REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi**
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.01 - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 - Produzione di conserve vegetali ADA.02.04.03 - Produzione prodotti di IV Gamma
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi garantisce il presidio del processo di trasformazione alimentare di frutta e ortaggi. I suoi compiti possono differenziarsi in funzione del prodotto, del tipo di lavorazione e/o delle modalità e tecnologie di conservazione dei vari prodotti (es. marmellate, puree, concentrati, passati, prodotti essiccati, surgelati, ecc.). Le attività prevalenti di questo profilo riguardano la preparazione e i primi trattamenti di frutta e ortaggi, i processi di lavorazione e trasformazione, i processi di refrigerazione, congelamento e surgelazione, nonché lo smaltimento degli scarti di lavorazione. Per lo svolgimento di tali attività utilizza sia strumenti manuali sia macchinari ed impianti di produzione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese dell'industria alimentare, all'interno di un gruppo di lavoro o di una linea di produzione. Nello svolgimento del suo lavoro, si relaziona sia con il suo diretto superiore, che può essere, a seconda della dimensione dell'azienda, un capo reparto o un capo squadra, che con gli altri addetti alla linea di produzione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate C.10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi C.10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi (908)
2. Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi (936)
3. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi (3151)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Prodotti correttamente derivati da trasformazione di frutta ed ortaggi
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. Effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto 3. Eseguire il dosaggio delle materie e degli altri ingredienti/additivi durante le diverse fasi del ciclo produttivo 4. Eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di frutta/ortaggio (frutta fresca o secca, ortaggi, agrumi), del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione (polpa, succo, passati, concentrati, pelati, polveri, ecc.) 5. Proteggere e preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento, monitorando anche visivamente l'andamento della lavorazione e lo stato del prodotto 6. Riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.) 7. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 8. Applicare le procedure di smaltimento degli scarti dei processi di trattamento e trasformazione di frutta e ortaggi
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 2. Cause di contaminazione alimenti 3. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 4. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari 5. Tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.) 6. Tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche 7. Tipologia di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento 8. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.3 - Conservieri 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi**
Livello EQF	2
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e semi-lavorati predisposti per la lavorazione/trasformazione
Descrizione breve	
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per le operazioni di prima lavorazione di frutta e ortaggi (macinazione, triturazione, spremitura, estrazione, setacciatura, taglio, frazionamento ...) 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge 3. Individuare e selezionare le materie prime sulla base dei parametri definiti dal programma di produzione 4. Utilizzare gli impianti per il primo trattamento delle materie prime (cernita, mondatura, lavaggio, ...) e monitorarne il corretto funzionamento 5. Effettuare la verifica qualitativa delle materie prime attraverso l'analisi organolettica 6. Applicare le procedure di smaltimento degli scarti dei processi di trattamento e trasformazione di frutta e ortaggi 7. Applicare tecniche manuali di cernita e mondatura delle materie prime
Conoscenze	1. Tecniche di monitoraggio e controllo processi e fasi produttive 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 3. Tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche 4. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Processi di preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi (lavaggio, mondatura, macinazione, triturazione, spremitura, estrazione...) 6. Tipologia di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento 7. Tecniche manuali di cernita e mondatura delle materie prime alimentari 8. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	locali, impianti e macchinari utilizzati nella lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 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 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.3 - Conservieri 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
Risultati attesi	
Attività	