REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore della produzione di birre**
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
Descrizione sintetica della 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
2. Preparazione dei mosti (933)
3. Preparazione del malto (934)
4. Preparazione della birra (935)
5. Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
6. Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio (956)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
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
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione dei mosti**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione del malto**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione della birra**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5	
Denominazione unità di competenza	**Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari**
Livello EQF	2
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
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6	
Denominazione unità di competenza	**Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
Risultati attesi	
Attività	