

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	L'Operatore delle produzioni alimentari svolge le operazioni fondamentali del ciclo industriale e artigianale di trasformazione, produzione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti delle diverse filiere alimentari (lattiero-casearia, lavorazione e produzione vegetale, lavorazione e produzione della carne, produzione di bevande).
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Lavorazione e produzione lattiero e caseario - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne - Produzione di bevande
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Operatore delle produzioni alimentari Indirizzi: <ul style="list-style-type: none"> - Lavorazione e produzione lattiero e caseario - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne - Produzione di bevande
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 3
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>Lavorazione e produzione lattiero e caseario 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</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali 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 10.31.00 - 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 10.81.00 - Produzione di zucchero 10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie 10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais) 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 10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi 10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici 10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne 10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)</p>

	<p>10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)</p> <p>10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame</p> <p>10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici</p> <p>10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne</p> <p>10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p> <p>Produzione di bevande</p> <p>11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici</p> <p>11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.</p> <p>11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta</p> <p>11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate</p> <p>11.05.00 - Produzione di birra</p> <p>11.06.00 - Produzione di malto</p>
<p>REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011</p>	<p>Lavorazione e produzione lattiero e caseario</p> <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte</p> <p>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari</p> <p>6.5.1.3.2 – Gelatai</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</p> <p>6.5.1.3.3 - Conservieri</p> <p>7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli</p> <p>7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura</p> <p>7.3.2.4.3 - Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso</p> <p>7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao</p> <p>7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero</p> <p>7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi</p> <p>7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>7.3.2.3.2 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie</p> <p>7.3.2.3.1 – Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali</p> <p>7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</p> <p>6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali</p> <p>6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci</p> <p>7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce</p> <p>6.5.1.1.2 - Norcini</p> <p>Produzione di bevande</p> <p>7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione</p> <p>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p> <p>7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro ADA.2.149.452 - Produzione di yogurt ADA.2.150.455 Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.2.150.456 Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.462 Produzione di olio vergine ADA.2.150.463 Produzione di oli di semi e di oli raffinati ADA.2.150.464 Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche ADA.2.143.420 Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti ADA.2.152.473 - Produzione di vino ADA.2.152.474 - Produzione di birra ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni. 2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso 3a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 3b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	<ol style="list-style-type: none"> 4. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione lattiero e caseario
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro ADA.2.149.452 - Produzione di yogurt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte 2. Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattierocaseari

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
----------------------------------	---

<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.150.455 Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.2.150.456 Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.462 Produzione di olio vergine ADA.2.150.463 Produzione di oli di semi e di oli raffinati ADA.2.150.464 Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche ADA.2.143.420 Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale 2. Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale
<p>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</p>	<p>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</p>
<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare la lavorazione delle carni 2. Eseguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati
<p>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</p>	<p>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Produzione di bevande</p>
<p>SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.152.473 - Produzione di vino ADA.2.152.474 - Produzione di birra ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene 2. Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

4. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi- Esecuzione delle operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere- Esecuzione delle operazioni di chiusura e sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici sottovuoto, ecc.)- Monitoraggio e verifica degli impianti e dei macchinari di confezionamento- Gestione della fase di sterilizzazione e risciacquo delle bottiglie e contenitori- Avvio e conduzione della macchina soffiatrice per l'asciugatura di bottiglie e contenitori- Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione lattiero e caseario**

1. Eseguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte
2. Eseguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattiero caseari

