REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio**
Livello EQF	4
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	Il tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio opera in tutte le attività della filiera olivo-olio, sia per la conduzione dell'oliveto sia per la gestione del frantoio, relativamente alle aree di attività inerenti la gestione del terreno e dell'oliveto la cura e la prevenzione integrata delle coltivazioni, l'organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio, il monitoraggio e il coordinamento delle attività di produzione, lo smaltimento e il riutilizzo dei reflui oleari, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il controllo del confezionamento e le analisi sensoriali relative al prodotto. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo.
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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli (819)
2. Controllo del confezionamento dell'olio (836)
3. Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846)
4. Gestione dell'oliveto (896)
5. Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio (913)
6. Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio (919)
7. Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Prodotti olivicoli secondo standard stabiliti.
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olivico 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 3. Valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali
Conoscenze	1. Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 2. Parametri di genuinità e qualità dell'olio 3. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp 4. Strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio 5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Controllo del confezionamento dell'olio**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Olio confezionato, imballato e stoccato secondo le esigenze.
Descrizione breve	
Abilità	1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita 2. Monitorare confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme in materia di formati e etichettature 3. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 4. Verificare la corretta etichettatura delle confezioni
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 3. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 4. L'etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità 5. Norme relativa al confezionamento dell'olio, formati e etichettature 6. Norme tecniche di imballaggio e stoccaggio 7. Principi di contabilità di magazzino 8. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 9. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro 2. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi 3. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi 4. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate
Conoscenze	1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo 3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche 4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali 5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Gestione dell'oliveto**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute
Descrizione breve	
Abilità	1. Tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati 2. Individuare il momento migliore nel corso dell'anno per realizzare interventi di concimazione 3. Individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura 4. Organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante ed alla loro età 5. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 6. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di olivo in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 7. Scegliere i prodotti commerciali per la tipologia di piante che devono essere concimate 8. Scegliere la tecnica di potatura adeguata al tipo di cultivar 9. Scegliere l'impianto di irrigazione adeguato al tipo di terreno, al tipo di pianta, alle condizioni climatiche 10. Utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo corretto, evitando danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione
Conoscenze	1. Tecniche di irrigazione 2. Caratteristiche agronomiche dell'oliveto e fabbisogni di concimazione 3. Caratteristiche dell'oliveto (sesti, forma di allevamento, volume della chioma, pendenza del suolo) 4. Elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo) 5. Esigenze nutritive delle piante di olivo sia nella fase di crescita che nella fase adulta 6. Fattori determinanti della qualità del prodotto 7. Modalità di gestione dell'impianto 8. Morfologia e fisiologia dell'olivo 9. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo 10. Principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio da impiegare nella concimazione dell'oliveto 11. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche 12. Tecniche di concimazione di fondo, di allevamento e di produzione 13. Tecniche di potatura 14. Tipologie di cultivar e relazione con le caratteristiche del territorio
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5	
Denominazione unità di competenza	**Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Olio prodotto con tecniche adeguate.
Descrizione breve	
Abilità	1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima 2. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni certificate 3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio 4. Controllare il livello di pulizia, di igiene e di sicurezza dell'impianto 5. Controllare il percorso di smaltimento delle sanse 6. Controllare il/i percorso/i di riutilizzo delle sanse per vivaismo olivicolo, concimazione, produzione energia 7. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione 8. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'olivo 9. Organizzare e controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Classificazione degli oli di oliva, analisi e frodi 3. Composizione dell'oliva matura, proprietà nutrizionali 4. Elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato 5. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 6. Fasi iniziali della produzione dell'olio (molitura, frangitura e gramolatura) 7. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua 8. Norme di igiene nel frantoio (haccp) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione 9. Norme in materia di smaltimento delle acque di vegetazione/sanse 10. Percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 11. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 12. Proprietà e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva 13. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6	
Denominazione unità di competenza	**Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Olive raccolte e pronte per il conferimento all'oleificio.
Descrizione breve	
Abilità	1. Allestire un cantiere di raccolta delle olive anche prevedendo l'impiego di macchine per la raccolta delle olive 2. Controllare il percorso di smaltimento delle acque di vegetazione 3. Effettuare le operazione di raccolta e le operazioni preliminari all'estrazione dell'olio nel rispetto delle condizioni normative in materia di igiene e sicurezza 4. Monitorare le attività di raccolta delle olive 5. Organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della raccolta verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza 6. Organizzare e coordinare le attività di cernita, pesatura e lavaggio 7. Pianificare l'attività di raccolta tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dalle olive
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 3. Elementi per il riconoscimento della fase fenologica degli olivi 4. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 5. Fattori agronomici che influenzano l'efficienza delle macchine e la produttività dei cantieri di lavoro 6. Impatti delle acque di vegetazione su terreno agrario 7. Le operazioni preliminari alla fase della produzione olio: cernita, pesatura e lavaggio 8. Norme per il trasporto e il conferimento delle olive 9. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 10. Processi di raccolta in continuo e in discontinuo 11. Tecniche di raccolta delle olive 12. Tipologie di macchinari per la raccolta delle olive: macchine agevolatrici e macchinari per la raccolta meccanica
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.7	
Denominazione unità di competenza	**Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Impianti sanificati
Descrizione breve	
Abilità	1. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti
Risultati attesi	
Attività	