



## **Riepilogo Qualificazioni Professionali Repertorio**

### **Settore Economico Professionale**

### **PRODUZIONI ALIMENTARI**

- 1. Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari**
- 2. Addetto alla trasformazione di frutta e ortaggi**
- 3. Addetto alla vinificazione**
- 4. Addetto della macellazione carni**
- 5. Addetto della produzione dell'olio**
- 6. Addetto delle lavorazioni lattiero-casearie**
- 7. Operatore della lavorazione carne e salumi**
- 8. Operatore della produzione di birre**
- 9. Operatore di panificazione e produzione di paste**
- 10. Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare**
- 11. Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione**
- 12. Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio**
- 13. Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele**
- 14. Tecnico esperto per la progettazione alimentare**
- 15. Operatore agroalimentare**

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione alimentare
<b>Sequenza di processo</b>	Confezionamento ed etichettatura
<b>Area di Attività</b>	ADA 9.1: Confezionamento e etichettatura
<b>Qualificazione regionale</b>	Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.2.8.0.0-Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.3.3 Conservieri</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi); 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate; 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi; 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi); 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria; 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati; 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili; 10.51.10 Trattamento igienico del latte; 10.51.20 Produzione dei derivati del latte; 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico; 10.61.10 Molitura del frumento; 10.61.20 Molitura di altri cereali; 10.61.30 Lavorazione del riso; 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie; 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais); 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati; 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili; 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie; 10.83.01 Lavorazione del caffè; 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie; 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame; 10.85.02 Produzione di</p>

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

	<p>piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips; 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata; 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta; 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari; 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici; 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne; 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari n.c.a.; 11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali; 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta; 11.04.00 Produzione di altre bevande fermentate non distillate 11.05.00 Produzione di birra; 11.06.00 Produzione di malto; 11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia</p>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>L'addetto al confezionamento dei prodotti alimentari si occupa della conduzione di impianti e macchinari atti al confezionamento (imbottigliamento, inscatolamento, invasatura, sottovuoto, ecc.) di prodotti alimentari di diversa natura, svolgendo anche attività di imballaggio ed etichettatura. Opera, generalmente, con contratto di lavoro dipendente presso aziende alimentari di diversa tipologia. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con figure preposte al controllo della qualità.</p>

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, Tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio</li> <li>• eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto</li> <li>• eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura</li> <li>• materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento sottovuoto</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</li> <li>• definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari</li> <li>• determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare</li> <li>• individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li> <li>• monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento</li> <li>• verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> <li>• tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari. Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo	Le operazioni di etichettatura e tracciabilità agro-alimentare.	Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere, organizzazione dello scambio elettronico dei dati, elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste, applicazione degli schemi di tracciabilità.



le procedure e le normative previste.		
---------------------------------------	--	--

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b>	
Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>• mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>2</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di prodotti vegetali
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di prodotti vegetali
<b>Area di Attività</b>	ADA 5.1: Produzione di nettari, succhi e confetture ADA 5.2: Produzione di conserve vegetali ADA 5.3: Produzione di piatti pronti a base di verdure surgelati e refrigerati
<b>Qualificazione regionale</b>	Addetto alla trasformazione di frutta e ortaggi
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 3.1.5.2.0-Tecnici del controllo della qualità industriale 7.3.2.4.1-Conduuttori di macchinari per cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2-Conduuttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.3-Conduuttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.4.2 Conduuttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore per la trasformazione di frutta e ortaggi garantisce il presidio del processo di trasformazione alimentare di frutta e ortaggi. I suoi compiti possono differenziarsi in funzione del prodotto, del tipo di lavorazione e/o delle modalità e tecnologie di conservazione dei vari prodotti (es. marmellate, puree, concentrati, passati, prodotti essiccati, surgelati, ecc.). Le attività prevalenti di questo profilo riguardano la preparazione e i primi trattamenti di frutta e ortaggi, i processi di lavorazione e trasformazione, il confezionamento dei prodotti, i processi di refrigerazione, congelamento e surgelazione, nonché il ricevimento e la spedizione dei prodotti e lo smaltimento degli scarti di lavorazione. Per lo svolgimento di tali attività utilizza strumenti manuali e meccanici di misurazione e di controllo delle prestazioni dei sistemi automatizzati di produzione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese dell'industria alimentare, all'interno di un gruppo di lavoro o di una linea di produzione. Nello svolgimento del suo lavoro, si relaziona sia con il suo diretto superiore, che può

<sup>2</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	essere, a seconda della dimensione dell'azienda, un capo reparto o un capo squadra, che con gli altri addetti alla linea di produzione.
--	---

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b> Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi	
Risultato atteso	
Prodotti correttamente derivati da trasformazione di frutta ed ortaggi	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto</li> <li>eseguire correttamente il dosaggio delle materie e degli altri ingredienti/additivi durante le diverse fasi del ciclo produttivo</li> <li>eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di frutta/ortaggio (frutta fresca o secca, ortaggi, agrumi), del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione (polpa, succo, passati, concentrati, pelati, polveri, ecc.)</li> <li>proteggere e preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento, monitorando anche visivamente l'andamento della lavorazione e lo stato del prodotto</li> <li>riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.)</li> <li>utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine utilizzate nella lavorazione/trasformazione</li> <li>cause di contaminazione alimenti</li> <li>ciclo di trasformazione frutta e ortaggi: fasi, attività, tecniche e tecnologie</li> <li>fasi della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.)</li> <li>metodi e tecniche di conservazione</li> <li>norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>principali tipologie di reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.)</li> <li>tecniche di surgelazione e abbattimento</li> <li>tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi. Prodotti correttamente derivati da trasformazione di frutta ed ortaggi.	Le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi.	Applicazione corretta delle tecniche di trasformazione di frutta e ortaggi, conduzione in sicurezza dei macchinari e degli impianti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime e semi-lavorati predisposti per la lavorazione	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• effettuare le diverse operazioni per la prima lavorazione di frutta e ortaggi (macinazione, tritaturazione, spremitura, estrazione, setacciatura) utilizzando in sicurezza gli specifici macchinari</li> <li>• individuare e selezionare le materie prime sulla base dei parametri definiti dal programma di produzione</li> <li>• presidiare impianti per lavaggio e mondatura, calibratura o sgusciatura, le macchine affettatrici, cubettatrici, defogliatrici, depicciolatrici o cavaorsoli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine utilizzate nella produzione</li> <li>• ciclo di trasformazione frutta e ortaggi: fasi, attività, tecniche e tecnologie</li> <li>• fasi di lavoro della preparazione e prime lavorazioni diversificate per tipologia di prodotto</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali tipologie di reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi. Materie prime e semi-lavorati predisposti per la lavorazione.	Le operazioni di trattamento delle materie prime e dei semi-lavorati frutta e ortaggi.	Applicazione corretta delle tecniche di preparazione e prima lavorazione delle materie prime conduzione in sicurezza dei macchinari e degli impianti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo	
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
Risultato atteso	
Locali e strumenti puliti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>• mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazione di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulla basse temperature	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare le tecniche di conservazione basate sulle basse temperature idonee alla tipologia di prodotto</li> <li>• riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento</li> <li>• utilizzare in sicurezza tecniche e strumenti di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature</li> <li>• metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari. Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature.	Le operazioni di refrigerazione, congelamento e surgelazione degli alimenti.	Applicazione corretta delle tecniche di refrigerazione, congelamento e surgelazione, conduzione in sicurezza degli strumenti per il trattamento a basse temperature degli alimenti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b> Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b> Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>• produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>• verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>• modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazione di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
<b>Risultato atteso</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi	
Materie prime non conformi smaltite secondo i parametri e le procedure previsti dalla normativa	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili nei processi di trasformazione e consumo</li> <li>• eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi</li> <li>• utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• scarti riutilizzabili e procedure di riutilizzo</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi. Materie prime non conformi smaltite secondo i parametri e le procedure previsti dalla normativa.	Le operazioni di smaltimento delle materie prime non conformi.	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>3</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Produzione di bevande
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di bevande
<b>Area di Attività</b>	Ada 7.1: Produzione di vino
<b>Qualificazione regionale</b>	Addetto alla vinificazione
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.8.1-Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.3-Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.8.1 Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.; 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali; 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore di vinificazione può svolgere tutte le mansioni del processo di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di prima lavorazione delle uve (pigiatura e pressatura delle uve), le attività di affinamento e filtraggio del vino, il confezionamento del prodotto, nonché la pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari e le operazioni di ricevimento e spedizione della materia prima/materiali/merci. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende vitivinicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla trasformazione dell'uva, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di uva e con gli acquirenti dei prodotti vinicoli.

