



TECNICO QUALIFICATO NEL CONTROLLO DELLA QUALITA' NEGLI ALLEVAMENTI - Profilo non più attivabile dal 23/07/2009

Settore ISFOL: 01 - AGRICOLTURA

SubSettore ISFOL: 0102 - Zootecnica

Codice Profilo: 0102022

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore dell'allevamento degli animali, in particolare nel controllo di qualità. Opera al fine di migliorare la qualità globale negli allevamenti, effettua la valutazione della fattibilità della conversione delle aziende al biologico, la valutazione dei punti critici dei sistemi di produzione e delle filiere vocazionali, propone soluzioni alternative ad aziende con problemi di produttività e di reddito.

Codice ISFOL (comparto)

0102 - Zootecnica

Codice ATECO

A01.2 - ALLEVAMENTO DI ANIMALI

Tipologia: Qualifica Professionale

Livello europeo qualifica: III.c

Riferimenti normativi

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di predisporre un documento elettronico ed utilizzare le operazioni che il sistema di videoscrittura word permette su di esso; conoscere le principali caratteristiche tipografiche gestite dal sistema di videoscrittura word.	Videoscrittura Word: creazione di un nuovo documento, la modifica di un documento esistente, la registrazione di un documento in archivio, la stampa-i meccanismi di 'cut and paste'; i più importanti formati di registrazione dei documenti, l'uso dei meccanismi di controllo ortografico e dei vocabolari.
2	Essere in grado di creare, memorizzare e modificare documenti su archivio elettronico. Saper sfruttare le principali funzionalità rese disponibili dal sistema di videoscrittura word, conoscere la terminologia dei dispositivi e delle tecniche più frequentemente adottate per collegarsi in rete.	Le funzionalità grafiche e tipografiche del sistema word, l'uso delle principali funzioni di menù, il modem come dispositivo di comunicazione, le operazioni di trasferimento dati.

3	Conoscere ed utilizzare le caratteristiche del programma di comunicazione outlook express. Essere in grado di impostare i parametri principali di un modulo di comunicazione.	I programmi Eudora ed outlook express il collegamento, la comunicazione per posta elettronica.
4	Essere in grado di gestire la fonte di comunicazione in qualsiasi situazione. Saper controllare l'evoluzione di un processo di comunicazione per gestire eventuali dati di indeterminatezza.	Posta elettronica: il collegamento e la comunicazione.
5	Essere in grado di comprendere la terminologia dei dispositivi e delle tecniche adottate per il collegamento alla rete Internet. Essere in grado di collegarsi alla rete Internet per il reperimento delle informazioni. Essere in grado di scaricare informazioni dalla rete Internet, stamparle, inviarle ad altro utente, archivarle ed utilizzare i vari motori di ricerca.	Collegamento ad internet, i principali servizi disponibili sulla rete internet; i motori di ricerca, le operazioni di trasferimento dati, il trasferimento di file, la ricerca dei siti di settore.
6	Essere in grado di programmare e gestire gli interventi di cura degli animali e di pulizia dei ricoveri.	I vari tipi di ricoveri per le specie bovina ed ovina. L'igiene dei ricoveri per le specie bovina ed ovina.
7	Essere in grado di elaborare degli efficaci piani di prevenzione aziendale delle principali malattie infettive.	Prevenzione e profilassi delle malattie infettive di ovini e bovini.
8	Essere in grado di predisporre gli interventi necessari per assicurare una corretta conservazione degli alimenti per il bestiame.	Interventi necessari per la tenuta degli animali e per la lotta ai parassiti esterni.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di programmare e gestire un piano di stoccaggio degli alimenti; essere in grado di effettuare una conservazione razionale degli alimenti per il bestiame; essere in grado di lavorare con la normativa che regola il settore.	Gli aspetti sanitari collegati alla conservazione degli alimenti, gli aspetti legislativi legati alla composizione e conservazione degli alimenti, gli aspetti legislativi legati alle profilassi vaccinali delle principali malattie infettive, gli aspetti legislativi legati alle norme che regolano la pulizia dei ricoveri e dei locali di allevamento del bestiame.
2	Essere in grado di programmare e gestire validi piani di accoppiamento; saper dimensionare l'intervento riproduttivo sulla base dell'azienda zootecnica presa in esame; essere in grado di individuare e successivamente intervenire sugli aspetti critici della riproduzione in situazione concreta; essere in grado di programmare e gestire validi piani di accoppiamento sugli ovini; saper dimensionare l'intervento riproduttivo sulla base dell'azienda di allevamento ovino presa in esame.	La riproduzione nei bovini, asciutta, gravidanza e parto, il miglioramento genetico nei bovini, i libri genealogici, i piani di accoppiamento, le nuove tecniche di riproduzione nei bovini, le biotecnologie in ambito zootecnico, i piani di accoppiamento -le nuove tecniche di riproduzione negli ovini, la riproduzione negli ovini-asciutta, gravidanza e parto, il miglioramento genetico negli ovini.

3	Saper scegliere gli alimenti per il bestiame in base al loro valore nutritivo; saper individuare i vari punti critici nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti; saper scegliere il tipo di alimento adatto alla specie, alla razza, all'età ed alla destinazione commerciale degli animali; essere in grado di lavorare con la normativa di settore.	Le sostanze organiche alla base dell'alimentazione animale, i principali biochimismi, fisiologia dell'apparato digerente, tipologie di alimenti per gli animali domestici, valore nutritivo degli alimenti, i fabbisogni alimentari di bovini ed ovini.
4	Essere in grado di programmare e di gestire i piani di alimentazione di un allevamento ovino o bovino; saper riconoscere i vari alimenti per il bestiame, saperne controllare la provenienza e la composizione; saper individuare i punti critici di un piano di alimentazione e saper intervenire per il superamento delle difficoltà.	Sistemi di razionamento alimentare nei bovini, sistemi di razionamento alimentare negli ovini, normativa di settore con particolare riferimento all'uso delle farine animali, calcolo delle razioni alimentari: criteri di scelta degli alimenti.
5	Conoscere le principali tecniche di produzione dei foraggi con il sistema biologico; essere in grado di riconoscere alimenti per il bestiame prodotti con il sistema biologico; essere in grado di scegliere i sistemi di allevamento adeguati alla specie, alla razza ed alla produzione; essere in grado di programmare e gestire i piani di alimentazione biologici per bovini ed ovini; essere in grado di organizzare e gestire la conversione di un'azienda zootecnica al metodo biologico.	I sistemi di produzione dell'agricoltura biologica, la produzione di foraggi biologici, la normativa di settore; sistemi di allevamento bovino in zootecnia biologica; sistemi di allevamento ovino in zootecnia biologica, alimentazione del bestiame allevato con sistemi biologici, cure agli animali allevati con sistema biologico, la conversione al biologico di una azienda zootecnica.
6	Essere in grado di gestire un allevamento ovino o bovino per la produzione di carne di qualità; essere in grado di intervenire sul sistema di produzione della carne; conoscere le correlazioni che intercorrono tra qualità dell'alimentazione e qualità della carne prodotta; conoscere le correlazioni che intercorrono tra igiene di allevamento, qualità della carne e qualità dei prodotti di macelleria.	Tecniche di produzione della carne bovina, tecniche di produzione della carne ovina, tecniche di produzione di carne biologica, tecniche di produzione della carne di qualità, qualità dell'alimentazione, qualità della carne prodotta.
7	Conoscere le principali tecniche di produzione dei prodotti carnei; essere in grado di predisporre analisi chimiche e microbiologiche per verificare la qualità della carne e di alcuni suoi derivati; essere in grado di intervenire a qualsiasi livello sul sistema di qualità della filiera carne.	Tecniche di macellazione, tecniche di produzione di prodotti di macelleria, principali analisi chimiche sulla carne e su alcuni prodotti trasformati, principali analisi microbiologiche sulla carne e su alcuni prodotti trasformati-tecnologia di macellazione.

8	Essere in grado di gestire un allevamento ovino o bovino per la produzione di latte di qualità; essere in grado di predisporre analisi chimiche e microbiologiche per verificare la qualità del latte; essere in grado di rilevare i punti critici nella produzione di latte ovino o bovino di qualità; essere in grado di intervenire sul sistema di produzione dei prodotti caseari; essere in grado di predisporre analisi chimiche e microbiologiche per verificare la qualità dei derivati del latte; essere in grado di intervenire a qualsiasi livello sul sistema di qualità della filiera latte.	Tecniche di produzione del latte bovino, tecniche di produzione del latte ovino, le razze allevate ed la correlazione con la qualità del latte, accorgimenti per la produzione di latte di qualità, le principali analisi chimiche sul latte, le principali analisi microbiologiche sul latte, qualità del latte e qualità dei prodotti caseari, tecnologia di caseificazione-tecniche di produzione dei principali formaggi di qualità, analisi chimiche sui prodotti caseari-analisi microbiologiche sui prodotti caseari.
9	Essere in grado di utilizzare i principali programmi di gestione dell'allevamento; saper applicare conoscenze ed abilità per velocizzare le operazioni di stalla.	I programmi di gestione dei piani di alimentazione, i programmi di gestione dei piani di accoppiamento, i programmi di gestione dei registri di allevamento, i programmi di gestione delle profilassi vaccinali.
10	Saper valutare i rischi connessi al lavoro in un allevamento zootecnico; saper valutare i rischi connessi all'utilizzo di medicinali per la profilassi zootecnica; essere in grado di individuare le norme di prevenzione necessarie; essere in grado di individuare l'intervento di pronto soccorso necessario; essere in grado di organizzare il lavoro in un'azienda zootecnica adottando le necessarie misure di prevenzione.	Valutazione del rischio, valutazione del danno, valutazione delle norme di prevenzione nelle varie attività connesse con il lavoro in un'azienda zootecnica, valutazione delle norme di prevenzione nelle varie attività connesse con l'utilizzo di farmaci, D.LGS 626/94 e D.LGS 242/96.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Sapersi relazionare con il personale dell'azienda e con i dirigenti; saper dare e chiedere informazioni, saper gestire le informazioni anche con l'ausilio di strumenti, processi di codifica e decodifica del messaggio. Essere in grado di applicare le abilità relazionali acquisite per la cura dei rapporti con le strutture produttive.	La comunicazione nel gruppo, la comunicazione mediata dal computer, la comunicazione orale, scritta e telefonica, le tecniche della comunicazione.
2	Saper analizzare situazioni problematiche connesse allo specifico contesto lavorativo. Essere in grado di diagnosticare e risolvere problemi in gruppo.	Diagnosi collettiva e tecniche di problem solving collettivo.
3	Saper analizzare i cicli produttivi della filiera di riferimento ed individuarne i punti critici individuando anche le misure correttive.	Diagnosi di un processo e tecniche di problem solving, valutare vincoli e risorse e definire obiettivi realistici.
4	Essere in grado di individuare misure tecniche, organizzative e procedurali per l'eliminazione o la riduzione dei punti critici.	Progetto di fronteggiamento, la valutazione delle azioni di fronteggiamento.

Durata minima (ore): 600

Requisiti di ingresso

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE SECONDO CICLO: ad indirizzo tecnico (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		
b)		FORMAZIONE PROFESSIONALE: qualifica professionale di livello: II (corrispondente a profilo professionale nel settore/subsetto di riferimento)	
c)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (diploma di scuola secondaria di primo ciclo)		Esperienza lavorativa biennale nel settore di riferimento

Sbocchi occupazionali

*Lavoro autonomo o dipendente nel settore zootecnico.

Professionalità docente

*Docenti in possesso di laurea specifica con almeno tre anni di esperienza nel settore; in via residuale e per specifiche materie, diplomati con almeno cinque anni di esperienza nel settore di riferimento.

Attrezzature e sussidi didattici

*Laboratorio di chimica.

Note