



REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u>	
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande
Area di Attività	Ada 7.2: Produzione di birra
Qualificazione regionale	Operatore della produzione di birre
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 7.3.2.8.2- Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.8.2 Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 11.05.00 Produzione di birra; 11.06.00 Produzione di malto
Livello EQF	3
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore della produzione di birre svolge attività legate alla conduzione di impianti e macchinari, anche industriali, per la produzione della birra, si occupa del processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento delle birre. Interviene, infine, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente presso aziende agro-alimentari specializzate nella produzione di bevande derivanti dalla lavorazione dei cereali. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente. Trova collocazione presso stabilimenti di tipo industriale, in cui si relaziona con i propri responsabili o con i colleghi operanti lungo la stessa linea produttiva, o presso piccole realtà artigianali, all'interno delle quali si relaziona direttamente con il titolare.

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 Preparazione dei mosti	
Risultato atteso Corretto funzionamento dell'intero processo di preparazione del mosto	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • aggiungere gli ingredienti secondari tra cui enzimi, sali ed acidi • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • controllare i parametri di processo specifici per le fasi di ammostatura, filtrazione, bollitura, luppolatura • controllare la realizzazione degli intermedi di lavorazione tra cui i mashing liquors, i mosti dolci, i mosti di fine bollitura e i mosti chiarificati, e le procedure corrette per il loro trasferimento da impianto ad impianto • gestire la fase di macinazione/ammostatura dell'orzo maltato adoperando in sicurezza le macchine molitorie • intervenire in caso di anomalie degli impianti mettendo in sicurezza gli intermedi di lavorazione in produzione e ripristinare la funzionalità del processo • monitorare il funzionamento dei macchinari e delle pompe per il trasferimento nei serbatoi di fermentazione • provvedere all'aggiunta del luppolo sotto forma di polvere nella fase di preparazione dei mosti • regolare i parametri dei macchinari per la lavorazione delle materie prime cerealicole in funzione del piano di produzione e dei tipi di mosto da realizzare. • verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del mosto 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto • fasi e caratteristiche del processo di preparazione del mosto: ammostamento, bollitura, filtrazione e luppolamento • il ciclo di produzione della birra • normativa sulla produzione della birra • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • prodotti intermedi nella preparazione del mosto • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • varietà di luppolo e caratteristiche organolettiche



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione dei mosti. Corretto funzionamento dell'intero processo di preparazione del mosto.	Lo svolgimento delle operazioni di preparazione del mosto.	Gestione delle tecniche e dei macchinari nella preparazione del mosto, gestione delle operazioni in sicurezza.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Preparazione del malto	
Risultato atteso Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione del malto	
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 • eseguire le operazioni di essiccazione dei chicchi, adoperando in sicurezza appositi macchinari e attrezzature (graticci, forni, ecc.) • eseguire le operazioni necessarie alla germinazione dei chicchi d'orzo, utilizzando in sicurezza le adeguate attrezzature (vasche, piani di germinazione, ecc.) • individuare le diverse modalità di essiccamento o torrefazione in funzione del tipo di malto da produrre • monitorare il processo di preparazione e di selezione delle acque per gradi di salinità • predisporre il malto per l'utilizzo nei diversi comparti produttivi (bevande, dolciario e altro) • verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche chimiche dell'orzo • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • requisiti (di prodotto e di processo di preparazione) per l'utilizzo del malto nei diversi comparti produttivi (bevande, industria dolciaria e altri utilizzi) • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura • tecniche ed attrezzature del processo di maltazione • tipologie di altri cereali impiegati nella produzione del malto • tipologie di malto e relativa composizione

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione del malto. Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione del malto.	Lo svolgimento delle operazioni di produzione del malto.	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche del tipo di malto da produrre, gestione delle operazioni in sicurezza.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 4 - Titolo Preparazione della birra	
Risultato atteso Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione della birra	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • aggiungere i lieviti secondo la ricetta per avviare il processo di fermentazione del mosto utilizzando in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature (vasche o serbatoi metallici) • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • eseguire il processo di filtrazione e rilevare i parametri di lavorazione in manuale o in automatico • gestire i processi di blending che portano all'ottenimento del prodotto finito, monitorandone costantemente i parametri • monitorare il processo di fermentazione rilevando la densità, i ph e le temperature dei profili di fermentazione, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche della birra • monitorare il processo di stagionatura della birra • recuperare i lieviti utilizzati a fine processo di fermentazione • verificare la conformità dei parametri (temperatura, umidità e pressione) del processo di stabilizzazione (es. pastorizzazione) procedendo alla loro regolazione in caso di anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra • categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione • il ciclo di produzione della birra • normativa sulla produzione della birra • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione della birra. Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione della birra.	Lo svolgimento delle operazioni di produzione della birra.	Gestione delle tecniche, degli impianti e dei macchinari nella produzione della birra, gestione delle operazioni in sicurezza.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - 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. 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 operazioni 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 crusche/trebbe e delle acque di lavaggio	
Risultato atteso	
Trebbe e crusche e acque di lavaggio smaltite correttamente	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti • eseguire correttamente le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge • predisporre le crusche/trebbe per il ritiro ed il riutilizzo per altri scopi produttivi (produzione mangimi e biomasse) 	<ul style="list-style-type: none"> • normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui • norme in materia di smaltimento dei prodotti non idonei all'utilizzo • 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 riutilizzo delle crusche e delle trebbie

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento delle crusche/trebbe e delle acque di lavaggio. Trebbe e crusche e acque di lavaggio smaltite correttamente.	Lo svolgimento delle operazioni di smaltimento delle crusche, delle trebbie e delle acque di lavaggio.	Attuazione delle procedure e delle normative di smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro (programmazione, monitoraggio).