



**REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE**

**DIPARTIMENTO LAVORO
SETTORE 4 - FORMAZIONE, AUTOIMPIEGO E AUTOIMPREDITORIALITÀ**

Assunto il 18/02/2025

Numero Registro Dipartimento 198

=====

DECRETO DIRIGENZIALE

“Registro dei decreti dei Dirigenti della Regione Calabria”

N°. 2164 DEL 18/02/2025

Oggetto: D.G.R. 215 del 13/06/2016 – “Repertorio Regionale delle figure professionali”:
Approvazione di nuove figure come da sedute del Gruppo Tecnico Repertorio del 20/11/2024 -
verbale n° 16/24, del 04/12/2024 verbale n° 17/24, del 29/01/2025 – verbale n° 02/25

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.

IL DIRIGENTE GENERALE

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 GTR con verbale n° 16 del 20/11/2024, dopo aver esaminato le figure elaborate, in conformità con D.D.G n. 16465/2016, approva le seguenti figure:
 1. Operatore della produzione di pasta
 2. Tecnico mosaicista
- Il GTR con verbale n° 17 del 04/12/2024, dopo aver esaminato le figure elaborate, in conformità con D.D.G n. 16465/2016, approva la seguente figura:
 1. Tecnico dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità in ambito agro-alimentare
- Il GTR con verbale n° 02 del 29/01/2025, dopo aver esaminato le figure elaborate, in conformità con D.D.G n. 16465/2016, approva la seguente figura:
 1. Tecnico colture biologiche

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

VISTI

- lo Statuto regionale;
- la Legge Regionale del 13 maggio 1996, n. 7, recante "Norme sull'ordinamento della struttura organizzativa della Giunta Regionale e sulla dirigenza regionale";
- il D.P.G.R. del 24 giugno 1999, n. 354 del Presidente della Regione, recante "Separazione dell'attività di indirizzo e di controllo da quella di gestione", modificato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 206 del 15 dicembre 2000;

- il D. Lgs. del 30 marzo 2001, n.165 e ss.mm.ii. - “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;
- 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 DGR n. 536 del 19/10/2024 - Approvazione Piano dei controlli di regolarità amministrativa in fase successiva – Anno 2025 e la conseguente circolare prot. n. 765486 del 05/12/2024 del Segretariato Generale.
- La DGR n. 29 del 06/02/2024 che approva il PIAO 2024 – 2026, rimodulato con D.G.R. n. 444/2024.
- la Deliberazione di Giunta Regionale del 24 ottobre 2024, n. 572 recante “Misure per garantire la funzionalità della struttura organizzativa della Giunta Regionale – approvazione modifiche del regolamento Regionale n. 12/2022 e s.m.i.;
- Il D.P.G.R. n. 66 del 24/10/2024, con il quale è stato conferito, al Dott. Fortunato Varone, l’incarico di Dirigente Generale Reggente del Dipartimento “Lavoro”.
- Il D.D.G. 15300 del 29.10.2024, avente ad oggetto: ” D.G.R. 572 del 24/10/2024 Adempimenti Dipartimento Lavoro: conferimento incarichi di reggenza ai Dirigenti non apicali”
- Il D.D.G. 15354 del 30.10.2024, avente ad oggetto: DGR 572/2024-Regolamento Regionale n. 12/2022 e ss.mm.ii.. Ridefinizione del modello operativo del Dipartimento Lavoro”.
- Il D.D.G. 15412 del 31.10.2024, conseguente all’adozione del D.D.G. 15354 del 30.10.2024, contenente l’assegnazione delle Risorse Umane e Finanziarie ai Settori del Dipartimento Lavoro.
- Il D.D.G. 17586 del 06/12/2024, avente ad oggetto: “D.G.R. 702 del 03/12/2024 Adempimenti Dipartimento Lavoro: conferimento incarico di reggenza ai Dirigenti non apicali” con il quale è stato conferito all’avvocato Rodolfo Elia, l’incarico di Dirigente del Settore 5 ITS e Alta Formazione del Dipartimento Lavoro.

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° 16 del 20/11/2024, n° 17 del 04/12/2024 e verbale n° 02 del 29/01/2025 del Gruppo Tecnico Repertorio;

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 della produzione di pasta
2. Tecnico mosaicista
3. Tecnico dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità in ambito agro-alimentare
4. Tecnico colture biologiche

per come alle schede descrittive, rispettivamente allegato A), B), C) e D) 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 Generale

FORTUNATO VARONE

(con firma digitale)



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



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Tecnico mosaicista
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Mosaicista
Settori di riferimento	Settore 8 - Vetro, ceramica e materiali da costruzione
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo – Livello B
Livello EQF	4
Descrizione	Restauro o effettua la realizzazione di mosaici su diversi settori produttivi, utilizzando materiali di diverso tipo: vetro, paste vitree, pietra naturale, terracotta, madreperla, ecc.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Lavora con contratti di lavoro subordinato e/o lavoratore autonomo
Collocazione contrattuale	Se dipendente si applica il CCNL del settore di riferimento
Collocazione organizzativa	Opera nel processo produzione di manufatti artistici e svolge l'attività con parziale autonomia dovendosi coordinare con il committente e con il titolare dell'impresa.
Opportunità sul mercato del lavoro	Le opportunità di lavoro per un mosaicista sono diverse e in continua evoluzione. Il contesto lavorativo può essere la bottega artigianale, l'impresa edile, gallerie d'arte, consulenze presso negozi di artigianato artistico, oppure nelle imprese di medio - grande dimensione.
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria superiore di secondo grado oppure esperienza lavorativa di almeno tre anni nella mansione di riferimento.
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	6.3.2.4.0 Pittori e decoratori su vetro e ceramica
ATECO 2007	23.41.00 Fabbricazione di prodotti in ceramica per usi domestici e ornamentali

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.08.02.10 - Produzione di manufatti artistici e mosaici (in pietra, in ceramica, in vetro, ecc.)
Descrizione della performance	Analizzare lo stato di conservazione del mosaico - Interpretare le richieste del cliente - Individuare gli elementi necessari per la ristrutturazione del mosaico - Rispettare l'aspetto artistico dell'opera originaria - Elaborare il modello per mosaici ex-novo legati all'urbanistica, all'architettura, alla produzione industriale - Realizzare i cartoni musivi per il rifacimento di

	mosaici antichi: copie romane, bizantine, medievali - Riprodurre il modello alle dimensioni e proporzioni reali - Eseguire e stampare il reticolo
UC	Essere in grado di progettare un modello musivo
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumentazioni per la traduzione del modello musivo nelle proporzioni reali • Applicare tecniche di indagine diagnostica del mosaico • Applicare tecniche di progettazione di interventi di restauro • Applicare procedure di valutazione condizioni di conservazione del mosaico • Applicare modalità per prefigurare in termini musivi il modello da rappresentare • Applicare tecniche pittoriche e di disegno grafico per la realizzazione di cartoni musivi • Utilizzare forme, soggetti ed ambientazioni che fungano da modello per elaborati ex-novo
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche tecniche dei materiali lapidei, metallici e del vetro • Storia del restauro • Normativa dei beni e delle attività culturali • Misure, rapporti e proporzioni del mosaico in grandezza naturale • Elementi di geometria • Elementi di chimica applicata al restauro • Componenti hardware e principali software applicativi legati alla grafica • Storia dell'arte e delle diverse tipologie di mosaico: greco, romano, bizantino, medievale, moderno e contemporaneo • Tecnologie analogiche e digitali per la riproduzione delle immagini • Caratteristiche fisiche e chimiche degli elementi utilizzati per i tasselli del mosaico
Descrizione della performance	Identificare la tipologia di mosaico da realizzare: pavimentale, parietale, interno, esterno, etc. - Scegliere i materiali costituenti il supporto definitivo in funzione della collocazione finale del mosaico - Applicare procedure e metodi di composizione delle malte provvisorie e dei collanti - Scegliere tecniche e strumenti per plasmare e stendere la malta preparata - Valutare in termini tecnico-estetici il manufatto realizzato
UC	Essere in grado di predisporre il supporto musivo
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di incollaggio dei tasselli • Applicare tecniche di preparazione dei collanti e i supporti definitivi quali cemento e resine • Applicare tecniche di valutazione del manufatto realizzato • Applicare modalità di preparazione della malta provvisoria • Applicare tecniche per assemblaggio dei tasselli
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Misure, rapporti e proporzioni del mosaico in grandezza naturale • Leganti e supporti tradizionali ed innovativi • Tecniche di esecuzione del mosaico tradizionale ed industriale • Caratteristiche fisiche e chimiche degli elementi utilizzati per i tasselli del mosaico
Descrizione della performance	Individuare la tecnica di esecuzione appropriata in relazione alle caratteristiche di stile dell'elaborato da realizzare - Selezionare i materiali ed i colori costitutivi delle tessere in relazione a: tipologia, destinazione di luogo ed effetti di luce del mosaico da realizzare - Stabilire il formato e la grandezza delle tessere adeguato, in ragione degli andamenti del mosaico, nonché degli obiettivi prospettici - Valutare il grado di pressione con cui inserire le tessere in vista degli effetti di luce e di comunicazione visiva prefissati
UC	Essere in grado di effettuare la manipolazione delle tessere da mosaico
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di rifinitura di tessere per mosaico • Applicare tecniche di inserimento di tessere sul supporto musivo • Utilizzare modalità di selezione tessere per materiali e per disposizione cromatica • Utilizzare strumenti per il taglio delle tessere di mosaico
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche fisiche e chimiche degli elementi utilizzati per i tasselli del mosaico • Misure, rapporti e proporzioni del mosaico in grandezza naturale • Tecniche e strumenti per il taglio delle tessere: trancia, tagliola, sega per marmi

	<ul style="list-style-type: none"> • Materiali musivi tradizionali ed innovativi: marmo, vetro, smalti • Caratteristiche tecniche dei materiali metallici e del vetro • Tecniche di pittura a fresco, ad olio, a tempera • Tecniche di esecuzione del mosaico tradizionale ed industriale
Descrizione della performance	Rispettare quanto richiesto dal cliente dal punto di vista artistico ed estetico. Incollare la tela o la rete. Strappare il mosaico dalla sede provvisoria. Posare il mosaico su supporto definitivo. Rifinire l'elaborato musivo
UC	Essere in grado di elaborare un mosaico
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare modalità di montaggio atte a celare l'unitura tra le diverse sezioni • Applicare tecniche di essiccamento necessari allo strappo del mosaico dalla sede provvisoria • Utilizzare tecniche costruttive • Utilizzare strumentazione per il monitoraggio degli ambienti di posa • Utilizzare modalità di retinatura adeguata per le tessere: carta, fibra di vetro, etc.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di storia dell'arte e contemporanea • Elementi di tecnologia dei materiali • Elementi di geometria • Misure rapporti e proporzioni del mosaico in grandezza naturale • Elementi di disegno artistico • Caratteristiche fisiche e chimiche degli elementi utilizzati per i tasselli del mosaico



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	TECNICO DEI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
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 B
Livello EQF	4
Descrizione	Il Tecnico dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità in ambito agro-alimentare è in grado di ricostruire, seguire e verificare, anche a ritroso, il percorso di un prodotto agro-alimentare (ingrediente, materia prima, alimento, mangime, ecc.), attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione, distribuzione e vendita

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	È solitamente impiegato con un rapporto di lavoro dipendente, a tempo determinato o indeterminato. Può anche operare con un rapporto di collaborazione, specie nelle fasi iniziali del percorso lavorativo. Può infine intraprendere un'attività di lavoro autonomo, se intende lavorare per clienti diversi e con un maggiore livello di indipendenza
Collocazione contrattuale	Se dipendente si applica il CCNL del settore di riferimento
Collocazione organizzativa	In caso di rapporto di lavoro dipendente, può trovare collocazione all'interno delle aree di produzione, logistica, laboratorio analisi o supporto al responsabile, in caso di lavoro autonomo può essere un consulente esterno.
Opportunità sul mercato del lavoro	Questa figura è sempre più richiesta nel settore agroalimentare, a causa dell'importanza crescente della sicurezza alimentare e della trasparenza nei confronti dei consumatori.
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria di secondo grado o tre anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari 3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare 7.2.8.1.0 Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali
ATECO 2007	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 10.31.00 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
10.51.10 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
10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
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
10.81.00 Produzione di zucchero
10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie
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
10.85.01 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
10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
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
10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne
10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari nca
10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
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
82.92.10 Imballaggio e confezionamento di generi alimentari

