

TECNICO DELLE PRODUZIONI ANIMALI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il **Tecnico delle produzioni animali** è in grado di pianificare e gestire la produzione di animali da allevamento, programmandone le attività produttive e operando secondo criteri di sostenibilità ambientale.

AREA PROFESSIONALE



















Produzione agricola

PROFILI COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	
Sistema classificatorio ISTAT	3.2.2.2 Zootecnici 6.4.2.1 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini 6.4.2.2 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini 6.4.2.3 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini 6.4.2.4 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli 6.4.2.5 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti misti 6.4.2.6 Allevatori e operai specializzati della zootecnia 6.4.3.0 Allevatori e agricoltori
Sistema informativo EXCELSIOR	1.03.01 Specialisti e tecnici delle scienze biologiche e biochimiche
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	322101 Controllore zootecnico 322113 Perito agrario zoo-caseario 322116 Perito zootecnico 322126 Tecnico esperto in miglioramento genetico animale 323129 Tecnico in scienze della produzione animale 322139 Zootecnico 642102 Allevatore di bovini 642117 Vaccaro 642202 Allevatore di ovini 642301 Allevatore di suini 642303 Pastore di maiali 642304 Porcaio 642402 Allevatore avicolo 642501 Allevatore di bestiame misto
Repertorio delle professioni ISFOL	Agroalimentare Tecnico di allevamento Specialista di animali da allevamento

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (essere in grado di)	CONOSCENZE (conoscere)
1. Produttività e riproduttività animali da allevamento	<ul style="list-style-type: none"> * identificare i caratteri essenziali delle diverse specie e razze degli animali da allevamento, capacità di adattamento e performance produttive medie * rilevare significatività produttiva dell'animale allevato applicando una lettura zoognostica delle singole regioni dell'anatomia del corpo * predefinire le determinanti della produttività e della riproduttività dei capi attraverso la lettura della genealogia degli animali allevati e del valore genetico di ciascuno * predeterminare combinazioni ottimali tra produttività e riproduttività del ciclo biologico d'allevamento 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ La filiera agroalimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ☞ Etnologia e tipologia animale ☞ Il ciclo animale di produzione e riproduzione ☞ L'alimentazione degli animali da allevamento ☞ Caratteristiche nutrizionali, energetiche, chimiche degli alimenti ☞ L'organizzazione dell'azienda di allevamento ☞ Sistemi e tecniche di produzione animale ☞ Tecniche di allevamento animali ☞ Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura patologie animali più comuni ☞ Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche ☞ Il ciclo vegetativo delle piante ☞ Specie e varietà colturali e relative caratteristiche ☞ Disposizioni a tutela della salute del lavoratore in operazioni di produzione agricola ☞ Atti legislativi, regolamentari nazionali, europei ed internazionali
2. Allevamento animali	<ul style="list-style-type: none"> * adeguare trattamenti e tecniche animali alle specificità dei fabbisogni e delle condizioni dello stato produttivo o riproduttivo dell'animale nonché all'età dell'animale - neonati, giovani, adulti- * selezionare la combinazione alimentare ottimale tra la chimica nutrizionale ed energetica degli alimenti, le caratteristiche etologiche e i fabbisogni nutritivi dell'animale * applicare trattamenti di pulizia e igiene dell'ambiente di vita dell'animale * applicare trattamenti e tecniche di allevamento specifici alle esigenze dell'animale -mungitura, pulizia mammella, riproduzione, pulizia, ecc.- 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ La filiera agroalimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ☞ Etnologia e tipologia animale ☞ Il ciclo animale di produzione e riproduzione ☞ L'alimentazione degli animali da allevamento ☞ Caratteristiche nutrizionali, energetiche, chimiche degli alimenti ☞ L'organizzazione dell'azienda di allevamento ☞ Sistemi e tecniche di produzione animale ☞ Tecniche di allevamento animali ☞ Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura patologie animali più comuni ☞ Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche ☞ Il ciclo vegetativo delle piante ☞ Specie e varietà colturali e relative caratteristiche ☞ Disposizioni a tutela della salute del lavoratore in operazioni di produzione agricola ☞ Atti legislativi, regolamentari nazionali, europei ed internazionali
3. Prevenzione e cura allevamento animale	<ul style="list-style-type: none"> * stabilire il sistema di prevenzione integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi che favoriscano uno sviluppo salutare degli animali da allevamento * identificare e riconoscere patologie più diffuse e comuni - mastite, ipofertilità, collasso puerperale, zoppie, statosi.- * rilevare le sintomatologie più diffuse e valutare lo stato di salute degli animali, delineando interventi appropriati di prevenzione e cura * applicare i più comuni interventi di cura e prevenzione - massaggio ginecologico post parto, controlli del piede, trattamenti ruminanti, variazioni alimentari, ecc.- 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ La filiera agroalimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ☞ Etnologia e tipologia animale ☞ Il ciclo animale di produzione e riproduzione ☞ L'alimentazione degli animali da allevamento ☞ Caratteristiche nutrizionali, energetiche, chimiche degli alimenti ☞ L'organizzazione dell'azienda di allevamento ☞ Sistemi e tecniche di produzione animale ☞ Tecniche di allevamento animali ☞ Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura patologie animali più comuni ☞ Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche ☞ Il ciclo vegetativo delle piante ☞ Specie e varietà colturali e relative caratteristiche ☞ Disposizioni a tutela della salute del lavoratore in operazioni di produzione agricola ☞ Atti legislativi, regolamentari nazionali, europei ed internazionali
4. Programmazione e attività d'allevamento	<ul style="list-style-type: none"> * riconoscere ed identificare le necessità d'allevamento proprie della tipologia di allevamento attivata -a stabulazione permanente, pascolo o forme miste- * stabilire i quantitativi di produzione -latte, carne, ecc.- in relazione alla sintesi tipologico-etologica degli animali, alle indicazioni del mercato e agli standard di qualità * definire la selezione genetica che risponda alle esigenze di produttività/riproduttività dell'allevamento * selezionare tipologia e varietà colturali per l'allevamento animale, rendere in vegetazione colture estensive e applicare tecniche colturali che soddisfino le necessità fisico-nutritive delle varietà cerealicole -fienagione, irrigazione, raccolta, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ La filiera agroalimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ☞ Etnologia e tipologia animale ☞ Il ciclo animale di produzione e riproduzione ☞ L'alimentazione degli animali da allevamento ☞ Caratteristiche nutrizionali, energetiche, chimiche degli alimenti ☞ L'organizzazione dell'azienda di allevamento ☞ Sistemi e tecniche di produzione animale ☞ Tecniche di allevamento animali ☞ Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura patologie animali più comuni ☞ Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche ☞ Il ciclo vegetativo delle piante ☞ Specie e varietà colturali e relative caratteristiche ☞ Disposizioni a tutela della salute del lavoratore in operazioni di produzione agricola ☞ Atti legislativi, regolamentari nazionali, europei ed internazionali

INDICAZIONI PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

UNITÀ DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
1. Produttività e riproduttività animali da allevamento	Le operazioni di riconoscimento e lettura caratteristiche degli animali	<ul style="list-style-type: none">  descrizione delle specificità di ogni specie e razza  elaborazione stato segnaletico dell'animale  indicazione performance significative della razza  descrizione caratteristiche produttive e riproduttive degli animali 	Animale da allevamento riconosciuto	Prova pratica in situazione
2. Allevamento animali	Le operazioni di allevamento degli animali	<ul style="list-style-type: none">  computo delle quantità alimentare della combinazione  elaborazione del programma di alimentazione  verifica delle qualità nutrizionali degli alimenti  procura seme maschile  fecondazione  pulizia animale e ambiente  mungitura 	Animali allevati e trattati secondo fabbisogno e qualità	
3. Prevenzione e cura allevamento animale	Le operazioni di prevenzione e cura di allevamenti animali	<ul style="list-style-type: none">  osservazione sintomatologia  rilevazione malattie  realizzazione trattamenti di prevenzione e cura 	Diagnosi, cure e allevamenti in salute	
4. Programmazione attività d'allevamento	Le operazioni di programmazione attività d'allevamento	<ul style="list-style-type: none">  lettura dati ed informazioni del mercato dei consumatori  lettura normative  dichiarazione stato animali  elaborazione del programma di produzione 	Piano annuale o poliennale di produzione animale	

TECNICO DELLE PRODUZIONI ANIMALI

STANDARD relativi ai corsi finalizzati al conseguimento della Qualifica di "TECNICO DELLE PRODUZIONI ANIMALI"

Date le caratteristiche delle sue competenze, questa qualifica può essere ritenuta di "approfondimento tecnico-specializzazione". Per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi costituiti dai relativi standard professionali, è necessario che i partecipanti al corso siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse, di norma attinenti l'area professionale, da definire in fase di progettazione e da accertare prima dell'avvio del corso. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso un percorso di formazione professionale, di istruzione o attraverso l'esperienza professionale in imprese del settore.

In ogni caso, ai partecipanti in possesso di conoscenze-capacità che corrispondono a contenuti del corso, vengono riconosciuti i relativi crediti formativi.

La qualifica può essere conseguita attraverso:

- **Corsi di 500 ore**

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di giovani, non occupati, che hanno concluso un percorso di istruzione-formazione con il conseguimento del relativo titolo finale.

I corsi devono prevedere una quota di ore di stage che può oscillare dal 35 al 45% del monte ore complessivo.

- **Corsi di 300 ore**

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di giovani -adulti occupati.

I corsi devono prevedere una quota di ore di formazione realizzate in stage, in laboratorio o comunque in situazioni che riproducono processi e attività che si verificano nei contesti lavorativi. Tale quota può oscillare dal 20 al 40% del monte ore complessivo.

La durata definita è da intendersi massima: può diminuire in funzione delle caratteristiche dei partecipanti. Non può comunque essere inferiore alle 200 ore.

- **Corsi di 300 ore**

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di giovani -adulti disoccupati.

I corsi devono prevedere una quota di ore di formazione realizzate in stage, in laboratorio o comunque in situazioni che riproducono processi e attività che si verificano nei contesti lavorativi. Tale quota può oscillare dal 20 al 40% del monte ore complessivo.

La durata definita è da intendersi massima: può diminuire in funzione delle caratteristiche dei partecipanti. Non può comunque essere inferiore alle 200 ore.

NOTA

Per quanto riguarda le categorizzazioni degli utenti per età e per stato occupazionale si fa riferimento a quanto stabilito nei documenti di programmazione regionale e in particolare al "Complemento di Programmazione" e relative modifiche.