



AUTONOME PROVINZ BOZEN-SÜDTIROL

**EUROPÄISCHER SOZIALFONDS
FONDO SOCIALE EUROPEO**

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO-ALTO ADIGE



Provincia Autonoma di Bolzano

Progetto FSE – Fascicolo N° 3/264/2004

***Implementazione del modello per la rilevazione dei fabbisogni
professionali e formativi***

I FABBISOGNI PROFESSIONALI E FORMATIVI NELL'AREA "PRODUZIONE AGRICOLA"

INDAGINE SU AZIENDE AGRICOLE

A cura di CTM-RSO

***Miranda Bassoli
Enrico Gastaldelli
Sabina Principato
Giancarlo Serino***

Febbraio 2007

POWERED BY EUROPE ★

Europäische Union
Europäischer Sozialfonds



Unione europea
Fondo sociale europeo



**MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI**

Ufficio Centrale per l'Orientamento e
la Formazione Professionale dei Lavoratori

INDICE

Premessa

ASPETTI METODOLOGICI GENERALI

1. L'AREA PROFESSIONALE E I PROCESSI LAVORATIVI
2. LE FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO
 - *Conduttore di Frutticoltura*
 - *Conduttore di Viticoltura*
 - *Conduttore di Zootecnia*
 - *Operatore agricolo*
3. LE ATTIVITÀ INTEGRATIVE CONSIDERATE
 - *attività di "agriturismo"*
 - *attività di "trasformazione e commercializzazione dei prodotti"*
4. LE AZIENDE AGRICOLE INTERESSATE
5. I FABBISOGNI PROFESSIONALI
6. I FABBISOGNI FORMATIVI
 - *risultati di analisi*
 - *considerazioni di sintesi*
7. CONSIDERAZIONI GENERALI

Allegato 1 – Persone e aziende coinvolte

Allegato 2 – Dati analitici di rilevazione

Premessa

Il presente documento costituisce il report della rilevazione dei **fabbisogni professionali e formativi nell'area "Produzione Agricola"**.

L'indagine effettuata si colloca nel quadro di un progetto complessivo coordinato dalla Provincia Autonoma di Bolzano, finalizzato ad attivare e strutturare un "Osservatorio Professioni e Formazione" (**Sistema Monitor**).

Il progetto prevede una serie di analisi riguardanti differenti settori/comparti produttivi e relative aree professionali.

L'indagine ha riguardato **aziende agricole a conduzione familiare** presenti nel territorio alto-atesino.

L'indagine effettuata:

- costituisce fase successiva di una precedente analisi realizzata da Cesos per Afi-Ipl;
- prende in considerazione un ambito occupazionale e professionale ritenuto di particolare rilevanza per le prospettive del settore.

L'indagine è stata realizzata da RSO per conto di CTM nel quadro del progetto complessivo coordinato dalla Provincia Autonoma di Bolzano.

ASPETTI METODOLOGICI GENERALI

I riferimenti concettuali e metodologici utilizzati riflettono il "**Modello di rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi**" messo a punto, per conto della Provincia Autonoma di Bolzano, da Afi-IPL (Istituto per la Promozione dei Lavoratori) e CTM (Centro di Tecnologia e Management), con la collaborazione rispettivamente di CESOS (Centro di Studi Economici Sociali e Sindacali) e RSO (Società di consulenza, formazione e ricerca).

Si riportano di seguito gli aspetti concettuali e metodologici generali di riferimento.

- La prima operazione per la rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi è la configurazione del sistema professionale di riferimento.

La configurazione e descrizione del sistema professionale di cui si intende rilevare il fabbisogno è una operazione che può condizionare in maniera decisiva gli esiti di qualsivoglia rilevazione.

Per l'identificazione del sistema professionale di riferimento si utilizza il concetto di "**area professionale**".

Per "area professionale" si intende: un insieme-gruppo-famiglia di figure professionali operanti a diversi livelli di professionalità e/o ambiti di specializzazione e omogenee per processi lavorativi di riferimento e/o competenze professionali di base.

- Per connotare e precisare le situazioni professionali si utilizza il concetto e criterio di "**processo lavorativo**" che costituisce l'ambito e l'oggetto dell'attività lavorativa.

Per "processo lavorativo" si intende: un flusso di fasi/attività previste per la realizzazione di output finalizzati alla produzione ed erogazione di un prodotto/servizio.

Il processo è l'oggetto ove si esercita l'attività lavorativa, può coincidere con l'ambito di responsabilità e/o costituire l'ambito entro cui operano i ruoli lavorativi reali.

- Le analisi dei sistemi professionali prendono generalmente a riferimento i ruoli lavorativi operanti nelle imprese e nelle organizzazioni.

I ruoli lavorativi sono soggetti a variazioni continue in funzione dei cambiamenti delle organizzazioni e delle tecnologie.

Per tale ragione si ritiene più appropriato assumere a riferimento "**figure professionali**".

Per "figura professionale" si intende: un insieme di ruoli lavorativi, operanti su processi lavorativi simili e connotati da competenze professionali omogenee.

Così ruoli che agiscono su processi lavorativi simili e risultano essere caratterizzati da competenze della stessa natura sono raggruppati in un'unica figura professionale.

- Per la **descrizione delle figure professionali** considerate si fa riferimento alle modalità elaborate e previste dalla Provincia di Bolzano nell'ambito del "**Sistema Monitor**".

1. L'AREA PROFESSIONALE ED I PROCESSI LAVORATIVI

L'ambito dell'indagine è stata l'area professionale "**Produzione Agricola**".

Sono stati presi in considerazione i processi tipici-rilevanti della produzione agricola altoatesina:

- **Frutticoltura**
- **Viticoltura**
- **Zootecnia**

Il settore agricolo provinciale è caratterizzato da "piccole aziende a conduzione familiare".

Per tener conto di tale contesto i processi produttivi indicati comprendono anche le relative **attività di "gestione aziendale"**.

Nella formazione del reddito hanno rilevanza anche le "attività integrative", che costituiscono ulteriori processi lavorativi di riferimento.

Si è convenuto di prendere in considerazione le "**attività integrative**" connesse alla produzione "agricola" e/o con la conduzione "familiare":

- **attività di "agriturismo"**
- **attività di "trasformazione e commercializzazione dei prodotti"**.

2. LE FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO

Il settore agricolo provinciale è caratterizzato da "piccole aziende a conduzione familiare".

Dato il contesto di riferimento sono state prese in considerazione le figure di:

- **Conduttore di Frutticoltura**
- **Conduttore di Viticoltura**
- **Conduttore di Zootecnia**

Le persone interessate ("conduttori", "familiari" ed eventuali "collaboratori") svolgono attività e impegnano competenze su uno o più processi produttivi agricoli, e le competenze si compongono nelle singole persone verosimilmente in funzione delle specifiche situazioni familiari.

In tale quadro la figura professionale viene a rappresentare un insieme di attività/competenze relative a specifici processi produttivi agricoli.

Ai fini di una formazione iniziale si è preso in considerazione anche la figura professionale di:

- **operatore "agricolo"** (operante nei processi di "frutticoltura"- "viticoltura"- "zootecnia" e su attività a minore complessità professionale).

Le figure professionali sono state individuate e via via caratterizzate attraverso:

- acquisizione-esame di materiali-documenti-descrizioni disponibili;
- descrizioni parziali;
- verifiche-correzioni-integrazioni progressive con "testimoni privilegiati";
- prima descrizione delle figure professionali;
- verifica con il gruppo "tecnico-tematico" di riferimento.

I "testimoni privilegiati" sono stati individuati tra "conduttori" di aziende agricole e/o "esperti" di processi lavorativi agricoli proposti dal gruppo tecnico-tematico di Monitor.

In allegato si riporta l'elenco delle persone coinvolte (*Allegato 1*)

La descrizione definitiva è stata realizzata secondo le modalità previste nell'ambito del Sistema MONITOR

Riguarda:

- gli elementi identificativi:
 - **profilo professionale** (*sintetico*)
 - **area professionale** (*processi di riferimento*)
 - **ruoli lavorativi** (*riferiti-riferibili alla figura professionale*)

- le componenti fondamentali della figura professionale:
 - **compiti principali** (*attività-decisioni prevalenti e/o rilevanti*);
 - **competenze professionali** (*insieme strutturato di conoscenze-capacità*)
 - **aspetti istituzionali** (*modalità di inserimento e sviluppo professionale*)

Le "competenze professionali" sono state aggregate per "ambiti di competenze".

Gli ambiti di competenze consentono di leggere le competenze per attività lavorativa di riferimento e/o per funzione svolta e possono facilitare la successiva progettazione dell'offerta formativa.

Di seguito si riportano le descrizioni delle figure professionali considerate.

FIGURA PROFESSIONALE**CONDUTTORE DI FRUTTICOLTURA****PROFILO PROFESSIONALE (sintetico)**

Il conduttore di frutticoltura:

- prepara il terreno, effettua le operazioni di impianto e spianto scegliendo i mezzi tecnici e le attrezzature adeguate agli interventi da svolgere;
- organizza la raccolta e il conferimento dei frutti, li immagazzina una volta raggiunto lo stadio di maturazione previsto, predispone i prodotti secondo gli standard richiesti e aggiorna il programma di produzione sulla base delle coltivazioni;
- provvede alla gestione dei documenti tecnico-contabili, redige un bilancio a preventivo e a consuntivo, svolge le registrazioni contabili elementari e Gestisce i rapporti con fornitori, acquirenti e collaboratori.

AREA PROFESSIONALE (processi di riferimento)

- Agricoltura / processo di frutticoltura

RUOLI LAVORATIVI (riferiti-riferibili alla figura professionale)

- Operatore di frutticoltura
- Tecnico di frutticoltura

Figura professionale: CONDUTTORE DI FRUTTICOLTURA

COMPITI PRINCIPALI

- Prepara il terreno per gli impianti (compresa l'irrigazione e il drenaggio), lo predispone per le coltivazioni (dissoda, sminuzza, concima) e segue la crescita delle colture
- Sceglie i mezzi tecnici e le attrezzature adeguate agli interventi da svolgere
- Coltiva i terreni seguendo il piano di produzione e applicando tecniche e metodologie ecocompatibili
- Sistema il terreno, sceglie le piante e predisposizione degli impianti
- Pianifica ed effettua le operazioni di impianto: tracciamento dell'impianto, impianto di irrigazione, messa a dimora, concimazione, protezioni antigrandine e cure necessarie
- Effettua lo spianto di piante e arbusti, riconoscendo e descrivendo le sintomatologie più comuni delle piante

- Organizza la raccolta dei frutti una volta raggiunto lo stadio di maturazione previsto, li immagazzina e trasporta
- Controlla, osserva e cura le coltivazioni nelle diverse fasi ed effettua gli appropriati interventi di cura colturale (potatura, difesa, diserbo, concimazione, irrigazione, lavorazioni)
- Rispetta le normative e gli standard propri dell'agricoltura ecocompatibile in tutte le fasi della produzione agricola
- Compila in modo corretto una fattura e svolge le registrazioni contabili elementari
- Redige un bilancio a preventivo e a consuntivo e provvede alla gestione dei documenti tecnico-contabili rivolgendosi anche ad associazioni o professionisti esterni
- Predispone i prodotti secondo gli standard richiesti e aggiorna costantemente il programma di produzione
- Gestisce i rapporti con fornitori, acquirenti e collaboratori

- Monitora lo stato di funzionamento e cura la manutenzione ordinaria dei macchinari e degli attrezzi di lavoro, verificandone l'utilizzo in sicurezza
- Attua misure e procedure per la prevenzione degli infortuni, secondo quanto definito dalla legge
- Aggiorna le proprie conoscenze e acquisisce informazioni sui sistemi colturali ecocompatibili e sulla normativa di riferimento (diritto agrario, ecc.)
- Partecipa a corsi di formazione-aggiornamento e ad incontri presso le associazioni di categoria, le scuole professionali e la consulenza per gli agricoltori di montagna e legge pubblicazioni e riviste

Figura professionale: CONDUTTORE DI FRUTTICOLTURA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE	Conosce gli elementi di base della fisica e della chimica inorganica, organica e pedologica e gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale (apparati radicali, funzioni, sviluppo e tipologie ecc.)
	Conosce le fasi fenologiche: fioritura, impollinazione, fecondazione, accrescimento, maturazione, ecc.
	Conosce le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno
	Conosce la tecnica colturale: forme di allevamento e potatura, distanze d'impianto, gestione del suolo, nutrizione
	Sa utilizzare le tecnologie elettroniche per l'irrigazione e gli strumenti per la preparazione del terreno (zappatrici, vangatrici, erpici, ecc.)
	Sa valutare l'importanza dei principali parametri climatici: latitudine, altitudine, esposizione, precipitazioni, temperature, ventosità, ecc. e loro relazione con le diverse colture
	Sa individuare il fabbisogno nutritivo delle piante, le proprietà nutritive del terreno e la tipologia e quantità di concime da utilizzare: concimi semplici, binari e complessi
SEMINA	Conosce l'anatomia e la fisiologia vegetale: caratteristiche e peculiarità delle cellule vegetali, processi vitali delle piante, ecc.
	Conosce cicli fenologici le fasi riproduttive e vegetative, i modelli e la dinamica di sviluppo delle radici, degli alberi e dei frutti
	Conosce le macchine e le attrezzature per l'irrigazione
	Sa riconoscere i materiali di impianto: sestri di impianto, spianto e sistemazione del terreno, sistemi di sostegno e protezione antigrandine
	Sa utilizzare le principali e innovative tecniche per la semina dei terreni
RACCOLTA	Conosce la fisiologia dello sviluppo e la maturazione dei diversi frutti, i fattori agronomici che interessano il miglioramento della qualità e il valore nutrizionale del frutto
	Conosce i tempi di raccolta, gli indici di maturazione e le componenti della qualità del frutto fresco (zuccheri, acidi, consistenza, colore, aroma, ecc.).
	Conosce cicli fenologici le fasi riproduttive e vegetative, i modelli e la dinamica di sviluppo delle radici, dei germogli, dei frutti
	Sa utilizzare le principali tecniche di conservazione (conservazione in freddo, conservazione in atmosfera controllata, ecc.) e quelle di trasformazione del frutto
	Sa adottare le tecniche di raccolta dei frutti e della verdura (distacco e deposizione del frutto e della verdura) delle principali varietà (estive, autunnali, invernali)

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
CURA E DIFESA DEL TERRENO	Conosce le principali tecniche di potatura: tagli, inclinazioni, piegature e curvature, legature
	Conosce le macchine e gli strumenti necessari per manutentare i terreni agricoli
	Conosce le principali tipologie di malattia delle piante (fisiopatie, parassitarie, virus, batteri, funghi, ecc.)
	Sa valutare eccessi e carenze nutrizionali intervenendo con i concimi più idonei
	Sa individuare le tecniche di prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante
	Sa applicare le tecniche di controllo delle colture, le tecniche di cura e difesa e misure preventive atte a ridurre l'incidenza di avversità delle piante (grandine, vento, temperature, ecc.)
	Sa riconoscere i principali sintomi di fisio- (giallume, appassimento, avvizzimento, ecc.) e fitopatie, le principali alterazioni e avversità delle piante e impostare correttamente il loro controllo
GESTIONE AZIENDALE	Conosce a livello generale l'organizzazione dell'impresa agraria, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale dei settori agricolo e frutticolo)
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa frutticola e l'archiviazione delle informazioni
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa frutticola

Figura professionale: CONDUTTORE DI FRUTTICOLTURA

ASPETTI ISTITUZIONALI (modalità di inserimento-sviluppo professionale)	
FORMAZIONE SCOLASTICA CORSI PROFESSIONALI	→ Qualifica professionale → Corsi specifici di formazione professionale
ESPERIENZA PERCORSI PROFESSIONALI	→ Esperienze in lavori di produzione agricola
SVILUPPO PROFESSIONALE ITER DI CARRIERA	→ ...
ASSOCIAZIONI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO	→ Bauernbund → Coldiretti → ...

FIGURA PROFESSIONALE**CONDUTTORE DI VITICOLTURA****PROFILO PROFESSIONALE (sintetico)**

Il conduttore di viticoltura:

- livella il terreno, lo squadra e lo picchetta, sceglie i mezzi tecnici e le attrezzature più idonee alla vangatura e alla concimazione del terreno applicando tecniche e metodologie ecocompatibili;
- pota la vigna, raccoglie ed immagazzina l'uva una volta raggiunto lo stadio di maturazione previsto, predispone i prodotti vinicoli secondo gli standard richiesti e li conferisce nei locali dove andrà vinificata
- provvede alla gestione dei documenti tecnico-contabili, redige un bilancio a preventivo e a consuntivo, svolge le registrazioni contabili elementari e Gestisce i rapporti con fornitori, acquirenti e collaboratori

AREA PROFESSIONALE (processi di riferimento)

- Agricoltura / processo di viticoltura

RUOLI LAVORATIVI (riferiti-riferibili alla figura professionale)

- Operatore di viticoltura
- Tecnico di viticoltura

Figura professionale: CONDUTTORE DI VITICOLTURA

COMPITI PRINCIPALI

- Livella il terreno e lo ara più o meno in profondità a seconda della tipologia
- Effettua la regimazione delle acque mediante affossatura a cielo aperto o drenaggio sotterraneo e realizza un'adeguata affossatura e/o una rete drenante prevenendo il ristagno idrico
- Effettua lavorazioni complementari per l'affinamento del terreno, lo squadra e lo picchetta seguendo il piano di produzione
- Sceglie i mezzi tecnici e le attrezzature più idonee alla vangatura e alla concimazione del terreno applicando tecniche e metodologie ecocompatibili
- Effettua lo spianto di piante e arbusti, riconoscendo e descrivendo le sintomatologie più comuni delle vigne
- Traccia i filari, piantuma i pali portanti del filare mediante attrezzo apposito, mette a dimora le barbatelle e predispone le protezioni antigrandine
- Controlla e osserva le coltivazioni nelle diverse fasi ed effettua gli appropriati interventi di cura colturale (potatura, difesa, diserbo, concimazione, irrigazione, lavorazioni)
- Rispetta le normative e gli standard propri dell'agricoltura ecocompatibile in tutte le fasi della produzione agricola
- Pota la vigna, raccoglie ed immagazzina l'uva, una volta raggiunto lo stadio di maturazione previsto, in recipienti non troppo capienti e la conferisce nei locali dove andrà vinificata
- Predispone i prodotti vinicoli secondo gli standard richiesti, aggiorna il programma di produzione sulla base delle coltivazioni e redige un bilancio a preventivo e a consuntivo
- Compila in modo corretto una fattura e svolge le registrazioni contabili elementari
- Sceglie i mezzi tecnici e le attrezzature adeguati agli interventi da svolgere
- Gestisce i rapporti con fornitori, acquirenti e collaboratori
- Provvede alla gestione dei documenti tecnico-contabili eventualmente rivolgendosi anche ad associazioni o professionisti esterni
- Monitora lo stato di funzionamento e cura la manutenzione ordinaria dei macchinari e degli attrezzi di lavoro, verificandone l'utilizzo in sicurezza
- Attua misure e procedure per la prevenzione degli infortuni, secondo quanto definito dalla legge
- Aggiorna le proprie conoscenze e acquisisce informazioni sui sistemi colturali ecocompatibili e sulla normativa di riferimento
- Partecipa a corsi di formazione-aggiornamento e ad incontri presso le associazioni di categoria, le scuole professionali e la consulenza per gli agricoltori di montagna e legge pubblicazioni e riviste

Figura professionale: CONDUTTORE DI VITICOLTURA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE	Conosce gli elementi di base della fisica, della chimica inorganica, organica e pedologica
	Conosce le macchine da vigneto e le attrezzature per l'irrigazione
	Conosce gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale: apparati radicali, fusto e foglie, gemme, fiori e frutti
	Conosce le tecniche e le produzioni vivaistiche: propagazione per seme, moltiplicazione vegetativa, operazioni colturali in vivaio, ecc.
	Conosce il ciclo biologico dei patogeni della vite, le sintomatologie, le tecniche di intervento e le principali avversità (Peronospora, Oidio, Botrite, ecc.)
	Sa scegliere tra le diverse forme di allevamento (vecchie e nuove)- doppia cortina, cordone speronato, cordone libero, doppio cordone speronato, doppio cordone libero, sylvoz, casarsa, guyot, ecc. -quella più consona al vitigno e all'ambiente in cui è inserito
	Sa utilizzare tecniche per la misurazione dei sestri di impianto, la densità di impianto, il numero di gemme per metro lineare, la superficie fogliare totale, la produzione per ceppo
IMPIANTO E POTATURA	Conosce a fondo l'ambiente colturale ed il terreno: permeabilità del suolo, altezza della eventuale falda, pendenza, rischio di movimenti franosi, composizione chimica, ecc.
	Conosce le fasi fenologiche: riposo vegetativo e invernale, germogliamento, accrescimento dei tralci, fioritura, allegazione, invasatura, lignificazione, maturazione
	Conosce le tecniche di propagazione: seme, propaggine semplice, propaggine a serpentone, talea e innesto
	Sa individuare la forma di allevamento più adeguata (ad alberello, a contropalla, a letto, ecc.) e la corretta collocazione per i tutori che andranno a sostenere la vite durante la crescita
	Sa determinare se potare o meno il vigneto e se svolgere lavori di fogliame in relazione alle situazioni ambientali, alla distanza tra i filari, all'orientamento del vigneto rispetto i raggi solari
	Sa utilizzare le tecniche di concimazione più appropriate in relazione alla diversa tipologia di terreno e alla sua diversa composizione
	Sa riconoscere la tipologia di innesto da utilizzare in funzione del periodo di esecuzione: innesto "in pieno campo" o "al tavolo", alla maiorchina, a doppio taglio, ecc.
Sa utilizzare la tipologia di potatura più adatta alla forma di allevamento: potatura lunga, mista, corta	
VENDEMMIA E/O RACCOLTA	Conosce le diverse tipologie di uve: vitis riparia, vitis rupestris, vitis cinerea
	Conosce le attrezzature per la vendemmia e le diverse tipologie di vendemmiatrici: trainate, semoventi
	Conosce i diversi metodi di raccolta delle uve (manuale o meccanica, scalare, tardiva) e le utilizza in relazione alle necessità e alla tipologia di vino da produrre
	Sa definire i metodi di vendemmia in relazione ai diversi gradi di maturazione dell'uva: maturità tecnologica, maturità fisiologica
	Sa valutare i tempi della vendemmia in relazione alle condizioni climatiche (la anticipa in presenza di piogge precedenti la vendemmia), alle zone di produzione, al tipo di uva o al tipo di vino che si vuole ottenere
	Sa applicare tecniche per il calcolo dell'indice di maturazione dell'uva dato dal rapporto tra zucchero e acidità totale

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
GESTIONE AZIENDALE	Conosce l'organizzazione dell'impresa agraria, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale dei settori agricolo e frutticolo)
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa vitivinicola e l'archiviazione delle informazioni
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa frutticola (familiari, lavoratori stagionale, ecc.)

Figura professionale: CONDUTTORE DI VITICOLTURA

ASPETTI ISTITUZIONALI (modalità di inserimento-sviluppo professionale)	
FORMAZIONE SCOLASTICA CORSI PROFESSIONALI	→ Qualifica professionale → Corsi specifici di formazione professionale
ESPERIENZA PERCORSI PROFESSIONALI	→ Esperienze in lavori di produzione agricola
SVILUPPO PROFESSIONALE ITER DI CARRIERA	→ ...
ASSOCIAZIONI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO	→ Bauernbund → Coldiretti → ...

FIGURA PROFESSIONALE**CONDUTTORE DI ZOOTECNIA****PROFILO PROFESSIONALE (SINTETICO)**

Il conduttore di zootecnia:

- mantiene e cura l'animale e pulisce l'ambiente differenziando trattamenti e condizione in base all'età e alla tipologia di animale, raziona e miscela i mangimi sulla base dei fabbisogni nutritivi verificando le qualità nutrizionali degli alimenti;
- attua diverse tecniche utilizzo e cura dei terreni (concimazione, irrigazione, spianto, semine, ecc.) per ottenere mangimi appropriati (taglio, essiccazione, ottenimento, trasporto, immagazzinamento e conservazione);
- provvede alla gestione dei documenti tecnico-contabili, redige un bilancio a preventivo e a consuntivo, svolge le registrazioni contabili elementari e Gestisce i rapporti con fornitori, acquirenti e collaboratori.

AREA PROFESSIONALE (processi di riferimento)

- Agricoltura / processo di zootecnia

RUOLI LAVORATIVI (riferiti-riferibili alla figura professionale)

- Operatore di zootecnia
- Tecnico di zootecnia

Figura professionale: CONDUTTORE DI ZOOTECNIA

COMPITI PRINCIPALI

- Analizza le specificità e le caratteristiche etnologiche e tipologiche delle specie e delle razze
- Definisce tempi e modalità dell'accoppiamento (naturale o artificiale) determinando le specifiche genetiche del seme (selezione) ed effettua o assiste alla fecondazione
- Pulisce l'animale e l'ambiente, innovando gli spazi e differenziando trattamenti e condizione in base all'età e alla tipologia di animale
- Verifica le qualità nutrizionali degli alimenti, effettua la miscela più adeguata ed elabora il programma di alimentazione prevedendo eventuali integrazioni
- Raziona e miscela i mangimi sulla base dei fabbisogni nutritivi delle varie specie ed età animali
- Osserva l'animale controllando l'aspetto esteriore, gli escrementi ed il comportamento per individuare tempestivamente malattie, parassiti o disagi
- Realizza la profilassi ed interviene nei casi conosciuti oppure si rivolge ad un veterinario

- Predisporre i macchinari per lo svolgimento dei lavori di cura, mantenimento, pulizia, mungitura, ecc. secondo criteri quantitativi e qualitativi
- Verifica e fa la dichiarazione dello stato degli animali
- Manutene le apparecchiature, le strumentazioni e i macchinari di lavorazione del latte e derivati e delle carni e la loro eventuale lavorazione, commercializzazione, conferimento e trasporto
- Elabora il programma di produzione (e riproduzione) in base alla stagione ed alla richiesta e predisporre i prodotti secondo gli standard richiesti
- Stabilisce i quantitativi di produzione del latte e della carne in relazione alla sintesi tipologico-etologica degli animali e agli standard di qualità
- Svolge le registrazioni contabili elementari e compila in modo corretto una fattura
- Provvede alla gestione dei documenti tecnico-contabili eventualmente rivolgendosi anche ad associazioni o professionisti esterni
- Gestisce i rapporti con i fornitori e collaboratori

- Monitora lo stato di funzionamento e cura la manutenzione ordinaria dei macchinari e degli attrezzi di lavoro, verificandone l'utilizzo in sicurezza
- Attua misure e procedure per la prevenzione degli infortuni, secondo quanto definito dalla legge
- Aggiorna le proprie conoscenze e acquisisce informazioni su sistemi e tecniche zootecniche ecocompatibili e innovative e sulla normativa di riferimento
- Partecipa a corsi di formazione-aggiornamento e ad incontri presso le associazioni di categoria, le scuole professionali e la consulenza per gli agricoltori di montagna e legge pubblicazioni e riviste

Figura professionale: CONDUTTORE DI ZOOTECNIA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
ALLEVAMENTO ANIMALI	Conosce gli elementi di base della chimica (inorganica, organica, pedologica), della biochimica e le caratteristiche nutrizionali, energetiche e chimiche degli alimenti
	Conosce gli elementi base della fisiologia vegetale: caratteristiche chimiche, fisiche, biologiche
	Conosce etnologia, tipologia animale e il ciclo animale di produzione e riproduzione (tempi e cicli riproduttivi, caratteristiche genetiche, ecc.)
	Conosce i sistemi, le tecniche e le biotecnologie di implementazione di un allevamento animale
	Sa valutare la combinazione alimentare ottimale per animali e produzione (valori nutrizionali, apporto energetico, salute degli animali, ecc.)
	Sa identificare i caratteri essenziali delle diverse specie e razze di animali da allevamento, capacità di adattamento e performance produttive medie
	Sa utilizzare trattamenti di pulizia e igiene dell'ambiente di vita e dell'animale stesso
	Sa applicare trattamenti e tecniche di allevamento specifiche alle esigenze dell'animale
	Sa individuare i trattamenti e le tecniche animali più consone alle specificità dei fabbisogni e delle condizioni dello stato produttivo o riproduttivo dell'animale nonché all'età dell'animale -neonati, giovani, adulti-
PREVENZIONE E CURA ALLEVAMENTO ANIMALE	Conosce le tecniche per la diagnosi parassitaria delle specie di allevamento, la prevenzione e la cura delle patologie animali più comuni
	Conosce le patologie più diffuse e comuni -mastite, ipofertilità, collasso puerperale, zoppie, statosi
	Sa determinare il sistema di prevenzione integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi che favoriscano uno sviluppo salutare degli animali da allevamento
	Sa rilevare le sintomatologie più diffuse e valutare lo stato di salute degli animali, delineando interventi appropriati di prevenzione e cura
	Sa applicare i più comuni interventi di cura e prevenzione -massaggio ginecologico post parto, controlli del piede, trattamenti ruminanti, variazioni alimentari, ecc.-
PREDISPOSIZIONE E CURA TERRENO E OTTENIMENTO MANGIMI	Conosce gli elementi di base della fisica e della chimica inorganica, organica e pedologica e gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale (apparati radicali, funzioni, sviluppo, tipologie, ecc.)
	Conosce gli elementi determinanti le qualità di un terreno (acqua e irrigazione, pendenza ed esposizione, tipo, struttura, humus, apporti acqua-aria, profondità, ecc.)
	Sa attuare diverse tecniche di semina (rinfoltimento, aumento varietà colture, ecc.)
	Conosce i diversi apporti nutritivi delle piante e il corretto bilanciamento alimentare per le razze animali e per la loro specifica produttiva
	Conosce i cicli e i tempi di maturazione delle diverse piante
	Sa valutare le tempistiche e osservare i fattori per il "primo taglio", tagli successivi e tagli finali per immagazzinamento (riaddensamento, perdita-aggiunta di elementi chimici e nutritivi, ecc.)
	Sa riconoscere le malattie e i disagi delle piante (impoverimento batterico o biologico del terreno, parassiti, inquinamento, ecc.)
	Sa calcolare il valore energetico e nutritivo del mangime e valutare eventuali integrazioni
	Sa applicare tecniche di irrigazione (acque naturali, acque trattate, ecc.), di rotazione dei pascoli e dei campi e di concimazione (naturale o artificiale) Sa applicare tecniche di conservazione (essiccazione parziale o totale, balle, grado di impermeabilità, ecc.) e di controllo (temperatura, umidità, fermentazione, ecc.) dei mangimi

GESTIONE AZIENDALE	Conosce a livello generale l'organizzazione dell'azienda di allevamento, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale)
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa zootecnica e l'archiviazione delle informazioni
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa zootecnica

Figura professionale: CONDUTTORE DI ZOOTECNIA

ASPETTI ISTITUZIONALI (modalità di inserimento-sviluppo professionale)	
FORMAZIONE SCOLASTICA CORSI PROFESSIONALI	→ Qualifica professionale → Corsi specifici di formazione professionale
ESPERIENZA PERCORSI PROFESSIONALI	→ Esperienze in lavori di produzione agricola
SVILUPPO PROFESSIONALE ITER DI CARRIERA	→ ...
ASSOCIAZIONI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO	→ Bauernbund → Coldiretti → ...

FIGURA PROFESSIONALE**OPERATORE AGRICOLO****PROFILO PROFESSIONALE (sintetico)**

L'operatore agricolo:

- prepara il terreno per gli impianti e/o semine, segue la crescita delle colture, raccoglie la frutta, la immagazzina;
- pota la vigna, raccoglie ed immagazzina l'uva una volta raggiunto lo stadio di maturazione previsto;
- pulisce l'animale e ambiente, raziona e miscela i mangimi sulla base dei fabbisogni nutritivi e munge gli animali seguendo un piano prestabilito;
- monitora lo stato di funzionamento e cura la manutenzione ordinaria dei macchinari e degli attrezzi di lavoro, verificandone l'utilizzo in sicurezza.

AREA PROFESSIONALE (processi di riferimento)

- Agricoltura / processo di frutticoltura, viticoltura e zootecnia

RUOLI LAVORATIVI (riferiti-riferibili alla figura professionale)

- Operatore di frutticoltura
- Operatore di viticoltura
- Operatore di zootecnia

Figura professionale: OPERATORE AGRICOLO

COMPITI PRINCIPALI

- Prepara il terreno per gli impianti e/o semine (compresa l'irrigazione e il drenaggio) e lo predispone per le coltivazioni (dissoda, sminuzza, concima) e segue la crescita delle colture
- Sistema il letto da semina, semina il terreno, effettua le operazioni di impianto e spianto di piante e arbusti
- Raccoglie la frutta, la immagazzina, la lava, effettua la separazione dei prodotti sani e di quelli che presentano alterazioni
- Livella il terreno e lo ara più o meno in profondità a seconda della tipologia
- Effettua lavorazioni complementari per l'affinamento del terreno, lo squadra e lo picchetta seguendo il piano di produzione e applicando tecniche e metodologie ecocompatibili
- Traccia i filari, piantuma i pali portanti del filare mediante attrezzo apposito e mette a dimora le barbatelle
- Pota la vigna, raccoglie ed immagazzina l'uva, una volta raggiunto lo stadio di maturazione previsto, in recipienti non troppo capienti e la conferisce nei locali dove andrà vinificata
- Pulisce l'animale e ambiente, differenziando trattamenti e condizione in base all'età e alla tipologia di animale
- Raziona e miscela i mangimi sulla base dei fabbisogni nutritivi delle varie specie animali
- Predispone i macchinari e munge gli animali seguendo un piano prestabilito secondo le quantità e qualità
- Svolge le registrazioni contabili elementari e compila in modo corretto una fattura
- Attua misure e procedure per la prevenzione degli infortuni, secondo quanto definito dalla legge
- Monitora lo stato di funzionamento e cura la manutenzione ordinaria dei macchinari e degli attrezzi di lavoro, verificandone l'utilizzo in sicurezza
- Aggiorna le proprie conoscenze e acquisisce informazioni su sistemi e tecniche zootecniche ecocompatibili e innovative e sulla normativa di riferimento
- Partecipa a corsi di formazione-aggiornamento e ad incontri presso le associazioni di categoria, le scuole professionali e la consulenza per gli agricoltori di montagna e legge pubblicazioni e riviste

Figura professionale: OPERATORE AGRICOLO

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
FRUTTICOLTURA	<p>Conoscere le fasi fenologiche: fioritura, impollinazione, fecondazione, accrescimento, maturazione, ecc.</p> <p>Conosce la tecnica colturale: forme di allevamento e potatura, distanze d'impianto, gestione del suolo, nutrizione</p> <p>Conosce i tempi di raccolta, gli indici di maturazione e le componenti della qualità del frutto fresco (zuccheri, acidi, consistenza colore, aroma, ecc.)</p> <p>Conosce le principali tecniche di potatura: tagli, inclinazioni, piegature e curvature, legature</p> <p>Conosce le macchine e gli strumenti necessari per realizzare e manutentare i terreni agricoli</p> <p>Sa utilizzare le tecnologie elettroniche per l'irrigazione e gli strumenti per la preparazione del terreno (zappatrici, vangatrici, erpici, ecc.)</p> <p>Sa utilizzare le principali e innovative tecniche per la semina dei terreni</p> <p>Sa adottare le tecniche di raccolta dei frutti (distacco e deposizione del frutto) delle principali varietà (estive, autunnali, invernali)</p>
VITICOLTURA	<p>Conosce le macchine da vigneto e le attrezzature per l'irrigazione</p> <p>Conosce le diverse tipologie di uve: vitis riparia, vitis rupestris, vitis cinerea</p> <p>Conosce le attrezzature per la vendemmia e le diverse tipologie di vendemmiatrici: trainati e semoventi</p> <p>Conosce i diversi metodi di raccolta delle uve (manuale o meccanica, scalare, tardiva) e le utilizza in relazione alle necessità e alla tipologia di vino da produrre</p> <p>Sa utilizzare la tipologia di potatura più adatta alla forma di allevamento: potatura lunga, mista e corta</p> <p>Sa applicare tecniche per il calcolo dell'indice di maturazione dell'uva dato dal rapporto tra zucchero e acidità totale</p>
ZOOTECNIA	<p>Conosce etnologia, tipologia animale e il ciclo animale di produzione e riproduzione</p> <p>Conosce le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche e nutrizionali del latte (proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.) e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio</p> <p>Conosce le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.-</p> <p>Sa utilizzare trattamenti di pulizia e igiene dell'ambiente di vita dell'animale</p> <p>Sa applicare trattamenti e tecniche di allevamento specifiche alle esigenze dell'animale -mungitura, pulizia mammella, riproduzione, pulizia, ecc.-</p>
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE	<p>Conosce gli elementi di base della fisica, della chimica inorganica, organica e pedologica</p> <p>Conosce le tecniche e le produzioni vivaistiche: propagazione per seme, moltiplicazione vegetativa, operazioni colturali in vivaio, ecc.</p> <p>Conosce gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale: apparati radicali, fusto e foglie, gemme, fiori e frutti</p> <p>Conosce gli elementi determinanti le qualità di un terreno (acqua e irrigazione, pendenza ed esposizione, tipo, struttura, humus, apporti acquaria, profondità, ecc.)</p> <p>Sa utilizzare tecniche per la misurazione dei sestri di impianto, la densità di impianto, il numero di gemme per metro lineare, la superficie fogliare totale, la produzione per ceppo</p> <p>Sa riconoscere le malattie e i disagi delle piante (impoverimento batterico o biologico del terreno, parassiti, inquinamento, ecc.)</p> <p>Sa applicare tecniche di irrigazione (acque naturali, acque trattate, ecc.), di rotazione dei pascoli e dei campi e di concimazione (naturale o artificiale)</p>

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
GESTIONE PRATICHE AMMINISTRATIVO CONTABILI	Conosce l'organizzazione dell'azienda agricola
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi)
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa agricola e l'archiviazione delle informazioni
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa agricola

Figura professionale: OPERATORE AGRICOLO

ASPETTI ISTITUZIONALI (modalità di inserimento-sviluppo professionale)	
FORMAZIONE SCOLASTICA CORSI PROFESSIONALI	→ Qualifica professionale → Corsi specifici di formazione professionale
ESPERIENZA PERCORSI PROFESSIONALI	→ Esperienze in lavori di produzione agricola
SVILUPPO PROFESSIONALE ITER DI CARRIERA	→ ...
ASSOCIAZIONI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO	→ Bauernbund → Coldiretti → ...

3. LE ATTIVITÀ INTEGRATIVE CONSIDERATE

Le "attività integrative" (interne e/o esterne all'azienda) non sempre sono omogenee al lavoro agricolo.

Per selezionare le "attività integrative" si è ritenuto di fare riferimento alle competenze "agricole" ed alla conduzione "familiare", che costituiscono l'identità professionale del settore-imprese-persone interessate.

Sono state, pertanto, prese in considerazione le "**attività integrative**" solo ed in quanto direttamente connesse con la "produzione" agricola e con la conduzione "familiare":

- attività di "**agriturismo**": contestualizzata al settore "agricolo" e connessa con la conduzione "familiare" dell'azienda;
- attività di "**trasformazione e commercializzazione dei prodotti**": considerate come attività omogenee-contigue all'attività "agricola".

In fase di rilevazione dei fabbisogni sono state prese in considerazione altre possibili attività integrative se indicate dalle persone intervistate.

La individuazione delle attività integrative è stata realizzata (come per le figure professionali) attraverso:

- acquisizione-esame di materiali-documenti-descrizioni disponibili;
- descrizioni parziali;
- verifiche-correzioni-integrazioni progressive con "testimoni privilegiati";
- prima descrizione;
- verifica con il gruppo "tecnico-tematico" di riferimento.

La descrizione, realizzata secondo le modalità previste nell'ambito del Sistema MONITOR, riguarda:

- **compiti principali** (attività-decisioni prevalenti e/o rilevanti);
- **competenze professionali** (insieme strutturato di conoscenze-capacità)

Di seguito si riportano le descrizioni delle attività integrative considerate.

AGRITURISMO (settore agricolo)

(attività integrative)

COMPITI PRINCIPALI

- Gestisce gli aspetti amministrativi per la conduzione di imprese agrituristiche eventualmente avvalendosi dell'aiuto di associazioni o consulenti esterni
- Analizza la realtà agrituristica nel contesto socio-economico del territorio in questione e le dinamiche che regolano i flussi turistici tenendosi aggiornato
- Evade le prenotazioni, registra gli arrivi e le partenze degli ospiti della struttura impiegando le lingue più appropriate
- Rifinisce e manutenta gli spazi dedicati all'accoglienza (arredamento dei locali, degli spazi esterni, materiali impiegati, ecc.)

- Elabora un piano giornaliero/settimanale per il riassetto delle camere e degli spazi comuni
- Garantisce l'ordine e l'igiene della cucina e delle attrezzature utilizzate come previsto dalle norme di legge
- Sceglie gli ingredienti da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette e prepara pietanze che attingono alle ricette locali e tradizionali
- Eroga informazioni riguardo a servizi turistici del territorio presentando itinerari, visite guidate, ecc. e si coordina con le organizzazioni turistiche del territorio
- Organizza attività ricreative, visite guidate con illustrazione della storia, degli usi e delle tradizioni locali
- Accompagna l'ospite nelle escursioni previste

- Attua misure di sicurezza e procedure per la prevenzione degli infortuni, in particolare nei percorsi e itinerari proposti

AGRITURISMO (settore agricolo)**(attività integrative)**

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
AVVIO E FUNZIONAMENTO DELL' AGRITURISMO	Conosce l'organizzazione ed il funzionamento dell'impresa agrituristica: dimensioni, vincoli, strutture, ecc.
	Conosce le normative urbanistiche, fiscali e di pubblica sicurezza su immobili e attività agrituristiche
	Sa valutare le potenzialità e le risorse economiche in relazione alle strutture agrituristiche presenti sul territorio
	Sa individuare possibili fonti di finanziamento stanziati a livello comunitario, o regionale/provinciale per l'avvio o la ristrutturazione di attività agrituristiche
	Sa gestire le procedure amministrative per l'avvio dell'attività agrituristica utilizzando la modulistica specifica
GESTIONE ALLOGGIO E CAMERE	Conosce le disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di ricezione turistica
	Conosce le tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni
	Sa identificare modalità per rendere funzionale e attraente l'area di accoglienza: spazi di ricevimento, disposizione del materiale informativo e dei prodotti di produzione propria, ecc.
	Sa identificare modalità di ripristino e/o ammodernamento di accessori e componenti d'arredo
	Sa utilizzare strumenti manuali (telefono, fax, registri cartacei, ecc.) o informatizzati (pc, posta elettronica, ecc.) per l'acquisizione e la registrazione delle prenotazioni
	Sa definire programmi di lavoro e procedure per la pulizia e il riordino delle camere e degli spazi comuni
	Sa individuare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dei servizi di alloggio offerti
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PIATTI TIPICI E BEVANDE	Conosce le norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari negli immobili e nelle attività agrituristiche
	Conosce le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala-pranzo e per la pulizia e la preparazione degli ingredienti e delle materie prime
	Conosce le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti, i sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
	Sa adottare tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti dell'azienda agrituristica e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati
	Sa applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci
	Sa valorizzare la cucina tipica del territorio attraverso la preparazione di piatti tipici e la degustazione di prodotti locali, particolari e genuini

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
ORGANIZZAZIONE ATTIVITÀ DI SVAGO E TEMPO LIBERO	Conosce gli aspetti culturali del territorio di riferimento: storia, tradizioni, patrimoni artistico-culturali, ecc.
	Sa pianificare a favore degli ospiti attività didattiche, culturali e ricreative nell'ambito dell'azienda, tipiche dell'ambiente rurale, ed in connessione con le attività agricole aziendali
	Sa allestire e proporre agli ospiti della struttura itinerari e percorsi agrituristici, a piedi, a cavallo, in mountain bike
GESTIONE DELLE RELAZIONI NELL'AGRITURISMO	Conosce linguaggi, codici e tecniche di comunicazione con il cliente-utente: orale, scritta, telefonica, ecc.
	Conosce le tecniche di base e i metodi per l'accoglienza, la gestione e l'ascolto del cliente
	Sa impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio ristorativi-ricettivo e per la gestione dei reclami
	Sa comunicare efficacemente in lingua italiana, tedesca ed inglese
	Sa relazionarsi in maniera cooperativa con soggetti interni ed esterni (turisti, strutture ricettive e non, altre imprese, ecc.)
	Sa recepire le indicazioni in chiave propositiva, proponendo eventualmente soluzioni alternative

TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI (settore agricolo)

(attività integrative)

COMPITI PRINCIPALI

- Lava la frutta, effettua la separazione dei prodotti sani e di quelli che presentano alterazioni, la pressa, la pigia, la cuoce, la tritura e la raffina, eventualmente la prepara e trasforma
- Assaggia i frutti, controlla il processo di fermentazione, degusta i prodotti fermentati, ne valuta gli aspetti organolettici
- Munge gli animali, li macella, effettua il taglio delle carni e produce semilavorati a base di carne
- Trasformazione di latte e carne e produzione di semilavorati e prodotti alimentari
- Imposta correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, cottura, spillatura, affumicamento, salatura, ecc.
- Stabilisce i quantitativi di produzione -latte, carne, ecc.- in relazione alla sintesi tipologico-etologica degli animali, alle indicazioni del mercato e agli standard di qualità
- Effettua e fa effettuare controlli chimici, biologici e qualitativi dei prodotti (semilavorati o finiti) e delle materie prime impiegate

- Predisporre i prodotti secondo gli standard richiesti per la commercializzazione degli stessi e definisce le etichette
- Definisce il piano di produzione e commercializzazione dei prodotti a seconda delle richieste e della posizione geografica e redige un bilancio a preventivo e a consuntivo
- Definisce i prezzi dei diversi prodotti e valuta la loro redditività ed effettiva richiesta da parte del mercato
- Vende e commercializza direttamente i propri prodotti gestendo le relazioni e i reclami dei clienti
- Compila in modo corretto una fattura e svolge le registrazioni contabili elementari

- Monitora lo stato di funzionamento e cura la manutenzione ordinaria dei macchinari ed attrezzi di lavoro, verificandone l'utilizzo in sicurezza
- Attua misure e procedure per la prevenzione degli infortuni, secondo quanto definito dalla legge
- Aggiorna le proprie conoscenze sui processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti attraverso riviste, pubblicazioni, formazioni e incontri presso le associazioni di categoria

TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI (settore agricolo)
(attività integrative)

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
TRASFORMAZIONE PRODOTTI FRUTTICOLI	Conosce i macchinari per la pulitura, il taglio, la pressatura e la miscelazione della frutta da trasformare
	Conosce tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, cantine, pastorizzatori, caldaie, ecc.
	Conosce le caratteristiche chimiche e microbiologiche dei frutti da trasformare, loro caratteristiche organolettiche e qualitative e reazioni chimico-fisiche alle lavorazioni
	Conosce metodologie e strumenti per la conservazione e il confezionamento della frutta e dei prodotti trasformati
	Sa utilizzare gli strumenti e le apparecchiature più appropriate per la raffinazione della frutta
	Sa utilizzare le tecnologie per il confezionamento dei prodotti idonee a mantenere l'impermeabilità dall'ambiente circostante: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc.
	Sa definire il tipo di trasformazione da effettuare sulla frutta raccolta: prodotti appertizzati, confetture, succhi e nettari, essiccati
	Sa riconoscere le caratteristiche determinanti la materia prima: pezzatura uniforme, forma simmetrica, giusto grado di maturazione, difetti superficiali o profondi, ecc.
TRASFORMAZIONE DELL'UVA (VINO)	Conosce le tipologie e i meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc.
	Conosce le caratteristiche chimiche microbiologiche dell'uva e dei prodotti lavorati e le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione
	Conosce le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva - grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc.
	Sa valutare natura e tipologia degli interventi specifici da adottare durante l'intero processo di fermentazione -rimontaggi, travasi, pulizia del vino, aerazione, sviluppo calore, ecc.-
	Sa individuare le tecniche più adeguate di prima trasformazione dell'uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare -pressatura, di raspatura, pigiatura leggera, ecc.-
	Sa selezionare la tipologia e i sistemi di strumentazione del processo di vinificazione iniziale in relazione alle caratteristiche del prodotto vinicolo da realizzare
	Sa stabilire i tempi e metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni fisiche ed organolettiche delle uve sottoposte a trasformazione
	Sa applicare gli interventi correttivi definiti per orientare e ri-orientare il processo di fermentazione
	Sa stabilire la qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI
TRASFORMAZIONE PRODOTTI ANIMALI	Conosce le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli -età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.-
	Conosce le tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc.
	Sa utilizzare tecniche di taglio delle carni e di macellazione di animali
	Sa utilizzare tecniche di trasformazione di stagionatura e di conservazione delle carni (macinazione, affumicazione, salatura, ecc.)
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO- CASEARI	Conosce le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche e nutrizionali del latte (proteine, grasso, cariche batteriche, elementi costitutivi ecc.) e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio
	Sa utilizzare la strumentazione più adeguata alla trasformazione del latte e dei suoi derivati (in relazione a caratteristiche e tipologia di lavorazione) combinando gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina -caglio, fermenti lattici, ecc.- e per la conservazione e le caratteristiche organolettiche (sale, spezie, ecc.)
	Sa applicare tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, spazzolatura, affumicazione, con aggiunta di erbe, fieno, vino; specialità geografiche, familiari, tradizionali
	Sa utilizzare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione
	Sa riconoscere le tipologie e i meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e dei macchinari per la lavorazione, la stagionatura e la conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, cantine, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.
COMMERCIALIZ- ZAZIONE PRODOTTI	Conosce i canali distributivi dei prodotti agricoli e i meccanismi economici che determinano i prezzi
	Conosce la legislazione del settore agricolo e sulla qualità dei prodotti e il sistema HACCP per l'igiene e la sicurezza della produzione agricola e trasformazione dei prodotti
	Sa utilizzare tecniche di negoziazione atte ad adeguare i desideri della clientela ai vincoli di prezzo e individuare proposte di vendita alternative
	Conosce i documenti fiscali e burocratici fondamentali e le tecniche basilari di preventivazione
	Conosce i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi) e gli indici di bilancio per la redditività
	Conosce norme e regolamenti regionali, nazionali e comunitari relativi alla produzione e commercializzazione dei prodotti agricoli eco-compatibili
	Conosce le diverse tecniche di confezionamento per i vari prodotti, il sistema di etichettatura (dimensioni, contenuti, ingredienti, lingua, ecc.)
	Sa definire le caratteristiche connotative del prodotto (frutticolo, vinicolo, animale o lattiero-caseario) in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati
	Sa utilizzare gli strumenti e le tecniche di promozione e vendita dei prodotti più attuali e di impatto
	Sa identificare i canali comunicativi più efficaci per la promozione e la vendita del prodotto frutticolo, vinicolo, animale e lattiero-caseario
	Sa comunicare efficacemente in lingua italiana e tedesca
Sa dove reperire informazioni, aggiornarsi e formarsi	

4. LE AZIENDE AGRICOLE INTERESSATE

L'indagine è stata di natura "qualitativa" (non "quantitativa").