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.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Descrizione della performance	Configurare il sistema di tracciabilità/rintracciabilità definito in tutte le sue componenti
UC	Configurazione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> Definire i parametri da tracciare relativamente a prodotti, materie prime, condizioni ambientali di immagazzinamento, filiera produttiva, flussi materiali, ecc. individuando anche dati e informazioni caratterizzanti la catena di custodia Identificare i prodotti (materie prime, ingredienti, semilavorati, ecc.), i soggetti coinvolti nelle fasi di lavorazione, le attrezzature e i processi del ciclo produttivo da sottoporre al controllo Definire azioni, misure e procedure che consentono di descrivere e identificare un prodotto e le fasi che ha attraversato (lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, ecc.) Definire il sistema di tracciabilità/rintracciabilità esterna e interna in tutte le sue componenti (ambito di applicazione, elementi tracciati di riferimento, standard, soggetti coinvolti, sistemi di supporto, indicatori di performance, ecc.)
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare e dei mangimi Principi di sostenibilità ambientale e circolarità delle risorse Principali fasi di configurazione di un sistema di tracciabilità/rintracciabilità Caratteristiche e componenti dei principali sistemi di tracciabilità/rintracciabilità Requisiti e caratteristiche delle filiere Identity Preserved Standard richiesti dalla catena di custodia Principali riferimenti legislativi e normativi sulla tracciabilità/rintracciabilità nell'ambito agro-alimentare e mangimistico principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Denominazione AdA	ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Descrizione della performance	Sviluppare la documentazione e manuale di tracciabilità/rintracciabilità elaborati
UC	Sviluppo del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le disposizioni degli organi di controllo per predisporre il manuale e le procedure di tracciabilità/rintracciabilità Identificare il livello di rischio e i punti critici da tracciare e tenere sotto controllo Valutare le informazioni obbligatorie e facoltative da registrare relative all'intero processo produttivo e al prodotto, in ottemperanza alla normativa vigente e in coerenza con gli standard aziendali Individuare unità logistiche univoche e lotti produttivi che hanno subito lo stesso processo di trasformazione
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare e dei mangimi Tecniche di analisi e rappresentazione di processo (mock recall) Principali caratteristiche del bilancio di massa Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa e quantitativa Principali certificazioni (obbligatorie e volontarie) in ambito agro-

	<p>alimentare e mangimistico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP, igiene e sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi • Metodologie di analisi del rischio e piano di controllo • Metodologie di stesura del Manuale di tracciabilità • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Descrizione della performance	Gestire il sistema di tracciabilità/rintracciabilità
UC	Gestione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Definire i requisiti e le funzionalità del sistema informativo di supporto alla rilevazione e registrazione delle informazioni al fine di identificare in sicurezza e in modo univoco i prodotti e le aziende • Individuare lo standard di codifica e le soluzioni tecnologiche più adeguate per la comunicazione, conservazione e il recupero delle informazioni e dei dati • Adottare strategie organizzative e comunicative per il coinvolgimento di tutte le parti interessate (clienti, fornitori, organismi di controllo ufficiali, consumatori, ecc.) al fine di garantire l'inter-operabilità del sistema • Valutare quantità e tipologia di informazioni relative al prodotto (metodo di produzione, origine geografica, categoria, composizione, ecc.), per la composizione delle etichette, in coerenza con gli standard aziendali e la normativa vigente
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principali riferimenti legislativi in materia di etichettatura e di MOCA • Tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture) • Principali organi di controllo: compiti e adempimenti • Lingua inglese di settore • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Descrizione della performance	Monitorare il sistema di verifica e controllo definito in tutte le sue componenti
UC	Monitoraggio e verifica del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Definire il piano di controllo/monitoraggio del sistema di tracciabilità/rintracciabilità e le fasi di campionamento e analisi dei lotti • Determinare procedure standard di monitoraggio periodico del sistema al fine di prevenire e gestire in sicurezza eventuali emergenze e allerte alimentari e/o possibili azioni di ritiro e richiamo dei prodotti • Rilevare i fattori di rischio e le criticità sia interne al processo di produzione che esterne attraverso test di tracciabilità/rintracciabilità e "mock recall" • Definire le modalità di audit presso clienti e fornitori producendo la documentazione e i dati necessari richiesti dagli organi di controllo



