# 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<br>C.11.05.00 - Produzione di birra<br>C.11.06.00 - Produzione di malto |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande<br>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra |

**ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA**

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 |
| **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 i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo<br>2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.)<br>3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti<br>4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato<br>5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento<br>6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio<br>7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando<br>8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo" |
| **Conoscenze** | 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp<br>2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti<br>3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività<br>4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti<br>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<br>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti<br>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva<br>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati<br>5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione<br>5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante<br>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate<br>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati<br>5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati<br>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai<br>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** | **Definizione della ricetta della birra** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Scelta degli ingredienti e della tipologia di birra da produrre, ricetta della birra definita nei dettagli |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Selezionare il tipo e la quantità di acqua da utilizzare per la produzione della birra<br>2. Selezionare le materie prime da utilizzare (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, scuccedanei, ecc.)<br>3. Individuare e selezionare gli ingredienti aromatici: frutta fresca e secca, mosto d'uva, spezie, fiori, verdure, ecc.<br>4. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare<br>5. Applicare procedure di regolazione e definizione dei parametri del processo di produzione<br>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** | 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra<br>2. Il ciclo di produzione della birra<br>3. Elementi di chimica dei processi<br>4. Elementi di microbiologia alimentare<br>5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc.<br>6. Tipologie di birre: con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc. |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande<br>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** | **Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Produzione del mosto eseguendo le operazioni preliminari di scelta dei cereali e di maltificazione, macinazione e maceratura |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto<br>2. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni di essiccazione e torrefazione dei chicchi di orzo o altri cereali<br>3. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni macinazione e la macerazione dei chicchi in base alla ricetta definita<br>4. Analizzare i campioni di malto ricavati per individuare le ricette da adottare<br>5. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento: filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione<br>6. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per l’ammostamento<br>7. Utilizzare strumenti e procedure per la valutazione del processo |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto<br>2. Il ciclo di produzione della birra<br>3. Normativa sulla produzione della birra<br>4. Elementi di chimica dei processi<br>5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc.<br>6. Tecniche di analisi e valutazione del malto e del processo di maltazione<br>7. Tecniche e procedure di ammostamento: tostatura, macinazione, macerazione, filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione<br>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 |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Processo di fermentazione della birra correttamente eseguito e monitorato al fine di preparare il prodotto per il condizionamento |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare per la fermentazione<br>2. Applicare metodi di controllo temperatura<br>3. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti<br>4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione primaria e secondaria<br>5. Applicare procedure per la valutazione del processo di fermentazione<br>6. Coordinare le procedure per lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra<br>2. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione<br>3. Fasi del processo di maturazione della birra<br>4. Tecniche di fermentazione<br>5. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti<br>6. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione<br>7. Cantine di fermentazione: tipologie e caratteristiche |
| **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** | **Controllo del processo di imbottigliamento della birra** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Birra maturata secondo la ricetta e regolarmente confezionata e stoccata |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Monitorare le procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari<br>2. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio<br>3. Coordinare l'utilizzo di macchinari per infustamento ed imbottigliamento<br>4. Coordinare l'utilizzo di macchinari per l'etichettatura dei prodotti<br>5. Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare<br>6. Sovrintendere le operazioni di trattamento e lavaggio automatico degli impianti verificando il rispetto delle procedure previste<br>7. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare<br>8. Applicare procedure di pastorizzazione della birra |
| **Conoscenze** | 1. Procedure di controllo qualità<br>2. Il ciclo di produzione della birra<br>3. Normativa sulla produzione della birra<br>4. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento<br>5. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti<br>6. Carbonatazione forzata<br>7. Materiali per il confezionamento alimentare<br>8. Tecniche di imbottigliamento e confezionamento della birra<br>9. Tecniche di rifermentazione<br>10. 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 |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Analisi sensoriale della birra** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Birra analizzata per la verifica olfattiva e gustativa e l'individuazione di eventuali difetti |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale<br>2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche della birra<br>3. Valutare la qualità alimentare e degustativa della birra nelle diverse fasi di fermentazione<br>4. Effettuare l'analisi della birra attraverso la degustazione visiva, olfattiva, gustative, tattile e retrolfattiva<br>5. Applicare tecniche di individuazione di eventuali difetti della birra |
| **Conoscenze** | 1. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra<br>2. Principali difetti della birra<br>3. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale della birra<br>4. Interpretazione e valutazione dei dati di degustazione<br>5. Consumo della birra: conservazione, servizio, bicchieri |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande<br>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |