REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore agroalimentare**
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 ADA.02.01.07 - Produzione di piatti pronti da cuocere
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Lavorazione e produzione di piatti pronti e prodotti omogeneizzati e liofilizzati Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore agro-alimentare è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agroalimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C.10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera 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.10.41.10 - 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.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico C.10.61.10 - Molitura del frumento C.10.61.30 - Lavorazione del riso C.10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais) C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C.10.81.00 - Produzione di zucchero C.10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie C.10.83.01 - Lavorazione del caffè C.10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie C.10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C.10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips C.10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi C.10.85.04 - Produzione di pizza confezionata C.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari C.10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici

	C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta 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 C.11.07.00 - Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia C.12.00.00 - Industria del tabacco
Referenziazione ISTAT CP2011	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 7.3.2.3.1 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali 7.3.2.3.2 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 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 7.3.2.4.3 - Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao 7.3.2.6.2 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata 7.3.2.7.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione dei prodotti del tabacco 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
2. Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
3. Lavorazione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari (907)
4. Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
5. Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi (959)
6. Trattamento materie prime e semilavorati agro-alimentari (971)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Descrizione breve	
Abilità	1. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo" 2. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 3. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 4. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 5. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 6. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 7. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 8. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati 5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
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.3	
Denominazione unità di competenza	**Lavorazione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari**
Livello EQF	2
Descrizione della performance da osservare	Prodotti agroalimentari lavorati e trasformati.
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. Effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto 3. Identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione 4. Impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati 5. Individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione 6. Proteggere e preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento, monitorando anche visivamente l'andamento della lavorazione e lo stato del prodotto 7. Provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo 8. Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento 9. Riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.) 10. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione
Conoscenze	1. Elementi di merceologia alimentare 2. Fasi e tecniche della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, asciugatura, essiccamento ecc.) 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari 4. Processi fisico-chimici di trasformazione alimentare (liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione) 5. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 6. Tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.) 7. Tecniche di surgelazione e abbattimento 8. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 9. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isotermiche, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. 10. Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici
Risultati attesi	
Attività	

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
Descrizione della performance da osservare	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari 2. 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 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 5. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e 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.5	
Denominazione unità di competenza	**Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi**
Livello EQF	2
Descrizione della performance da osservare	Materie prime non conformi smaltite secondo i parametri e le procedure previsti dalla normativa
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili nei processi di trasformazione e consumo 2. Eseguire le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi 3. Utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari 3. Scarti riutilizzabili e procedure di riutilizzo 4. Tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6	
Denominazione unità di competenza	**Trattamento materie prime e semilavorati agro-alimentari**
Livello EQF	2
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 2. Adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati 3. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata 4. Individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione 5. Utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati
Conoscenze	1. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari 2. Ciclo di trasformazione frutta e ortaggi: fasi, attività, tecniche e tecnologie 3. Fasi di lavoro della preparazione e prime lavorazioni diversificate per tipologia di prodotto 4. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 6. Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari 7. Macchinari e attrezzature per la lavorazione delle materie prime e semilavorati
Risultati attesi	
Attività	