



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore della produzione di pasta
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Pastaio
Settori di riferimento	02 Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo – Livello A
Livello EQF	3
Descrizione	Opera nel ciclo di produzione della pasta fresca. Seleziona, nel rispetto delle linee di produzione aziendale e delle norme vigenti in materia, le farine e i cereali per l'impasto e per il ripieno, controllando la qualità degli alimenti e curando l'igiene dei prodotti, macchinari ed utensili in tutte le fasi di produzione. Esegue le operazioni di taglio e formatura e monitora le successive fasi di essiccamento, ed eventuale pastorizzazione, e raffreddamento.

Tipologia rapporti di lavoro	Generalmente lavora con contratti di lavoro subordinati.
Collocazione contrattuale	Ai lavoratori dipendenti si applica la contrattazione collettiva del settore alimentare con un livello di inquadramento medio- basso
Collocazione organizzativa	Lavora nell'area di produzione di pasta fresca sia in piccoli laboratori artigianali che nelle imprese di medie e grandi dimensioni, svolgendo compiti esecutivi nel rispetto delle linee di produzione e delle disposizioni del titolare del laboratorio artigianale o al responsabile di area nelle imprese di medio-grandi dimensioni.
Opportunità sul mercato del lavoro	Trova opportunità lavorative nelle imprese operanti nel settore della produzione di prodotti alimentari.
Percorsi formativi	Assolvimento del diritto-dovere all'obbligo di istruzione e formazione o proscioglimento
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	7515 Food and beverage tasters and graders 8160 Food and related products machine operators
ISTAT Professioni (CP 2011)	6.5.1.2.2 Pastai 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
ATECO 2007	10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 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 nc

Repertori di descrizione

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

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.02.02.04 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.02.07 - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)
UC	Realizzare l'impasto industriale o artigianale della pasta
Descrizione della performance	Preparare la miscela di semola, farina, uova, acqua e altri ingredienti per l'impasto della pasta, avendo cura di controllare il peso, il tempo e la temperatura del procedimento d'impasto, previa verifica dell'integrità delle materie prime e delle macchine, attrezzature ed utensili da lavoro.
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche ed operatività di campionamento • Applicare tecniche ed operatività di analisi dei campioni • Applicare tecniche ed operatività di selezione delle semole e delle farine • Applicare tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo in tutte le sue fasi • Utilizzare attrezzature, macchine e utensili per la miscela e realizzazione dell'impasto • Avviare macchine miscelatrici e impastatrici • Monitorare tempi e temperatura delle macchine impastatrici
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Linee produttive • Mission aziendale • Procedure di produzione e standard di prodotto • Tipologie di farine e di semola • Tipologie e proprietà degli ulteriori ingredienti per l'impasto (uova, acqua, ecc) • Proprietà fisico-chimiche di farine e semole • Tecniche di selezione delle semole e delle farine • Tecniche di campionamento • Tecniche di analisi e controllo dei campioni • Caratteristiche e funzionalità di macchinari, attrezzature ed utensili di lavoro: macchinari per la setacciatura meccanica; macchinari impastatrici; vasche sottovuoto per eliminazione aria; macchinari per la compressione e raffreddamento; macchinari per la formatura (trafilatura in bronzo, in teflon, laminatura; macchinari per il riempimento di pasta fresca, ecc • Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo in tutte le sue fasi • Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Piani di autocontrollo HACCP • Normativa smaltimento rifiuti

Denominazione AdA	ADA.02.02.04 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.02.07 - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)
UC	Preparare i ripieni per la farcitura
Descrizione della performance	Preparare i ripieni per la farcitura anche mediante cottura degli ingredienti provvedendo alla corretta conservazione
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche ed operatività di campionamento • Applicare tecniche ed operatività di analisi dei campioni • Applicare tecniche ed operatività di selezione degli ingredienti • Avviare macchine miscelatrici • Applicare procedure per la conservazione dei prodotti alimentari
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e proprietà degli ingredienti alimentari • Tecniche e procedure per realizzare i ripieni • Tecniche e procedure per la cottura degli ingredienti • Caratteristiche e funzionalità di macchinari, attrezzature ed utensili di lavoro • Tecniche e procedure di conservazione

	<ul style="list-style-type: none"> • Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Piani di autocontrollo HACCP • Normativa smaltimento rifiuti
--	---

Denominazione AdA	ADA.02.02.04 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.02.07 - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)
UC	Effettuare il taglio e la formatura dell'impasto ed eventuale farcitura della pasta
Descrizione della performance	Effettuare il taglio e la formatura dell'impasto per definire lo spessore e la forma desiderata o pianificata dalla linea di produzione ed eseguire la farcitura utilizzando macchine riempitrici.
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare macchine per estrusione, trafilatura e spianatura • Applicare procedure di conduzione del processo di taglio e formatura e di controllo dei parametri di lavorazione • Utilizzare macchine per la farcitura ed il riempimento • Applicare procedure di produzione per la fase di farcitura e di riempimento • Verificare i parametri di lavorazione (tempi, velocità, umidità, temperatura, pressione) • Applicare tecniche ed operatività di formatura e taglio per pasta stesa • Applicare tecniche ed operatività di formatura e taglia per pasta ripiena
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Linee e standard di produzione • Tecniche ed operatività di lavaggio, igienizzazione e sanificazione • Caratteristiche delle tecnologie impiantistiche: macchinari per la setacciatura meccanica; macchinari per l'impastamento; vasche sottovuoto per eliminazione aria; macchinari per la compressione e raffreddamento; macchinari per la formatura (trafilatura in bronzo, in teflon, laminatura); macchinari per il riempimento di pasta fresca, macchinari per estrusione, macchinari per spianatura • Procedure di conduzione del processo e parametri di lavorazione (tempi, velocità, umidità, temperatura, pressione) • Tecniche per la formatura ed il taglio per pasta stesa • Tecniche per la formatura ed il taglio per pasta ripiena • Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Piani di autocontrollo HACCP • Normativa smaltimento rifiuti

Denominazione AdA	ADA.02.02.04 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.02.07 - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)
UC	Gestire il processo di essiccamento ed eventuale pastorizzazione e verificare il raffreddamento
Descrizione della performance	Gestire il processo di essiccamento, monitorando gli essiccatori ed i relativi parametri, ed eventuale pastorizzazione e verificare successivamente il tempo, la temperatura e la ventilazione per il raffreddamento
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche ed operatività di essiccamento • Applicare tecniche di controllo dei parametri degli essiccatori • Applicare tecniche ed operatività di pastorizzazione • Applicare tecniche di controllo dei parametri per l'applicazione della procedura di raffreddamento • Applicare tecniche ed operatività di raffreddamento
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Procedure di conduzione del processo di pastorizzazione e parametri di lavorazione (tempi, umidità, temperatura, pressione) • Tecniche di essiccamento • Tecniche di pastorizzazione • Parametri per l'applicazione della procedura di raffreddamento • Tecniche di raffreddamento • Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Piani di autocontrollo HACCP • Normativa smaltimento rifiuti

Denominazione AdA	ADA.02.02.04 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.02.07 - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)
-------------------	--

UC	Effettuare il confezionamento ed eventuale surgelamento.
Descrizione della performance	Effettuare la spolveratura, con farina, semola o altri ingredienti, manualmente o meccanicamente, realizzare il confezionamento e nel rispetto delle linee produttive il surgelamento del prodotto fresco.
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare, a mano o con le macchine, la spolveratura • Applicare tecniche per la chiusura e la sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine confezionatrici sottovuoto, etc); • Applicare tecniche e procedure per le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbustamento ecc • Applicare tecniche e procedure di surgelamento
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Linee e standard di produzione • Tipologie di alimenti utilizzati per la spolveratura (farina, farina di quinoa, semola, amido, riso mais, ecc) • Tecniche e procedure di chiusura delle confezioni; • Tecniche e procedure di confezionamento in sottovuoto • Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP..) e materiali metallici (alluminio, acciaio, etc). • Macchine confezionatrici • Macchine e parametri per il surgelamento dei prodotti alimentati • Procedure e tecniche per il surgelamento • Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Linee guida per la preparazione, vendita e somministrazione di alimenti • Piani di autocontrollo HACCP • Normativa smaltimento rifiuti