

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	Addetto all'allevamento
Denominazione Standard Formativo	Addetto all'allevamento
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
Area di Attività	ADA.01.03.04 - Conduzione dell'allevamento ADA.01.03.05 - Raccolta, stoccaggio e prima lavorazione 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
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto all'allevamento
Descrizione qualificazione	L'addetto all'allevamento si occupa della cura e sorveglianza degli animali; provvede alla pulizia degli animali, delle aree, dei locali e degli impianti di allevamento nonché dell'ordinaria manutenzione delle attrezzature di lavoro, nel rispetto dei protocolli vigenti e delle norme igienico-sanitarie. Si occupa, soprattutto, di bovini, suini, ovini, avicoli e cunicoli, presidiando attività inerenti la gestione dell'allevamento come la mungitura, la tosatura e la raccolta dei prodotti (latte e uova). 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) eseguendo le indicazioni dell'imprenditore e di figure tecniche ed esperte.
Referenziazione ATECO 2007	A.01.41.00 - Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo A.01.42.00 - Allevamento di bovini e bufalini da carne 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.01.49.10 - Allevamento di conigli A.01.49.20 - Allevamento di animali da pelliccia A.01.49.90 - Allevamento di altri animali nca A.01.62.09 - Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.5.0 - Allevatore di bestiame misto 6.4.3.1.0 - Allevatori e agricoltori
Codice ISCED-F 2013	0811 Crop and livestock production
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia
Durata minima complessiva del percorso (ore)	250
Durata minima di aula (ore)	175
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-	175

<b>learning sincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	
<b>Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	70
<b>Durata minima tirocinio curriculare ore</b>	0
<b>Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)</b>	75
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	<p>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.</p>
<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>	<p>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.</p>
<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>	<p>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 "Addetto all'allevamento"</p>
<b>Percentuale Assenza massima consentita</b>	20
<b>Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)</b>	100
<b>Attestazione in esito</b>	Certificazione di qualifica professionale
<b>Normativa di riferimento</b>	
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	Licenza elementare
<b>Età minima prevista in ingresso</b>	18 anni
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	È 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 - Custodia e cura degli animali dell'allevamento 2 - Raccolta e stoccaggio del latte 3 - Pulizia e cura degli allevamenti e delle attrezzature di lavoro 4 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti dell'allevamento di avicoli 5 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti della tosatura degli ovini	

