

Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari è in grado di intervenire in diversi processi di produzione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari (latte e latticini, carni, prodotti vegetali, prodotti da forno, ecc.), gestendo le varie fasi, dalla lavorazione delle materie prime e dei semilavorati al confezionamento del prodotto finito, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

CP 2011	6.5.1.2.2 Pastai 6.5.1.2.1 Panettieri 7.3.2.3.3 Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.3.0 Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte 7.3.2.2.0 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari 6.5.1.3.3 Conservieri 7.3.2.4.1 Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.2.8.1.0 Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali 7.3.2.6.1 Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
ATECO 2007	10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 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) 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici 82.92.10 Imballaggio e confezionamento di generi alimentari 10.83.01 Lavorazione del caffè

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 2 Produzioni alimentari
Aree di attività (ADA)	ADA.02.01.07 (ex ADA.2.258.458) - Produzione di piatti pronti da cuocere ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.03.01 (ex ADA.2.149.448) - Produzione di latte alimentare ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati ADA.02.04.01 (ex ADA.2.150.455) - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 (ex ADA.2.150.456) - Produzione di conserve vegetali ADA.02.04.03 (ex ADA.2.150.459) - Produzione prodotti di IV Gamma ADA.02.04.04 (ex ADA.2.150.460) - Produzione di caffè ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare	<p>identificare macchinari e attrezzature specifiche da regolare per le diverse fasi e tipologie di lavorazione, nel rispetto di tempi, procedure e attività previste dal piano di produzione</p> <p>determinare i parametri di funzionamento dei macchinari in base alle lavorazioni da eseguire e alla tipologia di materie prime e semi lavorati da trattare</p> <p>riconoscere i livelli di usura e le più frequenti anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino</p> <p>adottare comportamenti e buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene personale e la sanificazione di ambienti, attrezzature, impianti di produzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche delle materie prime (carne, pesce, frutta, verdura, legumi, ecc.)
2. Trattamento materie prime e semilavorati	<p>identificare e monitorare caratteristiche, qualità e stato di conservazione di materie prime (latte, frutta, verdura, caffè, carne, legumi, ecc.) e semilavorati in entrata, al fine di individuarne eventuali deterioramenti</p> <p>utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>applicare procedure e tecniche di trattamento di materie prime e semilavorati, verificandone le caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e merceologiche nelle varie fasi di lavorazione</p> <p>adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isotermiche, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. ➤ tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc.
3. Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari	<p>adottare procedure operative di lavorazione, selezionando le materie prime e i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione e nel rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti</p> <p>provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per rispettarne le tempistiche previste</p> <p>riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (lievitazione, cottura, stagionatura, essiccazione, tostatura, ecc.) in funzione dei diversi prodotti da realizzare</p> <p>adottare modalità e tecniche di conservazione, in base alle diverse tipologie di prodotto, per proteggerlo e preservarlo da possibili deterioramenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.) ➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. ➤ tecniche e strumenti per l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari
4. Controllo qualità e confezionamento prodotto agro-alimentare	<p>verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione per preservarne le caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione al fine di intervenire con azioni correttive in coerenza con le procedure standard e in osservanza della normativa sull'igiene generale degli alimenti</p> <p>applicare tecniche e modalità adeguate per il confezionamento dei diversi prodotti (imbottigliamento, invasettamento, cellophanatura, ecc.) tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche</p> <p>adottare le previste procedure di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione ➤ esecuzione di cicli di prova ➤ esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare macchinari e attrezzature specifiche da regolare per le diverse fasi e tipologie di lavorazione, nel rispetto di tempi, procedure e attività previste dal piano di produzione ➤ determinare i parametri di funzionamento dei macchinari in base alle lavorazioni da eseguire e alla tipologia di materie prime e semi lavorati da trattare ➤ riconoscere i livelli di usura e le più frequenti anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino ➤ adottare comportamenti e buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene personale e la sanificazione di ambienti, attrezzature, impianti di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie ➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
macchinari e attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo delle materie prime e dei semilavorati ➤ stoccaggio delle materie prime e semilavorati secondo gli standard forniti ➤ preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare e monitorare caratteristiche, qualità e stato di conservazione di materie prime (latte, frutta, verdura, caffè, carne, legumi, ecc.) e semilavorati in entrata, al fine di individuarne eventuali deterioramenti ➤ utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati ➤ applicare procedure e tecniche di trattamento di materie prime e semilavorati, verificandone le caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e merceologiche nelle varie fasi di lavorazione ➤ adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche delle materie prime (carne, pesce, frutta, verdura, legumi, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione nel rispetto della normativa sull'igiene generale degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentare		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ realizzazione della miscela delle materie prime ➤ elaborazione semilavorati e lavorati alimentari ➤ realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare procedure operative di lavorazione, selezionando le materie prime e i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione e nel rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti ➤ provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per rispettarne le tempistiche previste ➤ riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (lievitazione, cottura, stagionatura, essiccazione, tostatura, ecc.) in funzione dei diversi prodotti da realizzare ➤ adottare modalità e tecniche di conservazione, in base alle diverse tipologie di prodotto, per proteggerlo e preservarlo da possibili deterioramenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. ➤ tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti lavorati sulla base del piano di produzione e delle normative e protocolli previsti in materia di trasformazione degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Controllo qualità e confezionamento prodotto agro-alimentare		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti ➤ confezionamento ed etichettatura del prodotto finito ➤ applicazione delle procedure di tracciabilità/rintracciabilità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione per preservarne le caratteristiche merceologiche e nutrizionali ➤ identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione al fine di intervenire con azioni correttive in coerenza con le procedure standard e in osservanza della normativa sull'igiene generale degli alimenti ➤ applicare tecniche e modalità adeguate per il confezionamento dei diversi prodotti (imbottigliamento, invasettamento, cellophanatura, ecc.) tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche ➤ adottare le previste procedure di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie ➤ tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc. ➤ tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.) ➤ tecniche e strumenti per l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotto finito confezionato e rispondente agli standard di qualità previsti dalla normativa vigente		