



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore per la produzione dell'olio di oliva
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	SETTORE 02. Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di olio
Livello di complessità	Gruppo – Livello A
Livello EQF	3
Descrizione	Segue l'estrazione e conservazione dell'olio, effettua le operazioni preliminari alla lavorazione, gestisce i sottoprodotti e lo stoccaggio per la conservazione del prodotto finito, secondo le indicazioni tecniche di lavorazione; controlla il corretto funzionamento dei macchinari nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla sicurezza. Generalmente svolge la propria attività in contesti organizzativi strutturati, collaborando con colleghi e rapportandosi con responsabili; opera nell'ambito di obiettivi assegnati adeguando il proprio comportamento in relazione alle situazioni.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Lavora come dipendente stagionale nelle imprese operanti nel settore della produzione di olio.
Collocazione contrattuale	Si applica il CCNL di riferimento.
Collocazione organizzativa	L'operatore lavora direttamente presso un frantoio, occupandosi delle fasi di lavorazione delle olive: ricevimento, lavaggio, macinazione, estrazione dell'olio, filtrazione e imbottigliamento.
Opportunità sul mercato del lavoro	Molte aziende assumono personale con contratti a tempo determinato per far fronte al picco lavorativo durante la campagna olearia.
Percorsi formativi	Assolvimento del diritto – dovere all'obbligo di istruzione e formazione professionale o proscioglimento
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	8290 - Other Machine Operators and Assemblers
ISTAT Professioni (CP 2021)	7.3.1.2.0 Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
ATECO 2007	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

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.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Descrizione della performance	Procedere alle lavorazioni su macchinari o impianti fissi tenendo conto dei fattori generici e specifici di rischio connessi, e di conseguenza adottare comportamenti e usare dispositivi atti a prevenire pericoli fisici e danni alla salute
UC	Gestione in sicurezza di lavorazioni su macchinari o impianti fissi
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro • Identificare fattori di rischio per la sicurezza e la salute, generali e connessi alle lavorazioni su macchinari o impianti fissi, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti od emergenze secondo le procedure previste • Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le lavorazioni su macchinari o impianti fissi • Utilizzare in modo adeguato e secondo le prescrizioni, le attrezzature e i macchinari da lavoro, le sostanze tossiche, i mezzi di movimentazione e trasporto e i dispositivi di sicurezza e quelli di protezione individuale
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Contenuti tecnici previsti dalla normativa vigente per la formazione obbligatoria degli addetti a lavori sotto tensione: inquadramento legislativo e normativo, ruoli e responsabilità; fondamenti di fisica ed impiantistica elettrica; antinfortunistica elettrica e primo soccorso; procedure di lavoro, documentazione prevista, condizioni di sicurezza per la effettuazione dei lavori • Rischi caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda e specifici riferiti alla mansione (ad es. derivanti da operazioni su impianti e macchine utilizzate per il processo produttivo, con organi in movimento, superfici taglienti, fonti di calore, parti elettriche, ecc.) e conseguenti modalità di lavorazione in sicurezza, misure e procedure di prevenzione e protezione, antincendio, esodo e primo soccorso • Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e uso e manutenzione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) • Concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro (rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza) • Norme in materia di lavorazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti alimentari
Descrizione della performance	Raccogliere e smistare i sottoprodotti (sanse, acque di vegetazione) sulla base dell'eventuale riutilizzo, secondo quanto previsto dalla normativa in materia
UC	Gestione dei sottoprodotti oleari
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le operazioni di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti oleari rispettando i parametri di legge • Gestire, secondo normativa, le acque di vegetazione • Gestire, secondo normativa, la sansa di oliva • Utilizzare in modo adeguato gli strumenti e macchinari di lavoro all'interno del frantoio • Provvedere a organizzare e riordinare gli spazi e gli ambienti di lavoro
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti e macchinari di lavoro all'interno del frantoio • Caratteristiche e utilizzo delle acque di vegetazione • Caratteristiche e utilizzo dalla sansa di oliva • Disciplina del settore olivicolo • Sottoprodotti della lavorazione dell'olio
Descrizione della performance	Realizzare le operazioni di schiacciamento delle olive e di gramolatura della pasta di olive controllando i parametri di temperatura in funzione della

	tipologia di emulsione-acqua-olio
UC	Frangitura e gramolatura
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le operazioni di gramolatura della pasta di olive • Rilevare eventuali anomalie nel funzionamento degli impianti • Utilizzare in modo adeguato gli strumenti e i macchinari di lavoro all'interno del frantoio • Realizzare le operazioni di frangitura delle olive
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina del settore olivicolo • Ciclo di produzione dell'olio di oliva • Processo di frangitura e gramolatura delle olive • Strumenti e macchinari di lavoro all'interno del frantoio • Tecniche e modalità di frangitura delle olive • Tecniche e modalità di gramolatura delle olive
Descrizione della performance	Effettuare manualmente o con il supporto di macchinari, le operazioni di cernita, defogliazione e lavaggio delle olive, raccogliendo e smistando gli scarti per lo smaltimento
UC	Cernita, defogliazione e lavaggio delle olive
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Provvedere ad organizzare e riordinare gli spazi e gli ambienti di lavoro • Raccogliere e smistare gli scarti per le successive operazioni di smaltimento • Eseguire, manualmente o con l'ausilio di macchinari, le operazioni di cernita delle olive • Eseguire le operazioni di pesatura, defogliazione e lavaggio delle olive • Eseguire la verifica del livello di maturazione e di qualità delle olive che giungono al frantoio
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Macchinari per la cernita delle olive e loro utilizzo • Strumenti e macchinari di lavoro all'interno del frantoio • Principali caratteristiche dei prodotti oleari • Tecniche e parametri di riferimento per il controllo di salubrità delle olive • Operazioni preliminari (cernita, defogliazione, lavaggio, pesatura e stoccaggio delle olive) • Ciclo di produzione dell'olio di oliva
Descrizione della performance	Eseguire il confezionamento (primario, secondario e terziario) dei prodotti alimentari (liquidi, semiliquidi e pastosi), provvedendo al lavaggio ed alla sterilizzazione, delle diverse tipologie di contenitori e bottiglie, e al successivo imbottigliamento,
UC	Confezionamento dei prodotti alimentari
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare le operazioni di chiusura e sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici sottovuoto, ecc) • Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento ed invasettamento • Utilizzare i macchinari e le attrezzature di lavoro adeguate alla tipologia di lavorazione da realizzare • Realizzare la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura dei contenitori/bottiglie
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC,PS,PP..) e materiali metallici (alluminio, acciaio.) • Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature di lavoro • Tecniche e procedure di confezionamento in sottovuoto • Tecniche e procedure di chiusura e sigillo delle confezioni

Descrizione della performance	Curare l'igiene personale, eseguire le operazioni di pulizia ed igienizzazione degli ambienti, macchinari, attrezzature di lavoro e provvedere allo smaltimento degli scarti di produzione, utilizzando materiali e prodotti adeguati nel rispetto delle disposizioni aziendali e dalle normative vigenti
UC	Cura e igiene personale, degli ambienti, macchinari, attrezzature di lavoro e smaltimento degli scarti di produzione
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere un alto grado di pulizia personale (lavarsi le mani dopo aver starnutito, toccato capelli o usato servizi igienici, coprire i capelli con copricapi, togliersi anelli, orologi, ecc..) nei luoghi di lavoro e durante la manipolazione del cibo • Realizzare le operazioni periodiche di pulizia/ igienizzazione delle attrezzature, macchinari e degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti • Realizzare le operazioni periodiche di pulizia/igienizzazione degli spazi e ambienti di lavoro secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e modalità di impiego dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc) • Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme • Tecniche di pulizia e igienizzazione degli ambienti e attrezzature di lavoro