# REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE | |
|---|---|
| **Denominazione qualificazione** | **Operatore della lavorazione dello zucchero** |
| **Livello EQF** | 3 |
| **Settore Economico Professionale** | SEP 02 - Produzioni alimentari |
| **Area di Attività** | ADA.02.04.05 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola |
| **Processo** | Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali |
| **Sequenza di processo** | Produzione di prodotti vegetali |
| **Descrizione sintetica della qualificazione** | L'operatore alla lavorazione dello zucchero opera nella produzione dello zucchero attraverso la lavorazione della barbabietola, conducendo impianti ad alto grado di automazione. Segue l'intero processo di lavorazione, eseguendo le diverse lavorazioni di trasformazione (depurazione, sbiancatura, filtrazione, decolorazione e cristallizzazione, ecc.), a seconda della tipologia del prodotto finale e curando la pulizia e la manutenzione ordinaria dei macchinari utilizzati. |
| **Referenziazione ATECO 2007** | C.10.81.00 - Produzione di zucchero<br>C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero |

**ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA**

1. Condurre impianti di raffinazione dello zucchero (1113)
2. Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero (1166)

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Condurre impianti di raffinazione dello zucchero** |
| **Livello EQF** | 3 |
| **Risultato formativo atteso** | Purificazione dello zucchero greggio. |
| **Oggetto di osservazione** | Le operazioni di conduzione degli impianti di raffinazione dello zucchero. |
| **Indicatori** | Buone norme di fabbricazione, verifica e controllo dei punti critici degli impianti di raffinazione, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza. |
| **Abilità** | 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)<br>2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari<br>3. Applicare procedure di sicurezza in produzione<br>4. Applicare parametri per la raffinazione dello zucchero<br>5. Applicare procedure di avviamento impianti di lavorazione dello zucchero<br>6. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero<br>7. Condurre impianti di lavorazione dello zucchero<br>8. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione<br>9. Preparare la materia prima (lavaggio, trinciatura materia prima)<br>10. Utilizzare strumenti per il controlla della temperatura che permette l'osmosi per l'estrazione del succo<br>11. Utilizzare gli strumenti per il controllo dell'espulsione della calce dai forni<br>12. Utilizzare dispositivi di controllo delle temperature e dei livelli di umidità dei forni dove avvengono la cottura e l'essiccazione con la cristallizzazione del prodotto |
| **Conoscenze** | 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)<br>2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari<br>3. Standard di qualità dei prodotti alimentari<br>4. Materie prime vegetali<br>5. Processo di lavorazione dello zucchero<br>6. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero<br>7. Caratteristiche chimiche ed organolettiche delle materie prime |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero** |
| **Livello EQF** | 3 |
| **Risultato formativo atteso** | Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza. |
| **Oggetto di osservazione** | Le operazioni di predisposizione e regolazione dei macchinari e delle attrezzature dello zuccherificio. |
| **Indicatori** | 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.). |
| **Abilità** | 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari<br>2. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari<br>3. Applicare procedure di sostituzione componenti meccanici di macchinari/impianti<br>4. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica<br>5. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari<br>6. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica<br>7. Applicare procedure di manutenzione preventiva su componenti elettrici di macchinari/impianti<br>8. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero<br>9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica |
| **Conoscenze** | 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)<br>2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari<br>3. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria<br>4. Processo di lavorazione dello zucchero<br>5. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero |