

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Addetto all'allevamento
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
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
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
Descrizione sintetica della qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	A.01.41.00 - Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo A.01.43.00 - Allevamento di cavalli e altri equini A.01.44.00 - Allevamento di cammelli e camelidi A.01.45.00 - Allevamento di ovini e caprini A.01.46.00 - Allevamento di suini A.01.47.00 - Allevamento di pollame A.01.49.20 - Allevamento di animali da pelliccia A.01.62.09 - Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari) M.75.00.00 - Servizi veterinari
Referenziazione ISTAT CP2011	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
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Gestione dell'allevamento (2715) 2. Mungitura (2716) 3. Pulizia degli allevamenti (2717) 4. Raccolta delle uova (2718) 5. Tosatura (2719)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Gestione dell'allevamento
Livello EQF	
Risultato atteso	Allevamento e custodia degli animali gestiti secondo fabbisogno e qualità
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione dell'allevamento.
Indicatori	Corretto dosaggio delle quantità degli alimenti; individuazione degli indirizzi di patologie comuni; mantenimento dei requisiti di benessere.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. curare l'alimentazione agli animali somministrando gli alimenti secondo le procedure ed i dosaggi stabiliti ed utilizzando in sicurezza attrezzi e macchinari (foraggiatrice ecc.) 2. monitorare e sorvegliare gli animali in particolare quando si trovano fuori delle strutture recintate dell'allevamento 3. monitorare i singoli capi per verificarne lo stato di salute e riconoscere eventuali situazioni di patologia/sofferenza dell'animale 4. curare il rispetto dei livelli minimi di benessere degli animali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari zootecnici 4. ciclo animale di produzione e riproduzione 5. principi e tecniche di alimentazione degli animali da allevamento 6. tecniche di allevamento animali 7. tecniche di riconoscimento delle patologie animali più comuni 8. elementi normativi sui livelli minimi di benessere degli animali
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Mungitura
Livello EQF	
Risultato atteso	Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata eseguita in conformità con le normative
Oggetto di osservazione	Le operazioni di mungitura
Indicatori	Corretta gestione delle modalità di utilizzo di macchinari e strumenti per mungitura (tradizionale e meccanizzata); rispetto dei livelli minimi di benessere previsti dalla norma.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. curare il rispetto dei livelli minimi di benessere degli animali 2. collocare correttamente il gruppo prendicapezzolo ed eseguire la mungitura 3. controllare la pulizia dei componenti, la corretta funzionalità della macchina mungitrice e controllare il filtro latte 4. eseguire correttamente le procedure di smaltimento del latte non conforme 5. eseguire l'omogeneizzazione del latte munto 6. indirizzare gli animali verso la sala mungitura oppure predisporre l'attrezzatura da collocare presso le poste di stabulazione 7. lavare e disinfettare i capezzoli, controllando l'eventuale presenza di malattie nella mammella (mastiti) 8. riempimento con il latte munto dei contenitori di conservazione prima della consegna 9. verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. fasi della mungitura e della predisposizione degli animali 4. fattori di influenza dell'ambiente, dell'igiene e delle operazioni di mungitura sulla qualità del latte 5. funzionamento e tipologie di macchine e impianti per la mungitura e il trasporto del latte 6. manutenzione e igiene delle macchine e degli impianti per la mungitura e la prima conservazione del latte munto 7. principali caratteristiche anatomiche della mammella e fisiologia della produzione del latte 8. principi, scopi e campo di applicazione della normativa HACCP 9. procedure di smaltimento del latte non conforme 10. tipologie di contenitori e metodi di refrigerazione per la conservazione del latte
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Pulizia degli allevamenti
Livello EQF	
Risultato atteso	Operazioni di pulizia e igienizzazione degli allevamenti, dei locali e degli strumenti di lavoro eseguite nel rispetto delle norme vigenti
Oggetto di osservazione	Le operazioni di pulizia degli allevamenti.
Indicatori	Corretta gestione delle modalità di utilizzo dei prodotti per l'igienizzazione; lettura norme di smaltimento dei rifiuti organici.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. effettuare gli interventi necessari a garantire l'efficienza delle protezioni fisiche dell'allevamento (staccionate, recinti) 2. effettuare la pulizia degli animali 3. effettuare la pulizia e l'igienizzazione degli allevamenti all'aperto secondo le procedure aziendali definite e rispettando le norme per la sicurezza sul lavoro 4. 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 5. provvedere allo smaltimento delle acque sporche e dei rifiuti organici rispettando le normative sulla tutela ambientale e le norme per la sicurezza sul lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari zootecnici 4. ciclo animale di produzione e riproduzione 5. tecniche di allevamento animali 6. caratteristiche, modalità d'uso e dosaggi dei prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti adibiti all'allevamento 7. principali caratteristiche anatomiche degli animali allevati 8. principali tecniche di carpenteria (legno e metallo) 9. tecniche e tipologie di prodotti per la pulizia degli animali
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Raccolta delle uova
Livello EQF	
Risultato atteso	Raccolta dei prodotti avicoli eseguita con tecniche adeguate
Oggetto di osservazione	Le operazioni di raccolta delle uova.
Indicatori	Corretto utilizzo di tecniche e macchinari per la raccolta delle uova.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. eseguire la raccolta delle uova sulla base dei tempi e delle quantità di produzione 2. utilizzate tecniche di selezione, stoccaggio e conservazione delle uova 3. utilizzare tecniche manuali e meccaniche per la raccolta delle uova 4. verificare la pulizia degli spazi e dei macchinari 5. controllare gli impianti per la raccolta meccanizzata dei prodotti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. principi, scopi e campo di applicazione della normativa HACCP 4. condizioni di conservazione delle uova 5. impianti avicoli per la raccolta delle uova 6. processi di disinfezione delle uova 7. processi di raccolta manuale e meccanica e selezione delle uova 8. tecniche di stoccaggio e conservazione
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Tosatura
Livello EQF	
Risultato atteso	Operazioni di tosatura delle ovini effettuate in modalità tradizionale e agevolata
Oggetto di osservazione	Le operazioni di tosatura.
Indicatori	Corretto utilizzo di tecniche e strumenti per la tosatura.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. curare il rispetto dei livelli minimi di benessere degli animali 2. controllare i rischi sanitari (tagli, ferite) legati alla tosatura 3. controllare gli strumenti utilizzati per la tosatura 4. mantenere e pulire gli impianti e gli strumenti 5. eseguire la tosatura delle ovini in modalità tradizionale (forbici e legatura dell'ovino) e agevolata (con macchinette elettriche) 6. provvedere alla gestione della lana raccolta (come scarto o eventuale altro utilizzo)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. ciclo animale di produzione e riproduzione 4. principi, scopi e campo di applicazione della normativa HACCP 5. caratteristiche e modalità di funzionamento degli strumenti e macchinari (forbici, macchinette elettriche ecc.) per la tosatura 6. tecniche di tosatura
Referenziazione ISTAT CP2011	