

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 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	
<ol style="list-style-type: none"> 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
Descrizione della performance da osservare	Purificazione dello zucchero greggio.
Descrizione breve	
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 3. Applicare procedure di sicurezza in produzione 4. Applicare parametri per la raffinazione dello zucchero 5. Applicare procedure di avviamento impianti di lavorazione dello zucchero 6. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero 7. Condurre impianti di lavorazione dello zucchero 8. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione 9. Preparare la materia prima (lavaggio, trinciatura materia prima) 10. Utilizzare strumenti per il controllo della temperatura che permette l'osmosi per l'estrazione del succo 11. Utilizzare gli strumenti per il controllo dell'espulsione della calce dai forni 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Standard di qualità dei prodotti alimentari 4. Materie prime vegetali 5. Processo di lavorazione dello zucchero 6. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero 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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Descrizione breve	
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari2. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari3. Applicare procedure di sostituzione componenti meccanici di macchinari/impianti4. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica5. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari6. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica7. Applicare procedure di manutenzione preventiva su componenti elettrici di macchinari/impianti8. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari3. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria4. Processo di lavorazione dello zucchero5. 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
Risultati attesi	
Attività	