

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Qualificazione</b>	<b>Elicoltore</b>
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Elicoltore</b>
<b>Durata percorso Formativo</b>	1 anni
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.03.04 - Conduzione dell'allevamento
<b>Processo</b>	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
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione e gestione di allevamenti
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Elicoltore
<b>Descrizione qualificazione</b>	L'elicoltore si occupa della gestione dell'allevamento delle lumache e del miglioramento della qualità e dell'efficienza delle produzioni. Svolge attività attinenti la scelta delle tecniche e tecnologie di allevamento più idonee per le lumache, cura delle problematiche inerenti l'alimentazione degli animali e la loro crescita, le fasi di messa a dimora degli animali, la riproduzione, l'accrescimento e il ritiro. Può lavorare sia all'interno di aziende agricole sia di imprese alimentari che si occupano della lavorazione delle carni elicole. Si occupa, inoltre, di seguire processi accessori che concernono la produzione di bava di lumaca per uso cosmetico, in proprio o per conto terzi, curando la raccolta e la prima lavorazione della bava, con metodi idonei e nel rispetto del benessere degli animali e delle norme vigenti.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.01.49.90 - Allevamento di altri animali nca
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.2.9.0 - Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	0888 Inter-disciplinary programmes and qualifications involving agriculture, forestry, fisheries and veterinary
<b>Ulteriori indicazioni per l'e-learning</b>	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	400
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	192
<b>Durata minima laboratorio (ore)</b>	48
<b>Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)</b>	40
<b>Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	0
<b>Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	0
<b>Durata minima tirocinio curriculare ore</b>	160
<b>Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)</b>	208

<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali.
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
<b>Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti</b>	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Elicicoltore".
<b>Percentuale Assenza massima consentita</b>	20
<b>Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)</b>	20
<b>Attestazione in esito</b>	Certificazione di qualifica professionale
<b>Normativa di riferimento</b>	
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	-
<b>Età minima prevista in ingresso</b>	-
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>Composizione Standard Formativo</b>	Unità Formative
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
1 - Allevamento delle lumache 2 - Gestione della raccolta e lavorazione dei prodotti derivanti dall'elicoltura 3 - Interventi profilattici e terapeutici per le lumache 4 - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite all'elicoltura	

**CORSI ANNUALITÀ**

<b>Anno</b>	<b>Ore</b>	<b>Esame Intermedio</b>
<b>1° Anno</b>	<b>400</b>	<b>No</b>

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Allevamento delle lumache</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Allevamento delle lumache (3298)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Lumache allevate all'aperto o all'interno secondo le procedure previste
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare sistemi di irrigazione</li><li>2. Valutare il tipo di allevamento da adottare e applicare le relative tecniche di gestione</li><li>3. Applicare tecniche di preparazione del terreno e del sistema di irrigazione</li><li>4. Predisporre i recinti per la riproduzione e la crescita delle lumache</li><li>5. Selezionare la razza di lumache da allevare in base al clima e al terreno, e immettere gli animali nei recinti di riproduzione e crescita</li><li>6. Definire il sistema di alimentazione delle lumache e predisporre la semina</li><li>7. Applicare tecniche di alimentazione integrativa</li><li>8. Applicare tecniche di manutenzione dell'allevamento: diserbo e pulizia dei camminamenti</li><li>9. Applicare tecniche di prevenzione per rischi da contaminanti</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sistemi di allevamento delle lumache</li><li>2. Operazioni agronomiche e preliminari dell'elicoltura: preparazione del terreno, irrigazione, concimazione, recinzioni, ecc.</li><li>3. Alimentazione delle lumache: tipi di vegetali, prodotti integrativi e dosaggi</li><li>4. Biologia, fisiologia e morfologia delle lumache</li><li>5. Ciclo vitale e riproduttivo delle lumache</li><li>6. Classificazioni e caratteristiche delle lumache da allevamento</li><li>7. Tecniche di manutenzione dell'allevamento</li><li>8. Legislazione e normative in materia di elicoltura: gestione degli allevamenti, marchi di qualità, rintracciabilità, ecc</li><li>9. Aspetti igienico-sanitari dell'elicoltura</li><li>10. Nozioni pratiche sulle malattie delle lumache</li></ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Gestione della raccolta e lavorazione dei prodotti derivanti dall'elicicoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Gestione della raccolta e lavorazione dei prodotti derivanti dall'elicicoltura (3299)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Raccolta dei prodotti dell'allevamento effettuata secondo le procedure previste
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti</li><li>2. Applicare tecniche di raccolta delle lumache e delle uova</li><li>3. Applicare tecniche di produzione e raccolta della bava: uso di stimolatori, raccolta manuale o meccanica</li><li>4. Utilizzare strumenti e attrezzature per la spurgatura ed asciugatura delle lumache (gabbie, casse, ecc.),</li><li>5. Utilizzare sistemi di conservazione delle lumache in celle frigorifere</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Legislazione e normative in materia di elicicoltura: gestione degli allevamenti, marchi di qualità, rintracciabilità, ecc</li><li>2. Aspetti igienico-sanitari dell'elicicoltura</li><li>3. Operazioni di raccolta delle lumache e delle uova</li><li>4. Tecniche di produzione e raccolta della bava: uso di stimolatori, raccolta manuale o meccanica</li><li>5. Tecniche e strumenti di spurgatura e asciugatura</li><li>6. Processo di confezionamento ed etichettatura dei prodotti derivanti dall'elicicoltura</li><li>7. Normativa in materia di commercializzazione dei prodotti derivanti dall'elicicoltura</li></ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Interventi profilattici e terapeutici per le lumache</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Interventi profilattici e terapeutici per le lumache (3300)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Allevamento sottoposto a misure di prevenzione e cura secondo procedure corrette
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche di prevenzione per rischi da contaminanti</li> <li>2. Individuare la tipologie di farmaci (allopatrici, omeopatici, antiparassitari, ecc) in base alla tipologia di intervento profilattico e terapeutico da attuare</li> <li>3. Adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle lumache</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici</li> <li>2. Ciclo vitale e riproduttivo delle lumache</li> <li>3. Nozioni pratiche sulle patologie delle lumache</li> <li>4. Pericoli e rischi da contaminanti (pericoli chimici, biologici, da radiazioni , ecc): tipologie e prevenzione</li> <li>5. Tipologie di prodotti da utilizzare (farmaci allopatrici, omeopatici, antiparassitari, ecc) negli interventi profilattici e terapeutici per le lumache</li> <li>6. Normative in materia di profilassi e cura delle lumache</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite all'elicicoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite all'elicicoltura (3301)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Impianti e strutture adibite all'elicicoltura sanificati
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature</li> <li>2. Utilizzare prodotti e strumenti per la disinfestazione, derattizzazione e sanificazione ambientale</li> <li>3. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione degli allevamenti</li> <li>4. Applicare tecniche di smaltimento delle acque reflue e dei rifiuti della produzione</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio</li> <li>4. Normativa sullo smaltimento delle acque reflue e dei rifiuti</li> <li>5. Tecniche e procedure di sanificazione degli allevamenti e degli spazi di stoccaggio</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	