<sup>3</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Affinamento/filtraggio del vino	
<b>Risultato atteso</b> Vino filtrato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• impostare i livelli di pressione del flusso di vino in relazione alle caratteristiche/qualità del vino da produrre</li> <li>• posizionare correttamente le pompe di affinamento evitando turbolenze o l'ingresso di aria</li> <li>• regolare le maglie dei filtri (sgrossante, brillantante, micro, ecc.) in funzione del tipo di prodotto (limpidezza, grado zuccherino, ecc.)</li> <li>• verificare il vino in uscita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione</li> <li>• caratteristiche fisiche ed organolettiche dei vini</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Affinamento/filtraggio del vino. Vino filtrato.	Le operazioni di affinamento e filtraggio del vino.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, controllo dei parametri di lavorazione.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici/per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet. tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Pigiatura delle uve e pressatura delle uve bianche	
<b>Risultato atteso</b>	
Uve pigiate/pressate	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• aggiungere eventuali enzimi pectolitici secondo i dosaggi e le indicazioni ricevute</li> <li>• assicurare l'approvvigionamento delle uve alle macchine regolandone il flusso in entrata</li> <li>• impostare i parametri di pressatura della buccia contenenti sostanze coloranti ed aromi al fine di evitare un eccessivo schiacciamento delle bucce</li> <li>• regolare la distanza dei rulli di pigiatura</li> <li>• verificare il corretto numero di giri e la pressione esercitata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche delle principali tipologie di enzimi ed additivi</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione</li> <li>• caratteristiche fisiche ed organolettiche delle bucce delle principali tipologie di uve</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pigiatura delle uve e pressatura delle uve bianche. Uve pigiate/pressate.	Le operazioni di pigiatura e pressatura.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, controllo dei parametri di lavorazione.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b>	
Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>• mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>4</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
<b>Sequenza di processo</b>	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
<b>Area di Attività</b>	Ada 6.1: Macellazione e prima lavorazione della carne Ada 6.2: Produzione di insaccati
<b>Qualificazione regionale</b>	Addetto della macellazione carni
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali; 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0-Conduuttori di macchinari per la conservazione e la lavorazione della carne e del pesce Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.1.1 Macellai e abbattitori di animali Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi); 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore della macellazione carni svolge tutte le attività legate al ricevimento della materia prima, alla macellazione e alla lavorazione delle carni, alla pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari, al confezionamento dei prodotti e allo smaltimento degli scarti da lavorazione. Le attività e i compiti di questo operatore si differenziano a seconda della tipologia di carne lavorata. Trova collocazione presso i mattatoi, presso gli stabilimenti produttivi di aziende di trasformazione delle carni, sia industriali che artigiane, oppure presso macellerie o nei reparti di macelleria della grande distribuzione. Nell'ambito della produzione industriale, si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, delle macellerie o dei reparti macelleria della GDO ha contatti diretti con il pubblico. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente.

<sup>4</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio</li> <li>• eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto</li> <li>• eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici/per chiudere e le stampanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura</li> <li>• materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento sottovuoto</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Macellazione e prima lavorazione della carne	
<b>Risultato atteso</b>	
Tagli di carne pronti per la trasformazione	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione</li> <li>• effettuare le operazioni di prima lavorazione della carne (spennatura, scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.) utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature adeguate</li> <li>• effettuare lo stordimento e la iugulazione dell'animale, utilizzando le diverse tecniche (pistola, commozione cerebrale, elettroanestesi ecc.) e rispettando gli standard di sicurezza nell'impiego di macchinari ed attrezzature</li> <li>• gestire i tempi di sosta degli animali prima della macellazione assicurando che i gruppi stalla rimangano distinti e stiano in sosta i tempi necessari</li> <li>• leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio, la lavorazione e la trasformazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc.</li> <li>• ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• impiantistica elettrica ed elettronica e modalità di funzionamento la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere esotermiche, forni, ecc.</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne (macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso ecc.)</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• principali caratteristiche delle diverse specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure amministrative di registrazione delle carni e delle operazioni di macellazione e trattamento tagli</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Macellazione e prima lavorazione della carne. Tagli di carne pronti per la trasformazione.	Le operazioni di macellazione e prima lavorazione della carne.	Posizionamento dell'animale per la macellazione, macellazione dell'animale, sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b> Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b> Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime non conformi smaltite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• avviare specifiche produzioni per l'utilizzo degli scarti</li> <li>• monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui</li> <li>• predisporre il prodotto scartato affinché possa essere ritirato e quindi utilizzato per altri scopi (es. alimentazione zootecnica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche dei prodotti non conformi ai requisiti normativi previsti</li> <li>• caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico</li> <li>• normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure di classificazione e registrazione/classificazione degli scarti</li> <li>• processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi. Materie prime non conformi smaltite.	Le operazioni di smaltimento scarto dei prodotti non conformi.	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro.





## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>5</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di prodotti vegetali
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di prodotti vegetali
<b>Area di Attività</b>	Ada 5.7: Produzione olio di oliva
<b>Qualificazione regionale</b>	Addetto della produzione dell'olio
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.4.4-Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.1.2.0-Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.1.2.0 Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria</p>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>L'operatore della produzione dell'olio può svolgere tutte le mansioni del ciclo produttivo dell'olio, dal lavaggio delle olive, all'estrazione dell'olio fino all'imbottigliamento e alla vendita dell'olio. Egli presidia le aree di attività inerenti le operazioni di frantoio anche utilizzando le più avanzate tecnologie per la trasformazione delle olive, per il controllo e l'analisi delle diverse fasi produttive e per l'imbottigliamento e il confezionamento. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende olivicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla lavorazione delle olive, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di olive e con gli acquirenti dell'olio.</p>

<sup>5</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Controllo delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima</li> <li>• controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio</li> <li>• rilevare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione</li> <li>• svolgere le operazioni di pulitura e di piccola manutenzione dell'impianto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione</li> <li>• caratteristiche fisiche ed organolettiche delle olive</li> <li>• caratteristiche tecniche e di funzionamento degli impianti di estrazione a ciclo continuo e discontinuo</li> <li>• elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Controllo delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari. Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo.	Le operazioni di preparazione delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari.	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche delle materie prime, lettura dello stato di maturazione e sanitario dell'oliva, gestione delle operazioni in sicurezza.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Esecuzione delle operazioni di frantoio	
<b>Risultato atteso</b>	
Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare adeguate tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva</li> <li>• controllare i parametri di temperatura e durata dell'operazione di gramolatura in funzione della tipologia di emulsione acqua-olio</li> <li>• effettuare le operazioni di separazione dell'olio dall'acqua</li> <li>• eseguire la fase di molitura per l'estrazione dei succhi dalle olive</li> <li>• eseguire la gramolatura della pasta d'olio per rompere l'emulsione fra olio e acqua</li> <li>• eseguire le operazioni di estrazione del mosto d'olio</li> <li>• eseguire le operazioni di stoccaggio e smaltimento dei residui</li> <li>• preparare le materie prime alla lavorazione, attraverso le fasi di cernita, pesatura, stoccaggio e lavaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinare al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato</li> <li>• metodi di separazione dell'olio dall'acqua</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche dei prodotti oleari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure e tecniche relative a tutte le fasi di estrazione dell'olio</li> <li>• processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo)</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva</li> <li>• utilizzo dei macchinari specifici per ogni operazione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Esecuzione delle operazioni di frantoio. Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio.	Le operazioni di estrazione e trattamento dell'olio.	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche delle materie prime, gestione delle operazioni in sicurezza.



Unione Europea



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b> Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b> Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>• mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b> Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b> Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>• produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>• verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>• modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>6</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione lattiero casearia
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di prodotti lattiero e caseari
<b>Area di Attività</b>	Ada 4.1: Produzione di latte alimentare Ada 4.2: Produzione di formaggi freschi e molli Ada 4.3: Produzione di formaggi stagionati Ada 4.4: Produzione di prodotti derivati dal latte
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.5.0-Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie; 7.3.2.2.0-Conducenti di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero- caseari; 7.3.1.3.0-Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.2.0-Conducenti di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.51.10 Trattamento igienico del latte; 10.51.20 Produzione dei derivati del latte; 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore delle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi e altri derivati. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero). Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. In generale si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.

### STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

<sup>6</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b> Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti caseari freschi o filanti realizzati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• eseguire la salatura e le operazioni per la maturazione della forma durante il periodo di stagionatura (spazzolatura, massellatura, conservazione)</li> <li>• monitorare le condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura (battitura, ecc.) ottimali per la resa del prodotto caseario</li> <li>• riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata</li> <li>• trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate</li> <li>• reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</li> <li>• tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione</li> <li>• tipologie e condizioni ambientali per la stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, caldaie, salamoie, ecc.</li> </ul>



### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio. Prodotti caseari freschi o filanti realizzati.	Controllo del processo di maturazione e stagionatura della cagliata ed operazioni ad esso funzionali.	Operazioni di salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme, regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura, battitura della fora.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti caseari freschi o filanti realizzati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda ed acida (tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.)</li> <li>• eseguire la pressatura per l'eliminazione dell'acqua</li> <li>• eseguire la salatura della cagliata secondo le ricette ed i disciplinari di produzione</li> <li>• manipolare il prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.</li> <li>• monitorare le condizioni di acidità ed umidità ottimali per la produzione della ricotta</li> <li>• valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate</li> <li>• reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</li> <li>• ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate)</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</li> <li>• tecniche di lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, pressatura, messa in forma, spazzolatura, massellatura</li> <li>• tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti caseari (impastatrici)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura. Prodotti caseari freschi o filanti realizzati.	Le operazioni di filatura e acidificazione della cagliata.	Collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido, verifica della consistenza elastica e filante della cagliata, filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b> Lavorazione della cagliata	
<b>Risultato atteso</b> Cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.)</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• riconoscere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.</li> <li>• valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata), attuando interventi specifici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate</li> <li>• reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Lavorazione della cagliata. Cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari.	Le operazioni di realizzazione della cagliata.	Preparazione dei fermenti lattici, miscelazione accorta dei fermenti o caglio con materia prima, verifica degli stadi di fermentazione della cagliata, taglio della cagliata.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b> Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b> Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b> Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b> Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>• produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>• verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>• modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero	
<b>Risultato atteso</b>	
Latte smaltito correttamente e siero riutilizzato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti</li> <li>• utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge</li> <li>• utilizzare tecniche e strumenti adeguati alla raccolta del siero per eventuale riutilizzo nei processi di produzione, o per utilizzo come mangime o come prodotto da disidratare per evaporazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• normativa in materia di riciclo del siero</li> <li>• normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui</li> <li>• norme in materia di smaltimento dei prodotti lattiero-caseari non idonei all'utilizzo</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di riutilizzo dei sottoprodotti della lavorazione del latte</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero. Latte smaltito correttamente e siero riutilizzato.	Le operazioni di smaltimento dei reflui caseari effettuate secondo i parametri previsti dalla normativa.	Smaltimento degli scarti di produzione secondo i parametri previsti dalle norme, modalità di organizzazione efficace ed efficiente del lavoro (programmazione, monitoraggio).



## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>7</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
<b>Sequenza di processo</b>	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
<b>Area di Attività</b>	Ada 6.1: Macellazione e prima lavorazione della carne Ada 6.2: Produzione di insaccati
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore della lavorazione carni e salumi
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali; 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci; 7.3.2.1.0- Conducenti di macchinari per la conservazione e la lavorazione della carne e del pesce Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.1.2 Norcini  Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili);10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati;10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame;10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore della lavorazione carni e salumi svolge tutte le attività legate al processo di preparazione e lavorazione dei prodotti insaccati o derivati da semilavorati carni. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di trasformazione e composizione dei semilavorati, di preparazione e trattamento (secondo varie tecniche) degli insaccati. Si occupa anche del confezionamento degli stessi, della pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione. Le attività e i compiti possono differenziarsi a seconda della tipologia di carne lavorata. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia presso stabilimenti produttivi che presso esercizi commerciali di qualsivoglia dimensione. Nell'ambito di realtà lavorative prevalentemente di produzione e di medio-grandi dimensioni si relaziona con i propri responsabili apportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di piccole dimensioni e prevalentemente a scopo commerciale può avere anche contatti diretti con il pubblico.

<sup>7</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Composizione dei semilavorati carnei	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti a base di carne confezionati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• dosare gli ingredienti per la composizione dei semilavorati carnei secondo le ricette</li> <li>• predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni per la produzione di semilavorati carnei</li> <li>• selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare</li> <li>• sezionare e predisporre il prodotto finito secondo forma, peso dimensione richieste, utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature funzionali al processo di composizione dei semilavorati carnei</li> <li>• utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e comportamento delle principali sostanze additive da aggiungere ai tagli da lavorare</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la produzione dei semilavorati carnei</li> <li>• caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti per la produzione dei semilavorati carnei</li> <li>• cause di contaminazione alimenti</li> <li>• ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• metodi e tecniche di conservazione</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e porzionatura dei semilavorati carnei</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche delle diverse specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di surgelazione e abbattimento</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Composizione dei semilavorati carnei. Prodotti a base di carne confezionati.	Le operazioni di composizione di semilavorati carni.	Impasto di carne, salatura, sgrassatura, ecc., produzione di semilavorati a base di carne.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio</li> <li>• eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto</li> <li>• eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento sottovuoto</li> </ul>

**Indicazioni per la valutazione delle competenze**

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b> Elaborazione dell'impasto per insaccati	
<b>Risultato atteso</b> Impasti pronti per le operazioni di insaccatura	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dosare gli ingredienti (sali ed aromi) secondo le ricette previste, in funzione della carne da lavorare ed utilizzando le specifiche procedure di trattamento materie prime</li> <li>• effettuare il caricamento degli ingredienti nel tritacarne</li> <li>• effettuare la pesatura dei pezzi, utilizzando tecniche adeguate</li> <li>• eseguire l'impasto miscelando gli ingredienti a seconda del prodotto da realizzare ed aggiungendo gli additivi necessari, secondo i quantitativi previsti dalla legge e garantendo in ogni fase la tracciabilità degli ingredienti utilizzati</li> <li>• eseguire la granatura dell'impasto, utilizzando specifici stampi</li> <li>• riconoscere i pezzi da utilizzare nell'impasto (spalle disossate, pancette, gola ecc. ) in funzione della percentuale di grasso e muscolo previste dalla ricetta/disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• caratteristiche comportamento delle principali sostanze additive da aggiungere agli impasti</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi</li> <li>• caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti per la produzione dei salumi</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• disciplinari di produzione e ricette di lavorazione</li> <li>• impiantistica elettrica ed elettronica e modalità di funzionamento la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere e isoterme, forni, ecc.</li> <li>• ingredienti e tecniche di salatura</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione delle carni per la produzione dei salumi</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di impasto delle carni ai fini della produzione dei salumi</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Elaborazione dell'impasto per insaccati. Impasti pronti per le operazioni di insaccatura.	Le operazioni di salatura e impasto.	Impasto di carne e salatura, produzione di semilavorati.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto insaccato manualmente e meccanicamente	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare tecniche per il disosso manuale, avendo cura di ridurre al minimo gli scarti e operando in modo veloce</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• monitorare i parametri di insaccamento e clippatura/legatura meccanica effettuando controlli sul prodotto finito</li> <li>• predisporre il pezzo per la cucitura meccanica e al relativo processo di confezionamento</li> <li>• realizzare cuciture manuali, utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature specifiche</li> <li>• realizzare manualmente legature adeguate e curate</li> <li>• realizzare tutte le operazioni di insaccatura meccanica (insaccamento, clippatura/legatura), utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature specifiche</li> <li>• realizzare tutte le operazioni di insaccatura manuale (refilatura e toelettatura del prodotto da insaccare, arrotolamento dei pezzi, imbudellamento del macinato o del pezzo), rispettando gli standard previsti dalla ricetta/disciplinare di produzione</li> <li>• rilevare eventuali anomalie e nel caso stabilire metodi di intervento per recuperare il prodotto reinserendolo nel ciclo di insaccamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il processo di insaccatura</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• disciplinari di produzione e ricette</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di disosso</li> <li>• tecniche di insaccatura manuale (refilatura, toelettatura, arrotolamento, imbudellamento)</li> <li>• tecniche di insaccatura meccanica (insaccamento, clippatura/legatura)</li> <li>• tipologie di budello naturale e artificiale</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato. Prodotto insaccato manualmente e meccanicamente.	Le operazioni di insaccatura.	Utilizzo adeguato di tecniche manuali di insaccatura utilizzo adeguato di tecniche meccaniche di insaccatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b> Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b> Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>• mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b>	
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare le tecniche di conservazione basate sulle basse temperature idonee alla tipologia di prodotto</li> <li>• riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento</li> <li>• utilizzare in sicurezza tecniche e strumenti di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature</li> <li>• metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari. Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature.	Le operazioni di refrigerazione, congelamento e surgelazione degli alimenti.	Applicazione corretta delle tecniche di refrigerazione, congelamento e surgelazione, conduzione in sicurezza degli strumenti per il trattamento a basse temperature degli alimenti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza lettura documentazione di registrazione merci.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 8 - Titolo</b>	
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime non conformi smaltite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• avviare specifiche produzioni per l'utilizzo degli scarti</li> <li>• monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui</li> <li>• predisporre il prodotto scartato affinché possa essere ritirato e quindi utilizzato per altri scopi (es. alimentazione zootecnica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche dei prodotti non conformi ai requisiti normativi previsti</li> <li>• caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico</li> <li>• normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure di classificazione e registrazione/classificazione degli scarti</li> <li>• processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi. Materie prime non conformi smaltite.	Le operazioni di smaltimento scarto dei prodotti non conformi.	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione; modalità di svolgimento del lavoro.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 9 - Titolo</b> Trasformazione dei tagli carnei	
<b>Risultato atteso</b> Tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la trasformazione dei tagli carnei</li> <li>• eseguire correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, stagionatura, cottura, spillatura, affettamento ecc.</li> <li>• individuare eventuali problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei e adottare le contromisure adeguate</li> <li>• monitorare e gestire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio, la lavorazione e la trasformazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc.</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• impiantistica elettrica ed elettronica e modalità di funzionamento la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere e isotermitiche, forni, ecc.</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione dei tagli carnei: tagli, stagionatura, cottura, spillatura, affettamento ecc.</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• principali caratteristiche delle diverse specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Trasformazione dei tagli carnei. Tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati.	Le operazioni di trasformazione dei tagli carnei.	Taglio di carne cottura, disosso, spillatura di tagli carnei.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 10 - Titolo</b>	
Trattamento degli insaccati: cottura, affumicatura e stagionatura	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto cotto, affumicato, stagionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• effettuare lo smaltimento del sale esausto utilizzando tecniche e contenitori adeguati</li> <li>• eseguire l'affumicatura "a freddo"/"a caldo" verificando i parametri (temperatura, umidità, areazione) e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza</li> <li>• impostare e monitorare la temperatura e l'umidità delle celle di stoccaggio e stagionatura, in relazione ai tempi di stagionatura previsti ed alla reazione del prodotto</li> <li>• monitorare attraverso il rilevamento visivo lo stato delle carni</li> <li>• monitorare il processo meccanico di aromatizzazione e salatura del pezzo</li> <li>• monitorare la cottura dei prodotti (prosciutto) utilizzando tecniche e stampi adeguati e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per i processi di cottura, affumicatura e stagionatura</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• disciplinari di produzione e ricette</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Trattamento degli insaccati: cottura, affumicatura e stagionatura. Prodotto cotto, affumicato, stagionato.	Le operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura.	Utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di cottura, utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di affumicatura, utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di stagionatura.



Unione Europea



## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>8</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Produzione di bevande
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di bevande
<b>Area di Attività</b>	Ada 7.2: Produzione di birra
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore della produzione di birre
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.8.2- Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.8.2 Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 11.05.00 Produzione di birra; 11.06.00 Produzione di malto
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore della produzione di birre svolge attività legate alla conduzione di impianti e macchinari, anche industriali, per la produzione della birra, si occupa del processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento delle birre. Interviene, infine, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente presso aziende agro-alimentari specializzate nella produzione di bevande derivanti dalla lavorazione dei cereali. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente. Trova collocazione presso stabilimenti di tipo industriale, in cui si relaziona con i propri responsabili o con i colleghi operanti lungo la stessa linea produttiva, o presso piccole realtà artigianali, all'interno delle quali si relaziona direttamente con il titolare.

<sup>8</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b> Preparazione dei mosti	
<b>Risultato atteso</b> Corretto funzionamento dell'intero processo di preparazione del mosto	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• aggiungere gli ingredienti secondari tra cui enzimi, sali ed acidi</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• controllare i parametri di processo specifici per le fasi di ammostatura, filtrazione, bollitura, luppolatura</li> <li>• controllare la realizzazione degli intermedi di lavorazione tra cui i mashing liquors, i mosti dolci, i mosti di fine bollitura e i mosti chiarificati, e le procedure corrette per il loro trasferimento da impianto ad impianto</li> <li>• gestire la fase di macinazione/ammostatura dell'orzo maltato adoperando in sicurezza le macchine molitorie</li> <li>• intervenire in caso di anomalie degli impianti mettendo in sicurezza gli intermedi di lavorazione in produzione e ripristinare la funzionalità del processo</li> <li>• monitorare il funzionamento dei macchinari e delle pompe per il trasferimento nei serbatoi di fermentazione</li> <li>• provvedere all'aggiunta del luppolo sotto forma di polvere nella fase di preparazione dei mosti</li> <li>• regolare i parametri dei macchinari per la lavorazione delle materie prime cerealicole in funzione del piano di produzione e dei tipi di mosto da realizzare.</li> <li>• verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del mosto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto</li> <li>• fasi e caratteristiche del processo di preparazione del mosto: ammostamento, bollitura, filtrazione e luppolamento</li> <li>• il ciclo di produzione della birra</li> <li>• normativa sulla produzione della birra</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• prodotti intermedi nella preparazione del mosto</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• varietà di luppolo e caratteristiche organolettiche</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione dei mosti. Corretto funzionamento dell'intero processo di preparazione del mosto.	Lo svolgimento delle operazioni di preparazione del mosto.	Gestione delle tecniche e dei macchinari nella preparazione del mosto, gestione delle operazioni in sicurezza.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b> Preparazione del malto	
<b>Risultato atteso</b> Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione del malto	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• eseguire le operazioni di essiccazione dei chicchi, adoperando in sicurezza appositi macchinari e attrezzature (graticci, forni, ecc.)</li> <li>• eseguire le operazioni necessarie alla germinazione dei chicchi d'orzo, utilizzando in sicurezza le adeguate attrezzature (vasche, piani di germinazione, ecc.)</li> <li>• individuare le diverse modalità di essiccamento o torrefazione in funzione del tipo di malto da produrre</li> <li>• monitorare il processo di preparazione e di selezione delle acque per gradi di salinità</li> <li>• predisporre il malto per l'utilizzo nei diversi comparti produttivi (bevande, dolciario e altro)</li> <li>• verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche chimiche dell'orzo</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• requisiti (di prodotto e di processo di preparazione) per l'utilizzo del malto nei diversi comparti produttivi (bevande, industria dolciaria e altri utilizzi)</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura</li> <li>• tecniche ed attrezzature del processo di maltazione</li> <li>• tipologie di altri cereali impiegati nella produzione del malto</li> <li>• tipologie di malto e relativa composizione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Preparazione del malto. Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione del malto.	Lo svolgimento delle operazioni di produzione del malto.	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche del tipo di malto da produrre, gestione delle operazioni in sicurezza.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b> Preparazione della birra	
<b>Risultato atteso</b> Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione della birra	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• aggiungere i lieviti secondo la ricetta per avviare il processo di fermentazione del mosto utilizzando in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature (vasche o serbatoi metallici)</li><li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li><li>• eseguire il processo di filtrazione e rilevare i parametri di lavorazione in manuale o in automatico</li><li>• gestire i processi di blending che portano all'ottenimento del prodotto finito, monitorandone costantemente i parametri</li><li>• monitorare il processo di fermentazione rilevando la densità, i ph e le temperature dei profili di fermentazione, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche della birra</li><li>• monitorare il processo di stagionatura della birra</li><li>• recuperare i lieviti utilizzati a fine processo di fermentazione</li><li>• verificare la conformità dei parametri (temperatura, umidità e pressione) del processo di stabilizzazione (es. pastorizzazione) procedendo alla loro regolazione in caso di anomalie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra</li><li>• categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione</li><li>• il ciclo di produzione della birra</li><li>• normativa sulla produzione della birra</li><li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li><li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li><li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li><li>• specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione</li></ul>





## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione della birra. Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione della birra.	Lo svolgimento delle operazioni di produzione della birra.	Gestione delle tecniche, degli impianti e dei macchinari nella produzione della birra, gestione delle operazioni in sicurezza.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b>	
Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b>	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
Smaltimento delle crusche/trebbe e delle acque di lavaggio	
<b>Risultato atteso</b>	
Trebbe e crusche e acque di lavaggio smaltite correttamente	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti</li> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge</li> <li>• predisporre le crusche/trebbe per il ritiro ed il riutilizzo per altri scopi produttivi (produzione mangimi e biomasse)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui</li> <li>• norme in materia di smaltimento dei prodotti non idonei all'utilizzo</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di riutilizzo delle crusche e delle trebbie</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento delle crusche/trebbe e delle acque di lavaggio. Trebbe e crusche e acque di lavaggio smaltite correttamente.	Lo svolgimento delle operazioni di smaltimento delle crusche, delle trebbie e delle acque di lavaggio.	Attuazione delle procedure e delle normative di smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro (programmazione, monitoraggio).

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>9</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di farina, pasta e prodotti da forno
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione industriale di farina, pasta e prodotti da forno
<b>Area di Attività</b>	Ada 2.3: Produzione industriale di pasta
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore di panificazione e produzione di paste
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.2.1- Panettieri; 6.5.1.2.2-Pastai; 7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.2.1 Panettieri</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta</p>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>Il pastaio/panificatore si occupa della lavorazione e della produzione di pasta e di prodotti da forno. Svolge attività di preparazione di impasti di varia tipologia, di gestione della lievitazione, di cottura e di confezionamento dei prodotti. Interviene, inoltre, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese di produzione/distribuzione dei prodotti da forno o della pasta. Nell'ambito di realtà lavorative di produzione e di maggiore dimensione si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di minore dimensione o a prevalente scopo commerciale si relaziona prevalentemente con il titolare dell'esercizio e può avere anche contatti diretti con il pubblico.</p>

### STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<sup>9</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio</li> <li>• eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto</li> <li>• eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento sottovuoto</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Gestione del processo di cottura dei prodotti di panificazione e della pasta	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti di panificazione finite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate: consistenza, forma, peso, ecc.</li> <li>• riconoscere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.)</li> <li>• rilevare anomalie nel processo di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, ecc.)</li> <li>• utilizzare tecniche di confezionamento in grado di garantire integrità e rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto</li> <li>• utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> <li>• valutare qualità dei pani prodotti individuando eventuali difetti e le relative cause</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio</li> <li>• cause di contaminazione alimenti</li> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• metodi e tecniche di conservazione</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.</li> <li>• tecniche di surgelazione e abbattimento</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la cottura (es. forni)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione del processo di cottura dei prodotti di panificazione e della pasta. Prodotti di panificazione finite.	Le operazioni di cottura dei prodotti di panificazione.	Programmazione forni di cottura, supervisione del processo di cottura, verifica colore, consistenza, friabilità, sapore.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e indicazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.</li> <li>• riconoscere comportamenti e trasformazioni fisicochimiche del prodotto</li> <li>• rilevare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione</li> <li>• valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate lievitazione e del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (es. celle di lievitazione)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati. Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta.	Le operazioni di lievitazione dei semilavorati.	Programmazione celle di lievitazione, supervisione del processo di lievitazione, verifica con tatto della consistenza fisica semilavorati.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b> Lavorazione degli impasti	
<b>Risultato atteso</b> Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare i parametri previsti dai disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare</li> <li>• selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne</li> <li>• utilizzare adeguate procedure di pastorizzazione e essiccamento della pasta laddove previste</li> <li>• utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)</li> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di manipolazione dell'impasto</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Lavorazione degli impasti. Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza.	Le operazioni di lavorazione degli impasti.	Controllo qualità materie prime in ingresso, programmazione delle miscele d'impasto, lavorazione impasti, controllo processo d'impasto.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti di pastificio e/o panificio elaborati secondo ricetta	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare in sicurezza tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie</li> <li>• applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e indicazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.</li> <li>• rilevare anomalie nel processo di impasto ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp</li> <li>• il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche fisiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio</li> <li>• principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione della sfoglia e la formatura dei semilavorati</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati. Prodotti di pastificio e/o panificio elaborati secondo ricetta.	Le operazioni di lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati.	Tiratura sfoglia, programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia, verifica consistenza ed elasticità sfoglia, formatura semilavorati.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b> Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b> Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>• mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza</li> <li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
Refrigerazione congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare le tecniche di conservazione basate sulle basse temperature idonee alla tipologia di prodotto</li> <li>• riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento</li> <li>• utilizzare in sicurezza tecniche e strumenti di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature</li> <li>• metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari. Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature.	Le operazioni di refrigerazione, congelamento e surgelazione degli alimenti.	Applicazione corretta delle tecniche di refrigerazione, congelamento e surgelazione, conduzione in sicurezza degli strumenti per il trattamento a basse temperature degli alimenti.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 8 - Titolo</b> Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b> Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>• produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>• verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>• modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

**Indicazioni per la valutazione delle competenze**

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 9 - Titolo</b>	
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella panificazione e nella produzione di pasta	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime non conformi smaltite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione della pasta e della panificazione</li> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'impiego di conservanti</li> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento di rifiuti non specificati altrimenti derivanti dalla produzione pasta e panificazione</li> <li>• eseguire correttamente le procedure di smaltimento fanghi derivanti dal trattamento sul posto degli effluenti</li> <li>• utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella panificazione e nella produzione di pasta. Materie prime non conformi smaltite.	Le operazioni di smaltimento delle materie prime non conformi effettuate secondo i parametri previsti dalla normativa.	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>10</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione alimentare
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
<b>Area di Attività</b>	ADA 1.5: Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006):            3.1.5.2.0-Tecnici del controllo della qualità industriale            3.2.2.3.3- Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011):            3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):            01.49.30 Apicoltura; 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi); 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura, eccetera; 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate; 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi; 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi); 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria; 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati; 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili; 10.51.10 Trattamento igienico del latte            10.51.20 Produzione dei derivati del latte; 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico; 10.61.10 Molitura del frumento; 10.61.20 Molitura di altri cereali; 10.61.30 Lavorazione del riso; 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie; 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais); 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi            10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati            10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili; 10.81.00 Produzione di zucchero; 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e</p>

<sup>10</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	<p>confetterie 10.83.01 Lavorazione del caffè; 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi; 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie; 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame; 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips; 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari; 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici; 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne; 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari n.c.a. 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento; 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>Il tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare garantisce il controllo di qualità ed efficienza nelle imprese del settore agro-alimentare organizzando e gestendo il processo di produzione ed approvvigionamento. Svolge attività che riguardano la definizione del sistema di controllo della qualità e del sistema di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti realizzati. Lavora presso aziende agro-alimentari di diversa tipologia generalmente con contratto di lavoro dipendente o come prestatore d'opera. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con gli addetti al processo produttivo delegando attività e/o supervisionando le stesse al fine di garantire la conformità dei prodotti alimentari al sistema di qualità vigente.</p>

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI



## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b>	
Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• definire parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti</li> <li>• effettuare campionamenti e controlli e analisi di qualità del prodotto, utilizzando gli adeguati strumenti di misurazione ed analisi</li> <li>• identificare le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di varianze e criticità</li> <li>• identificare tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agro-alimentari</li> <li>• trasferire a collaboratori ed addetti al processo le procedure adeguate al sistema di controllo della qualità</li> <li>• valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard o dai requisiti previsti nei disciplinari di produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per il campionamento e l'analisi qualitativa in campo agro-alimentare</li> <li>• strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>• tecniche di formazione/addestramento del personale</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare. Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti.	Definizione del sistema di controllo della qualità delle produzioni.	Elaborazione di standard, istruzioni e procedure per la qualità dei processi di trasformazione agro-alimentare e per le attività di monitoraggio, elaborazione di procedure specifiche per la gestione di variazioni e critici, realizzazione di azioni di miglioramento.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</li> <li>• definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari</li> <li>• determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare</li> <li>• individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li> <li>• monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento</li> <li>• verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> <li>• tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari. Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste.	Le operazioni di etichettatura e tracciabilità agro-alimentare.	Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere, organizzazione dello scambio elettronico dei dati, elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste, applicazione degli schemi di tracciabilità.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b>	
Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative all'andamento dei processi produttivi</li> <li>• predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliori definite</li> <li>• verificare il corretto svolgimento delle attività di lavorazione delle materie prime sulla base dei criteri e dei parametri di sicurezza e qualità definiti e di eventuali specifici disciplinari di produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>• tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare. Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati.	Le operazioni di controllo e supervisione del processo di produzione agro-alimentare.	Monitoraggio e controllo della produzione agro-alimentare, rilevazione dati rispetto alla qualità ed ai processi produttivi, redazione di report d'analisi e di sintesi- organizzazione del presidio della qualità agro-alimentare.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti	
<b>Risultato atteso</b>	
Programma e procedure di approvvigionamento definite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• definire il sistema di stoccaggio delle materie prime in relazione all'afflusso in produzione ed alle esigenze di corretta conservazione</li> <li>• individuare i macchinari ed i materiali adeguati per le operazioni di spostamento e stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti</li> <li>• predisporre misure di protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione da contatto con materie prime e prodotti</li> <li>• programmare gli approvvigionamenti di materie prime in relazione alle quantità da immettere in produzione ed alle condizioni di conservazione</li> <li>• programmare le forniture dei materiali necessari al confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei flussi di produzione e del consumo degli impianti di packaging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche dei materiali per la realizzazione del packaging</li> <li>• caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• caratteristiche e modalità di impiego di macchinari e materiali per lo stoccaggio e la movimentazione di prodotti alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• sistemi di stoccaggio a terra per la conservazione delle derrate</li> <li>• sistemi e procedure per la protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione</li> <li>• tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti. Programma e procedure di approvvigionamento definite.	Programma degli approvvigionamenti; organizzazione del magazzino di stoccaggio.	Acquisizione elementi informativi relativi ai fabbisogni di alimentazione del processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per lo stoccaggio e la movimentazione delle materie prime/prodotti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b>	
Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo produttivo agro-alimentare lungo l'intera filiera</li> <li>• identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agro-alimentare</li> <li>• individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento), anche in relazione a specifici disciplinari di produzione</li> <li>• prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> </ul>





## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare. Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari.	Rappresentazione del processo produttivo agro-alimentare funzionale alla sua organizzazione; definizioni di piani per l'organizzazione operativa del processo (tempi, ruoli, procedure).	Ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agro-alimentare lungo tutta la filiera, acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 6 - Titolo Smaltimento degli scarti di lavorazione	
Risultato atteso Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di sicurezza personale e ambientale</li> <li>monitorare le operazioni di lavaggio di macchinari ed attrezzature e di smaltimento delle acque utilizzate verificando il rispetto degli standard e delle norme di tutela e sicurezza ambientale</li> <li>programmare le procedure, i tempi, le modalità, i luoghi di smaltimento degli scarti della lavorazione, interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche funzionamento degli impianti di depurazione per il trattamento degli scarti di lavorazioni alimentari</li> <li>principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>principi di chimica e biologia animale e vegetale</li> <li>proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>tipologie di agenti inquinanti e relativi effetti sull'ambiente</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento degli scarti di lavorazione. Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti.	Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione.	Gestione rapporti con enti esterni, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggi), gestione impianti e macchinari per il confezionamento.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>11</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione alimentare
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
<b>Area di Attività</b>	ADA 1.5: Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006):            3.1.5.2.0-Tecnici del controllo della qualità industriale            3.2.2.3.3- Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011):            3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):            01.49.30 Apicoltura; 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi); 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura, eccetera; 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate; 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi; 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi); 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria; 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati; 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili; 10.51.10 Trattamento igienico del latte            10.51.20 Produzione dei derivati del latte; 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico; 10.61.10 Molitura del frumento; 10.61.20 Molitura di altri cereali; 10.61.30 Lavorazione del riso; 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie; 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais); 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi            10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati            10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili; 10.81.00 Produzione di zucchero; 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e</p>

<sup>11</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	<p>confetterie 10.83.01 Lavorazione del caffè; 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi; 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie; 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame; 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips; 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari; 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici; 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne; 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari n.c.a. 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento; 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>Il tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare garantisce il controllo di qualità ed efficienza nelle imprese del settore agro-alimentare organizzando e gestendo il processo di produzione ed approvvigionamento. Svolge attività che riguardano la definizione del sistema di controllo della qualità e del sistema di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti realizzati. Lavora presso aziende agro-alimentari di diversa tipologia generalmente con contratto di lavoro dipendente o come prestatore d'opera. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con gli addetti al processo produttivo delegando attività e/o supervisionando le stesse al fine di garantire la conformità dei prodotti alimentari al sistema di qualità vigente.</p>

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b>	
Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• definire parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti</li> <li>• effettuare campionamenti e controlli e analisi di qualità del prodotto, utilizzando gli adeguati strumenti di misurazione ed analisi</li> <li>• identificare le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di variazioni e criticità</li> <li>• identificare tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agro-alimentari</li> <li>• trasferire a collaboratori ed addetti al processo le procedure adeguate al sistema di controllo della qualità</li> <li>• valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard o dai requisiti previsti nei disciplinari di produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per il campionamento e l'analisi qualitativa in campo agro-alimentare</li> <li>• strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>• tecniche di formazione/addestramento del personale</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare. Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti.	Definizione del sistema di controllo della qualità delle produzioni.	Elaborazione di standard, istruzioni e procedure per la qualità dei processi di trasformazione agro-alimentare e per le attività di monitoraggio, elaborazione di procedure specifiche per la gestione di variazioni e critici, realizzazione di azioni di miglioramento.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</li> <li>• definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari</li> <li>• determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare</li> <li>• individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li> <li>• monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento</li> <li>• verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> <li>• tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari. Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste.	Le operazioni di etichettatura e tracciabilità agro-alimentare.	Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere, organizzazione dello scambio elettronico dei dati, elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste, applicazione degli schemi di tracciabilità.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b>	
Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative all'andamento dei processi produttivi</li> <li>• predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliori definite</li> <li>• verificare il corretto svolgimento delle attività di lavorazione delle materie prime sulla base dei criteri e dei parametri di sicurezza e qualità definiti e di eventuali specifici disciplinari di produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>• tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> </ul>





## Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare. Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati.	Le operazioni di controllo e supervisione del processo di produzione agro-alimentare.	Monitoraggio e controllo della produzione agro-alimentare, rilevazione dati rispetto alla qualità ed ai processi produttivi, redazione di report d'analisi e di sintesi- organizzazione del presidio della qualità agro-alimentare.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti	
<b>Risultato atteso</b>	
Programma e procedure di approvvigionamento definite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• definire il sistema di stoccaggio delle materie prime in relazione all'afflusso in produzione ed alle esigenze di corretta conservazione</li> <li>• individuare i macchinari ed i materiali adeguati per le operazioni di spostamento e stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti</li> <li>• predisporre misure di protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione da contatto con materie prime e prodotti</li> <li>• programmare gli approvvigionamenti di materie prime in relazione alle quantità da immettere in produzione ed alle condizioni di conservazione</li> <li>• programmare le forniture dei materiali necessari al confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei flussi di produzione e del consumo degli impianti di packaging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche dei materiali per la realizzazione del packaging</li> <li>• caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• caratteristiche e modalità di impiego di macchinari e materiali per lo stoccaggio e la movimentazione di prodotti alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• sistemi di stoccaggio a terra per la conservazione delle derrate</li> <li>• sistemi e procedure per la protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione</li> <li>• tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti. Programma e procedure di approvvigionamento definite.	Programma degli approvvigionamenti; organizzazione del magazzino di stoccaggio.	Acquisizione elementi informativi relativi ai fabbisogni di alimentazione del processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per lo stoccaggio e la movimentazione delle materie prime/prodotti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b>	
Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo produttivo agro-alimentare lungo l'intera filiera</li> <li>• identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agro-alimentare</li> <li>• individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento), anche in relazione a specifici disciplinari di produzione</li> <li>• prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare. Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari.	Rappresentazione del processo produttivo agro-alimentare funzionale alla sua organizzazione; definizioni di piani per l'organizzazione operativa del processo (tempi, ruoli, procedure).	Ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agro-alimentare lungo tutta la filiera, acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b> Smaltimento degli scarti di lavorazione	
<b>Risultato atteso</b> Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di sicurezza personale e ambientale</li> <li>monitorare le operazioni di lavaggio di macchinari ed attrezzature e di smaltimento delle acque utilizzate verificando il rispetto degli standard e delle norme di tutela e sicurezza ambientale</li> <li>programmare le procedure, i tempi, le modalità, i luoghi di smaltimento degli scarti della lavorazione, interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche funzionamento degli impianti di depurazione per il trattamento degli scarti di lavorazioni alimentari</li> <li>principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>principi di chimica e biologia animale e vegetale</li> <li>proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>tipologie di agenti inquinanti e relativi effetti sull'ambiente</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento degli scarti di lavorazione. Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti.	Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione.	Gestione rapporti con enti esterni, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggi), gestione impianti e macchinari per il confezionamento.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>12</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di prodotti vegetali
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di prodotti vegetali
<b>Area di Attività</b>	Ada 5.7: Produzione olio di oliva
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 2.3.1.3.0-Agronomi ed assimilati; 3.2.2.1.1-Tecnici agronomi 3.2.2.1.2-Tecnici forestali; 3.2.2.3.3-Tecnici dei prodotti alimentari; 6.4.1.2.0-Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	Il tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio opera in tutte le attività della filiera olivo-olio, sia per la conduzione dell'oliveto sia per la gestione del frantoio, relativamente alle aree di attività inerenti la gestione del terreno e dell'oliveto la cura e la prevenzione integrata delle coltivazioni, l'organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio, il monitoraggio e il coordinamento delle attività di produzione, lo smaltimento e il riutilizzo dei reflui oleari, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il controllo del confezionamento e le analisi sensoriali relative al prodotto. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo.

### STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

<sup>12</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali	
<b>Risultato atteso</b>	
Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi</li> <li>individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi</li> <li>individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate</li> <li>valutare lo stato fitopatologico delle piante accertandone il livello di salute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche</li> <li>principi di patologia vegetale e patologia vegetale forestale</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>specie e varietà colturali e relative caratteristiche</li> <li>tecniche di coltivazioni delle piante da semina e da frutto e forestali</li> <li>tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali. Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.	Interventi di prevenzione e cura delle piante e dei terreni.	Rilevazione della presenza di patologie, insetti e parassiti di tipo comune.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI



## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti olivicoli secondo standard stabiliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olivico</li> <li>• riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio</li> <li>• valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio</li> <li>• parametri di genuinità e qualità dell'olio</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio</li> <li>• tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli. Prodotti olivicoli secondo standard stabiliti.	Le operazioni di sviluppo sensoriale della composizione prodotti olivicoli.	Degustazione dei prodotti olivicoli, osservazione colore prodotti olivicoli, odorazione prodotti olivicoli.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Gestione del terreno	
Risultato atteso Programma degli interventi	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura</li> <li>programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici</li> <li>valutare lo stato e la qualità del terreno (livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche e florovivaistiche</li> <li>elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo)</li> <li>principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</li> <li>principi e tecniche di tutela del suolo</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione del terreno. Programma degli interventi.	Programmazione degli interventi ed organizzazione del lavoro degli operatori.	Osservazioni meteorologiche, programmazione delle attività, verifica delle condizioni di sicurezza di effettuazione degli interventi.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Controllo del confezionamento dell'olio	
<b>Risultato atteso</b>	
Olio confezionato, imballato e stoccato secondo le esigenze	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita</li> <li>• monitorare confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme in materia di formati e etichettature</li> <li>• monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>• verificare la corretta etichettatura delle confezioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura</li> <li>• elementi per la definizione della qualità del prodotto</li> <li>• l'etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità</li> <li>• norme relativa al confezionamento dell'olio, formati e etichettature</li> <li>• norme tecniche di imballaggio e stoccaggio</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di contabilità di magazzino</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per il confezionamento</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Controllo del confezionamento dell'olio. Olio confezionato, imballato e stoccato secondo le esigenze.	Coordinamento delle operazioni di confezionamento e predisposizione alla spedizione/vendita.	Organizzazione della logistica, lettura e interpretazione norme sanitarie e commerciali, lettura e interpretazione norme sul confezionamento dell'olio, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio).

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b> Gestione dell'oliveto	
<b>Risultato atteso</b> Diagnosi, cure e coltivazioni in salute	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare il momento migliore nel corso dell'anno per realizzare interventi di concimazione</li> <li>• organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante ed alla loro età</li> <li>• riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di olivo in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti</li> <li>• scegliere i prodotti commerciali per la tipologia di piante che devono essere concimate</li> <li>• scegliere l'impianto di irrigazione adeguato al tipo di terreno, al tipo di pianta, alle condizioni climatiche</li> <li>• scegliere la tecnica di potatura adeguata al tipo di cultivar</li> <li>• utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo corretto, evitando danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione</li> <li>• verificare e monitorare che le diverse operazioni connesse alla gestione dell'oliveto siano svolte in condizioni di sicurezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche agronomiche dell'oliveto e fabbisogni di concimazione</li> <li>• caratteristiche dell'oliveto (sesti, forma di allevamento, volume della chioma, pendenza del suolo)</li> <li>• esigenze nutritive delle piante di olivo sia nella fase di crescita che nella fase adulta</li> <li>• fattori determinanti della qualità del prodotto</li> <li>• modalità di gestione dell'impianto</li> <li>• morfologia e fisiologia dell'olivo</li> <li>• normativa in materia di igiene degli alimenti</li> <li>• principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio da impiegare nella concimazione dell'oliveto</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi guida delle coltivazioni biologiche e biodinamiche</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di concimazione di fondo, di allevamento e di produzione</li> <li>• tecniche di irrigazione</li> <li>• tecniche di potatura</li> <li>• tipologie di cultivar e relazione con le caratteristiche del territorio</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione dell'oliveto. Diagnosi, cure e coltivazioni in salute.	Pianificazione della attività di concimazione, irrigazione e potatura dell'oliveto in relazione alle caratteristiche e all'esigenza dell'impianto.	Individuazione carenze nutritive e esigenze dell'oliveto, programmazione delle attività, verifica delle condizioni di sicurezza di effettuazione degli interventi.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b>	
Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio	
<b>Risultato atteso</b>	
Olio prodotto con tecniche adeguate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima</li> <li>• applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni certificate</li> <li>• controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio</li> <li>• controllare il livello di pulizia, di igiene e di sicurezza dell'impianto</li> <li>• diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione</li> <li>• leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'olivo</li> <li>• organizzare e controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari</li> <li>• classificazione degli oli di oliva, analisi e frodi</li> <li>• composizione dell'oliva matura, proprietà nutrizionali</li> <li>• elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato</li> <li>• elementi per la definizione della qualità del prodotto</li> <li>• fasi iniziali della produzione dell'olio (molitura, frangitura e gramolatura)</li> <li>• metodi di separazione dell'olio dall'acqua</li> <li>• norme di igiene nel frantoio (HACCP) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• per centrifugazione (metodo moderno, continuo)</li> <li>• per pressione (metodo classico, discontinuo)</li> <li>• percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo)</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• processi e tecniche di estrazione dell'olio</li> <li>• proprietà e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio. Olio prodotto con tecniche adeguate.	Gestione delle operazioni di estrazione e separazione dell'olio.	Modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio), tecniche adottate in funzione della materia prima.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio	
<b>Risultato atteso</b>	
Olive raccolte e pronte per il conferimento all'oleificio	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• allestire un cantiere di raccolta delle olive anche prevedendo l'impiego di macchine per la raccolta delle olive</li> <li>• effettuare le operazione di raccolta e le operazioni preliminari all'estrazione dell'olio nel rispetto delle condizioni normative in materia di igiene e sicurezza</li> <li>• monitorare le attività di raccolta delle olive</li> <li>• organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della raccolta verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza</li> <li>• organizzare e coordinare le attività di cernita, pesatura e lavaggio</li> <li>• pianificare l'attività di raccolta tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dalle olive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari</li> <li>• caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche</li> <li>• elementi per il riconoscimento della fase fenologica degli olivi</li> <li>• elementi per la definizione della qualità del prodotto</li> <li>• fattori agronomici che influenzano l'efficienza delle macchine e la produttività dei cantieri di lavoro</li> <li>• le operazioni preliminari alla fase della produzione olio: cernita, pesatura: e lavaggio</li> <li>• normativa in materia di igiene degli alimenti</li> <li>• norme per il trasporto e il conferimento delle olive</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</li> <li>• processi di raccolta in continuo e in discontinuo</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di raccolta delle olive</li> <li>• tipologie di macchinari per la raccolta delle olive: macchine agevolatrici e macchinari per la raccolta meccanica</li> </ul>





## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio. Olive raccolte e pronte per il conferimento all'oleificio.	Programmazione e monitoraggio della raccolta e delle operazioni preliminari.	Rilevazioni metereologiche, rilevazione stato di sviluppo dell'olivo, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio), tecniche di raccolta.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 8 - Titolo</b>	
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni	
<b>Risultato atteso</b>	
Impianti sanificati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste</li> <li>• gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare</li> <li>• scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di sanificazione degli impianti</li> <li>• tipologie di controllo della sanificazione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni. Impianti sanificati.	Gestione delle operazioni di sanificazione degli impianti.	Lettura e interpretazione norme sanitarie, analisi tamponi campione, individuazione trattamenti sanitizzanti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 9 - Titolo</b> Smaltimento/riutilizzo dei reflui oleari	
<b>Risultato atteso</b> Reflui oleari smaltiti correttamente	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• controllare il percorso di smaltimento delle acque di vegetazione</li> <li>• controllare il percorso di smaltimento delle sanse</li> <li>• controllare il/i percorso/i di riutilizzo delle sanse per vivaismo olivicolo, concimazione, produzione energia</li> <li>• verificare che i reflui non siano sversati nell'ambiente o riutilizzate in modo improprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• impatti delle acque di vegetazione su terreno agrario</li> <li>• normativa in materia di riciclo dei reflui oleari</li> <li>• norme in materia di smaltimento delle acque di vegetazione/sanse</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di riutilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento/riutilizzo dei reflui oleari. Reflui oleari smaltiti correttamente.	Coordinamento delle operazioni di smaltimento dei reflui oleari.	Lettura e interpretazione norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio).

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>13</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di prodotti vegetali
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di prodotti vegetali
<b>Area di Attività</b>	Ada 5.1: Produzione di nettari, succhi e confetture
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.4.2.9.1-Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti e di molluschi Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.4.2.6.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 01.49.30 Apicoltura
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'apicoltore si occupa della conduzione di famiglie d'api e della raccolta e commercializzazione dei loro prodotti: miele, pappa reale, cera, polline, propoli, veleno, idromele e aceto di miele. Presidia le aree di attività inerenti l'allevamento delle api, gli interventi profilattici e terapeutici per le api, la gestione dell'estrazione e la lavorazione del miele, le analisi sensoriali e melissopalinoologiche relative al prodotto miele, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il confezionamento dei prodotti. Generalmente svolge la sua attività come lavoratore autonomo.

<sup>13</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Allevamento delle api	
<b>Risultato atteso</b> Alveare curato secondo procedure corrette	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api, utilizzando in sicurezza i prodotti necessari e autorizzati</li> <li>• applicare le tecniche di costruzione dell'alveare per accogliere la colonia di api</li> <li>• utilizzare corrette modalità di gestione dell'alveare, mantenendolo in condizioni di igiene adeguate</li> <li>• utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'alveare in funzione del periodo e delle condizioni ambientali</li> <li>• utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina</li> <li>• utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aspetti igienico-sanitari dell'alveare</li> <li>• biologia, fisiologia e morfologia delle api</li> <li>• ciclo vitale e riproduttivo delle api</li> <li>• classificazioni e caratteristiche delle api</li> <li>• legislazione e normative in materia di attività apistica</li> <li>• nozioni pratiche sulle malattie delle api</li> <li>• organizzazione dell'alveare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare</li> <li>• tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'alveare</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Allevamento delle api. Alveare curato secondo procedure corrette.	Operazione di gestione dell'allevamento delle api.	Stato di salute delle api, livelli igienici sanitari degli alveari, gestione in sicurezza dell'impianto.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Analisi sensoriale del miele e melissopalnologica	
<b>Risultato atteso</b>	
Caratteristiche del miele riconosciute attraverso analisi sensoriale	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele</li> <li>• effettuare il conteggio e l'identificazione dei pollini e la stima della quantità assoluta dei pollini</li> <li>• effettuare prove e verifiche (colore, conducibilità elettrica, ph, acidità) necessarie alla verifica dell'unifloralità</li> <li>• riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ambienti, tecniche e modalità di assaggio e degustazione del prodotto</li> <li>• caratteristiche delle diverse varietà di miele</li> <li>• caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche del miele</li> <li>• metodologie di analisi sensoriale del miele</li> <li>• metodologie e strumenti per l'analisi melissopalnologica del miele</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà nutrizionali e qualità del miele</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Analisi sensoriale del miele e melissopalnologica. Caratteristiche del miele riconosciute attraverso analisi sensoriale.	Le operazioni di analisi sensoriale delle caratteristiche del miele.	Degustazione del prodotto, riconoscimento qualità e origine botanica.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele	
<b>Risultato atteso</b>	
Miele lavorato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità</li> <li>• applicare tecniche manuali o meccaniche (macchina disopercolatrice) per la disopercolatura, la smelatura, la maturazione, il filtraggio, la schiumatura, utilizzando in sicurezza gli strumenti ed i macchinari specifici e rispettando i tempi di lavorazione</li> <li>• riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele</li> <li>• utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto</li> <li>• utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aspetti igienico-sanitari dell'alveare</li> <li>• attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici</li> <li>• caratteristiche delle diverse varietà di miele</li> <li>• disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele"</li> <li>• fasi di produzione del miele</li> <li>• legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi della cristallizzazione del miele</li> <li>• proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele</li> <li>• rischi chimici e biologici nella produzione del miele</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e tecnologie per la lavorazione del miele</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele. Miele lavorato.	Operazioni di estrazione e lavorazione del miele.	Utilizzo in sicurezza degli strumenti di lavorazione, salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>	
Interventi profilattici e terapeutici per le api	
<b>Risultato atteso</b>	
Api curate secondo procedure corrette	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api</li> <li>utilizzare le diverse tipologie di prodotti (di sintesi e di origine naturale) scegliendo in base a criteri di opportunità</li> <li>utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biologia, fisiologia e morfologia delle api</li> <li>cause di moria e spopolamento degli alveari</li> <li>ciclo vitale e riproduttivo delle api</li> <li>legislazione e normative in materia di attività apistica</li> <li>normativa sugli interventi profilattici e terapeutici per il contenimento delle malattie delle api</li> <li>nozioni pratiche sulle malattie delle api</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>tipologie di prodotti da utilizzare (di sintesi e di origine naturale)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Interventi profilattici e terapeutici per le api. Api curate secondo procedure corrette.	Operazione di intervento profilattico e terapeutico.	Stato di salute delle api, gestione dei prodotti e delle procedure.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b>	
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni	
<b>Risultato atteso</b>	
Impianti sanificati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste</li> <li>• gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare</li> <li>• scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di sanificazione degli impianti</li> <li>• tipologie di controllo della sanificazione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni. Impianti sanificati.	Gestione delle operazioni di sanificazione degli impianti.	Lettura e interpretazione norme sanitarie, analisi tamponi campione, individuazione trattamenti sanitizzanti.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>14</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione alimentare
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
<b>Area di Attività</b>	ADA 1.2: Progettazione alimentare e gestione dei protocolli di certificazione
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico esperto per la progettazione alimentare
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 3.1.1.2.0-Tecnici chimici; 3.1.5.2.0-Tecnici del controllo della qualità industriale; 3.2.2.3.3-Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura, eccetera 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate; 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi; 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi); 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria; 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati; 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili; 10.51.10 Trattamento igienico del latte; 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico 10.61.10 Molitura del frumento; 10.61.20 Molitura di altri cereali 10.61.30 Lavorazione del riso; 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie; 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais); 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi; 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati; 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.81.00 Produzione di zucchero; 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie; 10.83.01 Lavorazione del caffè; 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie; 10.85.01 Produzione</p>

<sup>14</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	<p>di piatti pronti a base di carne e pollame;10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata; 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta; 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari; 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici; 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne;10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari n.c.a.; 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento;10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>Il progettista alimentare realizza sulla base delle esigenze del mercato attività di ricerca e sviluppo di formulazioni alimentari nuove o modificate, definisce la composizione di un prodotto alimentare campione e la successiva configurazione di composizioni alimentari nuove, prevedendo interventi di miglioramento tecnologico per lo sviluppo e l'industrializzazione del prodotto. Lavora con contratto di lavoro autonomo o come lavoratore autonomo presso imprese medio-grandi dell'industria alimentare dotate di laboratori o presso strutture pubbliche o private di ricerca, relazionandosi principalmente con ricercatori e tecnici di laboratorio, responsabili della struttura e, nel caso di imprese dell'industria agroalimentare, con direttori della produzione e responsabili della qualità.</p>

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Composizione del prodotto alimentare campione	
<b>Risultato atteso</b>	
Prototipo alimentare prodotto	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare migliori tecnologiche, processuali e procedurali nella produzione alimentare</li> <li>• leggere i comportamenti condizionali e reattivi nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate (chimici, biologici, organolettici, ecc.)</li> <li>• riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste</li> <li>• rilevare problemi e criticità tecnico realizzative in fase di produzione pilota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari</li> <li>• metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• processi fisico-chimici di trasformazione alimentare (liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione)</li> <li>• programmi informatici di ausilio alle formulazioni</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio</li> <li>• tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Composizione del prodotto alimentare campione. Prototipo alimentare prodotto.	Le operazioni di composizione del prodotto alimentare campione.	Assistenza alla realizzazione del prototipo alimentare, elaborazione dei risultati parziali e finali delle prove alimentari, assaggio e prove di gusto e rispondenza.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b> Configurazione delle composizioni alimentari	
<b>Risultato atteso</b> Scheda tecnica del prodotto alimentare redatta	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare tecnologie e procedure ad elevata affidabilità e precisione (ambientale, salutare, nutrizionale, ecc.)</li> <li>• stabilire i requisiti e le procedure di produzione della composizione alimentare</li> <li>• tradurre i dati/indici della produzione pilota in armonizzazioni alimentari</li> <li>• valutare la combinazione ottimale tra risorse tecnologiche ed economiche (costo, prodotti alimentari, ecc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il ciclo di produzione e le tendenze dell'agro-alimentare</li> <li>• metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi</li> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Configurazione delle composizioni alimentari. Scheda tecnica del prodotto alimentare redatta.	Attività di configurazione delle composizioni alimentari.	Apporto di modifiche nella composizione e formulazione alimentare, elaborazione composizione alimentare finale, registrazione dati e proceduralità tecniche di produzione.



Unione Europea



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Ricerca ideativa dei prodotti alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Studio di realizzabilità del prodotto alimentare	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato</li> <li>• analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti</li> <li>• identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate</li> <li>• valutare la convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione</li> <li>• il ciclo di produzione e le tendenze dell'agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio</li> <li>• tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Ricerca ideativa dei prodotti alimentari. Studio di realizzabilità del prodotto alimentare.	Le operazioni di ricerca ideativi di prodotti alimentari.	Esame dei comportamenti di consumo e dei bisogni del consumatore, elaborazione di idee alimentari nuove o innovative, indagine del sistema di offerta dei principali competitor.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo	
Sviluppo delle formulazioni alimentari	
Risultato atteso	
Formulazione alimentare realizzata	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>adeguare standard di qualità nutrizionali e salutari alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo</li> <li>riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari</li> <li>predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali</li> <li>tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari</li> <li>metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali</li> <li>principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>processi fisico-chimici di trasformazione alimentare (liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione)</li> <li>programmi informatici di ausilio alle formulazioni</li> <li>proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari</li> <li>qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Sviluppo delle formulazioni alimentari. Formulazione alimentare realizzata.	Le operazioni di sviluppo di formulazioni alimentari.	Elaborazione di miscele alimentari, registrazione di reazioni e condizionamenti non adeguati, verifica degli standard di qualità e nutrizionali.

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>15</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione alimentare
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
<b>Area di Attività</b>	ADA 1.4: Organizzazione e gestione del processo produttivo
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore agro-alimentare
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006):            6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste            6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo; 7.3.1.1.1 Addetti agli impianti fissi in agricoltura</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011):            6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste            6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo; 7.3.1.1.1 Addetti agli impianti fissi in agricoltura</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):            10.20.00- Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera; 10.31.00- Lavorazione e conservazione delle patate; 10.39.00- Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi); 10.51.10- Trattamento igienico del latte; 10.61.30- Lavorazione del riso; 10.83.02- Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi</p>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore agro-alimentare è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agroalimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

### STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

<sup>15</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b>	
Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione</li> <li>• impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati</li> <li>• riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento</li> <li>• mantenere pulizia ed igiene degli impianti di produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il ciclo di produzione agroalimentare: fasi, attività e tecnologie</li> <li>• reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare. Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.	Le operazioni di predisposizione e regolazione dei macchinari e delle attrezzature dell'agro-alimentare.	Regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione, esecuzione di cicli di prova, esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.).

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata</li> <li>• adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>• utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari</li> <li>• trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc.</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Trattamento materie prime e semilavorati alimentari materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione.	Le operazioni di trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari.	Stoccaggio delle materie prime e semilavorati secondo gli standard forniti, preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni.

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b> Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari	
<b>Risultato atteso</b> Prodotti confezionati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione</li> <li>• provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo</li> <li>• riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, stagionatura, ecc.)</li> <li>• proteggere e preservare il deterioramento del prodotto utilizzando i macchinari e gli strumenti di confezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti</li> <li>• tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astuciatrici, incartatrici, ecc.</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari. Prodotti confezionati.	Le operazioni di conservazione dei prodotti agroalimentari.	Realizzazione della miscela delle materie prime, elaborazione semilavorati e lavorati alimentari, realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie, confezionamento dei prodotti.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

## CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b> Controllo qualità agro-alimentare	
<b>Risultato atteso</b> Prodotto finito rispondente ai parametri di qualità	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP</li> <li>• riconoscere le criticità e prevenire i rischi igienico-sanitari relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro</li> <li>• verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione</li> <li>• identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Controllo qualità agro-alimentare. Prodotto finito rispondente ai parametri di qualità.	Le operazioni di controllo qualità agro-alimentare.	Raccolta ed archiviazione dei dati di campionatura e analisi dei prodotti, taratura e manutenzione delle attrezzature di analisi e misura degli standard qualitativi, controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti.