REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico della produzione di birre**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico della produzione di birre**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	4
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	Tecnico della produzione di birre
Descrizione qualificazione	Il Tecnico della produzione di birre coordina e gestisce il processo di produzione di birre a partire dalla ideazione della ricetta. Si occupa di selezionare le materie prime necessarie e monitorare il processo di preparazione dei mosti, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione dei cereali, della conservazione e del condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione di analisi e valutazioni qualitative e il monitoraggio dei parametri di funzionamento dei macchinari preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita. Controlla, infine, il processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione e la manutenzione degli impianti.
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	6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 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 di studio/qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, 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 al B1 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 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 attività. Non è 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 "Tecnico 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	È 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 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
2 - Definizione della ricetta della birra
3 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto
4 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra
5 - Controllo del processo di imbottigliamento della birra

6 - Analisi sensoriale della birra

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
Descrizione della performance da osservare	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Descrizione breve	
Abilità	1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Definizione della ricetta della birra**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Definizione della ricetta della birra (3382)
Descrizione della performance da osservare	Scelta degli ingredienti e della tipologia di birra da produrre, ricetta della birra definita nei dettagli
Descrizione breve	
Abilità	1. Selezionare il tipo e la quantità di acqua da utilizzare per la produzione della birra 2. Selezionare le materie prime da utilizzare (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, scuccedanei, ecc.) 3. Individuare e selezionare gli ingredienti aromatici: frutta fresca e secca, mosto d'uva, spezie, fiori, verdure, ecc. 4. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare 5. Applicare procedure di regolazione e definizione dei parametri del processo di produzione 6. Sviluppare la ricetta della birra indicando tipologie e quantità di materie prime, lieviti, aggiunte, e tempistica di utilizzo in base al tipo di birra da produrre (con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.)
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Elementi di chimica dei processi 4. Elementi di microbiologia alimentare 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tipologie di birre: con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto (3383)
Descrizione della performance da osservare	Produzione del mosto eseguendo le operazioni preliminari di scelta dei cereali e di maltificazione, macinazione e maceratura
Descrizione breve	
Abilità	1. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto 2. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni di essiccazione e torrefazione dei chicchi di orzo o altri cereali 3. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni macinazione e la macerazione dei chicchi in base alla ricetta definita 4. Analizzare i campioni di malto ricavati per individuare le ricette da adottare 5. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento: filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 6. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per l’ammostamento 7. Utilizzare strumenti e procedure per la valutazione del processo
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Normativa sulla produzione della birra 4. Elementi di chimica dei processi 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tecniche di analisi e valutazione del malto e del processo di maltazione 7. Tecniche e procedure di ammostamento: tostatura, macinazione, macerazione, filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 8. Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra (3384)
Descrizione della performance da osservare	Processo di fermentazione della birra correttamente eseguito e monitorato al fine di preparare il prodotto per il condizionamento
Descrizione breve	
Abilità	1. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare per la fermentazione 2. Applicare metodi di controllo temperatura 3. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti 4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione primaria e secondaria 5. Applicare procedure per la valutazione del processo di fermentazione 6. Coordinare le procedure per lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione 3. Fasi del processo di maturazione della birra 4. Tecniche di fermentazione 5. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti 6. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione 7. Cantine di fermentazione: tipologie e caratteristiche
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Controllo del processo di imbottigliamento della birra**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Controllo del processo di imbottigliamento della birra (3385)
Descrizione della performance da osservare	Birra maturata secondo la ricetta e regolarmente confezionata e stoccata
Descrizione breve	
Abilità	1. Monitorare le procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari 2. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio 3. Coordinare l'utilizzo di macchinari per infustamento ed imbottigliamento 4. Coordinare l'utilizzo di macchinari per l'etichettatura dei prodotti 5. Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare 6. Sovrintendere le operazioni di trattamento e lavaggio automatico degli impianti verificando il rispetto delle procedure previste 7. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 8. Applicare procedure di pastorizzazione della birra
Conoscenze	1. Procedure di controllo qualità 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Normativa sulla produzione della birra 4. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento 5. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 6. Carbonatazione forzata 7. Materiali per il confezionamento alimentare 8. Tecniche di imbottigliamento e confezionamento della birra 9. Tecniche di rifermentazione 10. Tecniche e procedure per la pastorizzazione della birra
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Analisi sensoriale della birra**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della birra (3386)
Descrizione della performance da osservare	Birra analizzata per la verifica olfattiva e gustativa e l'individuazione di eventuali difetti
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche della birra 3. Valutare la qualità alimentare e degustativa della birra nelle diverse fasi di fermentazione 4. Effettuare l'analisi della birra attraverso la degustazione visiva, olfattiva, gustative, tattile e retrolfattiva 5. Applicare tecniche di individuazione di eventuali difetti della birra
Conoscenze	1. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra 2. Principali difetti della birra 3. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale della birra 4. Interpretazione e valutazione dei dati di degustazione 5. Consumo della birra: conservazione, servizio, bicchieri
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	