

Descrizione

L'addetto e l'addetta alle attività agricole partecipano ai diversi lavori che si svolgono nelle aziende agricole. In base al loro indirizzo professionale collaborano all'allevamento di animali da reddito, piantano e raccolgono varie colture (cereali, foraggi, frutta, legumi, ecc.) oppure si occupano della vite e dell'uva. Operano sotto la responsabilità di professionisti dell'agricoltura. A seconda del loro indirizzo professionale, tra i compiti principali degli addetti alle attività agricole vi sono:

Agricoltura

- determinare, con il proprietario, la destinazione di un terreno: superficie coltivabile, prato, pascolo, ecc.;
- preparare la terra per la coltivazione, seminare o piantare;
- diserbare, concimare e curare le colture seguendo le direttive ricevute;
- raccogliere i cereali, stoccare o distribuire il raccolto per la vendita o la trasformazione;
- falciare i prati, tenere in considerazione le raccomandazioni per il deposito del foraggio;
- occuparsi dei pascoli, costruire recinti; sistemare, pulire e mantenere in buono stato la stalla;
- foraggiare e abbeverare il bestiame distribuendo le razioni secondo le indicazioni dell'agricoltore;
- condurre il gregge al pascolo;
- mungere le mucche, pulire la sala di mungitura rispettando le norme igieniche in vigore;
- conservare i prodotti agricoli (latte, formaggio, carne, uova, frutta, ecc.) o prepararli per la vendita;

Colture speciali

- preparare il terreno (arare, livellare, concimare) prima della semina o della piantagione;
- mettere determinate colture sotto teloni di plastica o in serre;
- piantare alberi da frutto, bacche o vitigni;
- seguire le istruzioni del proprietario per la cura, manuale o meccanica, delle colture;
- sorvegliare la maturazione dei prodotti, lottare contro le malattie e i parassiti con trattamenti autorizzati;
- proteggere le piantagioni dalle intemperie e dagli uccelli;
- partecipare alla raccolta della frutta, delle bacche e dei legumi;
- selezionare e pulire frutta e legumi raccolti, depositarli in locali climatizzati, preparare per la vendita;

Vinificazione

- raccogliere le uve da vino rispettando le direttive ricevute, selezionarle, togliere dai grappoli gli acini;
- torchiare l'uva con le tecniche in uso nella tenuta, estrarre il mosto, trattare l'uva;
- procedere, con il cantiniere, a differenti analisi (tasso d'acidità, d'alcol, di zolfo);
- effettuare il travaso con l'aiuto di pompe e tubi;
- mantenere in buono stato i locali, le botti e gli accessori, rispettando le regole d'igiene;
- seguire le istruzioni del cantiniere circa la conservazione e l'invecchiamento del vino;
- collocare il vino in cantina, partecipare all'imbottigliamento.

Formazione

Durata: 2 anni

La formazione professionale di base (tirocinio) biennale porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all'attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio adatto specialmente a persone portate per il lavoro manuale pratico. È strutturato in modo tale che si possa tener conto delle necessità individuali delle persone in formazione. La formazione prevede il tirocinio in un'azienda agricola autorizzata, per la formazione professionale pratica, e la frequenza della Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana, per la formazione scolastica in conoscenze professionali e in cultura generale. La formazione si svolge in uno dei tre indirizzi professionali: agricoltura, colture speciali, vinificazione.

Materie d'insegnamento a scuola:

- produzione vegetale;
- allevamento animale;
- vinificazione;
- meccanizzazione e impianti tecnici.

I corsi interaziendali (6 giornate) completano la formazione scolastica e in azienda con conoscenze specifiche al ramo di attività.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene il certificato federale di formazione pratica (CFP) di **ADDETTO ALLE ATTIVITÀ AGRICOLE** o **ADDETTA ALLE ATTIVITÀ AGRICOLE**, con indicazione dell'indirizzo professionale scelto.

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Resistenza fisica
- Disponibilità
- Autonomia e spigliatezza
- Senso di osservazione
- Capacità di sopportare cattivi odori

Condizioni di lavoro

L'addetto e l'addetta alle attività agricole lavorano in un'azienda agricola, sia all'interno (stalla, serra, cantina), sia all'aria aperta. Aiutano agricoltori, orticoltori, frutticoltori, cantinieri e altri professionisti dell'agricoltura, operando sotto la loro supervisione. Si vestono in maniera adeguata al tipo di attività e alle condizioni meteorologiche (scarpe, guanti, protezioni personali). Le giornate lavorative sono lunghe ma anche diversificate in funzione delle stagioni. La cura degli animali avviene quotidianamente, anche nei giorni festivi.

Certificati federali di formazione pratica (CFP) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:

2021: 6; 2020: 2; 2019: 2; 2018: 0; 2017: 2

Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale agricoltore/trice, frutticoltore/trice, orticoltore/trice, viticoltore/trice o cantiniere/a (a seconda dell'indirizzo scelto); l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Professioni affini

- Agricoltore (AFC)/Agricoltrice (AFC)
- Avicoltore (AFC)/Avicoltrice (AFC)
- Cantiniere AFC/Cantiniera AFC
- Frutticoltore (AFC)/Frutticoltrice (AFC)
- Orticoltore AFC/Orticoltrice AFC
- Viticoltore AFC/Viticoltrice AFC

Indirizzi

AgriAliForm
Formation
Laurstrasse 10
5201 Brugg AG
Telefono: 056 462 54 40
<http://www.agri-job.ch>

CPV Centro professionale del verde Mezzana
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
delle professioni della natura
Via San Gottardo 1
Mezzana
6877 Coldrerio
Telefono: 091 816 62 61
<http://www.cpvmezzana.ti.ch>