

AGRICOLTRICE / AGRICOLTORE AFC

INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRICOLTURA ALPESTRE E DI MONTAGNA (CCO G)

PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 9

MUNGERE NELL'AZIENDA ALPESTRE E DI MONTAGNA

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 9 Mungere nell'azienda alpestre e di montagna

Durata del corso	1 giorno di 8 ore		
Periodo del corso	3° anno di tirocinio (in inverno)		
Obiettivo	In questo corso interaziendale le persone in formazione consolidano e approfondiscono le loro competenze nei seguenti ambiti: <ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodi di mungitura 		
Panoramica delle competenze operative trattate:			
g5: Mungere vacche, pecore e capre			
Panoramica degli obiettivi di valutazione:			
g5.2 Adottare i vari metodi di mungitura e le corrispondenti prescrizioni in materia di igiene. (C3)			
Conoscenze già acquisite Azienda:	Conoscenze già acquisite Scuola:	Conoscenze già acquisite CI	
	2° anno di tirocinio - d3.3: Basi di anatomia	- CI 6 Medicamenti veterinari e trasporto animali	
	3° anno di tirocinio - - CO g5: tutti gli obiettivi di valutazione		

Contenuto e durata del corso

Nr. OV	Contenuti	Raccomandazioni per l'attuazione metodologico-didattica	Documenti	Tempo stimato
g5.2	<p>Nozioni di base:</p> <p>Igiene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importanza dell'igiene personale durante il lavoro in un'azienda di estivazione e di montagna <p>Conoscere i 4 elementi della pulizia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tempo - Detergenti - Meccanica - Temperatura 	Input nel plenum		45'
g5.2	<p>Igiene aziendale, ambientale e dei prodotti</p>	<p>Visita guidata dell'azienda, dell'alpeggio sul tema dell'igiene nella fattoria e dell'igiene ambientale</p> <p>Illustrare i collegamenti con la produzione alimentare</p>		60'
g5.2	<p>Sistemi di mungitura per diversi animali (p. es. mucche, pecore, capre)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Illustrare i vantaggi e gli svantaggi dei diversi sistemi di mungitura <ul style="list-style-type: none"> - Robot - Sala di mungitura (diversi tipi, sala di mungitura mobile) - Impianto di mungitura a secco - Impianto di mungitura a tubi - Carosello 			60'
g5.2	<p>Attrezzature per la lavorazione del latte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzionamento - Manutenzione - Assistenza 	<p>Input pratico sull'impianto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il funzionamento dell'impianto di mungitura e dell'impianto di raffreddamento • Controlli / lavori di manutenzione 		90'



	<ul style="list-style-type: none"> - Revisione - Risoluzione dei problemi tecnici 	<p>avanzati da parte del personale d'alpeggio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prescrizioni intervallo di manutenzione / protocollo, documentazione <p>Successivamente: Esercizi pratici, p. es. risoluzione di problemi nel contesto dell'alpeggio</p>		
g5.2	<p>Pulizia delle attrezzature per la lavorazione del latte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedura di pulizia dell'impianto di mungitura e refrigerazione - Uso ed efficacia dei diversi detergenti - Dispositivi di protezione individuale - Conservazione dei detergenti - Conservazione delle attrezzature mobili (p. es. lira per il taglio della cagliata) 	<p>Valutare esempi illustrativi relativi ai diversi temi specifici dell'alpeggio, formulare proposte di miglioramento.</p>		75'
g5.2	<p>Mungere le mucche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fasi di lavoro - Test di Schalm - Strumenti ausiliari prima e dopo la mungitura - Salute degli animali e segnali relativi alla mungitura (p. es. valutazione dei capezzoli) 	<p>Riprendere le conoscenze già acquisite Lavoro pratico</p>		75'
g5.2	<p>Mungere capre/pecore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fasi di lavoro - Strumenti ausiliari prima e dopo la mungitura - Salute degli animali e segnali relativi alla mungitura (p. es. valutazione dei capezzoli) 	<p>Riprendere le conoscenze già acquisite Lavoro pratico</p>		75'

Allegato estratto dal piano di formazione

Competenza operativa g5: Mungere vacche, pecore e capre

Le agricoltrici e gli agricoltori dell'indirizzo professionale Agricoltura alpestre e di montagna mungono vacche, pecore e capre. Durante la mungitura, fanno attenzione ad avvicinarsi agli animali in modo calmo. Per ottenere la miglior qualità possibile del latte, rispettano le prescrizioni in materia di igiene durante l'intero processo di mungitura. Ciò richiede affidabilità e consapevolezza riguardo alla qualità. Si adattano alle nuove tecnologie (p. es. robot di mungitura).

Le agricoltrici e gli agricoltori dell'indirizzo professionale Agricoltura alpestre e di montagna, prima di iniziare il processo di mungitura con la pre-mungitura, controllano gli impianti di mungitura e di raffreddamento per quanto riguarda la pulizia e la funzionalità, Per farlo, eseguono un controllo visivo della qualità e ne deducono le misure appropriate. Dopodiché puliscono la mammella e attaccano il gruppo di mungitura. Dopo la mungitura, controllano la mammella e la curano. Valutano la qualità del latte e ne deducono le raccomandazioni di utilizzo. Inoltre, mettono in asciutta, con varie misure, vacche da latte, pecore e capre.

	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
g5.2	Svolgere la pre-mungitura (controllo visivo della qualità) e dedurne le misure appropriate. (C3)	Disegnare una mammella e descrivere la funzione di una mammella. (C2) Spiegare il processo di produzione di latte. (C2) Descrivere il processo di consegna del latte. (C2)	Adottare i vari metodi di mungitura e le corrispondenti prescrizioni in materia di igiene. (C3)

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