

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u>	
Processo	Trasformazione e produzione di prodotti vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Area di Attività	ADA 5.1: Produzione di nettari, succhi e confetture ADA 5.2: Produzione di conserve vegetali ADA 5.3: Produzione di piatti pronti a base di verdure surgelati e refrigerati
Qualificazione regionale	Addetto alla trasformazione di frutta e ortaggi
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 3.1.5.2.0-Tecnici del controllo della qualità industriale 7.3.2.4.1- Conduttori di macchinari per 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 Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.4.2 Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 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) 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
Livello EQF	2
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore per la trasformazione di frutta e ortaggi garantisce il presidio del processo di trasformazione alimentare di frutta e ortaggi. I suoi compiti possono differenziarsi in funzione del prodotto, del tipo di lavorazione e/o delle modalità e tecnologie di conservazione dei vari prodotti (es. marmellate, puree, concentrati, passati, prodotti essiccati, surgelati, ecc.). Le attività prevalenti di questo profilo riguardano la preparazione e i primi trattamenti di frutta e ortaggi, i processi di lavorazione e trasformazione, il confezionamento dei prodotti, i processi di refrigerazione, congelamento e surgelazione, nonché il ricevimento e la spedizione dei prodotti e lo smaltimento degli scarti di lavorazione. Per lo svolgimento di tali attività utilizza strumenti manuali e meccanici di misurazione e di controllo delle prestazioni dei sistemi automatizzati di produzione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese dell'industria alimentare, all'interno di un gruppo di lavoro o di una linea di produzione. Nello svolgimento del suo

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	<p>lavoro, si relaziona sia con il suo diretto superiore, che può essere, a seconda della dimensione dell'azienda, un capo reparto o un capo squadra, che con gli altri addetti alla linea di produzione.</p>
--	---

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

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

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. 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

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi	
Risultato atteso	
Prodotti correttamente derivati da trasformazione di frutta ed ortaggi	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto • eseguire correttamente il dosaggio delle materie e degli altri ingredienti/additivi durante le diverse fasi del ciclo produttivo • eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di frutta/ortaggio (frutta fresca o secca, ortaggi, agrumi), del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione (polpa, succo, passati, concentrati, pelati, polveri, ecc.) • proteggere e preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento, monitorando anche visivamente l'andamento della lavorazione e lo stato del prodotto • riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.) • utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine utilizzate nella lavorazione/trasformazione • cause di contaminazione alimenti • ciclo di trasformazione frutta e ortaggi: fasi, attività, tecniche e tecnologie • fasi della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.) • metodi e tecniche di conservazione • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principali tipologie di reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.) • tecniche di surgelazione e abbattimento • tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi. Prodotti correttamente derivati da trasformazione di frutta ed ortaggi.	Le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi.	Applicazione corretta delle tecniche di trasformazione di frutta e ortaggi, conduzione in sicurezza dei macchinari e degli impianti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi	
Risultato atteso	
Materie prime e semi-lavorati predisposti per la lavorazione	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • effettuare le diverse operazioni per la prima lavorazione di frutta e ortaggi (macinazione, tritaturazione, spremitura, estrazione, setacciatura) utilizzando in sicurezza gli specifici macchinari • individuare e selezionare le materie prime sulla base dei parametri definiti dal programma di produzione • presidiare impianti per lavaggio e mondatura, calibratura o sgusciatura, le macchine affettatrici, cubettatrici, defogliatrici, depicciolatrici o cavatorsoli 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine utilizzate nella produzione • ciclo di trasformazione frutta e ortaggi: fasi, attività, tecniche e tecnologie • fasi di lavoro della preparazione e prime lavorazioni diversificate per tipologia di prodotto • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principali tipologie di reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi. Materie prime e semi-lavorati predisposti per la lavorazione.	Le operazioni di trattamento delle materie prime e dei semi-lavorati frutta e ortaggi.	Applicazione corretta delle tecniche di preparazione e prima lavorazione delle materie prime conduzione in sicurezza dei macchinari e degli impianti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

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

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. 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

COMPETENZA N. 5 - Titolo	
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari	
Risultato atteso	
Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulla basse temperature	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • individuare le tecniche di conservazione basate sulle basse temperature idonee alla tipologia di prodotto • riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento • utilizzare in sicurezza tecniche e strumenti di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 	<ul style="list-style-type: none"> • coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature • metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti • metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti • metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti • principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari. Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature.	Le operazioni di refrigerazione, congelamento e surgelazione degli alimenti.	Applicazione corretta delle tecniche di refrigerazione, congelamento e surgelazione, conduzione in sicurezza degli strumenti per il trattamento a basse temperature degli alimenti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 6 - Titolo	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
Risultato atteso	
Materie prime/merci smistate	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati produrre la documentazione di registrazione prevista verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci 	<ul style="list-style-type: none"> caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

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

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 7 - Titolo	
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi	
Risultato atteso	
Materie prime non conformi smaltite secondo i parametri e le procedure previsti dalla normativa	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili nei processi di trasformazione e consumo • eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi • utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge 	<ul style="list-style-type: none"> • normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • scarti riutilizzabili e procedure di riutilizzo • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi. Materie prime non conformi smaltite secondo i parametri e le procedure previsti dalla normativa.	Le operazioni di smaltimento delle materie prime non conformi.	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro.