Denominazione del Profilo

Operatore agricolo in contesto montano

Descrizione sintetica

L'Operatore agricolo in contesto montano 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 vegetale, con riferimento alle produzioni dei contesti alpini (frutticoltura, viticoltura, orticoltura e cerealicoltura), nonché di collaborare alla realizzazione delle attività di prima trasformazione dei prodotti agricoli.

Livello QNQ/EQF

Livello III

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 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 Gestione di allevamenti – Indirizzo coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Agricoltura, Silvicoltura 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: 01.01.03 Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole

ADA: 01.01.04 Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione 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

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

01.19.90	*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*
01.41.00	*Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo*
01.42.00	*Allevamento di bovini e bufalini da carne*
01.43.00	*Allevamento di cavalli e altri equini*
01.45.00	*Allevamento di ovini e caprini*
01.46.00	*Allevamento di suini*
01.47.00	*Allevamento di pollame*
01.49.00	*Allevamento di conigli*
01.62.09	*Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari)*

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

Contesto di esercizio

L'operatore agricolo in contesto montano opera in aziende agricole di piccola dimensione, spesso a carattere polivalente, nelle quali l'attività di allevamento (prevalentemente bovini da latte o da carne) si affianca ad attività di produzioni vegetali o ad attività di trasformazione dei prodotti. Con lo sviluppo delle attività di integrazione tra agricoltura e turismo/ambiente, l'operatore può operare anche in attività agrituristiche o di ospitalità rurale e nella gestione di punti vendita diretti. Oltre al possesso di competenze tecnico-professionali specifiche, l'operatore deve avere doti di resistenza alla fatica ed alle condizioni climatiche. 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 dell'allevamento	- Applicazione protocolli standardizzati di allevamento animale - Monitoraggio e controllo parametri relativi alla produzione - Assistenza negli interventi per la riproduzione animale - Effettuazione delle operazioni di pulizia e igienizzazione di ambienti, impianti e attrezzature - Cura dell'alimentazione degli animali - Custodia e sorveglianza degli animali - Realizzazione delle operazioni di pulizia degli animali e delle strutture - Gestione delle acque reflue e dei rifiuti organici - Collaborazione nella realizzazione delle visite di controllo veterinario
Gestione dei cicli di coltivazione	- Realizzazione delle lavorazioni per la messa a coltura dei terreni. - Realizzazione delle lavorazioni complementari: concimazione, sarchiatura, zappatura - Gestione dei fabbisogni idrico-nutrizionali delle colture - Monitoraggio del grado di maturazione delle colture - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la lavorazione del terreno e le successive operazioni colturali - Realizzazione della semina e messa a dimora delle specie vegetali - Realizzazione delle operazioni di innesto e potatura - Esecuzione delle operazioni di trattamento per la prevenzione e la cura delle malattie delle pianteEsecuzione delle operazioni di concimazione, drenaggio e irrigazione
Raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti	- Esecuzione delle operazioni di raccolta, stoccaggio, prima lavorazione e conservazione dei prodotti di origine animale o vegetale
Trasformazione e vendita dei prodotti agroalimentari primari	- Applicazione di protocolli di sicurezza igienica nella trasformazione dei prodotti agroalimentari - Applicazione procedure per la preparazione, il dosaggio, la conservazione di materie prime e semilavorati - 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 agroalimentari - Conservazione dei prodotti agroalimentari - Vendita diretta dei prodotti agroalimentari - Conferimento e consegna dei prodotti di origine animale e vegetale

Competenze

Competenza 1 – OPERARE IN SICUREZZA E NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE
RISULTATO ATTESO: Adottare, nei vari contesti lavorativi e nelle diverse situazioni operative, atteggiamenti e comportamenti di prevenzione delle situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
CONOSCENZE
– Dispositivi di protezione individuale e collettiva – Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio – Normativa ambientale e fattori di inquinamento – Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene delle produzioni alimentari – Segnali di divieto e prescrizioni correlate – Approccio ecologico e alla sostenibilità ambientale – Elementi di normativa ambientale e fattori di inquinamento – Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti – Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti
ABILITA'
– Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro – Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza – Identificare figure e norme di riferimento del sistema di prevenzione/protezione di settore – Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore – Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone – Utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore – Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti – Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale

Competenza 2 – COLLABORARE ALLA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
RISULTATO ATTESO: Pianificare, attuare e monitorare le operazioni da compiere sulla base di parametri di efficienza, equilibrio ambientale e nel rispetto della specifica identità delle produzioni agricole-montane
CONOSCENZE
– Caratteristiche del sistema produttivo agricolo in Valle d'Aosta – Elementi di diritto agrario – Elementi di economia agraria – Principali terminologie tecniche di settore – Processi e cicli di lavoro specifici in relazione alle caratteristiche geografiche e climatiche della Valle d'Aosta – Relazioni tra agricoltura e ambiente, con particolare riferimento ai contesti montani – Principali processi produttivi e operazioni che caratterizzano il settore delle produzioni agricole, con particolare riferimento alle produzioni viti-vinicole, frutticole, orticole, cerealicole, foraggere, di allevamento di bovini da carne e da latte e di allevamento ovi-caprino – Principali processi produttivi e operazioni che caratterizzano il settore delle trasformazioni dei prodotti primari agricoli: lattiero casearie, viticolo enologiche, della frutta e dei cereali – Vincoli amministrativi e normativi connessi alle produzioni agricole in Valle d'Aosta – Elementi relativi alla normativa del settore agricolo in materia di aiuti – Specificità della realtà frutticola e vitivinicola valdostana – Specificità della realtà orticola e cerealicola valdostana – Sistemi di allevamento di bovini e ovi caprini utilizzati in Valle d'Aosta
Abilità
– Applicare procedure e tecniche di pianificazione dei tempi e delle modalità di intervento in funzione dei diversi processi produttivi: foraggicoltura, gestione dell'allevamento, produzioni viticole, frutticole, cerealicole e orticole – Identificare e adattare le modalità d'azione e le tipologie d'intervento sulla base dei contesti e delle situazioni – Applicare procedure e tecniche di monitoraggio dell'avanzamento delle attività richieste – Individuare scostamenti tra la pianificazione e la realizzazione per attuare i correttivi necessari – Assicurare l'individuazione e l'attuazione di modalità organizzative degli interventi nel rispetto delle caratteristiche pedoclimatiche del sito produttivo – Valorizzare nelle scelte e nell'operatività la specifica identità dell'agricoltura di montagna – Applicare procedure operative ed utilizzate tecnologie specifiche per processi produttivi agricoli in ambito montano

Competenza 3 – GESTIRE STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI NECESSARI ALLE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE
RISULTATO ATTESO: Approntare, monitorare, curare la manutenzione ordinaria e l'alloggiamento di strumenti, utensili, impianti, attrezzature e macchinari, nonché assicurare il mantenimento delle strutture aziendali secondo le specifiche tecniche e nel rispetto degli standard aziendali
CONOSCENZE
– Norme e procedure di comportamento in presenza di macchine agricole – Tecniche di approntamento e di manutenzione ordinaria – Macchine, attrezzi e loro funzionamento nell'impiego nei diversi processi produttivi – Tecniche e metodi d'uso di macchine e attrezzi – Elementi tecnici di carattere elettro-meccanico, idraulico e pneumatico per effettuare piccole riparazioni di macchine, impianti e strutture – Tipologie di alloggiamento e ricovero dei macchinari
ABILITÀ
– Rispettare le funzionalità e le modalità d'uso stabilite per l'operatività di strumenti, utensili, impianti, attrezzature e macchinari – Applicare tecniche e procedure di approntamento di strumenti, utensili, impianti, attrezzature e macchinari – Applicare procedure e metodiche per il ricovero di strumenti, utensili, impianti, attrezzature e macchinari – Applicare metodiche per verificare e regolare il funzionamento di macchine, strumenti e impianti – Applicare tecniche e procedure di pulizia di ordinaria manutenzione delle macchine e delle attrezzature – Effettuare piccole riparazioni di varia tipologia su strumenti, utensili, impianti, attrezzature e macchinari

Competenza 4 - ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI GESTIONE DEI CICLI DI COLTIVAZIONE

RISULTATO ATTESO: Svolgere, sulla base delle indicazioni fornite, le principali operazioni per la coltivazione, con particolare riferimento alla foraggicoltura, alla cerealicoltura, alla viticoltura, alla frutticoltura e all'orticoltura

CONOSCENZE

- Caratteristiche botaniche specifiche delle specie vegetali più diffuse e coltivate in Valle d'Aosta
- Cenni di anatomia e fisiologia delle piante (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione)
- Caratteristiche generali delle lavorazioni del suolo
- Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione
- Ruolo e caratteristiche delle sostanze nutritive
- Interdipendenza tra fertilità e produzione
- Tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle colture
- Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni
- Tipologie di innesti e modalità operative
- Tipologie e relative caratteristiche delle differenti tipologie di irrigazione
- Ciclo dell'acqua e sue dinamiche nel terreno
- La vite: biologia, stadi fenologici, influenza del portainnesto, progettazione e tracciatura di un vigneto, controllo, conservazione, impianto e cura delle barbatelle, strutture di sostegno, operazioni in verde
- Piante da frutto: moltiplicazione, vigoria dei principali portainnesti, impianto del frutteto, diradamento dei frutti, trattamenti fitosanitari nel frutteto.
- Specie orticole e cerealicole: biologia e fenologia delle principali colture, progettazione e tracciatura del sesto d'impianto/semina, controllo, conservazione e cura delle colture, eventuali strutture di protezione.
- Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica

ABILITÀ

- Applicare tecniche colturali utilizzando impianti e strumenti adatti.
- Applicare metodi di irrigazione delle diverse coltivazioni in funzione della tipologia di piante, dello stadio vegetativo, della tipologia di terreno e della stagionalità
- Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, orticole.
- Utilizzare sistemi di protezione del terreno
- Applicare tecniche di moltiplicazione delle piante per via vegetativa
- Applicare procedure e tecniche per realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto
- Applicare tecniche per lo svolgimento dei controlli sullo stato fitosanitario delle colture
- Applicare le indicazioni descritte sulle confezioni e le norme sulla sicurezza per l'uso di prodotti fitosanitari e/o diserbanti
- Applicare le principali tecniche di potatura sia invernale che verde

Competenza 5 – ESEGUIRE LE OPERAZIONI FONDAMENTALI ATTINENTI ALLA PRODUZIONE ZOOTECNICA

RISULTATO ATTESO: Svolgere, sulla base delle indicazioni fornite, le principali operazioni necessarie all'allevamento degli animali, assicurando il loro benessere e il rispetto degli equilibri ambientali

CONOSCENZE

- Elementi di zootecnica (generale e speciale)
- Elementi di fisiologia degli animali allevati
- Elementi della normativa comunitaria, nazionale e regionale sul benessere degli animali
- Caratteristiche delle principali specie e razze di animali allevate in Valle d'Aosta e relative tecniche di allevamento
- Elementi di fisiologia della riproduzione e tecniche di inseminazione artificiale
- Caratteristiche ed elementi costitutivi delle diverse strutture e attrezzi utilizzati nell'allevamento animale
- Tecniche di mungitura
- Caratteristiche di impianti e attrezzature utilizzate per la mungitura e relative operazioni di manutenzione
- Elementi di patologia animale: le principali malattie degli animali allevati, modalità di prevenzione e trattamento
- Metodi di assistenza al parto di bovini e ovi-caprini
- Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione
- Caratteristiche degli alimenti e degli integratori utilizzati in allevamento
- Tecniche di somministrazione di foraggi e mangimi
- Tecniche e pratiche per la produzione a massima resa nel rispetto della salute degli animali e del consumatore

ABILITÀ

- Applicare le procedure previste per la suddivisione logistica degli animali in funzione dello stadio fisiologico e delle caratteristiche produttive
- Applicare metodi e tecniche per l'allestimento degli spazi di allevamento
- Applicare tecniche e procedure per asportare periodicamente, i reflui zootecnici e per il loro stoccaggio
- Applicare tecniche e metodi atti a monitorare lo stato di salute degli animali
- Effettuare la mungitura alla posta, in sala di mungitura o con carro di mungitura
- Somministrare alimenti, mangimi e integratori alle diverse categorie di animali
- Monitorare la situazione fisiologica (calori) degli animali da inseminare
- Applicare le prescrizioni veterinarie nella somministrazione di farmaci o integratori medicati
- Applicare misure di prevenzione delle più importanti malattie della specie allevata
- Monitorare quantitativamente le produzioni animali
- Identificare e avvalersi delle tipologie e varietà colturali più utili per l'alimentazione animale
- Applicare metodi di gestione teorico-pratica degli interventi in foraggicoltura
- Applicare tecniche e metodi di allevamento differenziati a seconda della tipologia
- Applicare tecniche e metodi di profilassi e trattamento degli animali
- Applicare tecniche per la preparazione e somministrazione della razione alimentare
- Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto

Competenza 6 – ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI RACCOLTA, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E DI ALLEVAMENTO
RISULTATO ATTESO: Raccogliere, stoccare e conservare prodotti agricoli e di allevamento nel rispetto delle loro caratteristiche fisiologiche e merceologiche e dei protocolli di sicurezza alimentare
CONOSCENZE
– Fisiologa della maturazione – Parametri per la valutazione del momento della raccolta in funzione del successivo utilizzo dei prodotti – Tecniche di raccolta – Attrezzature e impianti di raccolta e conservazione – Tecniche di stoccaggio – Caratteristiche merceologiche dei prodotti – Forme e tecniche per la conservazione delle diverse tipologie di prodotto – Normativa relativa alla conservazione e stoccaggio – Caratteristiche di impianti e locali destinati allo stoccaggio e conservazione – Elementi della catena del freddo – Tecniche di trasporto dei prodotti – Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino di attrezzature, impianti e locali
ABILITÀ
– Applicare metodiche e tecniche per la raccolta, lo stoccaggio, il confezionamento e la conservazione dei prodotti agroalimentari – Utilizzare attrezzature e impianti di raccolta e conservazione – Monitorare le fasi di conservazione dei prodotti – Utilizzare tecniche e metodi di analisi per la determinazione del momento ottimale per la raccolta (umidità, grado zuccherino, acidità, ecc.) – Applicare procedure e tecniche per il trasporto dei prodotti agroalimentari – Applicare procedure e tecniche di tecniche di igiene, pulizia e riordino di attrezzature, impianti e locali adibiti alla raccolta, conservazione e stoccaggio dei prodotti – Applicare protocolli di sicurezza alimentare

Competenza 7 – TRASFORMARE E COMMERCIALIZZARE PRODOTTI PRIMARI DELL'AZIENDA AGRICOLA
RISULTATO ATTESO: Effettuare trasformazioni agro-alimentari di prodotti primari destinati alla commercializzazione, adattando le procedure e le tecniche alla tipologia di prodotto ed assicurando la tutela del consumatore finale.
CONOSCENZE
– Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti agroalimentari – Analisi più comuni riguardo la composizione e la qualità dei prodotti – Caratteristiche merceologiche dei prodotti – Indicazioni, leggi e norme vigenti riguardo l'igiene alimentare – Norme, criteri e parametri di qualità dei prodotti agroalimentari – Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare – Tecniche di confezionamento, etichettatura e vendita
ABILITÀ
– Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti aziendali – Effettuare semplici 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 protezione e identificazione – Curare il processo di vendita del prodotto agroalimentare, per l'acquisto diretto o nell'ambito della fruizione di servizi di agro-ristorazione