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto- Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione- Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari
ADA.2.149.448 Produzione di latte alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di latte- Realizzazione filtrazione e pulizia del latte- Esecuzione della scrematura del latte- Realizzazione dei trattamenti previsti per latti delattosati- Gestione dei processi termici: pastorizzazione del latte magro e della crema o sterilizzazione- Realizzazione del processo di omogeneizzazione del latte- Esecuzione del processo di microfiltrazione del latte- Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali- Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conforme ai parametri e requisiti normativi previsti
ADA.2.149.449 Produzione di formaggi freschi e molli	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi freschi e molli- Realizzazione filtrazione e pulizia del latte per la produzione di formaggi freschi e molli- Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica- Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione controllata- Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico- Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni (es.: ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)- Realizzazione della salatura del formaggio- Esecuzione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali
ADA.2.149.450 Produzione di formaggi stagionati	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi stagionati- Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità- Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte (coagulazione, rottura della cagliata, sineresi) per la produzione di formaggio stagionato- Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera)- Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine- Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto- Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura- Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura
ADA.2.149.451 Produzione di panna e burro	<ul style="list-style-type: none">- Realizzazione della crema dolce da centrifuga e crema acida da affioramento- Realizzazione del processo di stabilizzazione tramite miscelazione delle creme di latte di diversa provenienza

	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione della pastorizzazione ad alta temperatura e raffreddamento della crema di latte - Realizzazione dell'insemenzamento di batteri lattici selezionati - Monitoraggio della fase di maturazione - Realizzazione delle fasi di zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo - Realizzazione dei trattamenti previsti per le produzioni di burro salato e decolesterolizzato
<p>ADA.2.149.452 Produzione di yogurt</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di yogurt - Realizzazione del processo di concentrazione del latte - Preparazione della miscela del latte - Realizzazione del processo di omogenizzazione e pastorizzazione - Esecuzione del raffreddamento a temperatura di inoculazione - Realizzazione dell'insemenzamento di batteri lattici selezionati - Realizzazione dell'eventuale processo di aromatizzazione (es: frutta, granelle, ecc) - Esecuzione del raffreddamento a temperatura controllata

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali**

1. Eseguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale
2. Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto- Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione
ADA.2.150.455 Produzione di nettari, succhi e confetture	<ul style="list-style-type: none">- Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di nettari, succhi e confetture- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di nettari, succhi e confetture- Realizzazione del taglio/tritatura, denocciolatura/detorsolatura, per ottenere il semilavorato (polpa)- Realizzazione del processo di omogeneizzazione del prodotto- Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e stabilizzazione della materia prima trattata (purea)- Assemblaggio dei semilavorati per la realizzazione della ricetta- Esecuzione dell'eventuale filtrazione della materia prima trattata (purea)- Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di nettari, succhi e confetture- Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione di natura solida e liquida della produzione di nettari, succhi e confetture
ADA.2.150.456 Produzione di conserve vegetali	<ul style="list-style-type: none">- Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di conserve vegetali- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di conserve vegetali- Realizzazione del lavaggio del prodotto e eliminazione degli inerti eventualmente presenti- Realizzazione della cernita manuale o ottica- Destinazione della materia prima in base alla tipologia di prodotto- Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e eventuale trattamento in evaporatori della materia prima trattata- Realizzazione operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di conserve vegetali- Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione di natura solida e liquida della produzione di conserve vegetali- Realizzazione delle operazioni di taglio, pelatura, macinazione, triturazione, scottatura, passatura, raffinazione, ecc. degli ortaggi
ADA.2.150.462 Produzione di olio vergine	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico della materia prima, cernita e stoccaggio in olivaio per l'avvio della produzione di olio vergine- Realizzazione delle operazioni preliminari: defogliazione e lavaggio- Frangitura delle olive- Gramolazione della pasta di olive (controllo e definizione dei parametri operativi: temperatura, tempo)- Estrazione dell'olio- Conservazione dell'olio- Gestione dei sottoprodotti: sanse vergini ed acque di vegetazione- Manutenzione ordinaria delle macchine olearie (olio vergine)
ADA.2.150.463 Produzione di oli di semi e di oli raffinati	<ul style="list-style-type: none">- Condizionamento dei semi oleaginosi- Estrazione meccanica a freddo dell'olio dai semi- Estrazione al solvente dell'olio dai semi- Degommazione e recupero della lecitina- Neutralizzazione dell'olio semiraffinato- Decolorazione dell'olio semiraffinato

