

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	<p>Il Tecnico delle produzioni alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene. Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi - all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, alla manutenzione ordinaria di strumenti, utensili e attrezzature, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti.</p>
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno - Lavorazione e produzione lattiero e caseario - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne - Lavorazione e produzione di prodotti ittici - Produzione di bevande
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	<p>Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 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 cous cous e di prodotti farinacei simili 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</p> <p>Lavorazione e produzione lattiero e caseario 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</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali 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 10.61.10 - 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) 10.81.00 - Produzione di zucchero 10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie</p>

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
10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento

Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne
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
10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia

Lavorazione e produzione di prodotti ittici
10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips
10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia

Produzione di bevande
11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.
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

**REFERENZIAZIONE
CP ISTAT 2011**

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

6.5.1.2.1 - Panettieri

6.5.1.2.2 – Pastai

6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai

7.3.2.3.1 – Conduitori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali

7.3.2.3.3 - Conduitori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

Lavorazione e produzione lattiero e caseario

3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

6.5.1.3.2 – Gelatai

6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali

3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

6.5.1.3.3 - Conservieri

7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

7.3.2.3.2 - Conduitori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie

7.3.2.4.2 - Conduitori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura

7.3.2.4.3 - Conduitori di macchinari per la conservazione di legumi e riso

7.3.2.4.4 - Conduitori di macchinari per la produzione di oli di semi

7.3.2.5.0 - Conduitori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero

7.3.2.6.1 - Conduitori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao

Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne

3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

6.5.1.1.2 - Norcini

6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci

7.3.2.1.0 - Conduitori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

7.3.2.1.0 - Conduitori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

Lavorazione e produzione di prodotti ittici

3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

6.5.1.1.3 – Pesciaioli

6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci

7.3.2.1.0 - Conduitori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

Produzione di bevande

3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Confezionamento ed etichettatura ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura	Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria e pizza artigianale ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.2.143.422 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria e pizza artigianale ADA.2.144.447 - Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)	Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione lattiero e caseario**

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA 2.136.402 - Progettazione alimentare SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione lattiero casearia SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di prodotti lattiero caseari ADA 2.149.448 - Produzione di latte alimentare ADA 2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA 2.149.454 - Produzione di gelati
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.454 - Produzione di gelati	Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite
ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali**

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di prodotti vegetali ADA.2.150.455 - Produzione di nettari e confetture ADA.2.150.456 - Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.459 - Produzione prodotti di IV Gamma ADA.2.150.460 - Produzione di caffè ADA.2.150.461 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola ADA.2.150.462 - Produzione di olio vergine ADA.2.150.463 - Produzione di oli di semi e di oli raffinati ADA.2.150.464 - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.2.150.455 - Produzione di nettari e confetture ADA.2.150.456 - Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.459 - Produzione prodotti di IV Gamma ADA.2.150.460 - Produzione di caffè ADA.2.150.461 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola ADA.2.150.462 - Produzione di olio vergine ADA.2.150.463 - Produzione di oli di semi e di oli raffinati ADA.2.150.464 - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche	Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti a base vegetale e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare</p> <p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di prodotti di carne ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti</p>
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
<p>ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti ADA.2.151.470 - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)</p>	<p>Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale</p>
ADA 2.136.402 - Progettazione alimentare	<p>Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti a base di carne e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali</p>

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Lavorazione e produzione di prodotti ittici	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	<p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare</p> <p>SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di prodotti ittici ADA.2.151.470 - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)</p>
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.2.151.470 - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)	<p>Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti ittici assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale</p>
ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	<p>Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti ittici e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali</p>

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione di bevande**

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Produzione di bevande SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali ADA.2.152.473 - Produzione di vino ADA.2.152.474 - Produzione di birra ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.2.152.473 - Produzione di vino ADA.2.152.474 - Produzione di birra ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori	Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
ADA 2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove
ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi delle bevande e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI

COMPETENZA

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'

CONOSCENZE

- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

COMPETENZA

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

CONOSCENZE

- Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio
- Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso
- Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati
- Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati
- Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa
- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura
- Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente
- Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione

- Procedure e protocolli di igiene alimentare
- Normativa e regolamenti di igiene alimentare
- Principali metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari
- Metodologie e tecniche di analisi sensoriale
- Muffe e aflatossine
- Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari
- Protocolli aziendali di campionamento, analisi e controllo delle materie e dei prodotti alimentari
- Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari
- I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione

COMPETENZA

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

QNQ/EQF – Livello 4**ABILITA'****CONOSCENZE**

- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
- 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
- Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature
- Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
- Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature

- Metodi e tecniche di approntamento/avvio
- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore
- Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore
- Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati
- 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
- Normativa di tutela ambientale e procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
- Servizi di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambientale

COMPETENZA

Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

QNQ/EQF – Livello 4**ABILITA'****CONOSCENZE**

- Applicare tecniche di confezionamento
- Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali
- Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare
- Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti
- Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette

- Strumenti e procedure di etichettatura
- Strumenti e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari
- Procedure ed elementi di tracciabilità del prodotto alimentare
- Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari
- I marchi di tutela territoriali
- Piattaforme tecnologiche integrate per la condivisione delle informazioni lungo la supply chain
- Normativa specifica in materia di allergeni

