



AGRICOLTRICE / AGRICOLTORE AFC

INDIRIZZO PROFESSIONALE DETENZIONE DI BOVINI (CCO 1)

PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 8

CLASSIFICAZIONE E MUNGITURA

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 8 Classificazione e mungitura

Durata del corso	1 giorno di 8 ore	
Periodo del corso	3° anno di tirocinio	
Obiettivo	<p>In questo corso interaziendale le persone in formazione consolidano e approfondiscono le loro competenze nei seguenti ambiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare vari metodi di mungitura e prescrizioni in materia di igiene • Classificare i bovini e determinare il ricavato dalla macellazione • Preparare i bovini per il trasporto e caricarli 	
Panoramica delle competenze operative trattate:		
<p>i5: Mungere le vacche e commercializzare il latte i6: Commercializzare le carni bovine</p>		
Panoramica degli obiettivi di valutazione:		
<p>i5.4 Adottare i vari metodi di mungitura e le corrispondenti prescrizioni in materia di igiene. (C3) i6.2 Svolgere la classificazione degli animali da macellare, visivamente e al tatto. (C3) i6.5 Caricare i bovini (approccio/ispezione degli animali, controllare l'attrezzatura per la conduzione, igiene). (C3)</p>		
Conoscenze già acquisite Azienda:	Conoscenze già acquisite Scuola:	Conoscenze già acquisite CI:
<ul style="list-style-type: none"> - Molto diverse tra loro, a seconda del tipo di azienda in cui hanno svolto la formazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - d3.3: Parti del corpo dei bovini - i5.1: Processo di mungitura, pulizia - i5.2: Anatomia degli organi/mammelle 	<ul style="list-style-type: none"> - CI 1 Sicurezza sul lavoro - CI 6 Medicamenti veterinari e trasporto di animali



Contenuto e durata del corso

Nr. OV	Contenuti	Raccomandazioni per l'attuazione metodologico-didattica	Documenti	Tempo stimato
	Introduzione al corso <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi e contenuti • Svolgimento e organizzazione 			
i5.4	Parte 1: Applicare i diversi metodi di mungitura e le diverse norme igieniche			180'
i5.4	Nozioni di base: Igiene <ul style="list-style-type: none"> • Importanza dell'igiene personale sul posto di lavoro in un'azienda agricola • I 4 elementi della pulizia <ul style="list-style-type: none"> - Tempo - Detergenti - Strumenti - Temperatura 	Input nel plenum		15'
i5.4	Igiene aziendale e dei prodotti <ul style="list-style-type: none"> • Evidenziare i collegamenti con la produzione di derrate alimentari 	Visita guidata dell'azienda sul tema dell'igiene in fattoria		45'
i5.4	Apparecchi di mungitura <ul style="list-style-type: none"> • Funzionamento • Manutenzione • Assistenza • Revisione 	Spiegazione con modelli e esercitazione nella stalla <ul style="list-style-type: none"> • L'istruttore/trice illustra il funzionamento di un impianto di mungitura e di raffreddamento utilizzando diversi componenti singoli. Dovrebbero essere disponibili anche diversi materiali per l'assistenza. • Le persone in formazione, divise in piccoli gruppi, etichettano i diversi componenti di un impianto di mungitura e di raffreddamento 	(Sono eventualmente disponibili modelli di macchine per la mungitura?)	45'



		<p>nella stalla. Nel farlo, si spiegano a vicenda il funzionamento dei componenti da identificare</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'istruttore/trice presenta nella stalla, presso l'impianto di mungitura, i diversi compiti di manutenzione e di controllo da eseguire a intervalli regolari. • Revisione: alle persone in formazione viene presentato nel plenum il documento di assistenza per l'impianto di mungitura. Vengono illustrate le prescrizioni di legge secondo l'ordinanza sull'igiene del latte e gli obblighi dell'agricoltore/trice. 		
<p>i5.4</p>	<p>Pulizia degli apparecchi di mungitura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedura di pulizia dell'impianto di mungitura e di raffreddamento • Procedura di pulizia dell'automatico per l'abbeveraggio, del taxi del latte, ecc. • Applicazione ed efficacia dei diversi detergenti • Equipaggiamento di protezione individuale • Conservazione dei detergenti • Eventuali norme di qualità (compreso il test Schalm) 	<p>Lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> • I cicli di pulizia indicano a cosa prestare attenzione? • Mettere le parti sporche nei diversi detergenti (pietra del latte/calcare nel detergente acido, residui di latte secchi (proteine/grasso) nel detergente alcalino. • Se possibile, eseguire il test di Schalm su una o due-tre mucche (le mucche devono poi essere munte = chiarire con il/la responsabile dell'azienda). • Il test di Schalm viene presentato e spiegato. Successivamente le persone in formazione si esercitano in piccoli gruppi nell'esecuzione di un test di Schalm (latte preparato in bottiglie). • Nella sala di mungitura viene mostrato alle persone in formazione quali detergenti 		<p>45'</p>



		<p>utilizzare per quali scopi di pulizia.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nella stalla viene mostrato alle persone in formazione come pulire e fare la manutenzione di un distributore automatico di latte. 		
i5.4	<p>Diversi sistemi di mungitura</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) - ecc. 	<p>Lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> Si raggruppano in base alle loro conoscenze, preparano una presentazione e la illustrano alle altre persone in formazione. Chi non ha esperienza viene assegnato/a ai differenti gruppi. Le persone in formazione guardano in gruppo un breve video (p es. in YouTube) su un sistema di mungitura che gli è stato assegnato. Successivamente annotano 3-4 vantaggi e svantaggi di questo sistema di mungitura. Tutti i gruppi presentano le loro considerazioni nel plenum. L'istruttore/trice integra le risposte con le informazioni mancanti. 	Corte sequenze video	30'
i6.2	Parte 2: Classificare			240'
i6.2	<p>Nozioni di base:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ripetizione delle parti del corpo di un bovino (rilevanza per la classificazione) 	<p>Lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzando l'esempio di un animale (come lavoro di gruppo o tutti insieme, con un contributo da parte dell'istruttore) 		30'
i6.2	<p>Presentazione del sistema CHTAX</p> <ul style="list-style-type: none"> Spiegare i vantaggi del sistema Presentare la tabella di Proviande 	<p>Lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> Per l'animale classificato: dividere le persone in formazione in gruppi e chiedere a ciascun gruppo di stabilire il prezzo previsto per una categoria. Successivamente, i prezzi vengono raccolti su una lavagna a fogli mobili per avere 	Opuscoli CH-TAX, Tabella dei prezzi di Proviande	20'



		una panoramica generale.		
		<p>Presentazione nella stalla direttamente sull'oggetto</p> <ul style="list-style-type: none"> Alle persone in formazione viene presentato il sistema CHTAX e i suoi vantaggi nella stalla. Tutte le persone in formazione ricevono una tabella dei prezzi di Proviande e le necessarie spiegazioni di base. 		
i6.2	<p>Presentazione della classificazione al tatto</p> <ul style="list-style-type: none"> Carnosità Copertura di grasso 	<p>Lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> Mostrare direttamente su un animale 		30'
i6.2	<p>Esercizi pratici CHTAX sugli animali</p>	<p>Esercizi in piccoli gruppi</p> <ul style="list-style-type: none"> Esercizi di gruppo su diversi gruppi di animali 		90'
i6.2	<p>Stimare il peso degli animali</p> <ul style="list-style-type: none"> Misurare con un metro a nastro Pesare con una bilancia Mucche (latte/carne) Vitelli Animali da ingrasso 	<p>Integrazione metodologica nell'esercizio CHTAX</p> <ul style="list-style-type: none"> Applicare il peso vivo e il peso alla macellazione 		30'
i6.2	<p>Stabilire la categoria e il valore di mercato</p> <ul style="list-style-type: none"> Tabelle dei prezzi di Proviande e/o marchio 	<p>Lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> Sulla base dei risultati dell'esercizio CHTAX e della stima del peso, alle persone in formazione viene presentato, con l'aiuto della tabella di prezzi, in quale categoria di bestiame da macello viene classificato l'animale e come è possibile determinarne il valore di mercato. 	<p>Diverse tabelle di prezzi del marchio</p> <p>Alle persone in formazione può essere fornita una selezione di tabelle di prezzi di marchi importanti a livello regionale.</p>	40'
i6.5	<p>Parte 3: Caricare il bestiame bovino</p>			60'



i6.5	Ripetizione assicurare gli animali			15'
i6.5	<p>Valutazione degli animali in base alla loro idoneità al trasporto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marche auricolari • Salute • Pulizia • Documento di accompagnamento • Veicolo di trasporto 	<p>Importante: il contenuto viene trattato in linea di massima nel CI 6 (2° anno di tirocinio), ma l'argomento va ripetuto/consolidato in modo esplicito con riferimento ai bovini</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Far compilare in gruppi il documento di accompagnamento relativo a un caso di studio ben definito • È disponibile un veicolo di trasporto per discutere le norme di trasporto rilevanti <p>Ripetizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breve ripetizione con carte tematiche nella stalla. Successivamente, assegnare le persone in formazione a un gruppo di animali o ogni persona in formazione a un animale e valutare i punti di controllo per l'idoneità al trasporto. • Ripetizione carico di 2-3 vacche/manzette. Per esempio, 2 persone in formazione potrebbero preparare il trasporto, 2 persone in formazione potrebbero occuparsi del carico, 2 persone in formazione potrebbero documentare il tutto e il resto del gruppo potrebbe valutare la procedura e dare suggerimenti per migliorarla. 	<p>Opuscoli SPIA</p> <p>Varie schede informative (tenendo conto delle differenze cantonali)</p>	45'

die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch



dein beruf.
ton métier.
la tua professione.



Allegato estratto dal piano di formazione

Competenza operativa i5: Mungere le vacche e commercializzare il latte

Le agricoltrici e gli agricoltori dell'indirizzo professionale Detenzione di bovini mungono le vacche e commercializzano il latte. Durante la mungitura, hanno un approccio calmo con gli animali. Per poter ottenere la migliore qualità possibile del latte, rispettano le prescrizioni in materie d'igiene durante l'intero processo di mungitura. Ciò richiede affidabilità e consapevolezza della qualità. Si adattano alle nuove tecnologie (p. es. robot di mungitura).

Le agricoltrici e gli agricoltori dell'indirizzo professionale Detenzione di bovini, 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. Interpretano i risultati delle analisi dei campioni di latte e ne deducono le raccomandazioni di gestione. Inoltre mettono in asciutta, con varie misure, le vacche da latte e svolgono il test di Schalm. Mostrano le possibilità dei vari canali di vendita per il latte in azienda e, in collaborazione con il/la gestore/trice aziendale, interpretano la fattura per il pagamento del latte.

	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
i5.4	Attaccare il gruppo di mungitura e mungere in maniera professionale. (C3)		Adottare i vari metodi di mungitura e le corrispondenti prescrizioni in materia di igiene. (C3)

Competenza operativa i6: Commercializzare le carni bovine

Le agricoltrici e gli agricoltori dell'indirizzo professionale Detenzione di bovini commercializza la carne bovina. Verificano la possibilità di vendita diretta, sono costantemente aggiornati sulle novità del mercato ed esaminano nuovi canali di vendita innovativi. Ciò esige, da parte delle contadine e dei contadini, un certo talento per la vendita e la capacità di interpretare le tendenze (p. es. per i prodotti regionali e a marchio).

Le agricoltrici e gli agricoltori dell'indirizzo professionale Detenzione di bovini mostrano le possibilità di vari canali di vendita per la carne bovina in azienda. Interpretano, in collaborazione con il/la gestore/trice aziendale, la fattura della macellazione o il protocollo di accettazione dei mercati di macellazione. Svolgono la classificazione degli animali da macellare, visivamente e al tatto. Determinano il momento della macellazione in base alla classificazione, alla categoria di macellazione, all'età, al peso e all'accrescimento giornaliero. Preparano alla macellazione gli animali da macellare e li caricano.



	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
i6.2	Svolgere la classificazione degli animali da macellare, visivamente e al tatto. (C3)	Mostrare le differenze fra CH-TAX per l'animale vivo e la carcassa. (C2) Mostrare la valorizzazione dell'intera carcassa. (C2)	Svolgere la classificazione degli animali da macellare, visivamente e al tatto. (C3)
i6.5	Caricare i bovini (approccio/ispezione degli animali, controllare l'attrezzatura per la conduzione, igiene). (C3)		Caricare i bovini (approccio/ispezione degli animali, controllare l'attrezzatura per la conduzione, igiene). (C3)

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