REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Confezionamento ed etichettatura
Descrizione sintetica della qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	N.82.92.10 - Imballaggio e confezionamento di generi alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere (829)
2. Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
3. Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci (949)
4. Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi (3380)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Prodotto confezionato.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.
Indicatori	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.
Abilità	1. Eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio 2. Eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto 3. Eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici 4. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 2. Materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere 3. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 4. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 6. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi 7. Tecniche di confezionamento sottovuoto 8. Tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Indicatori	Applicazione delle procedure di pulizia, sanificazione e sterilizzazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate nelle produzioni alimentari
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
Referenziazione ISTAT CP2011	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 6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Materie prime/merci smistate.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.
Indicatori	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.
Abilità	1. Effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati 2. Produrre la documentazione di registrazione prevista 3. Verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci 2. Modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci 3. Procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Prodotto confezionato
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette
Indicatori	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura
Abilità	1. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti 2. Utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet 3. Eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici 4. Eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere 5. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	1. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 2. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 3. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 4. 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 5. Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati 6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento 7. Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet. Tetrapak, ecc.)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali