TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI

SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Friuli Venezia Giulia

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare

Tabelle di equivalenza AdA

PROGETTISTA ALIMENTARE	Emilia-Romagna
TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI	Lombardia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie	Piemonte	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
PROGETTISTA ALIMENTARE	Emilia-Romagna	2	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DI PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari	Liguria	2	X	X	
TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI	Lombardia	2	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Progettista alimentare	Molise	2	X	X	
Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi	Piemonte	1	X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Tecnico della progettazione alimentare	Lazio	0			
Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Sicilia	0			
Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Sicilia	0			

ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo

Tabelle di equivalenza AdA

Sezione in aggiornamento

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DI PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Tecnico delle lavorazioni delle carni - norcineria e salumeria	Piemonte	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Piemonte	3	X	X	X
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali	Puglia	3	X	X	X
Responsabile tecnico dell'impresa olearia	Puglia	3	X	X	X
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Sicilia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Sicilia	3	X	X	X
Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali	Toscana	3	X	X	X
Tecnico specializzato della vinificazione	Umbria	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari	Calabria	1			X
GELATIERE	Friuli Venezia Giulia	1			X
ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	1			X
PASTICCIERE	Friuli Venezia Giulia	1			X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	1			X
PANIFICATORE	Friuli Venezia Giulia	1			X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI	Friuli Venezia Giulia	1			X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA	Friuli Venezia Giulia	1			X
TECNICO CONTROLLO QUALITÀ SETTORE ALIMENTARE	Lombardia	1	X		
Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi	Piemonte	1			X
Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari	Puglia	2		X	X
Operatore/operatrice per la trasformazione, lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari	Puglia	2	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Veneto	2	X		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Tecnico della trasformazione agro alimentare	Sardegna	0			

ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

Tabelle di equivalenza AdA

Operatore della lavorazione carni e salumi	Basilicata
Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati	Campania
ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia
SALUMIERE	Lombardia
Operatore della produzione di insaccati e salumi	Marche
Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore della lavorazione carni e salumi	Basilicata	3	X	X	X
Operatore della produzione di insaccati e salumi	Marche	3	X	X	X
Tecnico delle lavorazioni delle carni - norcineria e salumeria	Piemonte	3	X	X	X
Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)	Umbria	3	X	X	X
OPERATORE DI SALUMERIA	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari	Calabria	2	X		X
Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati	Campania	1			X
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	Emilia-Romagna	2	X		X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	2	X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	2	X		X
SALUMIERE	Lombardia	2	X		X
Operatore delle lavorazioni carni	Molise	1	X		
Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati	Sardegna	2	X		X
Operatore della lavorazione carni	Valle d'Aosta	1			X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore per la lavorazione dei prodotti e la commercializzazione dei prodotti di carne e salumi	Calabria	0			
TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI	Emilia-Romagna	0			

ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

Tabelle di equivalenza AdA

SALUMIERE	Lombardia
Operatore della produzione di insaccati e salumi	Marche
Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati	Campania	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
SALUMIERE	Lombardia	4	X	X	X	X
Operatore della produzione di insaccati e salumi	Marche	4	X	X	X	X
Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati	Sardegna	4	X	X	X	X
Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)	Umbria	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
OPERATORE DI SALUMERIA	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4
Operatore delle lavorazioni carni	Molise	0				

ADA.02.05.04 (ex ADA.2.151.470) - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)

Tabelle di equivalenza AdA

Sezione in aggiornamento

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI ITTICI	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	0			
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	0			

ADA.24.04.02 (ex ADA.25.223.720) - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)

Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico del marketing	Basilicata
Esperto commerciale-marketing	Campania
TECNICO COMMERCIALE - MARKETING	Emilia-Romagna
TECNICO COMMERCIALE-MARKETING	Friuli Venezia Giulia
Tecnico commerciale - marketing	Lazio
Tecnico del marketing	Liguria
ESPERTO GESTIONE AREA MARKETING	Lombardia
PRODUCT MANAGER	Lombardia
ESPERTO DI MARKETING	Lombardia
Tecnico delle attività di marketing	Puglia
Tecnico delle attività di marketing	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
TECNICO DEL MARKETING	Abruzzo	2	X	X
Tecnico delle attività di marketing	Calabria	2	X	X
TECNICO COMMERCIALE - MARKETING	Emilia-Romagna	2	X	X
Tecnico esperto nella gestione dei servizi	Lazio	2	X	X
Tecnico commerciale - marketing	Lazio	2	X	X
Tecnico del marketing	Liguria	2	X	X
PRODUCT MANAGER	Lombardia	2	X	X
Tecnico del marketing	Piemonte	2	X	X
Digital marketing specialist	Provincia Autonoma di Trento	2	X	X
Tecnico delle attività di marketing	Puglia	2	X	X
Tecnico specializzato in marketing	Sicilia	2	X	X
Tecnico delle attività di marketing	Toscana	2	X	X
Tecnico del marketing operativo	Umbria	2	X	X
ESPERTO MARKETING	Veneto	2	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Tecnico del marketing	Basilicata	1	X	
Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita	Calabria	1	X	
Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione	Calabria	1	X	
ESPERTO DI MARKETING	Lombardia	1		X
ESPERTO GESTIONE AREA MARKETING	Lombardia	1		X
Tecnico delle attività di marketing	Marche	1	X	
Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita	Puglia	1	X	
Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita	Toscana	1	X	
Tecnico del marketing turistico	Umbria	1	X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Esperto commerciale-marketing	Campania	0		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	0		
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	0		
TECNICO COMMERCIALE-MARKETING	Friuli Venezia Giulia	0		
Tecnico esperto nella gestione aziendale	Lazio	0		
SPECIALISTA SEO (SEO SPECIALIST)	Lombardia	0		
SPECIALISTA SEM (SEM SPECIALIST)	Lombardia	0		
JUNIOR ASSISTANT MANAGER / MANAGERIN - JAM	Provincia autonoma di Bolzano	0		
Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione	Puglia	0		
Tecnico del marketing	Sardegna	0		
Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione	Toscana	0		

ADA.24.04.07 (ex ADA.25.224.725) - Programmazione e monitoraggio della rete di vendita diretta

Tabelle di equivalenza AdA

TECNICO COMMERCIALE-MARKETING	Friuli Venezia Giulia
ESPERTO GESTIONE AREA COMMERCIALE	Lombardia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell’ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Esperto commerciale-marketing	Campania	2	X	X
TECNICO COMMERCIALE-MARKETING	Friuli Venezia Giulia	2	X	X
Responsabile commerciale	Liguria	2	X	X
ESPERTO GESTIONE AREA COMMERCIALE	Lombardia	2	X	X
ESPERTO DI COORDINAMENTO DELLE VENDITE	Veneto	2	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Responsabile dell'attuazione delle politiche commerciali e del coordinamento delle forze di vendita	Calabria	1		X
Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi	Calabria	1	X	
Responsabile dello sviluppo organizzativo e commerciale di punti vendita e venditori diretti	Calabria	1	X	
TECNICO COMMERCIALE - MARKETING	Emilia-Romagna	1		X
Tecnico commerciale - marketing	Lazio	1		X
RESPONSABILE RETE DI VENDITA	Lombardia	1		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
ESPERTO GESTIONE AREA VENDITE	Lombardia	1		X
COORDINATORE PUNTI VENDITA	Lombardia	1		X
Tecnico commerciale-marketing	Molise	1		X
Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi	Puglia	1	X	
Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi	Toscana	1	X	
Responsabile dell'attuazione delle politiche commerciali e del coordinamento delle forze di vendita	Toscana	1		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	0		
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	0		
Tecnico delle attività di vendita	Sardegna	0		

Competenze

Titolo: PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO

Descrizione: In relazione alla tipologia di prodotto finale (es. prosciutto crudo,

prosciutto cotto, speck, pancetta, lardo), effettuare le diverse operazioni di preparazione, lavorazione, maturazione e/o cottura rispettando la normativa sulla sicurezza degli alimenti e le prescrizioni degli eventuali disciplinari per la certificazione di qualità.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti associate:

Risultato atteso:Ra1: Preparare il pezzo intero alle successive fasi di lavorazione quali: rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura e lavaggio
Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura
Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca

Risultato atteso:Ra2: Cuocere il pezzo intero mediante immersione in acqua in base ai tempi e alle temperature previste ed effettuando i successivi trattamenti post-cottura (lavaggio, raffreddamento, scolatura e pressatura)
Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria

Risultato atteso:Ra3: Effettuare la fumigagione come tecnica di aromatizzazione e conservazione, verificando le caratteristiche del prodotto (cotto o stagionato) durante e a conclusione della lavorazione
Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, speck, ecc.)
Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)

Risultato atteso:Ra4: Stagionare il pezzo anatomico intero a partire dai semilavorati trattati, effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...), secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto
Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia
Sugnatura sulla coscia semi-stagionata e sul prodotto finito
Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti

CONOSCENZE

Norme di igiene e sicurezza alimentare
Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature
Generalità sui disciplinari di produzione per i prodotti alimentari DOC, DOP e

DOCG (es. Prosciutto di San Daniele)
Caratteristiche tecniche di attrezzi e impianti utilizzati nelle diverse fasi del processo produttivo
Caratteristiche dei locali di conservazione e stagionatura e regolazione dei parametri ambientali
Evoluzione delle caratteristiche organolettiche del prosciutto crudo durante la fase di stagionatura
Criteri di valutazione della qualità delle cosce suine destinate a produrre prosciutti
Tecniche di toelettatura, rifilatura e disosso delle cosce suine
Tipologie di alterazioni microbiologiche dei prodotti in fase di maturazione
Caratteristiche e funzioni della salamoia e dell'impasto utilizzato per la sugnatura
Aspetti microbiologici della salatura

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio
Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione
Controllare e pesare le carni suine da destinare alla trasformazione
Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando eventuali interventi di manutenzione ordinaria
Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI
Stoccare i prodotti nei locali di conservazione monitorandone lo stato di conservazione o stagionatura
Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi
Svolgere le lavorazioni per la produzione di altri tipi di salumi da pezzo intero (es. speck, pancetta, lardo)
Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto cotto (disosso delle cosce, prepararazione e iniezione salamoia aromatizzante, zangolatura e pressatura, cottura e pastorizzazione)
Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto crudo (salatura e dissalatura, preparazione impasto e realizzazione della sugnatura, predisposizione alla stagionatura)
Effettuare la rifilatura e/o toelettatura delle cosce, prima e dopo la lavorazione

Titolo: PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE

Descrizione: Sulla base del piano di produzione standard o di specifiche commesse ricevute, realizzare diverse tipologie di prodotti (es. salame,

salsiccia, mortadella, wurstel), amalgamando le carni tritate con ingredienti addizionati, curando la fase di insaccatura e predisponendo i prodotti per le eventuali fasi di maturazione, stagionatura e/o cottura.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti associate:

Risultato atteso:Ra1: Effettuare la produzione dei prodotti di salumeria, effettuando i controlli su tutte le fasi in modo da garantirne la conformità agli standard in essere e realizzando preventivamente il controllo della qualità delle materie prime, la preparazione degli involucri, la triturazione/macinazione delle carni e la preparazione delle conce secondo le ricette previste
Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati
Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne
Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati
Realizzazione dell'arrotolatura, insacco e legatura manualmente o con macchine automatiche
Realizzazione della salagione

Risultato atteso:Ra2: Effettuare i trattamenti di cottura e/o asciugatura e stagionatura (a seconda del tipo di prodotto), controllando i parametri previsti e monitorando il calo di peso ed il corretto sviluppo delle muffe di copertura (ove applicabile)
Gestione del processo di cottura e post-cottura
Gestione del processo di asciugatura e stagionatura

Risultato atteso:Ra3: Effettuare la fumigagione come tecnica di aromatizzazione, verificando le caratteristiche del prodotto (fresco o stagionato) e controllando nel tempo i parametri previsti
Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)

CONOSCENZE

Norme di igiene e sicurezza alimentare
Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature
Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti
Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati
Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica

Organizzazione e tecnologie di laboratorio
Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati
Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati
Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio
Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio degli insaccati
Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali anomalie
Effettuare eventuali interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature
Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione
Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti
Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati
Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi
Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI
Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura)
Controllare l'idoneità delle carni destinate a insaccati
Predisporre il layout di laboratorio verificando la funzionalità di attrezzi e strumenti

Titolo: ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE

Descrizione: Sulla base del piano di produzione aziendale e della disponibilità di risorse (personale, macchinari, materie prime, ecc.), il soggetto è in grado di organizzare il processo di produzione al fine di garantire i quantitativi richiesti rispettando qualità e tempi e ottimizzando le risorse secondo criteri di convenienza economica e profitto.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo associate:

Risultato atteso:Ra1: Programmare le diverse fasi di lavoro del processo

produttivo alimentare, valutando lo sviluppo di processo di nuove produzioni, coordinando le diverse risorse coinvolte e organizzando gli ambienti e i sistemi di stoccaggio dei semilavorati e dei prodotti finiti
Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti
Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative
Sviluppo di processo di nuove produzioni

Risultato atteso:Ra2: Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime e risorse, valutando il livello delle scorte e garantendo la gestione ottimale dei rapporti con i diversi fornitori
Individuazione dei fornitori e gestione del processo di approvvigionamento
Inividuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio

Risultato atteso:Ra3: Gestire le attività per la sanificazione e l'igienizzazione degli ambienti destinati alla produzione, dei macchinari e delle attrezzature e lo smaltimento degli scarti delle lavorazioni, definendo tempi e luoghi di intervento e interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori degli scarti
Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

CONOSCENZE

Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse
Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc.
Tecniche di calcolo della convenienza economica
Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare
Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)
Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro
Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout
Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire criticità legate al personale in produzione
Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi
Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità
Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione

Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie
Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili

Titolo: DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI

Descrizione: A partire dall'analisi dei dati di mercato e di uno studio di redditività, definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali in ambito alimentare, al fine di valorizzare l'immagine aziendale e potenziare, con le proprie scelte, la competitività sul territorio locale e/o nazionale.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare associate:

Risultato atteso:Ra1: Elaborare proposte di nuovi prodotti, valutando la convenienza economica e produttiva e progettando la composizione del nuovo prodotto da realizzare
Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari
Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari
Valutazione di fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.) delle nuove produzioni

Risultato atteso:Ra2: Comporre a livello sperimentale i diversi campioni alimentari, sottoponendoli ad analisi sensoriali e chimico-fisiche, verificando che mantengano la conformità al progetto originario e redigendo, inoltre, protocolli, rapporti e documenti tecnici
Esecuzione di analisi chimico-fisiche sul campione
Conduzione di analisi sensoriali su campione
Produzione sperimentale dei campioni
Redazione di protocolli sperimentali, rapporti e documenti tecnici
Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto

CONOSCENZE

Modelli competitivi e strategie di sviluppo di prodotti tipici e di origine protetta
Metodi di pianificazione dell'offerta di servizi agro-alimentari: contesto, cliente, eventi

Elementi di economia: analisi di costo e definizione di prezzi
Tecniche di monitoraggio della customer satisfaction
Metodi e tecniche per la fidelizzazione del cliente
La produzione alimentare in Italia e in FVG: la tipicità come elemento di differenziazione
Elementi di marketing turistico e territoriale: analisi di mercato e studio della concorrenza
Elementi di cultura agro-alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Incentivare la produzione e commercializzazione del prodotto tipico locale
Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio
Definire i prezzi dei prodotti offerti valutando la concorrenza
Applicare tecniche di customer satisfaction e fidelizzazione cliente
Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità-prezzo
Analizzare il settore agro-alimentare, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree territoriali
Ideare un'offerta di prodotti alimentari in linea con esigenze della clientela e fattibilità di costi
Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela
Posizionare la propria azienda e definire strategie di marketing

Titolo: LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

Descrizione: Sulla base delle scelte aziendali, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni del pesce d'acqua dolce, in particolare della trota, applicando le tecniche più opportune per ottenere prodotti freschi e trasformati, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e degli eventuali disciplinari di produzione.

Attività associate alla Competenza

Attivitá dell' AdA ADA.02.05.04 (ex ADA.2.151.470) - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare i frazionamenti e le porzionature in base alle procedure di lavorazione previste, avendo precedentemente effettuato i

controlli in accettazione della materia prima ed eseguendo i principali trattamenti di pulitura della materia prima e curandone lo stoccaggio
Realizzazione del processo di stoccaggio
Selezione, eviscerazione, sfilettatura di prodotti ittici pescati o allevati
Realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici pescati o allevati

Risultato atteso:Ra2: Trasformare i prodotti ittici a partire dai semilavorati eseguendo i trattamenti previsti (termici, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, ecc.) curandone la fase di condizionamento e sterilizzazione
Esecuzione delle tecniche di salagione, affumicatura, marinatura o in salamoia
Gestione dei sottoprodotti ittici
Gestione delle operazioni di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro per la lavorazione e il trattamento di prodotti ittici

Risultato atteso:Ra3: Condurre il processo di surgelazione applicando preventivamente gli eventuali trattamenti previsti (scottatura, aggiunta di additivi,...) e curando la documentazione di produzione
Gestione del processo di surgelazione dei prodotti ittici
Gestione della documentazione e dei controlli inerenti la lavorazione e il trattamento di prodotti ittici

CONOSCENZE

La conservazione del pesce in ambiente domestico
Le varie fasi della lavorazione dei pesci d'acqua dolce, in particolare della trota
Caratteristiche ed azione dei prodotti utilizzati per la salatura del pesce
Caratteristiche tecniche delle macchine evisceratrici e filettatrici, degli affumicatori e degli abbattitori
Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature
Elementi di gastronomia ittica
Tecniche e prodotti utilizzati per l'igienizzazione e la sanificazione di locali, attrezzature e strumenti utilizzati per la lavorazione del pesce
Igiene e sicurezza alimentare dei prodotti ittici
Influenza delle basse temperature sulla qualità dei prodotti a base di pesce
Patogeni e parassiti del pesce conservato: caratteristiche, fasi di sviluppo e meccanismi di prevenzione
Normativa sanitaria inerente la lavorazione del pesce
Elementi di valutazione della freschezza del pesce: aspetto, colore, odore, consistenza
Classificazione merceologica delle varie tipologie di prodotti ittici e dei preparati alimentari a base di pesce
Elementi di anatomia e fisiologia dei pesci

ABILITÀ/CAPACITÀ

Effettuare la surgelazione dei prodotti ittici controllando tempi e livelli termici
Applicare il metodo “sous vide” utilizzando correttamente le attrezzature dedicate
Utilizzare prodotti ittici per comporre trasformati pronti a cuocere (hamburger, spiedini, polpettine ecc.)
Produrre conservati a base di pesce pronti al consumo (mousse, patè, condimenti ecc.)
Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi
Pulire e igienizzare spazi e attrezzature
Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI
Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio
Predisporre e utilizzare gli affumicatori
Utilizzare l'abbattitore e controllarne l'impostazione
Realizzare la miscela e la salamoia per la salatura a secco e a umido
Effettuare la desquamazione e l'eviscerazione della trota e di altri pesci d'acqua dolce
Sfilettare la trota utilizzando idonea strumentazione
Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione
Controllare e valutare le caratteristiche qualitative dei prodotti ittici
Predisporre la linea di lavoro per le trasformazioni dei prodotti ittici

Titolo: MARKETING OPERATIVO

Descrizione: Sulla base degli obiettivi strategici di marketing individuati dall'azienda, il soggetto collabora all'organizzazione dell'attività commerciale vera e propria (politiche relative al prodotto/servizio, al prezzo, alle iniziative comunicative e distributive).

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di psicologia e sociologia applicati al marketing
Le politiche di prezzo (politiche promozionali, di prezzo psicologico, ecc.)
Tecniche di definizione delle politiche di prodotto
Il packaging

Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale
Politiche di placing e di distribuzione
Tecniche di determinazione dei prezzi
Caratteristiche del marketing operativo: le 4 leve del marketing (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Elaborare strategie di distribuzione e di placing
Definire politiche di packaging
Collaborare allo sviluppo di nuovi prodotti
Elaborare un piano generale di comunicazione a diversi livelli (prodotto, brand, comunicazione sociale)
Definire politiche di prodotto a diversi livelli (prodotto, linea, brand, ecc.)
Utilizzare metodi di ricerca, rilevazione e analisi dei dati
Definire il listino prezzi e le politiche di prezzo

Titolo: GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE

Descrizione: Tenendo conto delle caratteristiche tecniche dei prodotti/servizi offerti e delle richieste rilevate dal cliente, il soggetto è in grado di promuovere il Catalogo dell'azienda elaborando l'offerta commerciale e curando tutte le fasi della trattativa e dell'evasione dell'ordine.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri
Utilizzo di software specifici per la gestione dell'evasione dell'ordine
I documenti di trasporto: funzione, elementi obbligatori, conservazione, ambito di applicazione
Il contratto di compravendita
Contrattualistica nazionale e internazionale
Organizzare appuntamenti e incontri
Elaborare lettere commerciali, anche in lingua straniera
L'ambiente d'affari in generale: le relazioni con i clienti e i fornitori
Principi di marketing e comunicazione
Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti

Modalità di analisi tecnica del prodotto/servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire eventuali reclami da parte del cliente
Verificare il rispetto della tempistica e l'avvenuta consegna della merce
Trasmettere l'ordine alla progettazione/produzione
Gestire le possibili variazioni e/o gli imprevisti nell'evasione dell'ordine
Predisporre l'offerta commerciale secondo le esigenze del cliente
Gestire la trattativa commerciale con clienti italiani e/o stranieri per offerte non previste in Catalogo
Predisporre e negoziare contratti di compravendita sicuri e completi con i fornitori/clienti italiani e/o stranieri
Raccogliere le specifiche tecniche nel Catalogo prodotti/servizi dell'azienda
Individuare nuovi clienti a partire dal prodotto offerto
Attivare strategie di ricerca nuovi clienti
Presentare al potenziale cliente, italiano e/o straniero, i prodotti/servizi contenuti in Catalogo illustrandone le caratteristiche specifiche

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
3.3.3.4.0	Tecnici della vendita e della distribuzione
3.3.3.5.0	Tecnici del marketing
6.5.1.1.3	Pesciaioli
6.5.1.1.4	Addetti alla conservazione di carni e pesci
7.3.2.1.0	Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
6.5.1.1.2	Norcini
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
3.1.5.4.2	Tecnici della produzione alimentare
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari
2.3.1.1.4	Biotecnologi

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
82.91.20	Agenzie di informazioni commerciali
82.20.00	Attività dei call center
70.22.09	Altre attività di consulenza imprenditoriale e altra consulenza amministrativo-gestionale e pianificazione aziendale
73.20.00	Ricerche di mercato e sondaggi di opinione
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
10.20.00	Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
10.85.01	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
10.31.00	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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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
10.85.03	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

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.91.00	Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
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

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved