



**REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE**

**DIPARTIMENTO LAVORO
SETTORE 01 - POLITICHE ATTIVE, SUPERAMENTO DEL PRECARIATO E
VIGILANZA ENTI - MERCATO DEL LAVORO -OSSERVATORIO. IMPLEMENTAZIONE
MISURE FSE PROGRAMMAZIONE 21/27 OBIETTIVO SPECIFICO OCCUPAZIONE**

Assunto il 18/10/2024

Numero Registro Dipartimento 1566

=====

DECRETO DIRIGENZIALE

“Registro dei decreti dei Dirigenti della Regione Calabria”

N°. 14846 DEL 18/10/2024

Oggetto: D.G.R. 215 del 13/06/2016 – “Repertorio Regionale delle figure professionali”:
Approvazione di nuove figure come da seduta del Gruppo Tecnico Certificazioni e Competenze del
25/09/2024, verbale n° 12/24

Dichiarazione di conformità della copia informatica

Il presente documento, ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e successive modificazioni è copia conforme informatica del provvedimento originale in formato elettronico, firmato digitalmente, conservato in banca dati della Regione Calabria.

Cod. Proposta 62270
Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

Cod. Proposta 62270
Copia informatica conforme ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e s.m.

IL DIRIGENTE DI SETTORE

PREMESSO CHE:

- la Regione Calabria con DGR 335 del 17 settembre 2015 ha istituito il Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze coerentemente agli standard minimi di cui all'art 8 del Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13 e al Quadro Nazionale delle Qualificazioni regionali delineato dall'intesa del 22 gennaio 2015 come recepita dal Decreto Interministeriale del 30 giugno 2015, hanno sottoscritto in data 09/02/2016, con DGR 215 del 13 giugno 2016 si è proceduto ad integrare la DGR 355 del 17 settembre 2015 con specifico riguardo all'istituzione del Repertorio delle Qualificazioni e Competenze della Regione Calabria e ad definire i compiti e la composizione del Gruppo Tecnico Repertorio (GTR);
- nel documento allegato alla citata delibera n. 215/2016, con riferimento alla gestione ed aggiornamento del "Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze", in particolare al punto 4.1, è stato previsto che la Regione Calabria si avvale di un "Gruppo Tecnico Repertorio" (GTR) al quale sono attribuite, tra l'altro, le funzioni di:
- verifica e validazione delle proposte d'integrazione e/o modifica del Repertorio;
- individuazione di eventuali nuove figure professionali da inserire nel Repertorio e validazione delle descrizioni;
- è stata definita la procedura di gestione e di aggiornamento del Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze e, in particolare, è stato stabilito che:
- il monitoraggio periodico e costante del Repertorio Regionale spetta al Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro, con il supporto del Settore competente in materia di formazione professionale (punto 4);
- l'istruttoria delle proposte da presentare al Gruppo Tecnico nonché la predisposizione degli atti formali, con i quali le proposte di modifica e/o integrazione del Repertorio vengono adottate in seguito alla verifica e validazione da parte del Gruppo Tecnico, spetta al Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro (punto 4.1);
- il Settore regionale competente in materia di politiche attive e servizi per il lavoro è il Settore deputato a definire, con proprio atto, le modalità e gli strumenti per la presentazione di proposte di aggiornamento del Repertorio e le modalità operative di gestione delle istanze (punto 4.2);
- con Decreto Dirigenziale n. 16465 del 21 dicembre 2016 è stata approvata la procedura per l'aggiornamento ed il monitoraggio del Repertorio delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria.

PRESO ATTO CHE:

- con D.D.G. 7764 del 05/06/2024 è stata definita la composizione del Gruppo Tecnico Repertorio.
- Il Gruppo Tecnico Repertorio denominato GTR con verbale n° 5 del 27/05/2024, su indicazione del Dirigente Generale Fortunato Varone, nell'ottica delle attività previste per il GTR, si propone di garantire un costante aggiornamento del "Repertorio regionale delle qualifiche e delle competenze Calabria", attraverso una ricognizione delle figure professionali del Repertorio nazionale (art. 8 del Dlgs n. 12/2013), non ancora contemplate in quello regionale, utilizzando anche i dati provenienti dal Gruppo di lavoro appositamente costituito.
- Il GTR, come riportato nel verbale n° 6 del 03/06/2024, ha dato seguito a quanto indicato dal Dirigente Generale Fortunato Varone relativamente alla priorità della valutazione ed eventuale validazione delle figure professionali rientranti negli ambiti "digital e green".
- Il GTR con verbale n° 12 del 25/09/2024, dopo aver esaminato le figure elaborate, in conformità con D.D.G. n. 16465/2016, approva le seguenti figure:

1. Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentare;
2. Operatore per il lavaggio-bonifica di impianti, serbatoi, cisterne;
3. Operatore per la produzione dell'olio di oliva;

e pertanto decide di inserirle all'interno del Repertorio delle Qualifiche e delle Competenze della Regione Calabria.

VISTI

- Il D.D.G. 9355 del 30/06/2023 avente ad oggetto D.G.R. 297 del 23 giugno 2023. Adempimenti Dipartimento Lavoro e Welfare: conferimento incarichi ai Dirigenti di livello non generale"
- la D.G.R. n. 717 del 15 dicembre 2023, recante "“Misure per garantire la funzionalità della struttura Organizzativa della Giunta Regionale – Approvazione modifiche del Regolamento Regionale n.12/2022”";
- Il D.D.G. n. 19421 del 18/12/2023 avente ad oggetto: "Adempimenti conseguenti alla D.G.R. 717 del 15 dicembre 2023. Approvazione Micro-struttura Organizzativa del Dipartimento "Lavoro" – Conferma

conferimento incarico ai Dirigenti non apicali di cui al D.D.G. 9355 del 30/06/2023 e al D.D.G. 9619 del 06/07/2023.

- la Legge regionale 1° dicembre 2022, n. 42, recante "Riordino del sistema dei controlli interni e istituzione dell'Organismo regionale per i controlli di legalità", con la quale è stata revisionata e sistematizzata la materia dei controlli interni, determinandone modalità, strumenti e procedure, con l'obiettivo di garantire la legittimità, la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa delle strutture in cui si articola la Giunta regionale;
- il Regolamento regionale n. 1 del 12 gennaio 2023 recante "Regolamento delle procedure di controllo interno in attuazione dell'articolo 4, comma 7 e dell'articolo 9 della legge regionale 1 dicembre 2022, n. 42 (Riordino del sistema di controlli interni e istituzione dell'Organismo regionale per i controlli di legalità)";
- la circolare n. 196397 del 02/05/2023 del Segretariato Generale.
- La DGR n. 578 del 26/10/2023 - Approvazione Piano dei controlli di Regolarità Amministrativa in fase successiva – anno 2024 e la conseguente circolare n. 567361 del 19/12/2023 del Segretariato Generale.
- la DGR n. 29 del 06/02/2024 - Approvazione Piano Integrato di Attività e Organizzazione 2024/2026
- la D.G.R. n. 197 del 30 aprile 2024, recante "Misure per garantire la funzionalità del Dipartimento Lavoro – Incarico Dirigente Generale ex art 10 del Regolamento Regionale n.11/2021 e s.m.i.";
- Il D.P.G.R. n. 27 del 30 aprile 2024, con il quale è stato conferito al dott. Fortunato Varone l'incarico, di Dirigente Generale Reggente del Dipartimento "Lavoro" della Giunta della Regione Calabria.

ATTESTATO che il presente atto non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

TENUTO CONTO che con dispositivo Prot. n. 29100 del 16/01/2024, in atti, è stato nominato Responsabile del procedimento il dott. Ciliberti Eugenio.

ATTESA la propria competenza a sensi della L.R. n. 34/2002 e s.m.i,

VERIFICATA la conformità della documentazione prodotta;

ATTESTATO che il presente atto è formulato su proposta del responsabile del procedimento che ne attesta la regolarità e la correttezza sotto il profilo istruttorio procedimentale;

ATTESTATA, sulla scorta dell'istruttoria effettuata, la regolarità amministrativa nonché la legittimità e correttezza del presente atto e che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio annuale e/o pluriennale regionale;

DECRETA

Per i motivi esposti in premessa, che qui si richiamano, di:

Prendere atto dei verbali n° 5 del 27/05/2024, n° 6 del 03/06/2024 e n. 12 del 25/09/2024, del Gruppo Tecnico Regionale del Repertorio delle Qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria;

Integrare il Repertorio delle Qualificazioni e delle competenze della Regione Calabria di cui alla DGR 215 del 13 giugno 2016 con le figure professionali di:

1. Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentare;
2. Operatore per il lavaggio-bonifica di impianti, serbatoi, cisterne;
3. Operatore per la produzione dell'olio di oliva;

per come alle schede descrittive, rispettivamente allegato A), B), C) che ne fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Dare atto che: avverso il presente decreto è ammesso ricorso, in sede giurisdizionale, innanzi al TAR Calabria, Entro 60 (sessanta) giorni dalla notifica o, in alternativa al ricorso giurisdizionale ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, entro 120 (centoventi) giorni dalla notifica dello stesso, per vizi di legittimità;

Disporre la pubblicazione del presente decreto, unitamente ai relativi allegati, sulla sezione del portale regionale dedicata al Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze, al fine di garantirne la massima diffusione;

Disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria ai sensi della L.R. 6 aprile 2011 n.11 e sul sito internet istituzionale, a cura del Responsabile dipartimentale per la pubblicazione.

Sottoscritta dal Responsabile del Procedimento

CILIBERTI EUGENIO

(con firma digitale)

Sottoscritta dal Dirigente

CARMELO ELIO PONTORIERI

(con firma digitale)



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
Proposta 62270	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 • Disporre le diverse tipologie di carni

	- Realizzare i tagli commerciali della carne mediante strumenti manuali o macchinari (es. fettine, bracirole, 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



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore per il lavaggio/bonifica di impianti, serbatoi, cisterne
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Addetto alle bonifiche
Settori di riferimento	07. Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo – Livello A
Livello EQF	3
Descrizione	Verifica le condizioni di rischio del sito e procede con le operazioni di prelavaggio e bonifica di impianti, serbatoi e cisterne adottando tutte le procedure previste dalla normativa vigente in materia, nelle attività di rimozione, confinamento o rivestimento, adottando, ove necessario, le procedure di emergenza. Esegue l'attività di classificazione, isolamento e stoccaggio di rifiuti ARD e non occupandosi del trasporto e della consegna degli stessi.

Tipologia rapporti di lavoro	Lavora con contratti di lavoro subordinato
Collocazione contrattuale	Si applica il CCNL del settore di riferimento
Collocazione organizzativa	Svolge funzioni esecutive.
Opportunità sul mercato del lavoro	Trova opportunità lavorative nelle imprese specializzate in attività di lavoro di risanamento ambientale e di costruzione.
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	8112 -Mineral and ston processing plant operators
ISTAT Professioni (CP 2021)	3.1.8.3.2 - Tecnici della raccolta e trattamento dei rifiuti e della bonifica ambientale 7.1.1.3.1 Trivellatori di pozzi
ATECO 2007	09.10.00 Attività di supporto all'estrazione di petrolio e di gas naturale 49.50.10 Trasporto mediante condotte di gas 49.50.20 Trasporto mediante condotte di liquidi 39.00.01 Attività di rimozione di strutture ed elementi in amianto specializzata per l'edilizia 39.00.09 Altre attività di risanamento e altri servizi di gestione dei rifiuti 38.12.00 Raccolta di rifiuti pericolosi solidi e non solidi 43.99.09 Altre attività di lavori specializzati di costruzione n.c.a.

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.07.01.09 - Lavaggio/bonifica di impianti, serbatoi, cisterne
UC	Verificare le condizioni di rischio del sito ed eseguire le operazioni di lavaggio e bonifica di impianti, serbatoi, cisterne
Descrizione della performance	Verificare le condizioni di rischio del sito ed eseguire le operazioni di lavaggio e bonifica di impianti, serbatoi, cisterne in sicurezza mantenendo impianti e attrezzature.
Capacità-abilità	• Leggere schemi tecnici • Valutare rischi e pericoli nell'esecuzione delle operazioni di rimozione e confinamento (o rivestimento) dei siti • Applicare tecniche di lavaggio preventivo • Utilizzare estrattori e aspiratori • Applicare norme e procedure per la corretta bonifica di impianti, serbatoi e cisterne • Attivare procedure di emergenza
Conoscenze	• Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Tipologie di rifiuti AdR e non • Tecniche di bonifica secondo le norme vigenti • Elementi di meccanica • Schemi elettrici/elettronici degli impianti e delle attrezzature • Procedure di emergenza • Valutazione dei rischi • Procedure di sicurezza delle attività di rimozione, incapsulamento e confinamento (o rivestimento) dei siti • Tecniche di lavaggio preventivo • Confinamento statico e dinamico • Tipologie di estrattori e aspiratori • Caratteristiche fisico-chimiche dei materiali

Denominazione AdA	ADA.07.01.09 - Lavaggio/bonifica di impianti, serbatoi, cisterne
UC	Eseguire le operazioni di stoccaggio e consegna dei rifiuti
Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di stoccaggio e consegna dei rifiuti ADR e non e compilare i documenti di accompagnamento per il trasporto
Capacità-abilità	• Utilizzare dispositivi e materiali per la sicurezza • Applicare metodi di stoccaggio e classificazione dei rifiuti • Applicare tecniche di isolamento e confezionamento • Compilare i documenti previsti per la consegna dei rifiuti
Conoscenze	• Tecniche di imballaggio dei materiali pericolosi • Tecniche di stoccaggio • Tipologie di confezionamento e accompagnamento dei rifiuti • Norme vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti • Proprietà e classificazione dei rifiuti ADR e non • Norme sulla sicurezza e sui DPI utilizzati • Documenti di accompagnamento per il trasporto dei rifiuti



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	- 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	- 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	- 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	- Strumenti e macchinari di lavoro all'interno del frantoio - Caratteristiche e utilizzo delle acque di vegetazione - Caratteristiche e utilizzo della 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	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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