

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico della produzione di birre
Livello EQF	4
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	Il Tecnico della produzione di birre coordina e gestisce il processo di produzione di birre a partire dalla ideazione della ricetta. Si occupa di selezionare le materie prime necessarie e monitorare il processo di preparazione dei mosti, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione dei cereali, della conservazione e del condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione di analisi e valutazioni qualitative e il monitoraggio dei parametri di funzionamento dei macchinari preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita. Controlla, infine, il processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione e la manutenzione degli impianti.
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	6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) 2. Definizione della ricetta della birra (3382) 3. Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto (3383) 4. Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra (3384) 5. Controllo del processo di imbottigliamento della birra (3385) 6. Analisi sensoriale della birra (3386) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Oggetto di osservazione	Le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.
Indicatori	Verifica ed autocontrollo dei punti critici, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza, qualità e minimizzazione/eliminazione dei rischi/pericoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione</p> <p>5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante</p> <p>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati</p> <p>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</p> <p>8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Definizione della ricetta della birra
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Scelta degli ingredienti e della tipologia di birra da produrre, ricetta della birra definita nei dettagli
Oggetto di osservazione	Le operazioni di definizione della ricetta della birra
Indicatori	Cereali ed altri ingredienti selezionati, ricetta definita con indicazione delle materie prime e della tipologia di produzione
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare il tipo e la quantità di acqua da utilizzare per la produzione della birra 2. Selezionare le materie prime da utilizzare (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, scucchedanei, ecc.) 3. Individuare e selezionare gli ingredienti aromatici: frutta fresca e secca, mosto d'uva, spezie, fiori, verdure, ecc. 4. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare 5. Applicare procedure di regolazione e definizione dei parametri del processo di produzione 6. Sviluppare la ricetta della birra indicando tipologie e quantità di materie prime, lieviti, aggiunte, e tempistica di utilizzo in base al tipo di birra da produrre (con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Elementi di chimica dei processi 4. Elementi di microbiologia alimentare 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tipologie di birre: con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande</p> <p>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Produzione del mosto eseguendo le operazioni preliminari di scelta dei cereali e di maltificazione, macinazione e maceratura
Oggetto di osservazione	Le operazioni di monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto
Indicatori	Scelta adeguata dei cereali, malto prodotto secondo le procedure stabilite, buona qualità del malto prodotto
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto 2. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni di essiccazione e torrefazione dei chicchi di orzo o altri cereali 3. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni macinazione e la macerazione dei chicchi in base alla ricetta definita 4. Analizzare i campioni di malto ricavati per individuare le ricette da adottare 5. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento: filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 6. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per l'ammostamento 7. Utilizzare strumenti e procedure per la valutazione del processo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Normativa sulla produzione della birra 4. Elementi di chimica dei processi 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tecniche di analisi e valutazione del malto e del processo di maltazione 7. Tecniche e procedure di ammostamento: tostatura, macinazione, macerazione, filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 8. Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Processo di fermentazione della birra correttamente eseguito e monitorato al fine di preparare il prodotto per il condizionamento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra
Indicatori	Lieviti selezionati adeguatamente, fermentazione monitorata efficacemente, birra prodotta secondo la ricetta definita
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare per la fermentazione2. Applicare metodi di controllo temperatura3. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione primaria e secondaria5. Applicare procedure per la valutazione del processo di fermentazione6. Coordinare le procedure per lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra2. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione3. Fasi del processo di maturazione della birra4. Tecniche di fermentazione5. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti6. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione7. Cantine di fermentazione: tipologie e caratteristiche
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Controllo del processo di imbottigliamento della birra
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Birra maturata secondo la ricetta e regolarmente confezionata e stoccata
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione del processo di imbottigliamento della birra
Indicatori	Fermentazione della birra secondo ricetta, pastorizzazione secondo gli standard previsti, imbottigliamento infustamento e stoccaggio nel rispetto delle procedure e della normativa in materia
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Monitorare le procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari2. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio3. Coordinare l'utilizzo di macchinari per infustamento ed imbottigliamento4. Coordinare l'utilizzo di macchinari per l'etichettatura dei prodotti5. Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare6. Sovrintendere le operazioni di trattamento e lavaggio automatico degli impianti verificando il rispetto delle procedure previste7. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare8. Applicare procedure di pastorizzazione della birra
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Procedure di controllo qualità2. Il ciclo di produzione della birra3. Normativa sulla produzione della birra4. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento5. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti6. Carbonatazione forzata7. Materiali per il confezionamento alimentare8. Tecniche di imbottigliamento e confezionamento della birra9. Tecniche di rifermentazione10. Tecniche e procedure per la pastorizzazione della birra
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della birra
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Birra analizzata per la verifica olfattiva e gustativa e l'individuazione di eventuali difetti
Oggetto di osservazione	Le operazioni di analisi sensoriale della birra
Indicatori	Degustazione della birra, osservazione colore, profumo e sapore della birra nelle diverse fasi di fermentazione, individuazione di eventuali difetti
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche della birra3. Valutare la qualità alimentare e degustativa della birra nelle diverse fasi di fermentazione4. Effettuare l'analisi della birra attraverso la degustazione visiva, olfattiva, gustativa, tattile e retroolfattiva5. Applicare tecniche di individuazione di eventuali difetti della birra
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra2. Principali difetti della birra3. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale della birra4. Interpretazione e valutazione dei dati di degustazione5. Consumo della birra: conservazione, servizio, bicchieri
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra