REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore della produzione di birre**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore della produzione di birre**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.02 - Produzione di birra
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della produzione di birre
Descrizione qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima di aula (ore)	288
Durata minima laboratorio (ore)	72
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	60
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Durata minima tirocinio curriculare ore	240
Durata minima tirocinio curriculare	312

+ Laboratorio (ore)	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attivita'. Non e' ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore della produzione di birre"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	-
Età minima prevista in ingresso	-
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Confezionamento dei prodotti alimentari
2 - Preparazione dei mosti
3 - Preparazione del malto
4 - Preparazione della birra

5 - Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
6 - Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**600**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confenzioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Preparazione dei mosti**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione dei mosti (933)
Descrizione della performance da osservare	Corretto funzionamento dell'intero processo di preparazione del mosto.
Descrizione breve	
Abilità	1. Aggiungere gli ingredienti secondari tra cui enzimi, sali ed acidi 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Controllare i parametri di processo specifici per le fasi di ammostatura, filtrazione, bollitura, luppolatura 4. 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 5. Gestire la fase di macinazione/ammostatura dell'orzo maltato adoperando in sicurezza le macchine molitorie 6. Intervenire in caso di anomalie degli impianti mettendo in sicurezza gli intermedi di lavorazione in produzione e ripristinare la funzionalità del processo 7. Monitorare il funzionamento dei macchinari e delle pompe per il trasferimento nei serbatoi di fermentazione 8. Provvedere all'aggiunta del luppolo sotto forma di polvere nella fase di preparazione dei mosti 9. 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. 10. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto 2. Fasi e caratteristiche del processo di preparazione del mosto: ammostamento, bollitura, filtrazione e luppolamento 3. Il ciclo di produzione della birra 4. Normativa sulla produzione della birra 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra 7. Prodotti intermedi nella preparazione del mosto 8. Varietà di luppolo e caratteristiche organolettiche
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Preparazione del malto**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione del malto (934)
Descrizione della performance da osservare	Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione del malto.
Descrizione breve	
Abilità	1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Eseguire le operazioni di essiccazione dei chicchi, adoperando in sicurezza appositi macchinari e attrezzature (graticci, forni, ecc.) 3. Eseguire le operazioni necessarie alla germinazione dei chicchi d'orzo, utilizzando in sicurezza le adeguate attrezzature (vasche, piani di germinazione, ecc.) 4. Individuare le diverse modalità di essiccamento o torrefazione in funzione del tipo di malto da produrre 5. Monitorare il processo di preparazione e di selezione delle acque per gradi di salinità 6. Predisporre il malto per l'utilizzo nei diversi comparti produttivi (bevande, dolciario e altro) 7. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche dell'orzo 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti (di prodotto e di processo di preparazione) per l'utilizzo del malto nei diversi comparti produttivi (bevande, industria dolciaria e altri utilizzi) 4. Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura 5. Tecniche ed attrezzature del processo di maltazione 6. Tipologie di altri cereali impiegati nella produzione del malto 7. Tipologie di malto e relativa composizione
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Preparazione della birra**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione della birra (935)
Descrizione della performance da osservare	Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione della birra.
Descrizione breve	
Abilità	1. 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) 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Eseguire il processo di filtrazione e rilevare i parametri di lavorazione in manuale o in automatico 4. Gestire i processi di blending che portano all'ottenimento del prodotto finito, monitorandone costantemente i parametri 5. 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 6. Monitorare il processo di stagionatura della birra 7. Recuperare i lieviti utilizzati a fine processo di fermentazione 8. Verificare la conformità dei parametri (temperatura, umidità e pressione) del processo di stabilizzazione (es. pastorizzazione) procedendo alla loro regolazione in caso di anomalie
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione 3. Il ciclo di produzione della birra 4. Normativa sulla produzione della birra 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
Descrizione della performance da osservare	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. 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 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio (956)
Descrizione della performance da osservare	Trebbie e crusche e acque di lavaggio smaltite correttamente.
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire le procedure di smaltimento degli scarti non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge 3. Predisporre le crusche/trebbie per il ritiro ed il riutilizzo per altri scopi produttivi (produzione mangimi e biomasse)
Conoscenze	1. Normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui 2. Norme in materia di smaltimento dei prodotti non idonei all'utilizzo 3. Tecniche di riutilizzo delle crusche e delle trebbie
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	