	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione dei sottoprodotti - Condizionamento dell'olio (conservazione, miscelazione e confezionamento) - Manutenzione ordinaria delle macchine olearie - Realizzazione delle operazioni preliminari di: pulitura, decorticatura e molitura dei semi - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di oli di semi e di oli raffinati - Deodorazione degli oli
<p>ADA.2.150.464 Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo-merceologico per l'avvio della lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: controllo pesticidi, agenti patogeni, corpi estranei, ecc.) - Esecuzione della pulizia delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: setacciatura, con selezionatrici ottiche, ecc.) - Esecuzione delle azioni di prevenzione di infestazione e disinfestazione da insetti - Esecuzione della selezione delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: per granulometria, per tipologia di qualità, ecc.) - Realizzazione dell'eventuale macinazione delle spezie (es.: a martelli, micromacinazione con l'azoto, ecc.) - Realizzazione di lavorazioni specifiche in base alle richieste del mercato e alle politiche aziendali (es: miscele per nuove ricette, ecc.)
<p>ADA.2.143.420 Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caratterizzazione delle varietà e definizione delle miscele di grani in funzione del prodotto richiesto dal cliente - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di farine e semole - Compilazione di schede tecniche relative alle miscele prodotte e rilascio delle eventuali certificazioni - Attuazione delle azioni di monitoraggio e prevenzione di infestazione e disinfestazione da insetti, roditori e volatili - Conduzione delle apparecchiature e dei macchinari nella fase di produzione di farine e miscele - Realizzazione della manutenzione ordinaria dei macchinari per la produzione delle farine

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne**

1. Preparare la lavorazione delle carni
2. Eseguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto- Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione- Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari
ADA.2.151.465 Macellazione e prima lavorazione della carne	<ul style="list-style-type: none">- Gestione dello scarico e del ricevimento degli animali- Cura e manutenzione degli ambienti di ricovero e transito- Individuazione della linea di macellazione idonea- Gestione dei tempi di riposo e frollatura- Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti- Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)- Taglio in mezzene, classificazione e refrigerazione
ADA.2.151.466 Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati- Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne- Realizzazione di miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti- Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati- Realizzazione della legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche- Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)- Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (insaccati freschi) e/o stagionatura (insaccati stagionati)- Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura- Gestione del processo di cottura e post-cottura
ADA.2.151.467 Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti	<ul style="list-style-type: none">- Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura- Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca- Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia- Sugnatatura sulla coscia semi-stagionata e sul prodotto finito- Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti- Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria- Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, speck, ecc.)- Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Produzione di bevande**

1. Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene
2. Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto- Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione- Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari
ADA.2.152.473 Produzione di vino	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di vino- Pigiatura e/o diraspatura delle uve- Macerazione/pressatura e fermentazione- Esecuzione della svinatura- Fermentazione malo-lattica- Affinamento/stabilizzazione del vino- Sanificazione delle cisterne/botti- Condizionamento del vino (conservazione e confezionamento)- Gestione dei sottoprodotti (vinacce, feccia)- Manutenzione ordinaria delle macchine enologiche
ADA.2.152.474 Produzione di birra	<ul style="list-style-type: none">- Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra- Realizzazione della fase di macinazione dei cereali maltati e non maltati per la produzione della birra- Gestione del processo di produzione del mosto- Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione- Gestione della fermentazione e della maturazione della birra (gestione della cantina)- Preparazione al processo di imbottigliamento della birra- Esecuzione dell'imbottigliamento e dell'infustamento- Realizzazione delle fasi di trasformazione dell'orzo
ADA.2.152.475 Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori	<ul style="list-style-type: none">- Controllo dello stato dei prodotti vegetali utilizzati nel processo di trasformazione- Controllo e manutenzione in efficienza delle attrezzature utilizzate per la distillazione- Gestione della fase di distillazione- Realizzazione della pulizia e della sanificazione delle attrezzature e dei contenitori utilizzati per la distillazione- Preparazione della frutta o di altre materie vegetali aggiuntive da utilizzare per la produzione di prodotti aromatici- Trasferimento del distillato nei contenitori di affinamento e/o invecchiamento- Controllo periodico del processo di maturazione/invecchiamento del prodotto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di comunicazione professionale - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA 2

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli) - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati

COMPETENZA 3a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare comportamenti rispettosi di sé e degli altri - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

COMPETENZA 3b	
Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 4

Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore	<ul style="list-style-type: none">- Controllo e analisi- Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati- Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione lattiero e caseario

COMPETENZA 1

Eeguire attività di analisi, stoccaggio e conservazione del latte

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare procedure, metodologie e tecniche di trattamento del latte- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio del latte- Utilizzare procedure di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici del latte	<ul style="list-style-type: none">- Aspetti fisico-chimici e organolettici del latte- Aspetti microbiologici della trasformazione del latte e derivati- Elementi di tecnologia di trasformazione del latte e dei derivati- Tecniche di controllo e analisi

COMPETENZA 2

Eeguire operazioni di trasformazione dei prodotti lattiero caseari

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione e trasformazione del latte e derivati- Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la trasformazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche di trasformazione del latte- Classificazione e caratteristiche dei prodotti lattiero caseari- Tecniche di controllo del processo di trasformazione- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali

COMPETENZA 1

Eseguire attività di preparazione di materie prime e semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Selezionare le materie prime per la realizzazione dei prodotti- Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore- Utilizzare procedure di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici delle materie prime- Utilizzare processi e metodi specifici nella preparazione delle materie prime e semi-lavorati	<ul style="list-style-type: none">- Aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici delle materie prime- Elementi di gestione di materie prime- Elementi di trasformazione agroalimentare

COMPETENZA 2

Eseguire operazioni di lavorazione di prodotti a base vegetale.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di gestione e controllo dei processi- Applicare tecniche, procedure e processi per la trasformazione dei prodotti- Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore	<ul style="list-style-type: none">- Processi e cicli di lavoro specifici- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito.- Tecniche di gestione e controllo dei processi produttivi

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne

COMPETENZA 1

Preparare la lavorazione delle carni.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione- Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore- Utilizzare procedure di controllo degli aspetti fisico-chimici, microbiologici e organolettici	<ul style="list-style-type: none">- Aspetti fisico-chimici e organolettici delle carni e loro derivati- Aspetti microbiologici della trasformazione delle carni e loro derivati- Filiera delle carni

COMPETENZA 2

Eeguire operazioni di trasformazione delle carni e loro derivati.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione- Applicare procedure, metodologie e tecniche di lavorazione e trasformazione- Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore	<ul style="list-style-type: none">- Classificazione e caratteristiche dei prodotti derivati dalla lavorazione e trasformazione- Elementi di lavorazione e trasformazione- Elementi di monitoraggio durante la lavorazione e la trasformazione- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione delle carni

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Produzione di bevande

COMPETENZA 1

Eeguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Adottare idonee pratiche di trattamento e tecniche di stoccaggio e conservazione delle materie prime- Applicare le tecniche principali per le analisi qualitative e quantitative sulle materie prime	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche tecniche dei sistemi di condizionamento delle materie prime- Composizione e caratteristiche delle materie prime- Elementi di legislazione e disciplinari di produzione dei prodotti a denominazione di origine- Procedure e tecniche analitiche

COMPETENZA 2

Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare le opportune tecniche di trasformazione nelle diverse fasi di lavorazione- Applicare tecniche di analisi per il controllo e monitoraggio del processo di trasformazione/produzione- Applicare tecniche di stabilizzazione e conservazione del prodotto finito- Utilizzare apparecchiature e macchinari specifici per la produzione di bevande	<ul style="list-style-type: none">- Cicli di trasformazione e produzione di bevande- Metodi e tecniche di invecchiamento e affinamento- Principali alterazioni delle bevande alcoliche e analcoliche- Procedure e tecniche analitiche- Processi fisici chimici e biologici delle trasformazioni- Tipologie di macchine/attrezzature