

Denominazione del Profilo

Tecnico delle produzioni zootecniche montane

Descrizione sintetica

Il Tecnico delle produzioni zootecniche montane è una figura tecnico-operativa specializzata nella gestione e conduzione dell'allevamento, principalmente di bovini e ovi-caprini, con particolare riferimento ai sistemi zootecnici di montagna. Svolge attività funzionali a garantire la cura dell'allevamento e collabora all'organizzazione del lavoro aziendale, occupandosi dell'alimentazione, della cura e del benessere degli animali e dell'utilizzo in sicurezza di strutture, attrezzature e macchinari.

La figura supporta inoltre le operazioni di prima trasformazione dei prodotti primari aziendali, garantisce la tracciabilità e il controllo dei processi produttivi e contribuisce alla valorizzazione delle produzioni zootecniche locali, operando nel rispetto delle normative sanitarie, ambientali e di sicurezza e dei principi di sostenibilità economica, ambientale e territoriale.

Livello QNQ/EQF

IV – Area tecnica con funzioni tecniche

Riferimento a codici di classificazioni professionali

6.4.2.1.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini

6.4.2.2.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini

6.4.2.3.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini

6.4.2.4.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli

6.4.2.5.0 Allevatore di bestiame misto

6.4.2.9.0 Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia

6.4.3.1.0 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 – IV anno (Accordo in CSR 1 Agosto 2019)

Tecnico agricolo – Gestione di allevamenti

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Agricoltura, Silvicoltura e pesca

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

Sequenza di processo: Progettazione e gestione di allevamenti

ADA: 01.03.02 Programmazione e gestione dell'allevamento

ADA: 01.03.04 Conduzione dell'allevamento

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

Settore economico di attività

01.41.00 Allevamento di bovini da latte
01.42.00 Allevamento di altri bovini e bufalini
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
01.48.10 Allevamento di conigli
01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale
(Riferimento allo standard ATECO 2025)

Contesto di esercizio

Il Tecnico delle produzioni zootecniche opera prevalentemente in aziende zootecniche di montagna di piccole e medie dimensioni, a conduzione familiare o associata, con sistemi di allevamento estensivi o semi-estensivi, spesso integrati con attività di prima trasformazione dei prodotti primari. L'attività si svolge tra il fondo valle nel periodo invernale e l'alpeggio nella stagione estiva, in un contesto fortemente influenzato da fattori ambientali quali pendenze elevate, clima alpino, frammentazione fondiaria e limitata meccanizzazione.

Il Tecnico svolge un ruolo sia operativo che gestionale polivalente, partecipando alle attività quotidiane dell'allevamento e collaborando all'organizzazione del lavoro aziendale. Supporta la gestione della stalla e, dove presente, dell'alpeggio, la cura e il benessere degli animali, l'alimentazione, la corretta gestione delle strutture e l'utilizzo sicuro di macchinari e attrezzature adatte al contesto montano.

L'esercizio professionale implica la gestione delle diverse fasi dell'allevamento ed avviene nel pieno rispetto delle normative sanitarie, ambientali, di benessere animale e di sicurezza, nonché dei sistemi di tracciabilità e dei disciplinari di qualità delle filiere zootecniche. Il Tecnico può svolgere la propria attività come imprenditore agricolo autonomo, coadiuvante familiare o dipendente, collaborando con allevatori, associazioni di categoria, tecnici di settore, cooperative e servizi territoriali, contribuendo alla sostenibilità economica, ambientale e sociale dell'allevamento di montagna e alla valorizzazione delle produzioni agricole del territorio.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Area di Attività</i>	<i>Attività costitutive</i>
<i>Programmazione e gestione dell'allevamento</i>	- definizione dell'indirizzo produttivo e delle modalità di allevamento; - valutazione, in collaborazione con le figure di riferimento, della sostenibilità tecnica ed economica dell'allevamento e delle scelte relative a investimenti, adeguamenti strutturali e innovazioni tecniche; - applicazione e monitoraggio dei protocolli di allevamento, alimentazione, igiene, biosicurezza e benessere animale; - organizzazione delle attività quotidiane di stalla e di alpeggio, curando l'alimentazione, la pulizia, la cura degli animali e la gestione degli spazi e delle strutture; - applicazione dei piani alimentari, monitorandone il rispetto e la corretta attuazione e verificandone, sulla base dei risultati dell'applicazione pratica, l'adeguatezza; - monitoraggio dei principali parametri sanitari, produttivi e riproduttivi degli animali, rilevando eventuali anomalie e collaborando alla loro gestione; - collaborazione alle attività di sorveglianza sanitaria, ai controlli ufficiali e alla gestione della documentazione prevista per la sanità animale, l'identificazione e la registrazione dei capi; - corretta gestione delle procedure in materia di tutela ambientale e gestione dei reflui zootecnici e dei rifiuti; - gestione dei rapporti con veterinari, tecnici, consorzi, cooperative e servizi territoriali; - raccolta e analisi dei dati aziendali (produzioni, alimentazione, sanità), anche tramite strumenti digitali di base, a supporto delle decisioni gestionali.
<i>Raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti</i>	- coordinamento delle operazioni di raccolta, stoccaggio e conservazione degli alimenti zootecnici e dei prodotti di origine animale, applicando disciplinari di riferimento e procedure di sicurezza; - controllo del corretto funzionamento di macchinari, attrezzature e impianti utilizzati nelle fasi di raccolta, movimentazione e conservazione dei prodotti, segnalando e provvedendo alla risoluzione di eventuali anomalie o malfunzionamenti; - pulizia, detersione e sanificazione di impianti, macchinari e ambienti di lavoro, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e ambientali; - monitoraggio delle condizioni di conservazione dei prodotti (temperatura, umidità, ventilazione), prevenendo deterioramenti, contaminazioni e perdite qualitative; - gestione delle scorte aziendali e della movimentazione interna dei prodotti, secondo l'organizzazione aziendale, in funzione delle esigenze dell'allevamento e della stagionalità.
<i>Trasformazione e vendita dei prodotti agroalimentari primari</i>	- applicazione dei protocolli igienico-sanitari e di sicurezza alimentare nelle attività di trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti di origine animale, nel rispetto della

	normativa vigente e dei sistemi di autocontrollo (HACCP); - confezionamento ed etichettatura dei prodotti trasformati, applicando le informazioni obbligatorie e garantendo tracciabilità, qualità e sicurezza del prodotto; - verifica della qualità dei prodotti trasformati, controllando parametri qualitativi e igienico-sanitari e individuando eventuali criticità o non conformità nei processi e nei prodotti; - conservazione dei prodotti trasformati, monitorando le condizioni ambientali e prevenendo alterazioni, contaminazioni o perdite qualitative; - collaborazione alle attività di promozione, valorizzazione e vendita dei prodotti attraverso filiere corte, mercati locali, agriturismi, fattorie didattiche ed eventi di promozione territoriale.
--	---

Competenze

Competenza 1 – GESTIRE L'ATTIVITÀ DELL'ALLEVAMENTO

RISULTATO ATTESO: Organizzare il lavoro in stalla pianificando le operazioni in base a stagionalità, risorse disponibili e condizioni ambientali garantendo la continuità operativa e la gestione corretta di animali, strutture e attrezzature.

CONOSCENZE

- Caratteristiche del sistema produttivo zootecnico della Valle d'Aosta.
- Caratteristiche degli animali da allevamento: principali tipologie e razze allevate in ambiente alpino;
- Modalità di allevamento e di cura; cicli produttivi e riproduttivi; gestione dell'azienda in relazione alle condizioni climatiche e territoriali.
- Principali riferimenti normativi per la gestione di un'azienda zootecnica: elementi di diritto agrario; Politica Agricola Comune; normativa regionale; la normativa OCM latte e relativi adempimenti; disciplina contrattuale, fiscale e previdenziale applicata alle aziende agricole.
- Interventi e misure a sostegno alle aziende agricole previste dalla PAC e dagli altri strumenti di settore: condizionalità e criteri di ammissibilità; insediamento dei giovani agricoltori; misure per l'agriturismo e la diversificazione; disposizioni sui fabbricati rurali; riordino fondiario e funzionamento dei consorzi di miglioramento fondiario.
- Principi di organizzazione aziendale e di gestione amministrativa, economica e commerciale di un'azienda zootecnica.
- Principi di base delle strategie di commercializzazione dei prodotti agricoli e zootecnici: vendita diretta, conferimento a cooperative e consorzi, filiere corte, e-commerce e mercati locali.
- Utilizzo sostenibile delle risorse territoriali e principi di agricoltura sostenibile e biologica applicabili ai sistemi zootecnici di montagna.
- Sistemi di qualità e certificazione delle produzioni: DOP e IGP; norme ISO e UNI; sistemi di classificazione e monitoraggio (ClassyFarm, SQNBA); principi di biosicurezza aziendale.
- Sistemi di diversificazione delle attività e dei redditi dell'azienda agricola: agriturismo, fattorie didattiche, trasformazione aziendale, attività educative e multifunzionali, quali strumenti di integrazione economica e valorizzazione territoriale.
- Principi di digitalizzazione dell'azienda agricola: utilizzo di strumenti informatici di base per la gestione aziendale, la tracciabilità, il monitoraggio delle attività e l'accesso ai servizi e ai contributi pubblici.

ABILITÀ

- Analizzare le caratteristiche del sistema produttivo zootecnico valdostano e del territorio regionale, individuando vincoli ambientali, risorse disponibili e opportunità operative.
- Pianificare tempi, spazi e carichi di lavoro delle attività di stalla e di alpeggio in funzione della stagionalità, delle condizioni climatiche e delle caratteristiche degli animali allevati.
- Applicare tecniche di allevamento e di cura degli animali adatte ai cicli produttivi e riproduttivi e alle specificità dell'allevamento di montagna.
- Applicare i principali riferimenti normativi relativi alla gestione dell'allevamento, agli obblighi amministrativi, fiscali e previdenziali e alla condizionalità prevista dalla PAC, nel rispetto delle disposizioni regionali.
- Identificare le misure di sostegno alle aziende agricole previste dalla PAC e dagli ulteriori strumenti di settore.
- Supportare la pianificazione delle attività connesse alla gestione amministrativa ed economica dell'azienda, al controllo dei costi e alla tenuta della documentazione aziendale.

- Individuare canali e modalità di commercializzazione dei prodotti agricoli e zootecnici (vendita diretta, conferimento, filiere corte, e-commerce) in relazione al contesto aziendale e territoriale.
- Applicare pratiche di utilizzo sostenibile delle risorse del territorio nelle attività di allevamento, rispettando i principi dell'agricoltura sostenibile e biologica e contribuendo alla tutela del paesaggio e degli ecosistemi montani.
- Coordinare la gestione quotidiana delle operazioni di stalla, attraverso la preparazione, l'organizzazione e il mantenimento degli spazi di stabulazione, l'abbeveraggio, l'alimentazione, e la cura degli animali.
- Presidiare la movimentazione degli animali in sicurezza in stalla e al pascolo, osservandone quotidianamente il comportamento per individuare eventuali criticità.
- Riconoscere i principali segnali di estro, presidiare le operazioni di fecondazione o di inseminazione, supportare le fasi di assistenza al parto, in affiancamento ad altre figure competenti.
- Coordinare la gestione della vitellaia, curando alimentazione, fasi di svezzamento, stato di igiene e condizioni dei ricoveri.
- Coordinare e gestire le differenti fasi del ciclo fisiologico e produttivo degli animali (asciutta, gestazione, parto, lattazione, ingrasso.)

Competenza 2 – GESTIRE L’ALIMENTAZIONE ANIMALE

RISULTATO ATTESO: Curare la preparazione, distribuzione e gestione dell’alimentazione degli animali, collaborando alla somministrazione delle razioni in relazione alla specie allevata, allo stadio fisiologico, alle fasi del ciclo produttivo ed alla stagionalità.

CONOSCENZE

- Elementi di anatomia e fisiologia dell’apparato digerente delle principali specie animali allevate.
- Esigenze nutritive delle diverse specie e categorie produttive, in relazione allo stadio fisiologico (accrescimento, gestazione, produzione) e al tipo di produzione (latte, carne, lana, uova, ecc.).
- Caratteristiche nutritive degli alimenti zootecnici e degli integratori, con particolare riferimento alle essenze foraggere locali, ai pascoli alpini e ai concentrati utilizzati negli allevamenti di montagna.
- Tecniche di preparazione, stoccaggio, conservazione e somministrazione di foraggi e concentrati.
- Procedure e strumenti per la tutela della qualità igienico-sanitaria nei processi di produzione, somministrazione e conservazione di alimenti zootecnici.

ABILITÀ

- Adottare piani alimentari di base in funzione della specie, dello stadio fisiologico e del tipo di produzione.
- Valutare la qualità nutrizionale e l’idoneità degli alimenti zootecnici e dei foraggi disponibili, riconoscendo eventuali criticità legate a conservazione, contaminazioni o squilibri nutrizionali.
- Preparare, stoccare e somministrare foraggi e concentrati applicando tecniche di conservazione e distribuzione, riducendo perdite, sprechi e rischi igienico-sanitari.
- Valutare l’efficienza delle razioni somministrate attraverso l’analisi dei dati di produzione, assicurando l’ottimizzazione dei regimi alimentari per prevenire patologie legate alla nutrizione.

Competenza 3 – GESTIRE LA PRODUZIONE, RACCOLTA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI

RISULTATO ATTESO: Curare le attività di produzione, raccolta e conservazione degli alimenti zootecnici applicando tecniche adeguate al contesto montano e utilizzando correttamente ed in sicurezza attrezzature e macchinari.

CONOSCENZE

- Basi di agronomia applicata ai sistemi foraggeri montani: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del suolo; elementi nutritivi e principi di concimazione; ruolo dell'acqua nel terreno e caratteristiche dei differenti sistemi di irrigazione; principali fattori climatici che influenzano le produzioni; lavorazioni del terreno e pratiche agricole applicabili alla foraggicoltura.
- Tipologie, caratteristiche tecniche e procedure di regolazione e utilizzo in sicurezza delle principali macchine, attrezzature e impianti per la produzione, raccolta, lavorazione e conservazione degli alimenti per animali.
- Tecniche di lavorazione del suolo e di coltivazione delle principali specie foraggere locali, in relazione alla pendenza, alla stagionalità e alla disponibilità delle risorse.
- Metodi e tecniche di raccolta, essiccazione, insilamento e stoccaggio degli alimenti zootecnici (fieni, foraggi, eventuali insilati), con riferimento ai fattori che influenzano la qualità, la conservabilità e il valore nutritivo, nonché restrizioni legate ai disciplinari di produzione delle DOP.
- Normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro con particolare riferimento all'uso delle macchine agricole, ai dispositivi di protezione individuale (DPI) e collettiva e alla prevenzione dei rischi specifici.
- Standard igienico-sanitari e ambientali applicabili agli ambienti e ai processi di produzione, conservazione, stoccaggio e distribuzione degli alimenti zootecnici.
- Procedure di monitoraggio del corretto funzionamento di attrezzature e macchinari e criteri per l'individuazione delle principali anomalie e criticità operative.
- Tecniche di manutenzione ordinaria di macchine, impianti e attrezzature utilizzate nelle attività di allevamento e di gestione degli alimenti zootecnici.
- Normativa e procedure per la gestione e lo smaltimento degli scarti di produzione, nel rispetto delle disposizioni igieniche, ambientali e di tutela del territorio.

ABILITÀ

- Preparare, regolare e utilizzare strumenti e macchinari secondo le indicazioni tecniche e le procedure di sicurezza previste.
- Eseguire le operazioni di raccolta, essiccazione, insilamento e stoccaggio dei foraggi applicando tecniche adeguate a garantire la qualità e la corretta conservazione degli alimenti zootecnici.
- Applicare tecniche di lavorazione del suolo e di coltivazione delle principali piante foraggere locali, rispettando i tempi agronomici, le condizioni ambientali e la sostenibilità.
- Gestire le risorse foraggere aziendali in relazione alle caratteristiche del suolo, alla disponibilità idrica e alle condizioni climatiche, adottando pratiche agronomiche adeguate al contesto montano.
- Applicare le norme di sicurezza sul lavoro nelle attività di produzione e conservazione degli alimenti zootecnici, utilizzando correttamente i DPI e adottando comportamenti coerenti con le procedure.
- Controllare il corretto funzionamento di macchine, attrezzature e impianti individuando anomalie o malfunzionamenti e segnalando tempestivamente eventuali criticità.
- Eseguire interventi di manutenzione ordinaria su macchine, impianti e attrezzature nel rispetto delle procedure previste.
- Gestire gli scarti di produzione, applicando le procedure di smaltimento previste in coerenza con i principi di tutela ambientale e sostenibilità.

Competenza 4 – MONITORARE LA SALUTE E IL BENESSERE DEGLI ANIMALI
RISULTATO ATTESO: Controllare lo stato di salute e il benessere degli animali, rilevando comportamenti anomali e segnali precoci di patologie o stress.
CONOSCENZE
– Elementi di patologia animale: principali malattie degli animali allevati (in particolare bovini e ovi-caprini), insorgenza e fattori di rischio, sorveglianza sanitaria, prevenzione e criteri generali di trattamento. – Aspetti inerenti alle interazioni tra salute animale, salute umana, alimentazione animale, benessere animale e ambiente. – Quadro normativo generale in materia di sanità e benessere animale: alimentazione della BDN; registrazione e riconoscimento degli operatori e degli stabilimenti; tracciabilità di bovini, equini, ovini, caprini, suini; documento di accompagnamento informatizzato e registrazione delle movimentazioni; registrazione delle morti in stabilimento. – Principi di biosicurezza aziendale: aspetti strutturali e gestionali; ruolo del veterinario aziendale/incaricato; raccolta ed inserimento delle informazioni in Classy Farm e negli altri sistemi informativi; uso prudente e responsabile dei medicinali veterinari; elementi di antimicrobico resistenza. – Elementi di fisiologia della riproduzione animale: cicli riproduttivi; metodi per il riconoscimento del momento del calore; gestione della fecondazione e dell'inseminazione; fasi di gravidanza; fisiologia del parto; gestione del post-parto. – Metodi e procedure di assistenza al parto nei bovini e negli ovi-caprini, tecniche di prevenzione delle complicazioni. – Tecniche di mungitura e di controllo dello stato di salute della mammella; procedure di pulizia e disinfezione pre e post-mungitura e di utilizzo delle attrezzature e degli impianti di mungitura. – Principi di produzione zootecnica efficiente e sostenibile, orientata alla massima resa compatibile con la salute degli animali, la sicurezza alimentare e la tutela del consumatore. – Sintomi di stress, malessere, disagio o dolore degli animali allevati. – Elementi di igiene di stalla e gestione degli ambienti.
ABILITÀ
– Rilevare comportamenti anomali degli animali, segnali di stress, sofferenza o alterazioni dello stato di salute. – Collaborare a predisporre e applicare misure di prevenzione sanitaria e di biosicurezza in azienda, nel rispetto delle normative vigenti. – Eseguire e/o collaborare alle attività di sorveglianza sanitaria, identificazione e registrazione degli animali e gestione della documentazione prevista. – Alimentare tempestivamente e correttamente la BND sanità animale e il sistema ClassyFarm. – Applicare le procedure di uso responsabile del farmaco, nel rispetto delle indicazioni ricevute, dei tempi di sospensione e dei sistemi di tracciabilità. – Riconoscere le fasi del ciclo riproduttivo degli animali e collaborare alla gestione della riproduzione, segnalando tempestivamente eventuali criticità. – Prestare assistenza di base al parto di bovini e ovi-caprini, operando in sicurezza e nel rispetto del benessere animale e attivando l'intervento del veterinario quando necessario. – Eseguire le operazioni di mungitura manuale o meccanica, applicando una corretta routine di mungitura. – Applicare pratiche di gestione orientate alla massima resa produttiva compatibile con la salute degli animali e la sicurezza del consumatore, nel rispetto dei disciplinari di qualità.

Competenza 5 – GESTIRE TRASFORMAZIONE E PREPARAZIONE ALLA VENDITA DEI PRODOTTI PRIMARI DELL’AZIENDA AGRICOLA
RISULTATO ATTESO: Coordinare e gestire le attività di trasformazione e confezionamento dei prodotti primari dell’azienda agricola finalizzate alla vendita diretta e/o al conferimento, monitorando qualità, tracciabilità e conservazione dei prodotti.
CONOSCENZE – Normativa di riferimento in materia di sicurezza e igiene delle produzioni alimentari, sistemi di autocontrollo e principi HACCP applicabili alla trasformazione dei prodotti di origine animale. – Norme, criteri e parametri di qualità e tracciabilità dei prodotti di origine animale. – Strumenti e tecniche di analisi per la verifica della composizione e qualità dei prodotti di origine animale (parametri chimico-fisici e igienico-sanitari di base) e loro utilizzo a supporto delle scelte di trasformazione. – Metodi e tecniche di trasformazione artigianale dei prodotti agricoli primari, in particolare dei prodotti lattiero-caseari tipici degli allevamenti di montagna. – Strumenti, attrezzature e impianti utilizzati nella trasformazione dei prodotti di origine animale e relative procedure di utilizzo. – Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti di origine animale e trasformati. – Tecniche di conservazione, confezionamento, etichettatura e vendita dei prodotti di origine animale, nel rispetto della normativa vigente e delle informazioni obbligatorie al consumatore. – Disciplinari di produzione delle DOP e IGP regionali e principi di tutela delle produzioni di qualità. – Caratteristiche e valore dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). – Principi di organizzazione di un laboratorio di trasformazione agroalimentare e gestione dei flussi di produzione (materie prime, semilavorati, prodotti finiti). – Relazione tra qualità della materia prima (latte/carne) e risultato del processo di trasformazione. – Elementi di valorizzazione commerciale, comunicazione e presentazione del prodotto.
ABILITÀ – Applicare le normative in materia di igiene e sicurezza alimentare, collaborando all’attuazione e al rispetto del piano di autocontrollo HACCP nelle attività di trasformazione di prodotti agroalimentari. – Monitorare i processi di tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti trasformati. – Raccogliere dati produttivi e compilare la documentazione relativa ad animali, trattamenti e prodotti prevista dai sistemi di tracciabilità delle produzioni. – Utilizzare strumenti e tecniche di analisi di base per la verifica della qualità del latte. – Interpretare i risultati analitici specifici a supporto delle scelte operative. – Realizzare operazioni di trasformazione artigianale dei prodotti agricoli primari, applicando correttamente le procedure tecniche e igienico-sanitarie. – Applicare tecniche di conservazione, confezionamento ed etichettatura dei prodotti trasformati, nel rispetto della normativa e dei requisiti di qualità. – Realizzare la vendita diretta e la presentazione dei prodotti al consumatore, fornendo informazioni sulle caratteristiche e sull’origine delle produzioni. – Applicare i disciplinari DOP e IGP e valorizzare i PAT, contribuendo al mantenimento degli standard di qualità e all’identità territoriale delle produzioni.