

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico delle produzioni alimentari svolge in autonomia attività relative al 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); collabora alla gestione della qualità della produzione.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	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	Tecnico delle produzioni alimentari Indirizzi: - 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 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	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 Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali 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 10.61.10 - 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) 10.81.00 - Produzione di zucchero 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 10.85.03 - 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 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>10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività)</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>10.92.00 - 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>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.5.1.3.2 – Gelatai</p> <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.5.1.3.3 - Conservieri</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>7.3.2.4.2 - 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>7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi</p> <p>7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero</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>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.5.1.1.2 - Norcini</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>7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce</p> <p>Produzione di bevande</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</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 (*)
<p>SETTORE: Produzioni alimentari</p> <p>ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari</p> <p>ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare</p> <p>ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare</p> <p>ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari</p> <p>ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo</p> <p>ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura</p> <p>ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare</p> <p>ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli</p> <p>ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati</p> <p>ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro</p> <p>ADA.2.149.452 - Produzione di yogurt</p> <p>ADA.2.150.455 Produzione di nettari, succhi e confetture</p> <p>ADA.2.150.456 Produzione di conserve vegetali</p> <p>ADA.2.150.462 Produzione di olio vergine</p> <p>ADA.2.150.463 Produzione di oli di semi e di oli raffinati</p> <p>ADA.2.150.464 Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche</p> <p>ADA.2.143.420 Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole</p> <p>ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne</p> <p>ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti</p> <p>ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti</p> <p>ADA.2.152.473 - Produzione di vino</p> <p>ADA.2.152.474 - Produzione di birra</p> <p>ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori</p>	<p>1a. 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</p> <p>1b. 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</p> <p>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</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo	3. Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	6. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione lattiero e caseario
SETTORE: Produzioni alimentari 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	1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
SETTORE: Produzioni alimentari 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	1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne

<p>SETTORE: Produzioni alimentari 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>	<p>1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale</p>
<p>AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI</p>	<p>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Produzione di bevande</p>
<p>SETTORE: Produzioni alimentari 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>	<p>1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale</p>

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

3. Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.401 Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione di analisi microbiologiche e fisico-chimiche di materie prime e semilavorati destinate alle produzioni alimentari- Esecuzione di analisi chimico-fisiche dei materiali da imballaggio in ingresso- Accettazione e valutazione delle materie prime da avviare alla produzione- Redazione di report e resoconti delle analisi di laboratorio effettuate
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.2.136.410 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al tipo di produzione, dei valori dei punti critici di controllo, ecc.)- Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili-visivi, ecc.)- Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli
ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio- Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti- Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA 2.136.402 Progettazione alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari- Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari- Definizione degli obiettivi di shelf-life- Definizione dell'imballaggio (es.: materiale, forma, ecc.)- Produzione sperimentale dei campioni- Conduzione di analisi sensoriali su campione- Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

6. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione delle operazioni di identificazione e codificazione automatica dei lotti di produzione- Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti- Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasettamento 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. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.149.44 8 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 conformi ai parametri e requisiti normativi previsti
ADA.2.149.44 9 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.2.149.45 0 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.2.149.45 1 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- Gestione della pastorizzazione ad alta temperatura e raffreddamento della crema di latte- Realizzazione dell'inseminamento 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
ADA.2.149.45 2 Produzione di yogurt	<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'inseminamento 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. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.150.45 5 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.2.150.45 6 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, tritaturazione, scottatura, passatura, raffinazione, ecc. degli ortaggi
ADA.2.150.46 2 Produzione di olio vergine	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico della materia prima, cernita e stoccaggio in olivajo 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.2.150.46 3 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- 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.2.150.46 4 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.2.143.42 0 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. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.151.46 5 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- Esecuzione delle lavorazioni di macellazione- 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.2.151.46 6 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.2.151.46 7 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- Sugnature 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. Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.152.47 3 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.2.152.47 4 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.2.152.47 5 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 1a

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

QNQ/EQF – Livello 3

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 1b

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

QNQ/EQF – Livello 3

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

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

QNQ/EQF – Livello 3

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 di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature - Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio - 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 - Normativa di tutela ambientale e procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione - 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 - Servizi di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambientale - 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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 3

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione - Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati - Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa - Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso - Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio - Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari - Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari - I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione - Metodologie e tecniche di analisi sensoriale - Muffe e aflatossine - Normativa e regolamenti di igiene alimentare - Principali metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari - Procedure e protocolli di igiene alimentare - Protocolli aziendali di campionamento, analisi e controllo delle materie e dei prodotti alimentari

COMPETENZA 4

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare istruzioni e metodi colturali per la ricerca dei microrganismi - Applicare istruzioni e tecniche e procedure di analisi microbiologica e fisico-chimica - Applicare istruzioni, tecniche e procedure di determinazione della carica batterica e muffe - Applicare tecniche di documentazione e reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati - Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche - Parametri e principali metodiche delle prove di laboratorio - Protocolli e strumenti di analisi microbiologica e fisico-chimica - Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità

COMPETENZA 5	
Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela - Eseguire l'analisi sensoriale dei prodotti realizzati - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Formulare un giudizio di valutazione prodotto - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali - Utilizzare schede classificative del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Elementi di marketing aziendale - Elementi di nutrizionismo e di nutraceutica - Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Regimi alimentari ed elementi di dietetica - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali

COMPETENZA 6	
Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti - Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali - Applicare tecniche di confezionamento - Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette - Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - I marchi di tutela territoriali - Normativa specifica in materia di allergeni - Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari - Piattaforme tecnologiche integrate per la condivisione delle informazioni lungo la supply chain - Procedure ed elementi di tracciabilità del prodotto alimentare - Strumenti e procedure di etichettatura - Strumenti e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari

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

COMPETENZA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie - Applicare le tecniche e i protocolli previsti per il trattamento e la preparazione del latte e dei prodotti lattiero caseari (formaggi freschi, molli e stagionati, panna, burro, gelati, ecc.) - Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione - Collaborare all'elaborazione delle bilanciature di gelati, sorbetti e prodotti di pasticceria fredda e semifredda - Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto - Intervenire nei casi di non conformità - Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione lattiero-casearia - Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> - Abbattimento della carica microbica e valore merceologico del latte e dei derivati - Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte - Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse - Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti lattiero caseari - Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare - Standard di qualità e normativa specifica di settore - Tecniche di trasformazione del latte - Tecniche e tecnologie di elaborazione delle bilanciature - Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni casearie tipiche del territorio - Tipologie di attivi naturali e chimici - Tipologie e classificazione dei prodotti lattiero caseari - Valori nutrizionali degli ingredienti

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

COMPETENZA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie
- Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti a base vegetale
- Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione
- Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard
- Intervenire nei casi di non conformità
- Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi
- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione a base vegetale
- Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità

CONOSCENZE

- Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle diverse materie prime elaborate
- Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse
- Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti vegetali
- Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare
- Standard di qualità e normativa specifica di settore
- Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni vegetali tipiche del territorio
- Tipologie e classificazione dei prodotti vegetali

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

COMPETENZA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne e del pesce d'acqua dolce assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale.

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie- Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti a base di carne e pesce- Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione- Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto- Intervenire nei casi di non conformità- Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione a base di carne- Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse- Elementi di salumeria e zootecnia- Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti a base di carne e pesce- Filiera della carne e del pesce- Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare- Standard di qualità e normativa specifica di settore- Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni tipiche del territorio

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Produzione di bevande

COMPETENZA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di bevande- Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto- Intervenire nei casi di non conformità- Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di bevande- Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse- Diagrammi di flusso della produzione delle bevande- Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di bevande- Standard di qualità e normativa specifica di settore- Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni tipiche del territorio, in relazione ai disciplinari di produzione