È stata presa in considerazione la rappresentatività "professionale" (non "statistica") degli intervistati.

Si è trattato di individuare-selezionare "conduttori" che per conoscenze ed esperienze potessero "rappresentare" i fabbisogni formativi dell'ambito professionale di riferimento.

Il campione di aziende su cui è stata effettuata la rilevazione è stato definito in accordo con il gruppo tecnico-tematico del progetto Monitor.

Per la individuazione delle aziende hanno collaborato anche le scuole di formazione professionale agricola e le associazioni di categoria.

La composizione del campione è stata definita in relazione alla distribuzione delle aziende sul territorio ed ai processi prevalentemente operanti all'interno delle singole realtà.

Le aziende agricole contattate sono state n. 26.

Le aziende che hanno aderito alla rilevazione sono state 24.

Aziende impegnate su processi di "frutticoltura"	10
Aziende impegnate su processi di "viticoltura"	7
Aziende impegnate su processi di "zootecnia"	14
Aziende che svolgono anche attività di "agriturismo"	13
Aziende che svolgono anche attività di "trasformazione e commercializzazione dei prodotti"	8

In allegato si riporta l'elenco dei conduttori/aziende coinvolti. (*Allegato 1*).

5. I FABBISOGNI PROFESSIONALI

In precedenti analisi analoghe si è proceduto, sulla base e con riferimento alle figure professionali descritte, alla rilevazione del fabbisogno "professionale" (quali "figure" sono richieste).

Si è ritenuto che, per le caratteristiche del contesto produttivo-professionale, la rilevazione del fabbisogno "professionale" (quali "figure" sono richieste) non avrebbe portato ad alcun risultato significativo.

Le persone interessate ("conduttori", "familiari" ed eventuali "collaboratori") svolgono attività e impegnano competenze su uno o più processi produttivi agricoli, e le competenze si compongono nelle singole persone in funzione delle specifiche situazioni familiari.

Non si è in presenza di una differenziazione professionale di ruoli lavorativi riferibili a distinte figure di cui rilevare il relativo "fabbisogno" ("evoluzione" –"reperibilità"-ecc.).

Sul fabbisogno "professionale" sono state poste **domande "aperte"**.

Hanno riguardato:

- le tendenze evolutive per le diverse produzioni agricole;
- l'evoluzione prevista per l'occupazione nel settore;
- indicazioni rispetto alle attività integrative del reddito.

Si riportano di seguito le principali considerazioni e valutazioni in proposito espresse.¹

¹ Valutazioni su temi afferenti e considerazioni da parte di altri (e diversi) testimoni privilegiati si trovano anche a pg. 24-32 e 46-55 dell'Analisi del settore agricolo del presente rapporto.

AMBITO "FRUTTICOLTURA"

- La produzione frutticola è molto diffusa sul territorio provinciale e si concentra principalmente sulla produzione delle mele.
- È presente un sostanziale accordo nel ritenere che l'occupazione nel prossimo futuro molto difficilmente crescerà.

Viene ritenuta invece più probabile una stabilità e, per alcuni, una diminuzione degli occupati.

- Le valutazioni espresse vengono messe in relazione soprattutto con la prospettiva considerata incerta rispetto al "prodotto frutta".

In proposito sono state evidenziate: la crescente concorrenza sui prezzi (proveniente dai nuovi paesi membri della comunità europea) e l'incertezza rispetto alle sovvenzioni e agli incentivi all'agricoltura del prossimo futuro.

- Per quanto concerne nuove tecniche e metodi di produzione (associabili ai livelli occupazionali) non vengono sottolineati mutamenti significativi prevedibili in un futuro prossimo.

Ambito "Viticoltura"

- La viticoltura si presenta, rispetto alle altre produzioni, con prospettive più ottimistiche.
- Secondo i conduttori intervistati la qualità del vino altoatesino è costantemente cresciuta nel corso degli ultimi decenni, assestandosi a livelli molto alti.
- Il vino locale risulta conosciuto e stimato.
- I conduttori e gli operatori del settore ritengono verosimile una stabilità occupazionale del settore e, per alcuni, un leggero aumento (non per le professioni legate alla produzione agricola in senso stretto, ma per le professioni operanti sui diversi processi lavorativi associati alla trasformazione vinicola e la sua commercializzazione).

Ambito "Zootecnia"

- L'ambito zootecnico è quello che maggiormente caratterizza il paesaggio montano della provincia altoatesina.
- Le dimensioni delle aziende zootecniche sono molto piccole.
- I conduttori si dicono molto preoccupati per l'attuale situazione, soprattutto per quanto concerne la produzione del latte, il cui prezzo è previsto in calo per i prossimi anni a causa della concorrenza estera.
- Le misure migliorative e di contrasto risultano di difficile applicazione.

L'aumento della qualità è ostacolata dallo standard molto alto già raggiunto e l'aumento quantitativo risulta problematico perché l'automatizzazione non produce grandi risultati in contesti piccoli.

Aumentare la quantità prodotta risulta inoltre spesso impossibile volendo lasciare inalterate le modalità di lavorazione ed il territorio.

- Le opportunità di mercato sono viste come calanti per il futuro prossimo, così come i margini occupazionali.

- Il lavoro connesso alla zootecnia è visto dagli operatori come il più gravoso e quello con il minor margine di profitto nel contesto agricolo altoatesino.

Tale percezione viene confermata anche dai conduttori che non si occupano di zootecnia.

Ambito "Agriturismo"

- L'attività di agriturismo, per le aziende in proposito impegnate, funziona molto bene e i conduttori ne sono soddisfatti.

La qualità nel rapporto con l'ospite è molto apprezzata, e gli ospiti ritornano quasi sempre.

- Costituisce (a detta di tutti) una buona opportunità per chi risiede in un territorio turisticamente sfruttabile

Dipende (per alcuni) dalle dimensioni: per un solo appartamento non vale la pena, ne occorrono di più.

- Può ulteriormente svilupparsi attraverso apposite azioni promozionali (uffici del turismo, collaborazione con strutture alberghiere, cataloghi, pubblicità tramite internet, ecc.).

Anche l' "equiturismo" può risultare un fattore di sviluppo.

- Risulta un maggiore carico lavorativo per la donna, cui spesso è affidato l'agriturismo, soprattutto nel caso di azienda zootecnica (dove già è generalmente impegnata)

Ambito "trasformazione e commercializzazione dei prodotti"

- Può costituire (a detta di molti) una nicchia interessante solo per alcuni.

Si vende solo una piccola frazione della propria produzione.

Le opportunità di vendita diretta si stanno esaurendo

Può mantenersi fintantoché non vi è troppa concorrenza.

- Rimane, inoltre, il problema della "logistica" (i clienti devono poterci arrivare) e della distribuzione (occorrerebbero appositi rapporti di collaborazione).

Da parte di alcuni conduttori sono state espresse considerazioni e valutazioni su altri possibili ambiti di "attività integrative".

Ambito "Servizi Energetici"

- Possono costituire il futuro e rappresentano un mercato in sicura espansione
Le "biomasse" aiutano per creare concime migliore ed inoltre possono dare energia.
Potrebbe diventare molto importante in zootecnia (per migliorare la qualità e come attività integrativa)
- Con il prezzo dell'energia che sale potrebbe essere un buon "business" e costituire una significativa integrazione di reddito laddove sussistano le condizioni
- Al momento le attività forestali non sono ritenute remunerative e le foreste sono spesso abbandonate a sé stesse
- Per molti la domanda aumenterà nel futuro prossimo, e potrebbe essere un investimento remunerativo.
Bisognerebbe in tal senso darsi degli obiettivi e perseguirli, è un processo che va "governato" e non può essere demandato a singoli.

Ambito "Servizi alla persona"

- Per le persone che si sono espresse l'attività relativa ai "servizi alla persona" non può che essere oggetto di decisione "politica".
Scegliere il modello con i nidi nei paesi, oppure una serie di microrstrutture presso le abitazioni private.
Solo con sussidi pubblici la Tagesmutter può funzionare
- Può essere buona idea per "neo mamme" (che in tal modo possono accudire i propri figli e svolgere contestualmente una attività integrativa).
Può essere (a detta di alcuni) una "pessima" idea se considerata un impegno (per le donne) stabile e non temporaneo.

6. I FABBISOGNI FORMATIVI

La rilevazione dei fabbisogni formativi (quali "competenze" formare) ha riguardato, come previsto, le figure professionali di:

- **conduttore di frutticoltura**
- **conduttore di viticoltura**
- **conduttore di zootecnia**

Le competenze previste per l' "**operatore agricolo**" sono state ritenute appropriate per una formazione iniziale al lavoro.

Allo stesso modo delle figure professionali la rilevazione del fabbisogno formativo ha riguardato anche le attività integrative relative a:

- **agriturismo**
- **trasformazione e commercializzazione dei prodotti**

La rilevazione è stata svolta attraverso **interviste dirette a "conduttori"**.

L'intervista diretta si è resa necessaria perché l'oggetto di rilevazione (le "competenze") non è immediatamente comprensibile e va chiarito per poter acquisire risposte "attendibili", non prestandosi ad essere strutturato in "questionario" da somministrare per via postale e/o autocompilato dagli intervistati.

Lo strumento utilizzato per la rilevazione è stata una scheda strutturata.

Ciascuna scheda ha riguardato le competenze (aggregate in ambiti di competenze) di una singola figura professionale o attività integrativa.

Con riferimento alle competenze previste e descritte si è chiesto di indicare:

➤ **le "competenze da formare".**

Per contestualizzare il fabbisogno ed acquisire risposte attendibili, per ciascuna competenza prevista per ogni figura professionale è stato chiesto di indicare (su una scala da 1/molto basso a 5/molto alto):

- il livello **atteso** rispetto a cui riferire la valutazione delle competenze (che può essere considerato un indicatore dell' "l'importanza" relativa della competenza);
- il livello **posseduto** e agito dalle persone (da mettere in relazione con il livello atteso).

La differenza (positiva) tra "livello atteso" e "livello posseduto" costituisce il **"gap" di competenze da formare**.

Le aziende interessate sono state n. 24

Aziende impegnate su processi di "frutticoltura"	10
Aziende impegnate su processi di "viticoltura"	7
Aziende impegnate su processi di "zootecnia"	14
Aziende che svolgono anche attività di "agriturismo"	13
Aziende che svolgono anche attività di "trasformazione e commercializzazione dei prodotti"	8

Di seguito si riportano gli esiti della rilevazione:

- n. di **risposte**: relativamente a ciascuna competenza rapportata al n. di aziende di riferimento;
- **gap**: valore medio rapportato al n. di aziende di riferimento.

I dati analitici sono riportati in allegato (*Allegato 2*).

Nell'allegato viene riportato anche il grado di "approfondimento" (chiesto per ciascuna competenza) che può costituire un utile riferimento per la progettazione di azioni formative (anche in questo caso con una scala da 1/molto basso a 5/molto alto).

CONDUTTORE DI FRUTTICOLTURA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI	Risposte	GAP
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE (10 su 10)	Conosce gli elementi di base della fisica e della chimica inorganica, organica e pedologica e gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale (apparati radicali, funzioni, sviluppo e tipologie ecc.)	1	0,7
	Conosce le fasi fenologiche: fioritura, impollinazione, fecondazione, accrescimento, maturazione, ecc.	3	0,6
	Conosce le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno	6	0,8
	Conosce la tecnica colturale: forme di allevamento e potatura, distanze d'impianto, gestione del suolo, nutrizione	7	0,6
	Sa utilizzare le tecnologie elettroniche per l'irrigazione e gli strumenti per la preparazione del terreno (zappatrici, vangatrici, erpici, ecc.)	3	0,6
	Sa valutare l'importanza dei principali parametri climatici: latitudine, altitudine, esposizione, precipitazioni, temperature, ventosità, ecc. e loro relazione con le diverse colture	5	0,4
	Sa individuare il fabbisogno nutritivo delle piante, le proprietà nutritive del terreno e la tipologia e quantità di concime da utilizzare: concimi semplici, binari e complessi	5	1
SEMINA (6 su 10)	Conosce l'anatomia e la fisiologia vegetale: caratteristiche e peculiarità delle cellule vegetali, processi vitali delle piante, ecc.	2	0,86
	Conosce cicli fenologici le fasi riproduttive e vegetative, i modelli e la dinamica di sviluppo delle radici, dei germogli, dei frutti	2	0,57
	Conosce le macchine e le attrezzature per l'irrigazione	3	0,14
	Sa riconoscere i materiali di impianto: sestri di impianto, spianto e sistemazione del terreno, sistemi di sostegno e protezione antigrandine	5	0,43
	Sa utilizzare le principali e innovative tecniche per la semina dei terreni	3	0,33
RACCOLTA (10 su 10)	Conosce la fisiologia dello sviluppo e la maturazione dei diversi frutti, i fattori agronomici che interessano il miglioramento della qualità e il valore nutrizionale del frutto	8	0,8
	Conosce i tempi di raccolta, gli indici di maturazione e le componenti della qualità del frutto fresco (zuccheri, acidi, consistenza, colore, aroma, ecc.).	9	0,3
	Conosce cicli fenologici le fasi riproduttive e vegetative, i modelli e la dinamica di sviluppo delle radici, dei germogli, dei frutti	1	0,7
	Sa utilizzare le principali tecniche di conservazione (conservazione in freddo, conservazione in atmosfera controllata, ecc.) e quelle di trasformazione del frutto	3	0,4
	Sa adottare le tecniche di raccolta dei frutti e della verdura (distacco e deposizione del frutto e della verdura) delle principali varietà (estive, autunnali, invernali)	1	0,12

CURA E DIFESA DEL TERRENO (9 SU 10)	Conosce le principali tecniche di potatura: tagli, inclinazioni, piegature e curvature, legature	3	0,4
	Conosce le macchine e gli strumenti necessari per manutentare i terreni agricoli	3	0,6
	Conosce le principali tipologie di malattia delle piante (fisiopatie, parassitarie, virus, batteri, funghi, ecc.)	5	0,7
	Sa valutare eccessi e carenze nutrizionali intervenendo con i concimi più idonei	5	0,8
	Sa individuare le tecniche di prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante	6	0,8
	Sa applicare le tecniche di controllo delle colture, le tecniche di cura e difesa e misure preventive atte a ridurre l'incidenza di avversità delle piante (grandine, vento, temperature, ecc.)	3	0,89
	Sa riconoscere i principali sintomi di fisio- (giallume, appassimento, avvizzimento, ecc.) e fitopatie, le principali alterazioni e avversità delle piante e impostare correttamente il loro controllo	6	0,7
GESTIONE AZIENDALE (10 SU 10)	Conosce a livello generale l'organizzazione dell'impresa agraria, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale dei settori agricolo e frutticolo)	7	1,3
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali	7	1,2
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura	4	1
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità	3	0,9
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro	6	0,7
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa frutticola e l'archiviazione delle informazioni	5	1,5
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione	2	0,6
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa frutticola	3	0,5

Si evidenziano di seguito i risultati ritenuti più significativi.

Conduttore di frutticoltura

➤ **Il fabbisogno espresso in relazione alla figura riguarda, con rilevanza diversa, tutti gli ambiti di competenze**

➤ **Tutti gli ambiti, tranne l'ambito "Semina", sono stati indicati da pressoché tutti i conduttori interpellati:**

- "Gestione aziendale", "Raccolta" e "PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE" sono stati indicati da tutti i 10 conduttori intervistati;
- l'ambito di competenze "Cura e difesa del terreno" è stato indicato da 9 conduttori su 10.

Nel dettaglio è possibile osservare una distribuzione articolata del fabbisogno formativo espresso, il quale si concentra prevalentemente su un numero ristretto di competenze escludendone altre (in particolare competenze giudicate troppo teoriche come le "conoscenze fenologiche" oppure già sufficientemente possedute come la "raccolta della frutta").

➤ **L'ambito "Semina" è stato quello relativamente meno indicato:**

- solo 6 conduttori su 10 hanno espresso almeno un fabbisogno in questo ambito;
- la competenza maggiormente indicata è relativa ai "sistemi di protezione dalla grandine" ed ai "materiali di impianto".

La scarsa rilevanza di questo ambito di competenza è dovuto sostanzialmente allo scarso utilizzo delle competenze in esso contenute da parte dei coltivatori di mele (i quali non "seminano").

➤ **Significativo è il fabbisogno espresso in tema di "gestione aziendale" e "raccolta"**

Il fabbisogno si concentra su conoscenze teoriche ritenute scarsamente possedute ("sistema fiscale e calcolo dei costi aziendali" e "contabilità aziendale") e conoscenze che consentono di determinare lo sviluppo dei frutti e i tempi di raccolta.

➤ **I gap più significativi si concentrano:**

- nell'ambito della "**gestione aziendale**" (in particolare sull'utilizzo dei "supporti informatici" e sulla conoscenza dell' "impresa agraria, sistema fiscale e contributivo")
- nell'ambito "**raccolta**" (in particolare sulla conoscenza della "fisiologia dello sviluppo e la maturazione dei frutti")

CONDUTTORE DI VITICOLTURA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE	Risposte	GAP
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE (6 SU 7)	Conosce gli elementi di base della fisica, della chimica inorganica, organica e pedologica	1	0,33
	Conosce le macchine da vigneto e le attrezzature per l'irrigazione	3	0,33
	Conosce gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale: apparati radicali, fusto e foglie, gemme, fiori e frutti	1	0,17
	Conosce le tecniche e le produzioni vivaistiche: propagazione per seme, moltiplicazione vegetativa, operazioni colturali in vivaio, ecc.	3	- 0,67
	Conosce il ciclo biologico dei patogeni della vite, le sintomatologie, le tecniche di intervento e le principali avversità (Peronospora, Oidio, Botrite, ecc.)	6	0,83
	Sa scegliere tra le diverse forme di allevamento (vecchie e nuove)-doppia cortina, cordone speronato, cordone libero, doppio cordone speronato, doppio cordone libero, sylvoz, casarsa, guyot, ecc. - quella più consona al vitigno e all'ambiente in cui è inserito	0	0,16
	Sa utilizzare tecniche per la misurazione dei sestri di impianto, la densità di impianto, il numero di gemme per metro lineare, la superficie fogliare totale, la produzione per ceppo	2	0,33
IMPIANTO E POTATURA (7 SU 7)	Conosce a fondo l'ambiente colturale ed il terreno: permeabilità del suolo, altezza della eventuale falda, pendenza, rischio di movimenti franosi, composizione chimica, ecc.	6	0,34
	Conosce le fasi fenologiche: riposo vegetativo e invernale, germogliamento, accrescimento dei tralci, fioritura, allegazione, invasatura, lignificazione, maturazione	2	0,34
	Conosce le tecniche di propagazione: seme, propaggine semplice, propaggine a serpentone, talea e innesto	1	0
	Sa individuare la forma di allevamento più adeguata (ad alberello, a contropalla, a letto, ecc.) e la corretta collocazione per i tutori che andranno a sostenere la vite durante la crescita	1	- 0,16
	Sa determinare se potare o meno il vigneto e se svolgere lavori di fogliame in relazione alle situazioni ambientali, alla distanza tra i filari, all'orientamento del vigneto rispetto i raggi solari	2	0,34
	Sa utilizzare le tecniche di concimazione più appropriate in relazione alla diversa tipologia di terreno e alla sua diversa composizione	5	0,67
	Sa riconoscere la tipologia di innesto da utilizzare in funzione del periodo di esecuzione: innesto "in pieno campo" o "al tavolo", alla maiorchina, a doppio taglio, ecc.	0	0
	Sa utilizzare la tipologia di potatura più adatta alla forma di allevamento: potatura lunga, mista, corta	3	0

VENDEMMIA E/O RACCOLTA (7 SU 7)	Conosce le diverse tipologie di uve: vitis riparia, vitis rupestris, vitis cinerea	4	0,33
	Conosce le attrezzature per la vendemmia e le diverse tipologie di vendemmiatrici: trainate, semoventi	0	0
	Conosce i diversi metodi di raccolta delle uve (manuale o meccanica, scalare, tardiva) e le utilizza in relazione alle necessità e alla tipologia di vino da produrre	2	0
	Sa definire i metodi di vendemmia in relazione ai diversi gradi di maturazione dell'uva: maturità tecnologica, maturità fisiologica	4	0,66
	Sa valutare i tempi della vendemmia in relazione alle condizioni climatiche (la anticipa in presenza di piogge precedenti la vendemmia), alle zone di produzione, al tipo di uva o al tipo di vino che si vuole ottenere	4	0,17
	Sa applicare tecniche per il calcolo dell'indice di maturazione dell'uva dato dal rapporto tra zucchero e acidità totale	2	0,67
GESTIONE AZIENDALE (7 SU7)	Conosce l'organizzazione dell'impresa agraria, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale dei settori agricolo e frutticolo)	5	0,84
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali	6	1
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura	2	0,67
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro	2	0,33
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità	1	0,5
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa vitivinicola e l'archiviazione delle informazioni	3	0,84
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione	1	0,5
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa frutticola (familiari, lavoratori stagionale, ecc.)	1	0,5

Si evidenziano di seguito i risultati ritenuti più significativi.

CONDUTTORE DI VITICOLTURA

- ***Il fabbisogno formativo riguarda, sostanzialmente con la stessa rilevanza, tutti gli ambiti di competenze.***
- ***All'interno dei singoli ambiti di competenze i fabbisogni espressi tendono a concentrarsi su singole competenze, evidenziando delle lacune formative precise e circoscritte.***
- ***Relativamente agli ambiti "tecnico-professionali" i conduttori hanno evidenziato la non pertinenza di alcune competenze con il territorio.***

Nel dettaglio:

- la conoscenza rispetto alle diverse "forme di allevamento";
- le "tipologie di innesto" e il loro riconoscimento;
- le "attrezzature per la vendemmia"

Il territorio, le lavorazioni tradizionali e le modalità adottate rendono scontate alcune scelte, mentre alcune tecniche e modalità produttive vengono rese inapplicabili dalla configurazione del territorio.

- ***Relativamente all'ambito "Gestione aziendale" il fabbisogno formativo si è focalizzato sulle competenze puramente gestionali:***
 - conoscenze relative all' "organizzazione d'impresa" ed al "sistema fiscale" vigente;
 - conoscenze utili al "calcolo dei costi e ricavi" aziendali (indici di redditività, ecc.)

Queste competenze vengono indicate come "da formare" dalla quasi totalità dei conduttori interpellati.

- ***I gap più significativi si concentrano:***
 - nell'ambito della "**gestione aziendale**" (in particolare sulla conoscenza degli elementi di "contabilità generale" e dell' "impresa agraria, sistema fiscale e contributivo");
 - nell'ambito "**lavorazione e cura del terreno**" (in particolare sulla conoscenza della "cicli biologici dei patogeni della vite").

CONDUTTORE DI ZOOTECNIA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE	Risposte	GAP
ALLEVAMENTO ANIMALI (14 SU 14)	Conosce gli elementi di base della chimica (inorganica, organica, pedologica), della biochimica e le caratteristiche nutrizionali, energetiche e chimiche degli alimenti	7	0,54
	Conosce gli elementi base della fisiologia vegetale: caratteristiche chimiche, fisiche, biologiche	0	0,38
	Conosce etnologia, tipologia animale e il ciclo animale di produzione e riproduzione (tempi e cicli riproduttivi, caratteristiche genetiche, ecc.)	5	0,31
	Conosce i sistemi, le tecniche e le biotecnologie di implementazione di un allevamento animale	6	0,77
	Sa valutare la combinazione alimentare ottimale tra la chimica nutrizionale ed energetica degli alimenti, le caratteristiche etologiche e i fabbisogni nutritivi dell'animale (integrazione nutritiva, ormonale, ecc.)	9	1,16
	Sa identificare i caratteri essenziali delle diverse specie e razze di animali da allevamento, capacità di adattamento e performance produttive medie	6	0,61
	Sa utilizzare trattamenti di pulizia e igiene dell'ambiente di vita e dell'animale stesso	5	0,31
	Sa applicare trattamenti e tecniche di allevamento specifiche alle esigenze dell'animale	10	0,31
	Sa individuare i trattamenti e le tecniche animali più consone alle specificità dei fabbisogni e delle condizioni dello stato produttivo o riproduttivo dell'animale nonché all'età dell'animale -neonati, giovani, adulti-	4	0,31
PREVENZIONE E CURA ALLEVAMENTO ANIMALE (14 su 14)	Conosce le tecniche per la diagnosi parassitaria delle specie di allevamento, la prevenzione e la cura delle patologie animali più comuni	6	0,84
	Conosce le patologie più diffuse e comuni -mastite, ipofertilità, collasso puerperale, zoppie, statosi	11	0,92
	Sa determinare il sistema di prevenzione integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi che favoriscano uno sviluppo salutare degli animali da allevamento	8	0,45
	Sa rilevare le sintomatologie più diffuse e valutare lo stato di salute degli animali, delineando interventi appropriati di prevenzione e cura	5	0,61
	Sa applicare i più comuni interventi di cura e prevenzione -massaggio ginecologico post parto, controlli del piede, trattamenti ruminanti, variazioni alimentari, ecc.-	8	0,85

PREDISPOSIZIONE E CURA TERRENO E OTTENIMENTO MANGIMI (14 SU 14)	Conosce gli elementi di base della fisica e della chimica inorganica, organica e pedologica e gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale (apparati radicali, funzioni, sviluppo, tipologie, ecc.)	0	0,31
	Conosce gli elementi determinanti le qualità di un terreno (acqua e irrigazione, pendenza ed esposizione, tipo, struttura, humus, apporti acqua-aria, profondità, ecc.)	7	0,39
	Sa attuare diverse tecniche di semina (rinfoltimento, aumento varietà colture, ecc.)	9	0,54
	Conosce i diversi apporti nutritivi delle piante e il corretto bilanciamento alimentare per le razze animali e per la loro specifica produttiva	4	0,46
	Conosce i cicli e i tempi di maturazione delle diverse piante	6	0,39
	Sa valutare le tempistiche e osservare i fattori per il "primo taglio", tagli successivi e tagli finali per immagazzinamento (riaddensamento, perdita-aggiunta di elementi chimici e nutritivi, ecc.)	1	0,38
	Sa riconoscere le malattie e i disagi delle piante (impoverimento batterico o biologico del terreno, parassiti, inquinamento, ecc.)	5	0,46
	Sa calcolare il valore energetico e nutritivo del mangime e valutare eventuali integrazioni	6	0,31
	Sa applicare tecniche di irrigazione (acque naturali, acque trattate, ecc.), di rotazione dei pascoli e dei campi e di concimazione (naturale o artificiale)	5	0,46
	Sa applicare tecniche di conservazione (essiccazione parziale o totale, balle, grado di impermeabilità, ecc.) e di controllo (temperatura, umidità, fermentazione, ecc.) dei mangimi	9	0,62
GESTIONE AZIENDALE (14 SU 14)	Conosce a livello generale l'organizzazione dell'azienda di allevamento, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale)	7	0,61
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali	8	0,85
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura	10	0,39
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro	9	1
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità	4	0,61
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa zootecnica e l'archiviazione delle informazioni	9	1,46
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione	5	0,7
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa zootecnica	5	0,31

Si evidenziano di seguito i risultati ritenuti più significativi.

CONDUTTORE DI ZOOTECNIA

➤ **Il fabbisogno formativo riguarda tutti gli ambiti di competenze.**

- Tutti i conduttori hanno evidenziato almeno una competenza per ogni ambito di competenza.
- Le competenze descritte risultano essere impiegate e rilevanti per la totalità dei conduttori interpellati, segnalando una sostanziale similitudine nei processi agiti.

➤ **Relativamente agli ambiti "tecnico-professionali" i conduttori segnalano un fabbisogno articolato**

Si evidenzia, comunque, scarso interesse per le conoscenze teoriche inerenti la "fisiologia vegetale".

➤ **Particolare importanza viene data all'ambito "Prevenzione e cura allevamento animale"**

I conduttori ritengono fondamentale un costante aggiornamento rispetto alle tematiche delle "patologie", dei "parassiti" e della "prevenzione".

➤ **L'ambito di competenze per il quale viene segnalato il maggiore fabbisogno è l'ambito della "gestione aziendale"**

In particolare:

- 10 conduttori su 14 esprimono il bisogno di essere aggiornati riguardo ai "programmi comunitari e provinciali" per l'agricoltura;
- si rileva l'alto fabbisogno espresso per la sicurezza sul luogo di lavoro.

➤ **I gap più significativi si concentrano:**

- nell'ambito della "**gestione aziendale**" (in particolare sull'utilizzo dei "supporti informatici" e sulla conoscenza delle "norme di sicurezza");

Sulla "sicurezza" si rileva un gap ed un fabbisogno formativo nettamente più alto rispetto ad altre figure considerate.

- nell'ambito "**prevenzione e cura allevamento animale**" (tutte le competenze mostrano un'alta differenza fra livello atteso e livello posseduto.
- (con un alto GAP, e sensibilmente più alto rispetto al fabbisogno espresso per la stessa competenza per le altre figure professionali)

AGRITURISMO (settore agricolo)
(attività integrative)

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI	Risposte	GAP
AVVIO E FUNZIONAMENTO DELL'AGRITURISMO (12 SU 13)	Conosce l'organizzazione ed il funzionamento dell'impresa agrituristica: dimensioni, vincoli, strutture, ecc.	5	0,46
	Conosce le normative urbanistiche, fiscali e di pubblica sicurezza su immobili e attività agrituristiche	7	0,64
	Sa valutare le potenzialità e le risorse economiche in relazione alle strutture agrituristiche presenti sul territorio	3	0,64
	Sa individuare possibili fonti di finanziamento stanziati a livello comunitario, o regionale/provinciale per l'avvio o la ristrutturazione di attività agrituristiche	9	1,09
	Sa gestire le procedure amministrative per l'avvio dell'attività agrituristica utilizzando la modulistica specifica	4	0,46
GESTIONE ALLOGGIO E CAMERE (13 SU 13)	Conosce le disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di ricezione turistica	8	0,63
	Conosce le tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni	4	0,73
	Sa identificare modalità per rendere funzionale e attraente l'area di accoglienza: spazi di ricevimento, disposizione del materiale informativo e dei prodotti di produzione propria, ecc.	6	1
	Sa identificare modalità di ripristino e/o ammodernamento di accessori e componenti d'arredo	4	0,82
	Sa utilizzare strumenti manuali (telefono, fax, registri cartacei, ecc.) o informatizzati (pc, posta elettronica, ecc.) per l'acquisizione e la registrazione delle prenotazioni	7	1,28
	Sa definire programmi di lavoro e procedure per la pulizia e il riordino delle camere e degli spazi comuni	3	0,64
	Sa individuare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dei servizi di alloggio offerti	9	0,82
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PIATTI TIPICI E BEVANDE (6 SU 13)	Conosce le norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari negli immobili e nelle attività agrituristiche	5	0,25
	Conosce le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala-pranzo e per la pulizia e la preparazione degli ingredienti e delle materie prime	0	1
	Conosce le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti, i sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	1	1
	Sa adottare tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti dell'azienda agrituristica e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati	5	0,5
	Sa applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci	0	0,75
	Sa valorizzare la cucina tipica del territorio attraverso la preparazione di piatti tipici e la degustazione di prodotti locali, particolari e genuini	2	0,5

ORGANIZZAZIONE ATTIVITÀ DI SVAGO E TEMPO LIBERO (13 SU 13)	Conosce gli aspetti culturali del territorio di riferimento: storia, tradizioni, patrimoni artistico-culturali, ecc.	7	1,36
	Sa pianificare a favore degli ospiti attività didattiche, culturali e ricreative nell'ambito dell'azienda, tipiche dell'ambiente rurale, ed in connessione con le attività agricole aziendali	6	1
	Sa allestire e proporre agli ospiti della struttura itinerari e percorsi agrituristici, a piedi, a cavallo, in mountain bike	10	1,18
GESTIONE DELLE RELAZIONI NELL'AGRITURISMO (13 SU 13)	Conosce linguaggi, codici e tecniche di comunicazione con il cliente-utente: orale, scritta, telefonica, ecc.	8	1
	Conosce le tecniche di base e i metodi per l'accoglienza, la gestione e l'ascolto del cliente	5	0,81
	Sa impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio ristorativo-ricettivo e per la gestione dei reclami	4	0,55
	Sa comunicare efficacemente in lingua italiana, tedesca ed inglese	8	1,55
	Sa relazionarsi in maniera cooperativa con soggetti interni ed esterni (turisti, strutture ricettive e non, altre imprese, ecc.)	5	0,45
	Sa recepire le indicazioni in chiave propositiva, proponendo eventualmente soluzioni alternative	8	0,64

Si evidenziano di seguito i risultati ritenuti più significativi.

AGRITURISMO (settore agricolo)

(attività integrative)

- ***Il fabbisogno formativo riguarda quasi tutti gli ambiti di competenze.***
- ***L'ambito di competenze meno indicato è stato "preparazione e somministrazione piatti tipici e bevande":***

- è stato indicato da 6 aziende su 13
- mostra dei gap alquanto marcati

E' da sottolineare come, in generale, l'erogazione di cibo e bevande sia una prerogativa di una minoranza di aziende agrituristiche altoatesine.

Ciò spiega i bassi valori inerenti il fabbisogno formativo e gli alti valori fra livello atteso e posseduto.

Diversi conduttori intervistati hanno espresso la volontà di implementare il servizio di erogazione di cibo e bevande in un futuro prossimo

- ***I valori assunti dal gap risultano mediamente molto alti:***
 - da un lato si trovano competenze per migliorare le prestazioni generali ("nuovi strumenti per la registrazione"; "monitoraggio delle prestazioni erogate", ecc.)
 - dall'altro viene identificato un bisogno di innovazione dell'offerta agriturbistica stessa ("proposte per il tempo libero"; "ascolto del cliente"; nuove "competenze linguistiche" per allargare il mercato)
- ***Il servizio agriturbistico, molto diffuso in provincia, pare in una fase di ridefinizione/innovazione, ed esprime un fabbisogno coerente con la ricerca di nuove opportunità.***

Le principali tendenze riscontrate sono state:

- introduzione di una connotazione specifica all'agriturismo (equiturismo, "Maso-esperienza", wellness, servizio di guida montana, ecc.);
- riflessione circa i canali pubblicitari più appropriati; riferimento a mercati/clienti specifici; collaborazioni e scambi con realtà (agri-) turistiche.

TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI (settore agricolo)
(attività integrative)

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE PROFESSIONALI	Risposte	GAP
TRASFORMAZIONE PRODOTTI FRUTTICOLI (3 SU 8)	Conosce i macchinari per la pulitura, il taglio, la pressatura e la mescolatura della frutta da trasformare	1	0,3
	Conosce tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, cantine, pastorizzatori, caldaie, ecc.	2	1,34
	Conosce le caratteristiche chimiche e microbiologiche dei frutti da trasformare, loro caratteristiche organolettiche e qualitative e reazioni chimico-fisiche alle lavorazioni	3	1,33
	Conosce metodologie e strumenti per la pastorizzazione, il raffreddamento e il confezionamento asettico della frutta	2	1,66
	Sa utilizzare gli strumenti e le apparecchiature più appropriate per la raffinazione della frutta	1	1
	Sa utilizzare le tecnologie per il confezionamento dei prodotti idonee a mantenere l'impermeabilità dall'ambiente circostante: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc.	1	1
	Sa definire il tipo di trasformazione da effettuare sulla frutta raccolta: prodotti appertizzati, confetture, succhi e nettari, essiccati	2	1,33
	Sa riconoscere le caratteristiche determinanti la materia prima: pezzatura uniforme, forma simmetrica, giusto grado di maturazione, difetti superficiali o profondi, ecc.	1	0,33
TRASFORMAZIONE DELL'UVA (VINO) (5 SU 8)	Conosce le tipologie e i meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc.	0	0
	Conosce le caratteristiche chimiche microbiologiche dell'uva e dei prodotti lavorati e le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione	3	0,25
	Conosce le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva -grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc.	1	0,5
	Sa valutare natura e tipologia degli interventi specifici da adottare durante l'intero processo di fermentazione - rimontaggi, travasi, pulizia del vino, aerazione, sviluppo calore, ecc.-	1	0,5
	Sa individuare le tecniche più adeguate di prima trasformazione dell'uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare -pressatura, di raspatura, pigiatura leggera, ecc.-	1	0,25
	Sa selezionare la tipologia e i sistemi di strumentazione del processo di vinificazione iniziale in relazione alle caratteristiche del prodotto vinicolo da realizzare	2	0,25
	Sa stabilire i tempi e metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni fisiche ed organolettiche delle uve sottoposte a trasformazione	0	0,25
	Sa applicare gli interventi correttivi definiti per orientare e ri-orientare il processo di fermentazione	4	0,75
Sa stabilire la qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli	0	0,25	

TRASFORMAZIONE PRODOTTI ANIMALI (3 SU 8)	Conosce le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli -età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.-	2	0,66
	Conosce le tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isoterme, forni, ecc.	1	0,67
	Sa utilizzare tecniche di taglio delle carni e di macellazione di animali	1	0,66
	Sa utilizzare tecniche di trasformazione di stagionatura e di conservazione delle carni (macinazione, affumicazione, salatura, ecc.)	3	0,67
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO- CASEARI (3 SU 8)	Conosce le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche e nutrizionali del latte (proteine, grasso, cariche batteriche, elementi costitutivi ecc.) e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio	1	0,67
	Sa utilizzare la strumentazione più adeguata alla trasformazione del latte e dei suoi derivati (in relazione a caratteristiche e tipologia di lavorazione) combinando gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina -caglio, fermenti lattici, ecc.- e per la conservazione e le caratteristiche organolettiche (sale, spezie, ecc.)	2	0,67
	Sa applicare tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, spazzolatura, affumicazione, con aggiunta di erbe, fieno, vino; specialità geografiche, familiari, tradizionali	3	1,67
	Sa utilizzare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione	2	2
	Sa riconoscere le tipologie e i meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e dei macchinari per la lavorazione, la stagionatura e la conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, cantine, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.	1	1
COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI (8 SU 8)	Conosce i canali distributivi dei prodotti agricoli e i meccanismi economici che determinano i prezzi	6	1
	Conosce la legislazione del settore agricolo e sulla qualità dei prodotti e il sistema HACCP per l'igiene e la sicurezza della produzione agricola e trasformazione dei prodotti	5	1,28
	Sa utilizzare tecniche di negoziazione atte ad adeguare i desideri della clientela ai vincoli di prezzo e individuare proposte di vendita alternative	2	1,14
	Conosce i documenti fiscali e burocratici fondamentali e le tecniche basilari di preventivazione	3	0,71
	Conosce i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi) e gli indici di bilancio per la redditività	3	0,43
	Conosce norme e regolamenti regionali, nazionali e comunitari relativi alla produzione e commercializzazione dei prodotti agricoli eco-compatibili	2	0,85
	Conosce le diverse tecniche di confezionamento per i vari prodotti, il sistema di etichettatura (dimensioni, contenuti, ingredienti, lingua, ecc.)	3	1,14
	Sa definire le caratteristiche connotative del prodotto (frutticolo, vinicolo, animale o lattiero-caseario) in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati	1	1,14
	Sa utilizzare gli strumenti e le tecniche di promozione e vendita dei prodotti più attuali e di impatto	4	0,71
	Sa identificare i canali comunicativi più efficaci per la promozione e la vendita del prodotto frutticolo, vinicolo, animale e lattiero-caseario	2	1,43
	Sa comunicare efficacemente in lingua italiana e tedesca	7	1,28
	Sa dove reperire informazioni, aggiornarsi e formarsi	1	0,71

Si evidenziano di seguito i risultati ritenuti più significativi.

TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI

➤ ***Gli ambiti di competenze non vengono indicati con la stessa frequenza da parte dei conduttori intervistati***

Diverse sono le tipologie di prodotti trasformati e commercializzati.

I conduttori che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli si dicono tutti soddisfatti della propria attività.

➤ ***L'ambito "commercializzazione dei prodotti" risulta il più indicato dai conduttori:***

- tutti i conduttori hanno riportato almeno un fabbisogno in questo ambito
- le competenze evidenziate fanno riferimento alla creazione di un mercato (conoscenze linguistiche, conoscenza dei canali distributivi, ecc.) oppure inerenti le norme igieniche per la produzione (norme HACCP, ecc.)

➤ ***Gli ambiti di competenza specifici fanno rilevare un fabbisogno orientato alla trasformazione di prodotti tipici e particolari***

In sede di intervista è stato rilevato come i prodotti di successo sono sempre prodotti afferenti alla tradizione montana oppure prodotti artigianali peculiari

➤ ***Fra i conduttori che non svolgono tale attività le opinioni divergono:***

- alcuni ritengono questo ambito molto interessante e in sicuro sviluppo in futuro, dicendosi interessati ad implementarlo in futuro;
- altri conduttori sostengono che il mercato (comunque sempre considerato di nicchia) sia ormai già saturo, e che comunque la locazione del maso risulta decisiva per tale attività.

7. CONSIDERAZIONI GENERALI

L'indagine ha riguardato "**aziende agricole a conduzione familiare**" (che caratterizzano il settore agricolo provinciale) ed ha preso in considerazione i processi tipici-rilevanti della "**produzione agricola**" altoatesina (frutticoltura-viticoltura-zootecnia).

Le figure professionali di riferimento sono state:

- **Conduttore di Frutticoltura**
- **Conduttore di Viticoltura**
- **Conduttore di Zootecnia**

E' stata presa in considerazione anche la figura di **operatore agricolo** (operante sui diversi processi agricoli e su attività di minore complessità professionale), figura ritenuta riferimento appropriato per una formazione iniziale al lavoro.

Le persone interessate ("conduttori", "familiari" ed eventuali "collaboratori") svolgono attività e impegnano competenze su uno o più processi produttivi agricoli, e le competenze si compongono nelle singole persone verosimilmente in funzione delle specifiche situazioni familiari.

In tale contesto la figura professionale viene a rappresentare un insieme di attività/competenze relative a specifici processi produttivi agricoli.

Nella formazione del reddito hanno rilevanza le "attività integrative" (interne e/o esterne all'azienda).

Le attività integrative non sempre sono omogenee al lavoro agricolo.

Sono state prese in considerazione le "**attività integrative**" solo ed in quanto direttamente connesse con la "produzione" agricola e con la conduzione "familiare":

- attività di "**agriturismo**": contestualizzata al settore "agricolo" e connessa con la conduzione "familiare" dell'azienda;
- attività di "**trasformazione e commercializzazione dei prodotti**": considerate come attività omogenee-contigue all'attività "agricola".

Dato il contesto di indagine non è stato rilevato il fabbisogno "professionale": non si è in presenza di una differenziazione di ruoli lavorativi di cui rilevare il relativo fabbisogno ("evoluzione" quantitativa - "reperibilità" sul mercato - ecc.)

Sono state semplicemente rilevate (e riportate al p. 5) considerazioni e valutazioni in proposito espresse.

La rilevazione ha riguardato il fabbisogno "formativo" (quali competenze formare).

Nelle pagine precedenti (p. 6) sono state riportate per ciascuna figura professionale ed attività integrativa prese in considerazione le "competenze da formare", i "gap" delle singole competenze e sono stati evidenziati i risultati ritenuti più significativi.

Per portare a sintesi i risultati più significativi vengono prese in considerazione le competenze per le quali è stato segnalato:

- **il maggiore fabbisogno formativo** ("competenze da formare);
- **il maggiore divario fra livello atteso e livello posseduto** ("gap" di competenze).

Per delineare considerazioni generali e distinte le competenze così selezionate sono raggruppate in:

- **competenze "tecnico-agricole"**: relative ai processi di "frutticoltura" - "viticoltura" - "zootecnia";
- **competenze relative alle "attività integrative"**: "agriturismo" - "trasformazione e commercializzazione dei prodotti";
- **competenze "gestionali" trasversali**: rilevate contestualmente ai processi agricoli ma che possono riguardare anche le attività integrative.

Gli esiti di tale elaborazione sono riportate nelle pagine successive.

Competenze "tecnico-agricole"

Le competenze per le quali è stato segnalato il **maggiore fabbisogno formativo** ("competenze da formare") e il **maggiore divario fra livello atteso e livello posseduto** ("gap" di competenze) sono di seguito riportate.

Frutticoltura

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere la tecnica colturale: forme di allevamento e potatura, distanze d'impianto, gestione del suolo, nutrizione- Conoscere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno
Semina	<ul style="list-style-type: none">- Saper riconoscere i materiali di impianto: sestri di impianto, spianto e sistemazione del terreno, sistemi di sostegno e protezione antigrandine- Conoscere l'anatomia e la fisiologia vegetale: caratteristiche e peculiarità delle cellule vegetali, processi vitali delle piante, ecc.
Raccolta	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere la fisiologia dello sviluppo e la maturazione dei frutti, i fattori agronomici che interessano la qualità e il valore nutrizionale del frutto- Conoscere i tempi di raccolta, gli indici di maturazione e le componenti della qualità del frutto fresco (zuccheri, acidi, consistenza, colore, aroma, ecc.)
Cura e difesa del terreno	<ul style="list-style-type: none">- Saper individuare le tecniche di prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante- Saper riconoscere i principali sintomi di fisio- (giallume, appassimento, avvizzimento, ecc.) e fitopatie, le principali alterazioni e avversità delle piante e impostare correttamente il loro controllo

Viticoltura

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE
<i>Preparazione, lavorazione e cura del terreno e crescita delle piante</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere il ciclo biologico dei patogeni della vite, le sintomatologie, le tecniche di intervento e le principali avversità (Peronospora, Oidio, Botrite, ecc.)
<i>Impianto e potatura</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere a fondo l'ambiente culturale ed il terreno: permeabilità del suolo, altezza della eventuale falda, pendenza, rischio di movimenti franosi, composizione chimica, ecc.- Saper utilizzare le tecniche di concimazione più appropriate in relazione alla diversa tipologia di terreno e alla sua diversa composizione
<i>Vendemmia e/o raccolta</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper definire i metodi di vendemmia in relazione ai diversi gradi di maturazione dell'uva: maturità tecnologica, maturità fisiologica- Saper valutare i tempi della vendemmia in relazione alle condizioni climatiche (la anticipa in presenza di piogge precedenti la vendemmia), alle zone di produzione, al tipo di uva o al tipo di vino che si vuole ottenere

Zootecnia

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE
<i>Allevamento animale</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper valutare la combinazione alimentare ottimale tra la chimica nutrizionale ed energetica degli alimenti, le caratteristiche etologiche e i fabbisogni nutritivi dell'animale (integrazione nutritiva, ormonale, ecc.)- Saper applicare trattamenti e tecniche di allevamento specifiche alle esigenze dell'animale -mungitura, pulizia mammella, riproduzione, ecc.-- Conoscere i sistemi, le tecniche e le biotecnologie di implementazione di un allevamento animale
<i>Prevenzione e cura allevamento animale</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le patologie più diffuse e comuni -mastite, ipofertilità, collasso puerperale, zoppie, statosi- Saper applicare i più comuni interventi di cura e prevenzione -massaggio ginecologico post parto, controlli del piede, trattamenti ruminanti, variazioni alimentari, ecc.-
<i>Predisposizione e cura terreno e ottenimento mangimi</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper attuare diverse tecniche di semina (rinfoltimento, aumento varietà colture, ecc.)- Saper applicare tecniche di conservazione (essiccazione parziale o totale, balle, grado di impermeabilità, ecc.) e di controllo (temperatura, umidità, fermentazione, ecc.) dei mangimi

Per le competenze "tecnico-agricole" l'offerta formativa al momento erogata è generalmente valutata in modo positivo.

Secondo le considerazioni-valutazioni espresse dalle persone intervistate:

- l'offerta è valida e ampia, copre molti degli aspetti tecnici dell'attività agricola, l'aggiornamento è costante e buono;²
- sono presenti diverse strutture di riferimento (Beratungsring, Absolventenverein, Ripartizioni, Bergbauernberatung, Versuchszentrum, ecc.)
- le scuole professionali sono dislocate adeguatamente sul territorio e sono vicine alle realtà;
- i servizi offerti di formazione e consulenza sono buoni;
- si è consolidata nel tempo una "cultura" agricola;

In tale quadro le competenze (da formare) rilevate e selezionate possono costituire input per l'aggiornamento e sviluppo di moduli e/o percorsi formativi già previsti.

Altre possibili azioni di aggiornamento e sviluppo della formazione "tecnico-agricola" secondo le considerazioni-valutazioni espresse dalle persone intervistate:

- i "tre anni" delle professionali sono considerati pochi;
- le competenze diventano sempre più complesse e serve più tempo per trasferirle;
- oggi e in futuro serve come minimo la "maturità";
- le scuole "superiori" sono molto orientate alla teoria e sbilanciate su "frutticoltura" e "viticoltura";
- servono più stage, anche internazionali.

² Si veda anche pg. 86 dell'Analisi del settore agricolo del presente rapporto.

Competenze relative alle "attività integrative":

Le competenze per le quali è stato segnalato il **maggiore fabbisogno formativo** ("competenze da formare") e il **maggiore divario fra livello atteso e livello posseduto** ("gap" di competenze) sono di seguito riportate.

Agriturismo

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE
<i>Avvio e funzionamento dell'agriturismo</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper individuare possibili fonti di finanziamento stanziata a livello comunitario, o regionale/provinciale per l'avvio o la ristrutturazione di attività agrituristiche- Conoscere le normative urbanistiche, fiscali e di pubblica sicurezza su immobili e attività agrituristiche
<i>Gestione alloggio e camere</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di ricezione turistica- Saper individuare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dei servizi di alloggio offerti- Saper utilizzare strumenti manuali (telefono, fax, registri cartacei, ecc.) o informatizzati (pc, posta elettronica, ecc.) per l'acquisizione e la registrazione delle prenotazioni
<i>Preparazione e somministrazione piatti tipici e bevande</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari negli immobili e nelle attività agrituristiche- Saper adottare tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti dell'azienda agrituristica e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati
<i>Organizzazione attività di svago e tempo libero</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper allestire e proporre agli ospiti della struttura itinerari e percorsi agrituristiche, a piedi, a cavallo, in mountain bike
<i>Gestione delle relazioni nell'agriturismo</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere linguaggi, codici e tecniche di comunicazione con il cliente-utente: orale, scritta, telefonica, ecc.- Saper comunicare efficacemente in lingua italiana, tedesca ed inglese- Saper recepire le indicazioni in chiave propositiva, proponendo eventualmente soluzioni alternative

Trasformazione e commercializzazione dei prodotti

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE
<i>Trasformazione prodotti frutticoli</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le caratteristiche chimiche e microbiologiche dei frutti da trasformare, loro caratteristiche organolettiche e qualitative e reazioni chimico-fisiche alle lavorazioni- Conoscere tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, cantine, pastorizzatori, caldaie, ecc.
<i>Trasformazione dell'uva (vino)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper applicare gli interventi correttivi definiti per orientare e ri-orientare il processo di fermentazione
<i>Trasformazione prodotti animali</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare tecniche di trasformazione di stagionatura e di conservazione delle carni (macinazione, affumicazione, salatura, ecc.)- Conoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli -età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.-
<i>Trasformazione dei prodotti lattiero-caseari</i>	<ul style="list-style-type: none">- Saper applicare tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, spazzolatura, affumicazione, con aggiunta di erbe, fieno, vino; specialità geografiche, familiari, tradizionali- Saper utilizzare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione
<i>Commercializzazione prodotti</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere i canali distributivi dei prodotti agricoli e i meccanismi economici che determinano i prezzi- Saper comunicare efficacemente in lingua italiana e tedesca- Conoscere la legislazione del settore agricolo e sulla qualità dei prodotti e il sistema HACCP per l'igiene e la sicurezza della produzione agricola e trasformazione dei prodotti

Per le competenze relative alle "attività integrative" l'offerta formativa al momento erogata è generalmente valutata in modo positivo.

Secondo le considerazioni-valutazioni espresse dalle persone intervistate:

- l'offerta è valida e ampia e l'aggiornamento è costante e buono;
- sono presenti diverse strutture di riferimento, tutte considerate valide;
- i servizi offerti di formazione e consulenza sono buoni;
- in generale, visti i mutamenti previsti per le attività integrative nel prossimo futuro e le loro ripercussioni sulle competenze da possedere, il fabbisogno rilevato è maggiore e concentrato sugli aspetti innovativi (nuove soluzioni e offerte agrituristiche, maggiore specializzazione nella produzione, ecc.)

Le attività integrative prese in considerazione (ed altre come i "servizi energetici" e i "servizi alla persona") costituiscono, come confermato dalle persone intervistate, una prospettiva da perseguire.

La formazione delle specifiche competenze possono certamente costituire (insieme ad azioni di promozione e sviluppo) fattore di sviluppo delle attività integrative.

Le competenze (da formare) rilevate e selezionate possono costituire "moduli formativi" (o unità formative) di possibili percorsi e programmi formativi in proposito.

Le competenze indicate prospettano **moduli "professionalizzanti"**.

Riguardano:

- conoscenze "teorico-professionali", relative ai saperi professionali di riferimento;
- capacità "tecnico-metodologiche" strettamente legate all'esercizio dell'attività integrativa.

Nelle azioni di promozione-sviluppo-formazione delle competenze relative alle "attività integrative" non va persa, secondo alcuni, l'identità professionale del settore, delle aziende e delle persone interessate che si fonda sulle competenze "agricole".³

In tale prospettiva la formazione di competenze relative alle attività "integrative" :

- non va considerata come "canale" formativo parallelo e separato dalle attività "agricole";
- va fondata sulle competenze "agricole" e progettata e realizzata in maniera integrata, unitaria e multifunzionale.

³ Si veda anche pg. 106 dell'Analisi del settore agricolo del presente rapporto.

Competenze "gestionali" trasversali

Le competenze per le quali è stato segnalato il **maggiore fabbisogno formativo** ("competenze da formare") e il **maggiore divario fra livello atteso e livello posseduto** ("gap" di competenze) sono di seguito riportate.

Le competenze riportate sono decontestualizzate dagli ambiti specifici (in cui sono state rilevate) e, in tal modo, possono essere considerate "trasversali" e comuni ai processi "agricoli" ed alle "attività integrative".

COMPETENZE "GESTIONALI"
<ul style="list-style-type: none">- Conoscere l'organizzazione dell'impresa agraria e i fattori di valorizzazione di processi produttivi- Conoscere i principali elementi di contabilità generale e di controllo di gestione (obblighi contabili, regime fiscale, costi, ricavi, margini, quote, compensi, indici di bilancio, redditività, ecc.)- Saper utilizzare supporti informatici per la gestione dell'impresa e delle informazioni- Conoscere i programmi comunitari e provinciali previsti per l'agricoltura

Nel quadro formativo operante la formazione di competenze "gestionali" risulta prioritaria.

Le competenze (da formare) indicate possono costituire:

- moduli formativi (o unità formative) all'interno di una formazione "lunga" iniziale;
- moduli formativi (o unità formative) di percorsi formativi "brevi" nel quadro di un programma di formazione "continua".

Allegato 1

Elenco Aziende coinvolte

AZIENDE CHE HANNO PARTECIPATO ALLA RILEVAZIONE

CONDUTTORE	LOCALITÀ
STECHER HEINRICH	GLORENZA
ANDREAS KASAL	LAIMBURG
FRANK EUGEN	EYRS
MARTIN THALHEIMER	EGNA
KUPPELWIESER FRANZ	CURON DI VENOSTA
GUADAGNINI LORENZ	MONTAGNA
ABRAHAM MARTIN	APPIANO
BAUMGARTNER HANNES	VARNA
GARBER GÜNTER	PARTSCINES
SCHMID ARNOLD	FRANGARTO
PERTOLL GÜNTHER	APPIANO
MUTSCHLECHNER PAUL	DOBBIACO
RUBATSCHER ANTON	LA VALLE
HOFER FRIEDRICH JOHANN	S. GIOVANNI VALLE AURINA
STEIDL JOSEF	DOBBIACO
ENGL HUBERT	TERENTO
JOSEF JOCHER	BRESSANONE
JOHANN ÜBERBACHER	NAZ-SCIAVES
JOHANN DORFMANN	VELTURNO
PETER FAISTNAUER	FREIENFELD
JOSEF WEISSTEINER	VIZZE
KASERER HUBERT	SILANDRO
LUDWIG PETER	S. PIETRO VALLE AURINA
MARINI PFEIFER MARGARETH	BOLZANO
HÖLLER GEORG	TERLANO
BAUMGARTNER ANDREAS	RENON

Allegato 2

Dati completi di Rilevazione

CONDUTTORE DI FRUTTICOLTURA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE	Livello atteso	Gap con livello posseduto	Approfondimento
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE	Conosce gli elementi di base della fisica e della chimica inorganica, organica e pedologica e gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale (apparati radicali, funzioni, sviluppo e tipologie ecc.)	2,9	0,7	3,6
	Conosce le fasi fenologiche: fioritura, impollinazione, fecondazione, accrescimento, maturazione, ecc.	3,8	0,6	3,6
	Conosce le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno	3,5	0,8	3,6
	Conosce la tecnica colturale: forme di allevamento e potatura, distanze d'impianto, gestione del suolo, nutrizione	4,1	0,6	3,8
	Sa utilizzare le tecnologie elettroniche per l'irrigazione e gli strumenti per la preparazione del terreno (zappatrici, vangatrici, erpici, ecc.)	3,4	0,6	2,9
	Sa valutare l'importanza dei principali parametri climatici: latitudine, altitudine, esposizione, precipitazioni, temperature, ventosità, ecc. e loro relazione con le diverse colture	3,1	0,4	3,1
	Sa individuare il fabbisogno nutritivo delle piante, le proprietà nutritive del terreno e la tipologia e quantità di concime da utilizzare: concimi semplici, binari e complessi	4,2	1	3,4
SEMINA	Conosce l'anatomia e la fisiologia vegetale: caratteristiche e peculiarità delle cellule vegetali, processi vitali delle piante, ecc.	2,57	0,86	3,57
	Conosce cicli fenologici le fasi riproduttive e vegetative, i modelli e la dinamica di sviluppo delle radici, dei germogli, dei frutti	2,42	0,57	3,42
	Conosce le macchine e le attrezzature per l'irrigazione	3,14	0,14	1,85
	Sa riconoscere i materiali di impianto: sestri di impianto, spianto e sistemazione del terreno, sistemi di sostegno e protezione antigrandine	3,71	0,43	3,14
	Sa utilizzare le principali e innovative tecniche per la semina dei terreni	2,33	0,33	2
RACCOLTA	Conosce la fisiologia dello sviluppo e la maturazione dei diversi frutti, i fattori agronomici che interessano il miglioramento della qualità e il valore nutrizionale del frutto	3,5	0,8	3,6
	Conosce i tempi di raccolta, gli indici di maturazione e le componenti della qualità del frutto fresco (zuccheri, acidi, consistenza, colore, aroma, ecc.).	3,7	0,3	2,9
	Conosce cicli fenologici le fasi riproduttive e vegetative, i modelli e la dinamica di sviluppo delle radici, dei germogli, dei frutti	2,2	0,7	3,3
	Sa utilizzare le principali tecniche di conservazione (conservazione in freddo, conservazione in atmosfera controllata, ecc.) e quelle di trasformazione del frutto	2,2	0,4	3
	Sa adottare le tecniche di raccolta dei frutti e della verdura (distacco e deposizione del frutto e della verdura) delle principali varietà (estive, autunnali, invernali)	3	0,12	2,44

CURA E DIFESA DEL TERRENO	Conosce le principali tecniche di potatura: tagli, inclinazioni, piegature e curvature, legature	3,8	0,4	3,8
	Conosce le macchine e gli strumenti necessari per manutentare i terreni agricoli	3,5	0,6	2,9
	Conosce le principali tipologie di malattia delle piante (fisiopatie, parassitarie, virus, batteri, funghi, ecc.)	4	0,7	4,1
	Sa valutare eccessi e carenze nutrizionali intervenendo con i concimi più idonei	4	0,8	3,9
	Sa individuare le tecniche di prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante	4,4	0,8	4,1
	Sa applicare le tecniche di controllo delle colture, le tecniche di cura e difesa e misure preventive atte a ridurre l'incidenza di avversità delle piante (grandine, vento, temperature, ecc.)	3,55	0,89	3,44
	Sa riconoscere i principali sintomi di fisio- (giallume, appassimento, avvizzimento, ecc.) e fitopatie, le principali alterazioni e avversità delle piante e impostare correttamente il loro controllo	3,7	0,7	3,6
GESTIONE AZIENDALE	Conosce a livello generale l'organizzazione dell'impresa agraria, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale dei settori agricolo e frutticolo)	4,1	1,3	4
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali	4,2	1,2	3,9
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura	2,9	1	2,7
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità	3,3	0,9	2,8
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro	4	0,7	2,7
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa frutticola e l'archiviazione delle informazioni	3,9	1,5	3,8
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione	3,2	0,6	2,9
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa frutticola	3,4	0,5	2,6

CONDUTTORE DI VITICOLTURA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE	Livello atteso	Gap con livello posseduto	Approfon- dimento	
PREPARAZIONE, LAVORAZIONE E CURA DEL TERRENO E CRESCITA DELLE PIANTE	Conosce gli elementi di base della fisica, della chimica inorganica, organica e pedologica	2,66	0,33	3,33	
	Conosce le macchine da vigneto e le attrezzature per l'irrigazione	3,83	0,33	2,66	
	Conosce gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale: apparati radicali, fusto e foglie, gemme, fiori e frutti	3,5	0,17	3,5	
	Conosce le tecniche e le produzioni vivaistiche: propagazione per seme, moltiplicazione vegetativa, operazioni colturali in vivaio, ecc.	2,33	-	0,67	3,33
	Conosce il ciclo biologico dei patogeni della vite, le sintomatologie, le tecniche di intervento e le principali avversità (Peronospora, Oidio, Botrite, ecc.)	4,66	0,83	3,83	
	Sa scegliere tra le diverse forme di allevamento (vecchie e nuove)-doppia cortina, cordone speronato, cordone libero, doppio cordone speronato, doppio cordone libero, sylvoz, casarsa, guyot, ecc. -quella più consona al vitigno e all'ambiente in cui è inserito	3,16	0,16	2,66	
	Sa utilizzare tecniche per la misurazione dei sestri di impianto, la densità di impianto, il numero di gemme per metro lineare, la superficie fogliare totale, la produzione per ceppo	3,66	0,33	2,83	
IMPIANTO E POTATURA	Conosce a fondo l'ambiente culturale ed il terreno: permeabilità del suolo, altezza della eventuale falda, pendenza, rischio di movimenti franosi, composizione chimica, ecc.	3	0,34	3,33	
	Conosce le fasi fenologiche: riposo vegetativo e invernale, germogliamento, accrescimento dei tralci, fioritura, allegazione, invasatura, lignificazione, maturazione	3,5	0,34	3,33	
	Conosce le tecniche di propagazione: seme, propaggine semplice, propaggine a serpentine, talea e innesto	2,33	0	3	
	Sa individuare la forma di allevamento più adeguata (ad alberello, a contropalla, a letto, ecc.) e la corretta collocazione per i tutori che andranno a sostenere la vite durante la crescita	3	-	0,16	2
	Sa determinare se potare o meno il vigneto e se svolgere lavori di fogliame in relazione alle situazioni ambientali, alla distanza tra i filari, all'orientamento del vigneto rispetto i raggi solari	4	0,34	3,16	
	Sa utilizzare le tecniche di concimazione più appropriate in relazione alla diversa tipologia di terreno e alla sua diversa composizione	4	0,67	3,33	
	Sa riconoscere la tipologia di innesto da utilizzare in funzione del periodo di esecuzione: innesto "in pieno campo" o "al tavolo", alla maiorchina, a doppio taglio, ecc.	2,16	0	2,83	
	Sa utilizzare la tipologia di potatura più adatta alla forma di allevamento: potatura lunga, mista, corta	3,16	0	2,16	
VENDEMMIA E/O RACCOLTA	Conosce le diverse tipologie di uve: vitis riparia, vitis rupestris, vitis cinerea	3,16	0,33	2,83	
	Conosce le attrezzature per la vendemmia e le diverse tipologie di vendemmiatrici: trainate, semoventi	2	0	1,5	
	Conosce i diversi metodi di raccolta delle uve (manuale o meccanica, scalare, tardiva) e le utilizza in relazione alle necessità e alla tipologia di vino da produrre	2,66	0	2,16	
	Sa definire i metodi di vendemmia in relazione ai diversi gradi di maturazione dell'uva: maturità tecnologica, maturità fisiologica	3,66	0,66	3,66	
	Sa valutare i tempi della vendemmia in relazione alle condizioni climatiche (la anticipa in presenza di piogge precedenti la vendemmia), alle zone di produzione, al tipo di uva o al tipo di vino che si vuole ottenere	3,5	0,17	3	
	Sa applicare tecniche per il calcolo dell'indice di maturazione dell'uva dato dal rapporto tra zucchero e acidità totale	3	0,67	3,33	

GESTIONE AZIENDALE	Conosce l'organizzazione dell'impresa agraria, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale dei settori agricolo e frutticolo)	3,5	0,84	3,5
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali	3,66	1	3,5
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura	2,5	0,67	2,66
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro	3,66	0,33	2,5
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità	2,83	0,5	2,83
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa vitivinicola e l'archiviazione delle informazioni	3,5	0,84	3,33
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione	2,83	0,5	2,83
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa frutticola (familiari, lavoratori stagionale, ecc.)	3,33	0,5	2,5

CONDUTTORE DI ZOOTECNIA

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE	Livello atteso	Gap con livello posseduto	Approfon- dimento
ALLEVAMENTO ANIMALI	Conosce gli elementi di base della chimica (inorganica, organica, pedologica), della biochimica e le caratteristiche nutrizionali, energetiche e chimiche degli alimenti	3,15	0,54	3,38
	Conosce gli elementi base della fisiologia vegetale: caratteristiche chimiche, fisiche, biologiche	2,53	0,38	2,69
	Conosce etnologia, tipologia animale e il ciclo animale di produzione e riproduzione (tempi e cicli riproduttivi, caratteristiche genetiche, ecc.)	2,61	0,31	2,76
	Conosce i sistemi, le tecniche e le biotecnologie di implementazione di un allevamento animale	3,53	0,77	3,07
	Sa valutare la combinazione alimentare ottimale tra la chimica nutrizionale ed energetica degli alimenti, le caratteristiche etologiche e i fabbisogni nutritivi dell'animale (integrazione nutritiva, ormonale, ecc.)	4	1,16	3,61
	Sa identificare i caratteri essenziali delle diverse specie e razze di animali da allevamento, capacità di adattamento e performance produttive medie	3,61	0,61	2,76
	Sa utilizzare trattamenti di pulizia e igiene dell'ambiente di vita e dell'animale stesso	3,84	0,31	3
	Sa applicare trattamenti e tecniche di allevamento specifiche alle esigenze dell'animale	3,84	0,31	3,07
	Sa individuare i trattamenti e le tecniche animali più consone alle specificità dei fabbisogni e delle condizioni dello stato produttivo o riproduttivo dell'animale nonché all'età dell'animale -neonati, giovani, adulti-	2,92	0,31	2,46
PREVENZIONE E CURA ALLEVAMENTO ANIMALE	Conosce le tecniche per la diagnosi parassitaria delle specie di allevamento, la prevenzione e la cura delle patologie animali più comuni	3,53	0,84	3,07
	Conosce le patologie più diffuse e comuni -mastite, ipofertilità, collasso puerperale, zoppie, statosi	4,53	0,92	3,92
	Sa determinare il sistema di prevenzione integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi che favoriscano uno sviluppo salutare degli animali da allevamento	3,52	0,45	3,15
	Sa rilevare le sintomatologie più diffuse e valutare lo stato di salute degli animali, delineando interventi appropriati di prevenzione e cura	3,84	0,61	3,38
	Sa applicare i più comuni interventi di cura e prevenzione -massaggio ginecologico post parto, controlli del piede, trattamenti ruminanti, variazioni alimentari, ecc.-	3,61	0,85	3,15

PREDISPOSIZIONE E CURA TERRENO E OTTENIMENTO MANGIMI	Conosce gli elementi di base della fisica e della chimica inorganica, organica e pedologica e gli elementi fondamentali di anatomia e fisiologia vegetale (apparati radicali, funzioni, sviluppo, tipologie, ecc.)	2,69	0,31	2,3
	Conosce gli elementi determinanti le qualità di un terreno (acqua e irrigazione, pendenza ed esposizione, tipo, struttura, humus, apporti acqua-aria, profondità, ecc.)	3	0,39	3
	Sa attuare diverse tecniche di semina (rinfoltimento, aumento varietà colture, ecc.)	3,3	0,54	2,61
	Conosce i diversi apporti nutritivi delle piante e il corretto bilanciamento alimentare per le razze animali e per la loro specifica produttiva	3,46	0,46	3,15
	Conosce i cicli e i tempi di maturazione delle diverse piante	3,92	0,39	3,76
	Sa valutare le tempistiche e osservare i fattori per il "primo taglio", tagli successivi e tagli finali per immagazzinamento (riaddensamento, perdita-aggiunta di elementi chimici e nutritivi, ecc.)	3,53	0,38	3,15
	Sa riconoscere le malattie e i disagi delle piante (impoverimento batterico o biologico del terreno, parassiti, inquinamento, ecc.)	3,46	0,46	3,46
	Sa calcolare il valore energetico e nutritivo del mangime e valutare eventuali integrazioni	3,38	0,31	3,23
	Sa applicare tecniche di irrigazione (acque naturali, acque trattate, ecc.), di rotazione dei pascoli e dei campi e di concimazione (naturale o artificiale)	3,18	0,46	3,36
	Sa applicare tecniche di conservazione (essiccazione parziale o totale, balle, grado di impermeabilità, ecc.) e di controllo (temperatura, umidità, fermentazione, ecc.) dei mangimi	3,92	0,62	3,15
GESTIONE AZIENDALE	Conosce a livello generale l'organizzazione dell'azienda di allevamento, il sistema fiscale e contributivo (obblighi contabili e regime fiscale)	3,3	0,61	3,07
	Conosce i principali elementi di contabilità generale, i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi), gli indici di bilancio per la redditività e i documenti fiscali fondamentali	3,61	0,85	3,38
	Conosce a livello generale i programmi comunitari e provinciali per l'agricoltura	3,23	0,39	2,38
	Conosce le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e servizi di emergenza nel luogo di lavoro	3,69	1	3,07
	Conosce le diverse possibilità di specializzazione agricola (colture, allevamenti, ecc.), le diverse attività integrative e loro peculiarità	3,76	0,61	3,15
	Sa utilizzare supporti informatici per la gestione della contabilità dell'impresa zootecnica e l'archiviazione delle informazioni	3,84	1,46	3,84
	Sa cooperare con gli altri ruoli anche della filiera produttiva assicurando integrazione	3,46	0,7	2,76
	Sa relazionarsi e comunicare con i vari soggetti presenti nell'impresa zootecnica	3,38	0,31	3,07

ALTRE COMPETENZE RELATIVE AD ATTIVITÀ INTEGRATIVE: AGRITURISMO

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE	Livello atteso	Gap con livello posseduto	Approfondimento
AVVIO E FUNZIONAMENTO DELL'AGRITURISMO	Conosce l'organizzazione ed il funzionamento dell'impresa agrituristica: dimensioni, vincoli, strutture, ecc.	3,36	0,46	3
	Conosce le normative urbanistiche, fiscali e di pubblica sicurezza su immobili e attività agrituristiche	3,27	0,64	2,81
	Sa valutare le potenzialità e le risorse economiche in relazione alle strutture agrituristiche presenti sul territorio	3,18	0,64	2,45
	Sa individuare possibili fonti di finanziamento stanziati a livello comunitario, o regionale/provinciale per l'avvio o la ristrutturazione di attività agrituristiche	3,36	1,09	2,63
	Sa gestire le procedure amministrative per l'avvio dell'attività agrituristica utilizzando la modulistica specifica	3,18	0,46	2,45
GESTIONE ALLOGGIO E CAMERE	Conosce le disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di ricezione turistica	3,72	0,63	2,63
	Conosce le tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni	3,36	0,73	2,45
	Sa identificare modalità per rendere funzionale e attraente l'area di accoglienza: spazi di ricevimento, disposizione del materiale informativo e dei prodotti di produzione propria, ecc.	3,54	1	2,9
	Sa identificare modalità di ripristino e/o ammodernamento di accessori e componenti d'arredo	3,63	0,82	2,81
	Sa utilizzare strumenti manuali (telefono, fax, registri cartacei, ecc.) o informatizzati (pc, posta elettronica, ecc.) per l'acquisizione e la registrazione delle prenotazioni	4	1,28	3,27
	Sa definire programmi di lavoro e procedure per la pulizia e il riordino delle camere e degli spazi comuni	3,27	0,64	2,63
	Sa individuare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dei servizi di alloggio offerti	3,54	0,82	2,9
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PIATTI TIPICI E BEVANDE	Conosce le norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari negli immobili e nelle attività agrituristiche	3	0,25	3
	Conosce le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala-pranzo e per la pulizia e la preparazione degli ingredienti e delle materie prime	3	1	3
	Conosce le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti, i sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	2,75	1	2,5
	Sa adottare tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti dell'azienda agrituristica e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati	3,25	0,5	3,25
	Sa applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci	3	0,75	2,5
	Sa valorizzare la cucina tipica del territorio attraverso la preparazione di piatti tipici e la degustazione di prodotti locali, particolari e genuini	3,25	0,5	3,25

ORGANIZZAZIONE ATTIVITÀ DI SVAGO E TEMPO LIBERO	Conosce gli aspetti culturali del territorio di riferimento: storia, tradizioni, patrimoni artistico-culturali, ecc.	3,81	1,36	3,27
	Sa pianificare a favore degli ospiti attività didattiche, culturali e ricreative nell'ambito dell'azienda, tipiche dell'ambiente rurale, ed in connessione con le attività agricole aziendali	3,45	1	3
	Sa allestire e proporre agli ospiti della struttura itinerari e percorsi agrituristici, a piedi, a cavallo, in mountain bike	3,63	1,18	2,9
GESTIONE DELLE RELAZIONI NELL'AGRITURISMO	Conosce linguaggi, codici e tecniche di comunicazione con il cliente-utente: orale, scritta, telefonica, ecc.	3,9	1	3,36
	Conosce le tecniche di base e i metodi per l'accoglienza, la gestione e l'ascolto del cliente	3,81	0,81	3,27
	Sa impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio ristorativi-ricettivo e per la gestione dei reclami	3,45	0,55	2,81
	Sa comunicare efficacemente in lingua italiana, tedesca ed inglese	4,18	1,55	3,9
	Sa relazionarsi in maniera cooperativa con soggetti interni ed esterni (turisti, strutture ricettive e non, altre imprese, ecc.)	3,54	0,45	2,9
	Sa recepire le indicazioni in chiave propositiva, proponendo eventualmente soluzioni alternative	3,36	0,64	2,81

ALTRI COMPITI RELATIVI AD ATTIVITÀ INTEGRATIVE: TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI

AMBITO DI COMPETENZE	COMPETENZE	Livello atteso	Gap con livello posseduto	Approfondimento
TRASFORMAZIONE PRODOTTI FRUTTICOLI	Conosce i macchinari per la pulitura, il taglio, la pressatura e la mescolatura della frutta da trasformare	2,3	0,3	2,33
	Conosce tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, cantine, pastorizzatori, caldaie, ecc.	3	1,34	2,66
	Conosce le caratteristiche chimiche e microbiologiche dei frutti da trasformare, loro caratteristiche organolettiche e qualitative e reazioni chimico-fisiche alle lavorazioni	3,33	1,33	3
	Conosce metodologie e strumenti per la pastorizzazione, il raffreddamento e il confezionamento asettico della frutta	3,66	1,66	3,33
	Sa utilizzare gli strumenti e le apparecchiature più appropriate per la raffinazione della frutta	2	1	2
	Sa utilizzare le tecnologie per il confezionamento dei prodotti idonee a mantenere l'impermeabilità dall'ambiente circostante: macchine riempitrici, aggraffatrici, astuciatrici, incartatrici, ecc.	2,66	1	2,33
	Sa definire il tipo di trasformazione da effettuare sulla frutta raccolta: prodotti appertizzati, confetture, succhi e nettari, essiccati	3,66	1,33	2,66
	Sa riconoscere le caratteristiche determinanti la materia prima: pezzatura uniforme, forma simmetrica, giusto grado di maturazione, difetti superficiali o profondi, ecc.	2,33	0,33	1,66
TRASFORMAZIONE DELL'UVA (VINO)	Conosce le tipologie e i meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc.	2,75	0	2
	Conosce le caratteristiche chimiche microbiologiche dell'uva e dei prodotti lavorati e le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione	4,25	0,25	3
	Conosce le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva -grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc.	3,5	0,5	2,25
	Sa valutare natura e tipologia degli interventi specifici da adottare durante l'intero processo di fermentazione -rimontaggi, travasi, pulizia del vino, aerazione, sviluppo calore, ecc.-	4	0,5	3,25
	Sa individuare le tecniche più adeguate di prima trasformazione dell'uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare -pressatura, di raspatura, pigiatura leggera, ecc.-	3,5	0,25	2,5
	Sa selezionare la tipologia e i sistemi di strumentazione del processo di vinificazione iniziale in relazione alle caratteristiche del prodotto vinicolo da realizzare	3	0,25	2,5
	Sa stabilire i tempi e metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni fisiche ed organolettiche delle uve sottoposte a trasformazione	2,5	0,25	2,5
	Sa applicare gli interventi correttivi definiti per orientare e ri-orientare il processo di fermentazione	3,75	0,75	3
	Sa stabilire la qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli	2,5	0,25	2,25

TRASFORMAZIONE E PRODOTTI ANIMALI	Conosce le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli -età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.-	3,6 6	0,6 6	2,6 6
	Conosce le tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc.	3	0,6 7	2
	Sa utilizzare tecniche di taglio delle carni e di macellazione di animali	3,6 6	0,6 6	2
	Sa utilizzare tecniche di trasformazione di stagionatura e di conservazione delle carni (macinazione, affumicazione, salatura, ecc.)	4	0,6 7	2,3 3
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Conosce le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche e nutrizionali del latte (proteine, grasso, cariche batteriche, elementi costitutivi ecc.) e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio	3,3 3	0,6 7	2
	Sa utilizzare la strumentazione più adeguata alla trasformazione del latte e dei suoi derivati (in relazione a caratteristiche e tipologia di lavorazione) combinando gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina -caglio, fermenti lattici, ecc.- e per la conservazione e le caratteristiche organolettiche (sale, spezie, ecc.)	3	0,6 7	2,6 6
	Sa applicare tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, spazzolatura, affumicazione, con aggiunta di erbe, fieno, vino; specialità geografiche, familiari, tradizionali	4	1,6 7	3,6 6
	Sa utilizzare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione	4	2	3,3 3
	Sa riconoscere le tipologie e i meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e dei macchinari per la lavorazione, la stagionatura e la conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, cantine, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.	3	1	2,3 3
COMMERCIALIZ- ZAZIONE PRODOTTI	Conosce i canali distributivi dei prodotti agricoli e i meccanismi economici che determinano i prezzi	3,5 7	1	2,7 1
	Conosce la legislazione del settore agricolo e sulla qualità dei prodotti e il sistema HACCP per l'igiene e la sicurezza della produzione agricola e trasformazione dei prodotti	4,2 8	1,2 8	3,1 4
	Sa utilizzare tecniche di negoziazione atte ad adeguare i desideri della clientela ai vincoli di prezzo e individuare proposte di vendita alternative	3,2 8	1,1 4	2,4 2
	Conosce i documenti fiscali e burocratici fondamentali e le tecniche basilari di preventivazione	2,8 5	0,7 1	2
	Conosce i costi aziendali (quote, spese di gestione e compensi) e gli indici di bilancio per la redditività	3,1 4	0,4 3	2,1 4
	Conosce norme e regolamenti regionali, nazionali e comunitari relativi alla produzione e commercializzazione dei prodotti agricoli eco-compatibili	2,8 5	0,8 5	2,4 2
	Conosce le diverse tecniche di confezionamento per i vari prodotti, il sistema di etichettatura (dimensioni, contenuti, ingredienti, lingua, ecc.)	3,1 4	1,1 4	3
	Sa definire le caratteristiche connotative del prodotto (frutticolo, vinicolo, animale o lattiero-caseario) in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati	2,8 5	1,1 4	2,1 4
	Sa utilizzare gli strumenti e le tecniche di promozione e vendita dei prodotti più attuali e di impatto	2,8 5	0,7 1	2,1 4
	Sa identificare i canali comunicativi più efficaci per la promozione e la vendita del prodotto frutticolo, vinicolo, animale e lattiero-caseario	3,7 1	1,4 3	3,5 7
	Sa comunicare efficacemente in lingua italiana e tedesca	4,2 8	1,2 8	4,1 4
	Sa dove reperire informazioni, aggiornarsi e formarsi	3,4 2	0,7 1	3,2 8