Denominazione del Profilo

Operatore agricolo montano delle produzioni ortofrutticole

Descrizione sintetica

L'Operatore agricolo montano delle produzioni ortofrutticole 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 alle coltivazioni e alla trasformazione dei prodotti primari dell'azienda.

Livello QNQ/EQF

Livello III

Riferimento a codici di classificazioni professionali

6.4.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati

6.4.1.1.0. Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2011)

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 coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Agricoltura, Silvicultura e pesca

Processo: Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini

Sequenza di processo: Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

ADA: 01.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo, in serra e fuori suolo

ADA: 01.01.05 Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra

ADA: 01.01.06 Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra

ADA: 01.01.07 Raccolta e prima lavorazione dei prodotti

Settore economico di attività

- 01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti*
- 01.21.00 Coltivazione di uva*
- 01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo*
- 01.25.00 Coltivazione di alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio*
- 01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi*
- 01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande*
- 01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche*
- 01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale)*
- 01.30.00 Riproduzione delle piante*

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

Contesto di esercizio

L'operatore agricolo montano delle produzioni ortofrutticole opera in aziende agricole di piccola dimensione, spesso a carattere polivalente, nelle quali l'attività di produzione vegetale si affianca 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
Gestione dei cicli di coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione dello stato e della qualità del terreno e scelta delle tecniche per la preparazione e gestione del suolo - Scelta dei macchinari e delle attrezzature da utilizzare - Realizzazione delle lavorazioni di preparazione per la messa a coltura dei terreni - Esecuzione delle operazioni di concimazione, drenaggio e irrigazione - Realizzazione della semina, trapianto e messa a dimora delle specie vegetali - Realizzazione delle operazioni di innesto e potatura - Monitoraggio degli stadi fenologici delle colture - Individuazione delle criticità dei cicli di coltivazione
Difesa delle piante	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio dello stato sanitario delle colture - Scelta, dosaggio e applicazione dei prodotti fitosanitari - Esecuzione di operazioni per la difesa dalle infestanti
Raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione del grado di maturazione: grado zuccherino, consistenza, polpa, colore, ecc. - Esecuzione delle operazioni di raccolta, manuale o meccanizzata - Esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria delle macchine e attrezzature per la raccolta - Predisposizione e controllo dei parametri dei locali di stoccaggio
Trasformazione e vendita dei prodotti agroalimentari primari	<ul style="list-style-type: none"> - Applicazione di procedure per la preparazione, il dosaggio, la conservazione di materie prime e semilavorati - Applicazione di protocolli di sicurezza igienica nella trasformazione dei prodotti agroalimentari - Verifica qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione - Identificazione eventuali anomalie nel processo di produzione e attuazione interventi correttivi - Etichettatura dei prodotti - Conservazione dei prodotti - Vendita dei prodotti agroalimentari

Competenze

Competenza 1 – REALIZZARE LA SEMINA E MESSA A DIMORA DELLE COLTURE

RISULTATO ATTESO: Realizzare le operazioni di semina e trapianto delle piante in pieno campo e in serra, preparando il terreno, valutando periodi e condizioni colturali in relazione alle caratteristiche delle specie e selezionando il materiale di propagazione

CONOSCENZE

- Caratteristiche botaniche specifiche delle specie vegetali più diffuse e coltivate in Valle d’Aosta
- Cenni di anatomia e fisiologia delle piante
- Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione
 - Piante da frutto: modalità di moltiplicazione, caratteristiche dei principali portainnesti, tecniche di impianto del frutteto, modalità di diradamento dei frutti, principali avversità e relativi trattamenti fitosanitari
 - Specie orticole e cerealicole: biologia e fenologia delle principali colture, progettazione e tracciatura del sesto d’impianto/semina, controllo, conservazione e cura delle colture
- Ruolo e caratteristiche delle sostanze nutritive
- Ciclo dell’acqua e sue dinamiche nel terreno
- Interdipendenza tra fertilità e produzione
- Tecniche di piantumazione e semina delle differenti colture
- Principali tecniche di propagazione degli ortaggi
- Progettazione e tracciatura del sesto d’impianto/semina/trapianto
- Caratteristiche generali delle lavorazioni del suolo
- Tecniche di lavorazione e di preparazione del suolo e modalità alternative e innovative alla preparazione tradizionale del terreno
- Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate
- Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, sopra chioma, sotto chioma, localizzata
- Metodi per il mantenimento ed il ripristino della fertilità del terreno (lavorazioni, concimazioni, apporto di sostanza organica)
- Disciplinari di produzione integrata e biologica delle colture orticole

ABILITA’

- Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, orticole
- Applicare tecniche di moltiplicazione delle piante per via vegetativa
- Verificare l’efficienza dell’attrezzatura impiegata
- Applicare tecniche per la manutenzione ordinaria dei mezzi impiegati

Competenza 2- GESTIRE I CICLI DI COLTIVAZIONE ORTO-FRUTTICOLI

RISULTATO ATTESO: Intervenire nei cicli di coltivazione orto-frutticoli per sostenere lo sviluppo quali-quantitativo delle produzioni, monitorando le condizioni del terreno e lo stato di salute delle piante

CONOSCENZE

- Esigenze nutrizionali ed esigenze pedoclimatiche legate alle diverse coltivazioni
- Principali sistemi e forme di produzioni delle specie arboree, con particolare riferimento a quelle coltivabili in Valle d'Aosta
- Tecniche ed operazioni di gestione del frutteto: gestione del terreno, irrigazione, fertilizzazione, difesa, potatura, diradamento, raccolta e conservazione
- Tecniche di potatura: allevamento e produzione
- Strategie di diradamento: chimico, meccanico e manuale
- Caratteristiche dei materiali e delle attrezzature utilizzate per la protezione delle colture
- Caratteristiche tecniche e di utilizzo degli impianti di condizionamento (luce, temperatura e umidità) utilizzati in serra
- Tecniche di pacciamatura: caratteristiche dei materiali utilizzati
- Principali fitopatologie di interesse orto-frutticolo
- Strategie e tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica e di controllo delle infestanti
- Caratteristiche, formulazioni commerciali e tecniche di utilizzo di fertilizzanti, correttivi e ammendanti
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti e di quelli speciali
- Disciplinari di produzione integrata e biologica delle colture orticole
- Le attrezzature impiegate in ambito ortofrutticolo

ABILITÀ

- Applicare le specifiche tecniche colturali relative all'indirizzo produttivo
- Applicare metodi di irrigazione delle diverse coltivazioni in funzione della tipologia di piante, dello stadio vegetativo, della tipologia di terreno e della stagionalità
- Applicare le principali tecniche di potatura sia invernale che verde
- Utilizzare sistemi di protezione del terreno
- Applicare procedure e tecniche per realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto
- Effettuare controlli dello stato fitosanitario delle colture
- Applicare le indicazioni dei disciplinari di produzione specifici per ogni coltura

Competenza 3 – RACCOGLIERE, STOCCARE E TRASFORMARE PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI

RISULTATO ATTESO: Effettuare le operazioni di raccolta, conservazione e di trasformazione dei prodotti orto-frutticoli nel rispetto dei disciplinari di produzione e delle normative vigenti

CONOSCENZE

- Caratteristiche tecniche delle attrezzature, imballaggi e macchine agevolatrici utilizzate per la raccolta
- Parametri per la valutazione del momento della raccolta in funzione del successivo utilizzo
- Tecniche di raccolta dei frutti e degli ortaggi
- Tecniche di trasporto e modalità di stoccaggio in azienda
- Tecniche di conservazione dei prodotti orticoli e frutticoli
- Caratteristiche di impianti e locali destinati allo stoccaggio e conservazione dei prodotti vegetali
- Tecniche e disciplinari di produzione dei principali prodotti vegetali: succhi, confetture, conserve, fermentati, distillati e essiccati.
- Procedure e tecniche di base dei processi di lavorazione dei vegetali e delle erbe aromatiche. Aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e quelli trasformati
- Analisi più comuni riguardo ai contenuti e alla qualità dei prodotti
- Norme e procedure relative alla conservazione dei prodotti con particolare riferimento alla catena del freddo
- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare
- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene delle produzioni alimentari
- Valorizzazione dei prodotti tramite la filiera corta

ABILITÀ

- Applicare criteri di organizzazione del cantiere di raccolta con l'eventuale impiego di attrezzature e macchine agevolatrici
- Applicare tecniche di stoccaggio e conservazione dei prodotti orto frutticoli
- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione dei prodotti ortofrutticoli
- Applicare procedure e tecniche base di analisi dei prodotti vegetali, ai fini della raccolta e della trasformazione
- Applicare norme e protocolli riguardo l'igiene, la sicurezza e la qualità alimentare
- Applicare ai prodotti destinati alla vendita dispositivi di protezione e identificazione previsti per legge