



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	SETTORE 02. Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-livello A
Livello EQF	3
Descrizione	possiede una preparazione specifica che gli consente di svolgere con professionalità mansioni esecutive e di tipo manuale nei diversi processi lavorativi di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, con un livello di autonomia subordinato sia all'esperienza lavorativa che alla tipologia delle lavorazioni di cui si occupa. Può svolgere attività di trasformazione alimentare inserendosi nei processi di lavorazione del latte e caseificazione, lavorazione delle carni e preparazione di pronti a cuocere, produzione di salumi e insaccati, produzione di succhi e conserve vegetali, produzione industriale di pasticceria da forno, utilizzando adeguatamente le materie prime, le attrezzature e gli strumenti nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e tracciabilità dei prodotti. La conoscenza dei prodotti alimentari gli consente di intervenire anche nel processo di vendita, limitatamente ai prodotti del banco "freschi", gestendo direttamente il rapporto con i clienti, la preparazione e l'esposizione dei prodotti alimentari e di gastronomia.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Svolge l'attività lavorativa come dipendente
Collocazione contrattuale	Lavoratore subordinato cui si applica il CCNL di riferimento
Collocazione organizzativa	Un operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari può essere collocato all'interno dei seguenti reparti: Produzione: Qui si svolgono le attività di trasformazione delle materie prime in prodotti finiti. Qualità: Gli operatori possono essere coinvolti nelle attività di controllo qualità durante il processo produttivo. Logistica: Si occupano della movimentazione e dello stoccaggio dei prodotti. Manutenzione: Possono essere responsabili della pulizia e della manutenzione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.
Opportunità sul mercato del lavoro	Il settore agroalimentare è uno dei pilastri dell'economia mondiale e, di conseguenza, offre numerose opportunità di lavoro per figure professionali come l'operatore addetto alle lavorazioni.
Percorsi formativi	Assolvimento del diritto – dovere all'istruzione e alla formazione professionale o proscioglimento
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	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 7.3.2.4.3 Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso 7.2.8.1.0 Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali 7.3.2.1.0 Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 7.3.2.3.3 Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 6.5.1.1.2 Norcini 6.5.1.1.4 Addetti alla conservazione di carni e pesci 6.5.1.1.1 Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari 7.3.1.3.0 Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte 3.1.5.4.1 Tecnici della preparazione alimentare 3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare
ATECO 2007	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 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne 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 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari nca 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) 10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia

	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 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 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca 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 11.01.00 Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici 11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta 11.04.00 Produzione di altre bevande fermentate non distillate 11.05.00 Produzione di birra 11.06.00 Produzione di malto 11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia 12.00.00 Industria del tabacco 71.20.21 Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi
--	---

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Descrizione della performance	Effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative, in base alle diverse tipologie di prodotti alimentari
UC	CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Capacità-abilità	• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi • Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI • Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione • Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità • Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura • Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari • Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari • Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente
Conoscenze	• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature • Gli imballaggi: primari, secondari e terziari • Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti • I sistemi di codifica automatizzata • Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro,

	plastica, pet, tetrapak ecc.) • Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione del tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc. • Tecnologia del confezionamento alimentare • Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc. • Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione • La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare • La normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene alimentare e confezionamento
Denominazione AdA	ADA.02.03.01 - Produzione di latte alimentare
Descrizione della performance	Effettuare le prime lavorazioni del latte fresco da destinare al consumo diretto oppure da trasformare per la produzione di lattici fermentati, formaggi e derivati.
UC	PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE
Capacità-abilità	• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature • Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione • Controllare il latte in arrivo e procedere alla filtrazione • Effettuare i trattamenti termici al latte • Controllare l'efficacia dei trattamenti termici al latte • Effettuare l'omogeneizzazione del latte • Realizzare la scrematura, per affioramento e per centrifugazione • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione
Conoscenze	• Norme di igiene e sicurezza alimentare • Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature • Caratteristiche e funzionamento della caldaia polivalente • Effetto dei diversi livelli termici sulle caratteristiche del latte e sui suoi elementi costitutivi • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte • Fasi del ciclo di produzione del latte alimentare fresco, scremato, a lunga conservazione, UHT • Caratteristiche principali dell'impianto industriale per la produzione di latte alimentare • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del latte e alla produzione di crema • Principali analisi biochimiche effettuate sul latte
Denominazione AdA	ADA.02.01.07 - Produzione di piatti pronti da cuocere ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne
Descrizione della performance	Eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione delle carni provenienti dai macelli (bovina, suina, ovina, avicunicola), ottenendo tagli commerciali da proporre al consumatore o destinati ai servizi ristorativi.
UC	REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI
Capacità-abilità	• Allestire il banco espositivo delle carni • Applicare procedure di conservazione delle carni • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature • Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI • Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio • Tritare la carne (es. macinato, hamburger) • Realizzare prodotti pronto-cuoci • Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione • Controllare le carni in arrivo dai macelli e predisporle alle successive lavorazioni • Disossare le diverse tipologie di carni

	• Realizzare i tagli commerciali della carne mediante strumenti manuali o macchinari (es. fettine, braciole, bistecche, rollata, spezzatino) • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione
Conoscenze	• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature • Norme di igiene e sicurezza alimentare • La catena del freddo nelle trasformazioni alimentari • Tecniche di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere • Metodi di conservazione delle carni lavorate • Classificazione dei tagli commerciali delle carni • Merceologia della carne e dei prodotti carnei • Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle specie animali: bovini, suini, ovini, avicunicoli • Il ciclo produttivo delle carni: allevamento, macellazione, lavorazione, commercializzazione
Denominazione AdA	ADA.02.05.02 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti
Descrizione della performance	Realizzare diverse tipologie di prodotti (es. salame, salsiccia, mortadella, wurstel), amalgamando le carni tritate con ingredienti addizionati, curando la fase di insaccatura e predisponendo i prodotti per le eventuali fasi di maturazione, stagionatura e/o cottura.
UC	PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE
Capacità-abilità	• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio • Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio degli insaccati • Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali anomalie • Effettuare eventuali interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione • Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti • Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati • Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi • Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI • Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura) • Controllare l'idoneità delle carni destinate a insaccati • Predisporre il layout di laboratorio verificando la funzionalità di attrezzi e strumenti
Conoscenze	• Norme di igiene e sicurezza alimentare • Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature • Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti • Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati • Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica • Organizzazione e tecnologie di laboratorio • Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati • Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati • Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi
Denominazione AdA	ADA.02.04.01- Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 - Produzione di conserve vegetali
Descrizione della performance	Eeguire le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi, adottando i necessari accorgimenti per la conservazione dei prodotti finiti nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare.
UC	PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI

Capacità-abilità	• Effettuare i trattamenti per la conservazione • Realizzare la pastorizzazione dei trasformati • Eseguire l'etichettatura • Adottare modalità di conservazione e stoccaggio del prodotto finito in dipendenza delle sue caratteristiche • Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI • Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione • Predisporre le materie prime alla lavorazione • Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando eventuali interventi di manutenzione ordinaria • Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi • Realizzare conservati a base di ortaggi • Realizzare conservati a base di frutta • Applicare tecniche di valutazione della qualità e dello stato di maturazione delle materie prime
Conoscenze	• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature • Norme di igiene e sicurezza alimentare • Caratteristiche e modalità di utilizzo degli ingredienti utilizzati per la produzione di conservati • Il ciclo di trasformazione di frutta e ortaggi: fasi, attività e tecnologie • Le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella trasformazione e conservazione di frutta e ortaggi • La classificazione della frutta (acidula, zuccherina, farinosa, oleosa) e degli ortaggi (da frutto, da fiore, da bulbo, da foglia, da radice, da seme) • Caratteristiche e tipologie dei succhi di frutta (concentrato, disidratato, nettare, ricostituito) • Caratteristiche e tipologie di confetture di frutta, conserve di verdura e conservati
Denominazione AdA	ADA.02.03.04 - Produzione di panna e burro ADA.02.03.05 - Produzione di yogurt
Descrizione della performance	Ottenere diverse tipologie di yogurt, panna, burro e ricotta, utilizzando come materia prima il latte e/o il siero.
UC	PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE
Capacità-abilità	• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI • Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio (es. ricotta) • Pulire e igienizzare spazi e attrezzature • Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio dei prodotti finiti • Tarare e utilizzare l'affumicatore • Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi • Produrre la ricotta, anche affumicata • Produrre yogurt compatto, omogeneo e aromatizzato • Produrre la panna • Utilizzare la zangola • Produrre il burro • Produrre burro a ridotto tenore di colesterolo • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione • Utilizzare e regolare il fermentatore/maturatore • Effettuare la regolazione della caldaia polivalente per la pastorizzazione • Utilizzare e regolare il separatore centrifugo • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione

Conoscenze	• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature • L'organizzazione della linea di produzione, aspetti tecnologici • Norme di igiene, sicurezza e qualità relative alla produzione e commercializzazione di panna, burro e yogurt • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali dei prodotti • Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali dei microrganismi interessati • Il ciclo di produzione dei lattici fermentati e dei derivati del latte e del siero
Denominazione AdA	ADA.02.03.02 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.02.03.03 - Produzione di formaggi stagionati
Descrizione della performance	Eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati.
UC	PRODUZIONE DI FORMAGGI
Capacità-abilità	• Produrre formaggi a pasta filata • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione • Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature • Gestire le fasi di conservazione e stagionatura • Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi • Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare formaggi tipici del territorio • Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI • Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione
Conoscenze	• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo • Gestione della linea di produzione • Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine • Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature • Acidificazione chimica e naturale • Diverse tipologie dei cagli, scelta e impiego • Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.) • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.) • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle varie tipologie di formaggi • Classificazione dei formaggi
Denominazione AdA	ADA.02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
Descrizione della performance	Definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.
UC	APPONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI
Capacità-abilità	• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore • Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici • Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti • Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti • 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) • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
Conoscenze	• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore • Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore • Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore • Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore • Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati • Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati • Tecniche di pianificazione del lavoro • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo