REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Addetto alla produzione dell'olio**
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'addetto alla produzione dell'olio può svolgere tutte le mansioni del ciclo produttivo dell'olio, dal lavaggio delle olive, all'estrazione dell'olio fino all'imbottigliamento e alla vendita dell'olio. Egli presidia le aree di attività inerenti le operazioni di frantoio anche utilizzando le più avanzate tecnologie per la trasformazione delle olive, per il controllo e l'analisi delle diverse fasi produttive e per l'imbottigliamento e il confezionamento. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende olivicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla lavorazione delle olive, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di olive e con gli acquirenti dell'olio.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C.10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
2. Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio (838)
3. Esecuzione delle operazioni di frantoio (861)
4. Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento dei prodotti alimentari
Indicatori	Confezionamento primario, secondario e terziario dei prodotto alimentari (liquidi, semiliquidi e pastosi), provvedendo al lavaggio e alla sterilizzazione delle diverse tipologie di contenitori e bottiglie e al successivo imbottigliamento
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti 6.5.1.3.3 - Conservieri 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 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 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 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 7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche 7.3.2.8.4 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo
Oggetto di osservazione	Le operazioni di controllo delle materie prime per la produzione dell'olio
Indicatori	Lettura dello stato di maturazione e sanitario dell'oliva.
Abilità	1. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio 2. Preparare le materie prime alla lavorazione, attraverso le fasi di cernita, pesatura, stoccaggio e lavaggio 3. Curare le operazioni di defogliazione delle olive
Conoscenze	1. Caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione 2. Caratteristiche fisiche ed organolettiche delle olive 3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 4. Principali caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima 5. Procedure di primo trattamento delle olive
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Esecuzione delle operazioni di frantoio**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di estrazione e trattamento dell'olio.
Indicatori	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche delle materie prime, gestione delle operazioni in sicurezza.
Abilità	1. Applicare adeguate tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva 2. Controllare i parametri di temperatura e durata dell'operazione di gramolatura in funzione della tipologia di emulsione acqua-olio 3. Effettuare le operazioni di separazione dell'olio dall'acqua 4. Eseguire la fase di molitura per l'estrazione dei succhi dalle olive 5. Eseguire la gramolatura della pasta d'olio per rompere l'emulsione fra olio e acqua 6. Eseguire le operazioni di estrazione del mosto d'olio 7. Eseguire le operazioni di stoccaggio e smaltimento dei residui
Conoscenze	1. Disciplinare al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato 2. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua 3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 4. Principali caratteristiche dei prodotti oleari 5. Procedure e tecniche relative a tutte le fasi di estrazione dell'olio 6. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 7. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva 8. Utilizzo dei macchinari specifici per ogni operazione
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
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