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	250	No

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Custodia e cura degli animali dell'allevamento</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Custodia e cura degli animali dell'allevamento (2715)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Allevamento custodito e curato nel rispetto di protocolli e norme igienico-sanitarie
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.)</li> <li>2. Monitorare e sorvegliare gli animali in particolare quando si trovano fuori delle strutture recintate dell'allevamento</li> <li>3. Monitorare i singoli capi per verificarne lo stato di salute e riconoscere eventuali situazioni di patologia/sofferenza dell'animale</li> <li>4. Curare il rispetto dei livelli minimi di benessere degli animali</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari zootecnici</li> <li>2. Ciclo animale di produzione e riproduzione</li> <li>3. Principi e tecniche di alimentazione degli animali da allevamento</li> <li>4. Tecniche di allevamento animali</li> <li>5. Tecniche di riconoscimento delle patologie animali più comuni</li> <li>6. Elementi normativi sui livelli minimi di benessere degli animali</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>Raccolta e stoccaggio del latte</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Raccolta e stoccaggio del latte (2716)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Raccolta e stoccaggio del latte, a mano e meccanizzato, eseguita in conformità alle normative
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare la pulizia dei componenti, la corretta funzionalità della macchina mungitrice e controllare il filtro latte</li> <li>2. Verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte</li> <li>3. Effettuare visivamente un primo controllo qualitativo del latte</li> <li>4. Utilizzare strumenti e attrezzature per la mungitura</li> <li>5. Eseguire le procedure di smaltimento del latte non conforme</li> <li>6. Indirizzare gli animali verso la sala mungitura</li> <li>7. Utilizzare prodotti per la pulizia e l'igiene dell'animale</li> <li>8. Utilizzare strumenti per la conservazione del latte munto</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciclo animale di produzione e riproduzione</li> <li>2. Fasi della mungitura e della predisposizione degli animali</li> <li>3. Fattori di influenza dell'ambiente, dell'igiene e delle operazioni di mungitura sulla qualità del latte</li> <li>4. Funzionamento e tipologie di macchine e impianti per la mungitura e il trasporto del latte</li> <li>5. Manutenzione e igiene delle macchine e degli impianti per la mungitura e la prima conservazione del latte munto</li> <li>6. Principali caratteristiche anatomiche della mammella e fisiologia della produzione del latte</li> <li>7. Principi, scopi e campo di applicazione della normativa haccp</li> <li>8. Procedure di smaltimento del latte non conforme</li> <li>9. Tipologie di contenitori e metodi di refrigerazione per la conservazione del latte</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	
Denominazione unità formativa	Pulizia e cura degli allevamenti e delle attrezzature di lavoro
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia e cura degli allevamenti e delle attrezzature di lavoro (2717)
Descrizione della performance da osservare	Operazioni di cura, pulizia e igienizzazione degli allevamenti e degli strumenti di lavoro eseguite nel rispetto delle norme vigenti
Descrizione breve	
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effettuare gli interventi necessari a garantire l'efficienza delle protezioni fisiche dell'allevamento (staccionate, recinti)</li> <li>2. Effettuare la pulizia degli animali</li> <li>3. Provvedere allo smaltimento delle acque sporche e dei rifiuti organici nel rispetto della normativa sulla tutela ambientale</li> <li>4. Effettuare la pulizia e l'igienizzazione degli allevamenti</li> <li>5. Utilizzare i prodotti per la pulizia e l'igienizzazione secondo i protocolli</li> </ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari zootecnici</li> <li>2. Tecniche di allevamento animali</li> <li>3. Caratteristiche, modalità d'uso e dosaggi dei prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti adibiti all'allevamento</li> <li>4. Principali caratteristiche anatomiche degli animali allevati</li> <li>5. Tecniche e tipologie di prodotti per la pulizia degli animali</li> </ol>
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Raccolta e stoccaggio dei prodotti dell'allevamento di avicoli</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Raccolta e stoccaggio dei prodotti dell'allevamento di avicoli (2718)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Raccolta e stoccaggio dei prodotti dell'allevamento di avicoli eseguita con tecniche adeguate
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eseguire la raccolta delle uova sulla base dei tempi e delle quantità di produzione</li> <li>2. Utilizzare tecniche manuali e meccaniche per la raccolta delle uova</li> <li>3. Verificare la pulizia degli spazi e dei macchinari</li> <li>4. Controllare gli impianti per la raccolta meccanizzata dei prodotti</li> <li>5. Effettuare visivamente un primo controllo qualitativo delle uova</li> <li>6. Utilizzare tecniche di selezione, stoccaggio e conservazione delle uova</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principi, scopi e campo di applicazione della normativa haccp</li> <li>2. Condizioni di conservazione delle uova</li> <li>3. Impianti avicoli per la raccolta delle uova</li> <li>4. Processi di disinfezione delle uova</li> <li>5. Processi di raccolta manuale e meccanica e selezione delle uova</li> <li>6. Tecniche di stoccaggio e conservazione</li> <li>7. Ciclo di produzione e riproduzione degli avicoli</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	



**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Raccolta e stoccaggio dei prodotti della tosatura degli ovini</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Raccolta e stoccaggio dei prodotti della tosatura degli ovini (2719)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Tosatura degli ovini effettuata in modalità tradizionale e agevolata, raccolta e stoccaggio della lana
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare i rischi sanitari (tagli, ferite) legati alla tosatura</li> <li>2. Controllare gli strumenti utilizzati per la tosatura</li> <li>3. Manutenere e pulire gli impianti e gli strumenti</li> <li>4. Eseguire la tosatura delle ovini in modalità tradizionale (forbici e legatura dell'ovino) e agevolata (con macchinette elettriche)</li> <li>5. Provvedere alla gestione della lana raccolta (come scarto o eventuale altro utilizzo)</li> <li>6. Effettuare visivamente un primo controllo qualitativo della lana raccolta e stoccata</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principi, scopi e campo di applicazione della normativa haccp</li> <li>2. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli strumenti e macchinari (forbici, macchinette elettriche ecc.) per la tosatura</li> <li>3. Tecniche di tosatura</li> <li>4. Ciclo di produzione e riproduzione degli ovini</li> <li>5. Tecniche e modalità di gestione della lana raccolta</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	