

Denominazione del Profilo

Operatore agricolo montano della gestione delle produzioni zootecniche

Descrizione sintetica

L'Operatore agricolo montano delle produzioni zootecniche interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere le operazioni fondamentali relative all'allevamento di animali domestici, alle coltivazioni ed alla trasformazione dei prodotti primari dell'azienda. Le specificità delle aziende agricole operanti in contesto montano richiedono un operatore polivalente, con competenze di base che gli consentano di operare sia nella produzione zootecnica che nelle attività di coltivazione e di prima trasformazione dei prodotti.

Livello QNQ/EQF

Livello III – Area operativa con ruoli operativi

Riferimento a codici di classificazioni professionali

6.4.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati

6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia

6.4.3 Allevatori e agricoltori

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2021)

Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

Figure del sistema di Istruzione e Formazione professionale - III anno (Accordo in CSR 1 agosto 2019)

Operatore Agricolo – indirizzo Gestione di allevamenti

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Agricoltura, Silvicultura e pesca

Processo: Allevamento di animali per uso sportivo e per la produzione di carne e di altri prodotti alimentari e non alimentari

Sequenza di processo: Progettazione e gestione dell'allevamento

ADA: 01.03.04 Conduzione dell'allevamento

ADA: 01.03.05 Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata

Settore economico di attività

01.45.00 Allevamento di ovini e caprini

01.46.00 Allevamento di suini

01.47.00 Allevamento di pollame

01.48.10 Allevamento di conigli

01.41.00 Allevamento di bovini da latte

01.42.00 Allevamento di altri bovini e bufalini

01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale

(Riferimento allo standard ATECO 2025)

Contesto di esercizio

L'operatore agricolo montano delle produzioni zootecniche opera in aziende agricole di piccola dimensione, spesso a carattere polivalente, nelle quali l'attività di allevamento (prevalentemente bovini da latte o da carne, ed ovi caprini) si affianca ad attività di produzioni vegetali o ad attività di trasformazione dei prodotti. Sono richieste conoscenze di base connesse alla gestione e piccola manutenzione delle macchine agricole. Sono inoltre necessarie competenze e attenzione agli aspetti ambientali e di gestione del territorio.

Attività proprie del profilo professionale

Area di Attività	Attività costitutive
Conduzione dell'allevamento	<ul style="list-style-type: none"> - Custodia e sorveglianza degli animali - Cura dell'alimentazione degli animali - Pulizia degli animali - Pulizia e igienizzazione di ambienti, impianti e attrezzature - Programmazione degli approvvigionamenti - Gestione dei rifiuti organici - Svolgimento delle operazioni di cura colturale funzionali alla produzione di foraggio - Raccolta e conservazione dei foraggi - Cura della profilassi igienico sanitaria degli animali - Monitoraggio e controllo parametri relativi alla produzione - Collaborazione nella realizzazione delle visite di controllo veterinario - Programmazione degli interventi riproduttivi - Assistenza negli interventi per la riproduzione animale
Mungitura	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e igienizzazione di ambienti, impianti e attrezzature - Monitoraggio e controllo dei macchinari - Controllo dello stato di salute delle mammelle - Disinfezione delle mammelle - Mungitura manuale o meccanica alla posta, in sala di mungitura o con carro di mungitura
Raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica della qualità del latte - Filtraggio del latte
Trasformazione e vendita dei prodotti agroalimentari primari	<ul style="list-style-type: none"> - Applicazione di protocolli di sicurezza igienica - Conservazione di materie prime e semilavorati - Verifica della qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione - Identificazione eventuali anomalie nel processo di produzione e attuazione interventi correttivi - Etichettatura del prodotto - Conservazione del prodotto - Vendita diretta o tramite conferimento

Competenze

Competenza 1 – CONDURRE L'ALLEVAMENTO

RISULTATO ATTESO: Svolgere le principali operazioni necessarie per l'allevamento degli animali, assicurando il loro benessere e il rispetto degli equilibri ambientali

CONOSCENZE

- Elementi di zootecnia (generale e speciale)
- Tecniche di allevamento di bovini, ovini e caprini
- Caratteristiche ed elementi costitutivi delle diverse strutture di allevamento e di ricovero con particolare riferimento a quelle utilizzate in Valle d'Aosta
- Caratteristiche e modalità di trattamento ed utilizzo dei principali reflui zootecnici
- Procedure per l'igiene e la pulizia degli ambienti, dei locali e dei pascoli
- Caratteristiche di impianti e attrezzature utilizzati nell'allevamento
- Tecniche di manutenzione ordinaria di macchinari e attrezzature
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva relativi al contesto agricolo
- Principali tipologie di coltivazioni erbacee utilizzate nell'alimentazione animale
- Caratteristiche botaniche specifiche delle colture erbacee più diffuse e coltivate in Valle d'Aosta
- Ecosistema "pascolo alpino": caratteristiche e rendimento
- Relazioni tra agricoltura e ambiente, con particolare riferimento ai contesti montani
- Parametri per la valutazione del momento ottimale per la raccolta dei foraggi
- La documentazione obbligatoria nella gestione degli allevamenti
- L'allevamento Biologico

ABILITÀ

- Riconoscere i processi e i cicli di lavoro specifici in relazione alle caratteristiche geografiche e climatiche della Valle d'Aosta
- Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni valutando le modalità di suddivisione logistica degli animali in funzione dello stadio di crescita e delle caratteristiche produttive
- Applicare protocolli e tecniche di igiene, pulizia degli spazi di lavoro legati all'allevamento
- Applicare tecniche e metodi per la gestione delle acque reflue, dei rifiuti organici e dei reflui zootecnici
- Predisporre le attrezzature di raccolta e stoccaggio dei foraggi
- Stabilire la corretta epoca di sfalcio dei prati permanenti
- Gestire le principali fasi e le tempistiche per il pascolamento sia in fondo valle che in alpeggio nelle diverse fasi temporali
- Applicare tecniche per la movimentazione degli animali
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

Competenza 2 – PROVVEDERE ALL’ALIMENTAZIONE E CURA DEGLI ANIMALI

RISULTATO ATTESO: Svolgere le principali operazioni necessarie per l’allevamento degli animali, assicurando il loro benessere e il rispetto degli equilibri ambientali

CONOSCENZE

- Elementi di zoognostica (razze bovine da carne, da latte e a duplice attitudine)
- Caratteristiche delle principali specie e razze di animali allevate in Valle d’Aosta
- Elementi di nutrizione animale ed esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione
- Caratteristiche e modalità di utilizzo di foraggi, concentrati ed integratori
- Tecniche di somministrazione di foraggi e mangimi
- Indicatori sulla resa del foraggio e sul carico UBA/ha degli animali
- Principali riferimenti – normativi e operativi - sul benessere degli animali sistema CLASSYFARM e SQNBA
- Principi di genetica e fattori che condizionano il miglioramento genetico
- Metodi e sistemi di selezione genetica nelle razze autoctone
- Fisiologia della riproduzione
- Tecniche e metodi di assistenza al parto di bovini e ovi-caprini
- Elementi di patologia animale: le principali malattie degli animali allevati, modalità di prevenzione e trattamento
- Tecniche di somministrazione dei farmaci
- Tecniche di controllo visivo dello stato di salute dell’animale

ABILITÀ

- Applicare tecniche per la formulazione, preparazione e somministrazione di razioni alimentari corrette, tenendo conto delle caratteristiche aziendali, della realtà zootecnica valdostana, del momento fisiologico dell’animale e delle possibili destinazioni del prodotto
- Riconoscere, prevenire e trattare le principali patologie metaboliche legate all’alimentazione
- Monitorare lo stato di salute degli animali, applicando opportune tecniche e metodiche di profilassi e trattamento degli animali (secondo le prescrizioni del veterinario)
- Accudire gli animali nelle loro funzioni fisiologiche nel rispetto del loro benessere
- Monitorare la situazione fisiologica (calori) degli animali
- Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto
- Rilevare comportamenti anomali

Competenza 3 – EFFETTUARE LA MUNGITURA

RISULTATO ATTESO: Eseguire le operazioni di mungitura manuale e meccanizzata, secondo i parametri previsti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

CONOSCENZE

- Principali caratteristiche anatomiche della mammella, fisiologia e patologie legate alla produzione del latte
- Procedure di detersione, igienizzazione e sanitizzazione di macchinari, attrezzature e contenitori usati per la produzione del latte
- Tecniche di mungitura
- Caratteristiche di impianti e attrezzature utilizzate per la mungitura
- Fattori di influenza dell'ambiente, dell'igiene e delle operazioni di mungitura sulla qualità del latte
- Parametri per la valutazione del latte
- Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte
- Analisi più comuni riguardo la composizione e la qualità del latte
- Norme, criteri e parametri di qualità dei prodotti lattiero-caseari (Qualità igienica, Qualità nutrizionale e Qualità organolettica)
- Parametri e criteri di conservazione del latte
- Normativa e aspetti applicativi alla mungitura in materia igienico sanitaria

ABILITÀ

- Applicare tecniche e metodi per il controllo dello stato di salute delle mammelle
- Applicare tecniche e metodi per la disinfezione delle mammelle
- Applicare tecniche e strumenti per la mungitura alla posta, in sala di mungitura o con carro di mungitura
- Applicare le procedure per il filtraggio del latte
- Applicare le procedure per la conservazione del latte
- Applicare metodi e procedure per la valutazione della qualità del latte
- Riconoscere la qualità e le caratteristiche igienico-sanitarie del latte, applicando le procedure di smaltimento del latte non conforme.
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di mungitura

Competenza 4 – TRASFORMARE PRODOTTI PRIMARI DELL’AZIENDA ZOOTECNICA**RISULTATO ATTESO:** Effettuare trasformazioni lattiero-casearie dei prodotti primari destinati alla commercializzazione, adottando le procedure e le tecniche più adatte alla tipologia di prodotto.**CONOSCENZE**

- Tecniche di trattamento e risanamento del latte
- Strutture ed attrezzature per la trasformazione lattiero-casearia
- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale del latte in prodotti lattiero-caseari
- Pulizia e disinfezione di impianti ed attrezzature
- Tecnologia di produzione delle principali produzioni lattiero casearie
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari
- Norme, criteri e parametri di qualità dei prodotti lattiero-caseari
- Tecniche di conservazione, confezionamento, etichettatura e vendita dei prodotti a base di latte
- Difetti e alterazioni dei formaggi
- Caratteristiche merceologiche dei prodotti caseari e lattiero caseari regionali
- Tecniche per la produzione, stagionatura, conservazione e confezionamento degli insaccati
- Norme riguardanti la protezione e l’identificazione dei prodotti da commercializzare
- Disciplinari di produzione delle DOP e IGP valdostane
- Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene delle produzioni alimentari e sistemi di autocontrollo delle produzioni (HACCP)
- Valorizzazione dei prodotti tramite la filiera corta

ABILITÀ

- Applicare le tecniche e i processi di produzione lattiero-casearia: formaggi a pasta cotta e semicotta, formaggi a pasta filata, processi di produzione di altri prodotti lattiero caseari (yogurt, ricotta, burro)
- Riconoscere i differenti formaggi
- Applicare le tecniche di trasformazione delle carni in insaccati
- Applicare le tecniche e le procedure per il processo di stagionatura
- Eseguire il confezionamento, la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti
- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza
- Applicare semplici procedure e tecniche di analisi per controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e di quelli trasformati
- Applicare norme e protocolli riguardo l’igiene, la sicurezza e la qualità alimentare
- Applicare procedure e tecniche di monitoraggio delle fasi di trasformazione
- Applicare ai prodotti destinati alla vendita dispositivi di identificazione
- Applicare tecniche di vendita del prodotto, per l’acquisto diretto o nell’ambito della fruizione di servizi di agro-ristorazione