



## Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

### Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore della produzione di bevande analcoliche e gassate
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	Si occupa della conduzione di impianti e macchinari, anche industriali, per la produzione di bevande analcoliche e gassate, compreso le acque minerali e le altre acque in bottiglia, svolgendo attività di: controllo del processo, del prodotto e dei macchinari o delle attrezzature, approvvigionamento delle materie prime e caricamento dei macchinari, preparazione delle miscele per le bibite, filtraggio delle bevande ed aggiunta di anidride carbonica, imbottigliamento.

#### Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Lavora in qualità di dipendente oppure come titolare di impresa individuale.
Collocazione contrattuale	Se lavoratore dipendente si applica il CCNL di riferimento.
Collocazione organizzativa	Svolge funzioni esecutive e collabora con esperti del settore della produzione alimentare.
Opportunità sul mercato del lavoro	Le opportunità di lavoro per l'operatore della produzione di bevande analcoliche e gassate sono numerose e diversificate, in quanto questo settore rappresenta una realtà importante per l'industria alimentare italiana.
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)	7.3.2.8.4 Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate
ATECO 2007	11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia

#### 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.02.06.04 - Produzione di bevande analcoliche e gassate ADA 02.06.05 – Produzione di acque minerali
-------------------	---

Descrizione della performance	Conoscere le prescrizioni in materia di sicurezza costantemente rispettate; salute e sicurezza dei lavoratori tutelate
UC	Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le misure di tutela e di prevenzione;</li> <li>• Applicare tecniche di primo soccorso;</li> <li>• Individuare gli aspetti cogenti relativi alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;</li> <li>• Riconoscere e valutare le diverse tipologie di rischio;</li> <li>• Riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature;</li> <li>• Usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale.</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri e metodi per la valutazione dei rischi;</li> <li>• Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza;</li> <li>• Metodi di sorveglianza;</li> <li>• Misure generali di tutela;</li> <li>• Organi di vigilanza, controllo, assistenza;</li> <li>• Principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo;</li> <li>• Principali rischi legati all'uso di attrezzature;</li> <li>• Principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità;</li> <li>• Procedure di emergenza e primo soccorso;</li> <li>• Uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale.</li> </ul>
Denominazione AdA	ADA 02.06.05 – Produzione di acque minerali
Descrizione della performance	Raccogliere e trattare le acque secondo le norme in materia di prelievo di acque minerali naturali
UC	Raccolta e trattamenti delle acque
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le operazioni di regolazione del pH;</li> <li>• Monitorare visivamente e costantemente le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche del prodotto;</li> <li>• Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti al sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi;</li> <li>• Monitorare le fasi di captazione, canalizzazione, elevazione meccanica delle acque, assicurando il corretto approvvigionamento in vasche e serbatoi;</li> <li>• Eseguire correttamente i trattamenti consentiti dalla legge sulle acque, secondo i dosaggi e le procedure definite, conducendo in sicurezza gli impianti ed i macchinari specifici (filtrazione, decantazione ed eventuale ossigenazione per la separazione).</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche per la filtrazione, decantazione, ossigenazione eliminazione / incorporazione anidride carbonica;</li> <li>• Sistemi di regolazione del pH;</li> <li>• Principi di base della gestione e tutela delle fonti idriche naturali;</li> <li>• Principali tipologie di acque minerali e relative caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche;</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza;</li> <li>• Norme di igiene (HACCP) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione;</li> <li>• Legislazione italiana e direttive europee in materia di prelievo di acque minerali naturali e trattamenti consentiti;</li> <li>• Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche);</li> <li>• Principi, tecniche e strumenti di Customer Satisfaction;</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</li> </ul>
Denominazione AdA	ADA.02.06.04 - Produzione di bevande analcoliche e gassate ADA 02.06.05 – Produzione di acque minerali
Descrizione della performance	Realizzare la miscela con sostanze aromatizzanti o altre sostanze edibili di origine vegetale. Eseguire la gassificazione con integrazione di anidride carbonica.
UC	Preparazione di bevande analcoliche e gassate

Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare le modalità previste per l'inserimento dell'acido citrico e/o anidride carbonica;</li> <li>• Curare la conservazione delle bevande analcoliche e gassate impostando la giusta temperatura;</li> <li>• Adottare le procedure per la bollitura di acqua e zucchero e per il filtraggio delle bevande;</li> <li>• Curare la piccola manutenzione, la pulizia e la sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di bevande analcoliche e gassate;</li> <li>• Monitorare il funzionamento degli impianti e delle attrezzature per la produzione di bevande analcoliche e gassate;</li> <li>• Individuare le sostanze e realizzare la miscela secondo ricetta.</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processo di produzione e conservazione di bevande analcoliche e gassate</li> <li>• Procedure di sanificazione impianti e attrezzature;</li> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e delle attrezzature per la produzione di bevande analcoliche e gassate;</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza;</li> <li>• Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche);</li> <li>• Norme di igiene (HACCP) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione.</li> </ul>
Denominazione AdA	ADA.02.06.04 - Produzione di bevande analcoliche e gassate ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Descrizione della performance	Eseguire il confezionamento, l'etichettatura e la chiusura dei prodotti alimentari trasformati
UC	Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici/per chiudere;</li> <li>• Eseguire l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici;</li> <li>• Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici/per chiudere e le stampanti;</li> <li>• Utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet.</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet;</li> <li>• Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche);</li> <li>• Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati;</li> <li>• Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza;</li> <li>• Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali;</li> <li>• specifiche norme sanitarie (HACCP) per l'imbottigliamento / invasettamento / riempimento;</li> <li>• Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet. tetrapak, ecc.).</li> </ul>