



## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

| <b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b> |  |
|--|--|
| <b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>                |  |
| <b>Processo</b>                                    | Trasformazione e produzione alimentare   |
| <b>Sequenza di processo</b>                        | Confezionamento ed etichettatura   |
| <b>Area di Attività</b>                            | ADA 9.1: Confezionamento e etichettatura   |
| <b>Qualificazione regionale</b>                    | Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari   |
| <b>Referenziazioni</b>                             | <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006):<br/>7.2.8.0.0-Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011):<br/>6.5.1.3.3 Conservieri</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):<br/>10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi); 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate; 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi; 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi); 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria; 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati; 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili; 10.51.10 Trattamento igienico del latte; 10.51.20 Produzione dei derivati del latte; 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico; 10.61.10 Molitura del frumento; 10.61.20 Molitura di altri cereali; 10.61.30 Lavorazione del riso; 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie; 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais); 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati; 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili; 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie; 10.83.01 Lavorazione del caffè; 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie; 10.85.01 Produzione</p> |

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



|  |  |
|--|--|
|  | <p>di piatti pronti a base di carne e pollame; 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips; 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata; 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta; 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari; 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici; 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne; 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari n.c.a.;11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali; 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta; 11.04.00 Produzione di altre bevande fermentate non distillate 11.05.00 Produzione di birra; 11.06.00 Produzione di malto; 11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia</p> |
| <b>Livello EQF</b>   | 2  |
| <b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b> | <p>L'addetto al confezionamento dei prodotti alimentari si occupa della conduzione di impianti e macchinari atti al confezionamento (imbottigliamento, inscatolamento, invasatura, sottovuoto, ecc.) di prodotti alimentari di diversa natura, svolgendo anche attività di imballaggio ed etichettatura. Opera, generalmente, con contratto di lavoro dipendente presso aziende alimentari di diversa tipologia. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con figure preposte al controllo della qualità.</p>   |

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

| <b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>   |   |
|---|---|
| Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi  |   |
| <b>Risultato atteso</b>   |   |
| Prodotto confezionato   |   |
| <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, Tetrapak, ecc.)</li> </ul> |

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

| <b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>   | <b>Oggetto di osservazione</b>                                     | <b>Indicatori</b>  |
|---|--|--|
| Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi.<br>Prodotto confezionato. | Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette. | Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura. |



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

| <b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>   |   |
|---|---|
| Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere  |   |
| <b>Risultato atteso</b>   |   |
| Prodotto confezionato   |   |
| <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio</li> <li>• eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto</li> <li>• eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici</li> <li>• predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura</li> <li>• materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi</li> <li>• tecniche di confezionamento sottovuoto</li> </ul> |

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

| <b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>   | <b>Oggetto di osservazione</b>                                     | <b>Indicatori</b>  |
|---|--|--|
| Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere.<br>Prodotto confezionato. | Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette. | Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura. |



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

| <b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>  |  |
|--|--|
| Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari   |  |
| <b>Risultato atteso</b>  |  |
| Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste  |  |
| <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</li> <li>• definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari</li> <li>• determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare</li> <li>• individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li> <li>• monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento</li> <li>• verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare</li> <li>• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)</li> <li>• tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari</li> </ul> |

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

| <b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>  | <b>Oggetto di osservazione</b>                                  | <b>Indicatori</b>   |
|--|---|---|
| Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari. Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste. | Le operazioni di etichettatura e tracciabilità agro-alimentare. | Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere, organizzazione dello scambio elettronico dei dati, elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste, applicazione degli schemi di tracciabilità. |



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

| <b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b><br>Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari  |   |
|--|---|
| <b>Risultato atteso</b><br>Locali e strumenti puliti   |   |
| <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li><li>• 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</li><li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li><li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li><li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li><li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li><li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li></ul> |

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

| <b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>                                 | <b>Oggetto di osservazione</b> | <b>Indicatori</b>  |
|---|--------------------------------|--|
| Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari.<br>Locali e strumenti puliti. | Le operazioni di pulizia.      | Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti. |



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

| <b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b>  |  |
|--|--|
| Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci   |  |
| <b>Risultato atteso</b>  |  |
| Materie prime/merci smistate   |  |
| <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>• produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>• verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>• modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> |

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

| <b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>   | <b>Oggetto di osservazione</b>   | <b>Indicatori</b>   |
|---|--|---|
| Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate. | Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci. | Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci. |