

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>Agricoltura, silvicoltura e pesca</u>	
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
Area di Attività	ADA.1.245.819 Conduzione dell'allevamento ADA.1.245.820: Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata
Qualificazione regionale	Addetto all'allevamento
Referenziazioni	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 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 6.4.2.9.2 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di altri animali da carne e di animali da pelliccia 6.4.3.0.0 Allevatori e agricoltori 7.3.1.1.2 Addetti agli impianti fissi nell'allevamento</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 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 6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori 7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 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 01.44.00 Allevamento di cammelli e camelidi 01.45.00 Allevamento di ovini e caprini 01.46.00 Allevamento di suini 01.47.00 Allevamento di pollame 01.49.10 Allevamento di conigli 01.49.20 Allevamento di animali da pelliccia 01.49.90 Allevamento di altri animali nca</p>

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari) 75.00.00 Servizi veterinari
Livello EQF	2
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	<p>L'operatore di allevamento presidia tutte le aree di attività inerenti gli interventi di gestione dell'allevamento, la mungitura, la tosatura e la raccolta delle uova, la pulizia degli allevamenti. È addetto, pertanto, alla cura del bestiame, ivi compresi l'alimentazione, l'esecuzione di semplici operazioni di cura sanitaria, la pulizia e l'ordinaria manutenzione delle attrezzature; è tenuto alla scrupolosa osservanza di tutte le norme igieniche e sanitarie che regolamentano la produzione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso piccole e medie imprese nel settore dell'allevamento (aziende agricole singole o associate, società di servizi per l'agricoltura e ditte di contoterzismo) eseguendo le indicazioni dell'imprenditore e/o di figure tecniche ed esperte.</p>



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo Gestione dell'allevamento	
Risultato atteso Allevamento e custodia degli animali gestiti secondo fabbisogno e qualità	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • curare l'alimentazione agli animali somministrando gli alimenti secondo le procedure ed i dosaggi stabiliti ed utilizzando in sicurezza attrezzi e macchinari (foraggiatrice ecc.) • monitorare e sorvegliare gli animali in particolare quando si trovano fuori delle strutture recintate dell'allevamento • monitorare i singoli capi per verificarne lo stato di salute e riconoscere eventuali situazioni di patologia/sofferenza dell'animale • curare il rispetto dei livelli minimi di benessere degli animali 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari zootecnici • ciclo di produzione e riproduzione animale • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di alimentazione degli animali da allevamento • tecniche di allevamento animali • tecniche di riconoscimento delle patologie animali più comuni • elementi normativi sui livelli minimi di benessere degli animali

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione dell'allevamento. Allevamento e custodia degli animali gestiti secondo fabbisogno e qualità	Le operazioni di gestione dell'allevamento.	Corretto dosaggio delle quantità degli alimenti; individuazione degli indirizzi di patologie comuni; mantenimento dei requisiti di benessere.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo Mungitura	
Risultato atteso Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata eseguita in conformità con le normative	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • collocare correttamente il gruppo predicapezzolo ed eseguire la mungitura • controllare la pulizia dei componenti, la corretta funzionalità della macchina mungitrice e controllare il filtro latte • eseguire correttamente le procedure di smaltimento del latte non conforme • eseguire l'omogeneizzazione del latte munto • indirizzare gli animali verso la sala mungitura oppure predisporre l'attrezzatura da collocare presso le poste di stabulazione • lavare e disinfettare i capezzoli, controllando l'eventuale presenza di malattie nella mammella (mastiti) • riempimento con il latte munto dei contenitori di conservazione prima della consegna • verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte • curare il rispetto dei livelli minimi del benessere degli animali 	<ul style="list-style-type: none"> • fasi della mungitura e della predisposizione degli animali • fattori di influenza dell'ambiente, dell'igiene e delle operazioni di mungitura sulla qualità del latte • funzionamento e tipologie di macchine e impianti per la mungitura e il trasporto del latte • manutenzione e igiene delle macchine e degli impianti per la mungitura e la prima conservazione del latte munto • principali caratteristiche anatomiche della mammella e fisiologia della produzione del latte • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi, scopi e campo di applicazione della normativa HACCP • procedure di smaltimento del latte non conforme • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tipologie di contenitori e metodi di refrigerazione per la conservazione del latte

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Mungitura. Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata eseguita in conformità con le normative	Le operazioni di mungitura.	Corretta gestione delle modalità di utilizzo di macchinari e strumenti per mungitura (tradizionale e meccanizzata); rispetto dei livelli minimi di benessere previsti dalla norma.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Pulizia degli allevamenti	
Risultato atteso	
Operazioni di pulizia e igienizzazione degli allevamenti, dei locali e degli strumenti di lavoro eseguite nel rispetto delle norme vigenti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • effettuare gli interventi necessari a garantire l'efficienza delle protezioni fisiche dell'allevamento (staccionate, recinti) • effettuare la pulizia degli animali • effettuare la pulizia e l'igienizzazione degli allevamenti all'aperto secondo le procedure aziendali definite e rispettando le norme per la sicurezza sul lavoro • effettuare la pulizia e l'igienizzazione dei locali adibiti ad allevamento al chiuso secondo le procedure aziendali definite e rispettando le norme per la sicurezza sul lavoro • provvedere allo smaltimento delle acque sporche e dei rifiuti organici rispettando le normative sulla tutela ambientale e le norme per la sicurezza sul lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari zootecnici • caratteristiche, modalità d'uso e dosaggi dei prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti adibiti all'allevamento • ciclo di produzione e riproduzione animale • principali caratteristiche anatomiche degli animali allevati • principali tecniche di carpenteria (legno e metallo) • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di allevamento animali • tecniche e tipologie di prodotti per la pulizia degli animali

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia degli allevamenti. Operazioni di pulizia e igienizzazione degli allevamenti, dei locali e degli strumenti di lavoro eseguite nel rispetto delle norme vigenti	Le operazioni di pulizia degli allevamenti.	Corretta gestione delle modalità di utilizzo dei prodotti per l'igienizzazione; lettura norme di smaltimento dei rifiuti organici.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo Raccolta delle uova	
Risultato atteso Raccolta dei prodotti avicoli eseguita con tecniche adeguate	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • eseguire la raccolta delle uova sulla base dei tempi e delle quantità di produzione • utilizzare tecniche di selezione, stoccaggio e conservazione delle uova • utilizzare tecniche manuali e meccaniche per la raccolta delle uova • verificare la pulizia degli spazi e dei macchinari • controllare gli impianti per la raccolta meccanizzata dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • condizioni di conservazione delle uova • impianti avicoli per la raccolta delle uova • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi, scopi e campo di applicazione della normativa HACCP • processi di disinfezione delle uova • processi di raccolta manuale e meccanica e selezione delle uova • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di stoccaggio e conservazione

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Raccolta delle uova. Raccolta dei prodotti avicoli eseguita con tecniche adeguate	Le operazioni di raccolta delle uova.	Corretto utilizzo di tecniche e macchinari per la raccolta delle uova.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo Tosatura	
Risultato atteso Operazioni di tosatura delle ovini effettuate in modalità tradizionale e agevolata	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • controllare i rischi sanitari (tagli, ferite) legati alla tosatura • controllare gli strumenti utilizzati per la tosatura • mantenere e pulire gli impianti e gli strumenti • eseguire la tosatura delle ovini in modalità tradizionale (forbici e legatura dell'ovino) e agevolata (con macchinette elettriche) • provvedere alla gestione della lana raccolta (come scarto o eventuale altro utilizzo) • curare il rispetto dei livelli minimi del benessere degli animali 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento degli strumenti e macchinari (forbici, macchinette elettriche ecc.) per la tosatura • ciclo di produzione e riproduzione animale • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi, scopi e campo di applicazione della normativa HACCP • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di tosatura

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Tosatura. Operazioni di tosatura delle ovini effettuate in modalità tradizionale e agevolata	Le operazioni di tosatura.	Corretto utilizzo di tecniche e strumenti per la tosatura .