratteristiche (2 x 5 minuti):

orientamento, esposizione, altitudine, natura del terreno, densità di impianto, età, sistema di allevamento, pendenza, accessi, sesto di impianto, stato sanitario, mancanze, qualità generali, varietà...

Parte 3 (5 minuti):

Sulla base di queste visite, l'apprendista fa la sintesi ai periti confrontando le due parcelle. Inoltre dà delle raccomandazioni in ottica dell'acquisto. Se è in grado valuta il valore dei vigneti (distinzione necessaria tra il valore del terreno e valore del capitale piante).

Risorse

Il o i piani fornito/i devono essere completi e sufficientemente dettagliati affinché l'apprendista possa situarsi e misurare una superficie con precisione ragionevole. La grandezza in scala deve essere menzionata obbligatoriamente.

Risposte

- La messa in situazione presenta delle difficoltà particolari e probabilmente nuove per l'apprendista. Ma questo esercizio risponde a un compito al quale l'apprendista si troverà confrontato nella sua pratica domani.
- Il perito deve valutare le competenze tecnico-economiche dell'apprendista.
- Gli aspetti tecnici (orientamento nel terreno, calcolo della superficie, stima di un pendio e di un orientamento, densità di impianto, distanza fra le file, stima dell'età della vigna, stato sanitario generale) devono essere ben padroneggiati.
- L'identificazione della varietà, in funzione dello stadio vegetativo, può risultare delicato e difficile; il perito deve tener conto di queste difficoltà.
- La valutazione di ogni parcella deve essere plausibile e corrispondere all'offerta fatta dal viticoltore all'acquirente.
- Si deve prima di tutto cercare di valutare la coerenza e il buonsenso dell'apprendista, chiedendogli uno sforzo di sintesi delle competenze acquisite nel corso della sua formazione.

I periti devono tener conto che i candidati sono ancora degli apprendisti.

Non devono dar prova di competenze specifiche di un capo d'azienda o maestro-viticolto.

Osservazioni

Il contesto geografico del compito deve permettere all'apprendista di poter indicare la posizione delle parcelle con ragionevole difficoltà. Le due parcelle devono chiaramente distinguersi per le loro caratteristiche e trovarsi vicine per limitare gli spostamenti.

Tema 14: Attuazione pratica di metodi colturali che mirano alla riduzione del vigore di una vigna

Compito

Nell'azienda dove si svolge l'esame indicate la parcella più vigorosa mostrandola ai periti.

1. Indicate ai periti le caratteristiche generali della parcella, giustificandone la scelta con l'osservazione concreta dei criteri di valutazione del vigore.
2. Elencate e dimostrate successivamente, per ogni fase secondo la cronologia dei lavori da svolgere durante l'anno, le misure pratiche e concrete che consentiranno di ridurre il vigore.

Risorse

Forbici

Solution

Le candidat doit être évalué sur la base de :

- ses connaissances pratiques en relation à l'évaluation de la vigueur.
- sa capacité à démontrer aux experts tous les travaux viticoles qui peuvent influencer l'état de vigueur d'une parcelle.
- des bonnes pratiques et des gestes qu'il envisage pour contenir la vigueur ainsi que du lien théorique/pratique surtout du point de vue du bilan énergétique de la plante.
- Le candidat devrait être en mesure d'expliquer aux experts les risques et limites des mesures qu'il pense mettre en place.

Mots-clés:

- Lien porte-greffe / cépage
- Porte-greffe / sol
- Entretien du sol, fertilisation et vigueur
- Irrigation et vigueur
- Fertilisation et vigueur
- Rapport feuille / fruit (régulation récolte, effeuillage, cisailage)
- Date de la prétaille, système de culture, densité, taille