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

COMPETENZA

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno - Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto - Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità - Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno - Tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura - Tipologie e classificazione dei prodotti - Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni di pasticceria, pasta e prodotti da forno tipiche del territorio - Standard di qualità e normativa specifica di settore

COMPETENZA

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Collaborare all'analisi di nuovi target di mercato - Collaborare all'analisi dei fabbisogni e delle richieste dei clienti al fine di stimolare l'offerta dell'azienda - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Sistema di qualità e principali modelli - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela - Intolleranze e allergie - Regimi alimentari - Elementi di customer satisfaction - Elementi di marketing aziendale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione lattiero e caseario

COMPETENZA

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche e i protocolli previsti per il trattamento e la preparazione del latte e dei prodotti lattiero caseari (formaggi freschi, molli e stagionati, panna, burro, gelati, ecc.) - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione lattiero-casearia - Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto - Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità - Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione - Collaborare all'elaborazione delle bilanciature di gelati, sorbetti e prodotti di pasticceria fredda e semifredda 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di trasformazione del latte - Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti lattiero caseari - Tipologie e classificazione dei prodotti lattiero caseari - Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni casearie tipiche del territorio - Abbattimento della carica microbica e valore merceologico del latte e dei derivati - Standard di qualità e normativa specifica di settore - Valori nutrizionali degli ingredienti - Tipologie di attivi naturali e chimici - Tecniche e tecnologie di elaborazione delle bilanciature

COMPETENZA

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare istruzioni e tecniche e procedure di analisi microbiologica e fisico-chimica - Applicare istruzioni, tecniche e procedure di determinazione della carica batterica e muffe - Applicare istruzioni e metodi colturali per la ricerca dei microrganismi - Applicare tecniche di documentazione e reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche - Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità - Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati - Protocolli e strumenti di analisi microbiologica e fisico-chimica - Parametri e principali metodiche delle prove di laboratorio

COMPETENZA

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Sistema di qualità e principali modelli - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali - Elementi di nutrizione e di nutraceutica - Regimi alimentari ed elementi di dietetica - Elementi di customer satisfaction - Elementi di marketing aziendale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali

COMPETENZA

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti a base vegetale - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione a base vegetale - Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard - Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità - Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti vegetali - Tipologie e classificazione dei prodotti vegetali - Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni vegetali tipiche del territorio - Standard di qualità e normativa specifica di settore -

COMPETENZA

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti a base vegetale e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti
- Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità
- Individuare anomalie e segnalare non conformità
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro
- Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione
- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali
- Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela

CONOSCENZE

- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità
- Sistema di qualità e principali modelli
- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità
- Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare
- Modello produttivo e organizzativo dell'azienda
- Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali
- Elementi di nutrizionismo e di nutraceutica
- Regimi alimentari ed elementi di dietetica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO

Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne

COMPETENZA

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti a base di carne
- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione a base di carne
- Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard
- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto
- Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità
- Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione

CONOSCENZE

- Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti a base di carne
- Filiera della carne
- Elementi di salumeria e zootecnia
- Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni tipiche del territorio
- Standard di qualità e normativa specifica di settore

COMPETENZA

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti a base di carne e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti
- Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità
- Individuare anomalie e segnalare non conformità
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro
- Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione
- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali
- Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela

CONOSCENZE

- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità
- Sistema di qualità e principali modelli
- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità
- Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare
- Modello produttivo e organizzativo dell'azienda
- Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali
- Regimi alimentari ed elementi di dietetica
- Elementi di customer satisfaction
- Elementi di marketing aziendale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO

Lavorazione e produzione di prodotti ittici

COMPETENZA

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti ittici assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti ittici
- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di prodotti ittici
- Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard
- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto
- Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità
- Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione

CONOSCENZE

- Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti ittici e loro derivati
- Filiera dei prodotti ittici
- Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni ittiche tipiche del territorio
- Standard di qualità e normativa specifica di settore

COMPETENZA

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti ittici e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Sistema di qualità e principali modelli - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali - Regimi alimentari ed elementi di dietetica - Elementi di customer satisfaction - Elementi di marketing aziendale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO

Produzione di bevande

COMPETENZA

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di bevande - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di bevande - Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto - Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità - Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di bevande - Ciclo di trasformazione, di invecchiamento e di affinamento delle bevande - Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni tipiche del territorio, in relazione ai disciplinari di produzione - Standard di qualità e normativa specifica di settore

COMPETENZA

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare istruzioni e tecniche e procedure di analisi microbiologica e fisico-chimica - Applicare istruzioni e tecniche e procedure di determinazione della carica batterica, di lieviti e muffe - Applicare istruzioni e metodi colturali per la ricerca dei microrganismi - Applicare tecniche di documentazione e reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche - Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità - Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati - Protocolli e strumenti di analisi microbiologica e fisico-chimica - Parametri e principali metodiche delle prove di laboratorio

COMPETENZA

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi delle bevande e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Sistema di qualità e principali modelli - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali - Regimi alimentari ed elementi di dietetica - Elementi di customer satisfaction - Elementi di marketing aziendale