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Tecnico colture biologiche
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	Settore 01. AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo – livello B
Livello EQF	4
Descrizione	<p>Il tecnico colture biologiche è specializzato nella ricerca e nell'applicazione delle tecniche dell'agricoltura biologica, cioè del metodo di produzione definito dal Regolamento CEE 2092/91, sostituito successivamente dai Reg. CE 834/07 e 889/08 e a livello nazionale dal D.M. 18354/09. Il termine agricoltura biologica indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). Sviluppa un modello di produzione che evita lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo. Per salvaguardare la fertilità naturale del terreno, gli agricoltori biologici utilizzano materiale organico e, ricorrendo ad appropriate tecniche agricole, non lo sfruttano in modo intensivo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere). Alla difesa delle colture si provvede in via preventiva selezionando specie resistenti alle malattie e intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate, come ad esempio la rotazione delle colture, la piantumazione di siepi ed alberi che danno ospitalità ai predatori naturali dei parassiti; la consociazione cioè coltivando in parallelo piante sgradite l'una ai parassiti dell'altra. In agricoltura biologica si usano fertilizzanti naturali come il letame ed altre sostanze organiche compostate o incorporazioni di vegetali nel terreno. Per la difesa delle colture si interviene con sostanze naturali vegetali, animali o minerali: estratti di piante, insetti utili che predano i parassiti, farina di roccia o minerali naturali per correggere struttura e caratteristiche chimiche del terreno e per difendere le coltivazioni dalle crittogame. Questa figura possiede conoscenze in agronomia, biologia, chimica, genetica vegetale, patologia vegetale ed entomologia. Progetta metodi basati sull'impiego selettivo di prodotti chimici a bassa tossicità e ad effetto mirato con utilizzo di metodologie operative basate su criteri biologici. Applica le tecniche biologiche organizzando e gestendo programmi di intervento nelle singole aziende agricole. Consiglia tecniche e materiali che garantiscano produttività, genuinità e tutela ambientale, operando sul fronte della ricerca e della applicazione intensiva. Studia l'applicazione sulle piante di quei prodotti chimici e/o biologici che rispettano l'equilibrio ambientale. Vaglia le opportunità di inserimento e l'utilizzo di insetti utili, in alternativa all'uso di fitofarmaci e verifica la resistenza di nuove varietà di piante alle diverse malattie e all'assalto degli insetti dannosi. Esamina le capacità dell'ambiente di abbattere o assimilare la quantità di pesticidi e fertilizzanti utilizzati. Valuta la soglia di intervento confrontando il costo economico e ambientale derivante dall'uso di certe sostanze chimiche con gli eventuali danni diretti provocati dal crittogame oppure dall'intervento dei parassiti e decide quali strategie d'intervento utilizzare. Verifica il livello delle sostanze</p>

	tossiche ed inquinanti presenti al momento della raccolta per valutarne il grado di tossicità e verificare la riuscita del piano.
--	---

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Opera, come lavoratore dipendente o consulente, per associazioni di produttori, aziende agricole (in genere con coltivazioni a vigneto, a frutteto ed orticole). Può operare anche come tecnico presso organismi di certificazione delle produzioni biologiche.
Collocazione contrattuale	Indicativamente può far riferimento al CCNL per i quadri e gli impiegati agricoli.
Collocazione organizzativa	Questa figura professionale può svolgere le funzioni in piena autonomia nell'ambito di un gruppo di lavoro, ma può anche ritrovarsi lui stesso a programmare e coordinare delle specifiche attività nel corso del ciclo produttivo
Opportunità sul mercato del lavoro	Inserimento all'interno della pianta organica di aziende agricole; inserimento nella pianta organica di aziende che prestano servizi ad aziende del settore agricolo e lavoro autonomo come consulente aziendale
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria superiore di secondo grado oppure esperienza lavorativa almeno triennale nella mansione.
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	2.3.1.1.5 Botanici 2.3.1.3.0 Agronomi e forestali 3.2.2.1.1 Tecnici agronomi
ATECO 2007	01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti 01.21.00 Coltivazione di uva 01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale 01.23.00 Coltivazione di agrumi 01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo 01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio 01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi 01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande 01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche 01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) 01.30.00 Riproduzione delle piante 01.61.00 Attività di supporto alla produzione vegetale 74.90.11 Consulenza agraria fornita da agronomi 01.11.20 Coltivazione di semi oleosi 01.11.30 Coltivazione di legumi da granella 01.12.00 Coltivazione di riso 01.13.10 Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate) 01.13.21 Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette fuori suolo (escluse barbabietola da zucchero e patate) 01.11.10 Coltivazione di cereali (escluso il riso) 01.13.30 Coltivazione di barbabietola da zucchero 01.13.40 Coltivazione di patate 01.14.00 Coltivazione di canna da zucchero 01.15.00 Coltivazione di tabacco 01.11.40 Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi 01.13.29 Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette ad esclusione delle colture fuori suolo (escluse barbabietola da zucchero e patate)

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.01.01.01 (ex ADA.1.236.772) - Progettazione dell'impianto di coltivazione in pieno campo, in serra e fuori suolo
Descrizione della performance	Analizzare il terreno sotto il profilo delle possibilità di coltivazione biologica - Identificare i bisogni dell'azienda - Definire le soglie di intervento confrontando il costo economico e ambientale derivante dall'uso di certe sostanze chimiche con gli eventuali danni diretti provocati dal crittogame oppure dall'intervento dei parassiti - Consigliare sull'utilizzo di pratiche fitosanitarie basate su prodotti consentiti dai regolamenti - Individuare le tecniche biologiche adatte per la tipologia di terreno e di prodotto agricolo, - Effettuare stime costo – beneficio delle strategie proposte - Elaborare un crono programma di intervento - Preventivare i costi d'esercizio e quantificare le giornate di lavoro necessarie - Indirizzare per la scelta dell'ente certificatore - Assistere nell'espletamento delle procedure burocratiche – Assistere nell'applicazione della normativa vigente in materia di produzioni biologiche
UC	Essere in grado di elaborare un programma di coltivazione biologica
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare la tecnica del sovescio • Applicare procedure amministrative per rilascio permessi, liberatorie, autorizzazioni • Applicare tecniche di aggiornamento sulle evoluzioni normative • Applicare tecniche di difesa delle colture biologiche • Applicare tecniche di fertilizzazione biologica
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Agronomia • Chimica agraria • Disciplinari di produzione nell'agroalimentare • Economia aziendale • Elementi di entomologia • Fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica • Fitofarmaci • Mercato dei prodotti agricoli biologici • Mezzi di difesa delle piante • Norme di produzione biologica • Prodotti fitosanitari utilizzabili in agricoltura biologica • Produzione delle colture erbacee, arboree e orto-floricole biologiche • Regolamenti CE sulla produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici • Risorse biologiche per l'agricoltura e fondamenti biologici e genetici degli agro ecosistemi • Storia dell'agricoltura biologica • Tecnica del sovescio • Tecniche di difesa delle colture biologiche
Denominazione AdA	ADA.01.01.02 - Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo, in serra e fuori suolo
Descrizione della performance	Controllare le coltivazioni nelle diverse fasi secondo procedure definite - Prelevare campioni per le analisi chimico-fisiche del terreno e delle coltivazioni - Controllare la documentazione prodotta dall'azienda in termini di completezza, correttezza e veridicità rispetto agli standard di qualità di riferimento - Monitorare l'applicazione del programma nei diversi cicli stagionali della coltivazione - Ispezionare le modalità di produzione e le eventuali azioni correttive attuate - Verificare il livello delle sostanze tossiche ed inquinanti presenti al momento della raccolta per valutarne il grado di tossicità e la riuscita del piano - Individuare i correttivi possibili in fase di sviluppo del prodotto coltivato - Elaborare proposte migliorative per i programmi di coltivazione successivi
UC	Essere in grado di controllare l'esecuzione di un programma di coltivazione biologica

Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodologie di analisi dei processi di lavoro • Applicare modalità di controllo del sistema di produzione agricola • Applicare tecniche di analisi chimico-fisica dei terreni agricoli • Applicare tecniche di redazione di report di valutazione di attività
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Agronomia • Autorità competenti in materia di coltivazione biologica • Bioetica applicata all'agricoltura • Certificazione biologica • Chimica agraria • Disciplinari di produzione nell'agroalimentare • Elementi di entomologia • Fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica • Fitofarmaci • Mezzi di difesa delle piante • Normative per l'etichettatura dei prodotti biologici • Organismi di controllo in materia di coltivazione biologica • Prodotti fitosanitari utilizzabili in agricoltura biologica • Produzione delle colture erbacee, arboree e orto-floricole biologiche