



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 5.7: Produzione olio di oliva
Qualificazione regionale	Addetto della produzione dell'olio
Referenziazioni	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.4.4-Conduuttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.1.2.0-Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.1.2.0 Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 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</p>
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	<p>L'operatore della produzione dell'olio può svolgere tutte le mansioni del ciclo produttivo dell'olio, dal lavaggio delle olive, all'estrazione dell'olio fino all'imbottigliamento e alla vendita dell'olio. Egli presidia le aree di attività inerenti le operazioni di frantoio anche utilizzando le più avanzate tecnologie per la trasformazione delle olive, per il controllo e l'analisi delle diverse fasi produttive e per l'imbottigliamento e il confezionamento. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende olivicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla lavorazione delle olive, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di olive e con gli acquirenti dell'olio.</p>

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

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	
Controllo delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari	
Risultato atteso	
Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima • controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio • rilevare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione • svolgere le operazioni di pulitura e di piccola manutenzione dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione • caratteristiche fisiche ed organolettiche delle olive • caratteristiche tecniche e di funzionamento degli impianti di estrazione a ciclo continuo e discontinuo • elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principali caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • 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
Controllo delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari. Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo.	Le operazioni di preparazione delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari.	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche delle materie prime, lettura dello stato di maturazione e sanitario dell'oliva, gestione delle operazioni in sicurezza.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Esecuzione delle operazioni di frantoio	
Risultato atteso	
Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare adeguate tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva • controllare i parametri di temperatura e durata dell'operazione di gramolatura in funzione della tipologia di emulsione acqua-olio • effettuare le operazioni di separazione dell'olio dall'acqua • eseguire la fase di molitura per l'estrazione dei succhi dalle olive • eseguire la gramolatura della pasta d'olio per rompere l'emulsione fra olio e acqua • eseguire le operazioni di estrazione del mosto d'olio • eseguire le operazioni di stoccaggio e smaltimento dei residui • preparare le materie prime alla lavorazione, attraverso le fasi di cernita, pesatura, stoccaggio e lavaggio 	<ul style="list-style-type: none"> • disciplinare al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato • metodi di separazione dell'olio dall'acqua • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principali caratteristiche dei prodotti oleari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure e tecniche relative a tutte le fasi di estrazione dell'olio • processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva • utilizzo dei macchinari specifici per ogni operazione

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Esecuzione delle operazioni di frantoio. Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio.	Le operazioni di estrazione e trattamento dell'olio.	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche delle materie prime, gestione delle operazioni in sicurezza.



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	
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 operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.