Il Fondo Sociale Europeo in Friuli Venezia Giulia
Programma Operativo Regionale 2014-2020
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
UN INVESTIMENTO PER IL TUO FUTURO

**Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia**
Direzione centrale lavoro, formazione, istruzione e famiglia
Servizio formazione
Posizione organizzativa Integrazione sistemi formativi, definizione di standard di competenze e di profili professionali

# REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI REGIONALI

# REPERTORIO DEI PROFILI PROFESSIONALI (Volume 1 di 3)

Gennaio 2020 (Versione 1.7)

# SOMMARIO

**ARTICOLAZIONE DEL REPERTORIO ..... 5**

- Repertorio dei profili professionali ..... 6
- Qualificatori professionali regionali (QPR) ..... 7
- Schede delle situazioni tipo (SST) ..... 8
- Delimitazione dei risultati attesi ..... 9
- Sviluppo della competenza nel percorso formativo ..... 10
- Elenco dei profili professionali regionali ..... 11

**AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA ..... 16**

- Addetto alle attività agroambientali ..... 17
- Addetto alle attività ambientali montane ..... 37
- Addetto alla realizzazione e manutenzione di aree verdi ..... 55
- Tecnico delle produzioni vegetali ..... 67
- Tecnico della gestione e produzione agricola 2.0 ..... 85
- Aiutante nella realizzazione e manutenzione di aree verdi ..... 93
- Tecnico della gestione di aree boscate e forestali ..... 109

**PRODUZIONI ALIMENTARI ..... 121**

- Panificatore ..... 122
- Pasticciere ..... 130
- Gelatiere ..... 142
- Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria ..... 150
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari ..... 164
- Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie ..... 183
- Addetto alla trasformazione delle carni ..... 197
- Tecnico di pasticceria ..... 207
- Tecnico del controllo della produzione agroalimentare e biologica ..... 225
- Tecnico delle produzioni speciali dell'industria alimentare ..... 238
- tecnico delle trasformazioni delle carni ..... 246
- tecnico delle trasformazioni lattiero-casearie ..... 258
- Tecnico della trasformazione dei vegetali ..... 275
- Tecnico della trasformazione e controllo di prodotti a base di carne e prodotti ittici ..... 291
- Tecnico della trasformazione e controllo di prodotti lattiero-caseari ..... 309
- Tecnico della produzione e commercializzazione delle bevande ..... 326
- Tecnico della produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e prodotti ittici ..... 340
- Tecnico della produzione e commercializzazione di prodotti lattiero-caseari ..... 356

**TESSILE, ABBIGLIAMENTO, CALZATURIERO E SISTEMA MODA ..... 370**

- Addetto alla sartoria ..... 371
- Merlettaia ..... 379

**VETRO, CERAMICA E MATERIALI DA COSTRUZIONE ..... 385**

- Maestro mosaicista ..... 386

**STAMPA ED EDITORIA ..... 394**

- Addetto alla produzione grafica digitale ..... 395
- Addetto alla computer grafica ..... 417
- Tecnico grafico ..... 443
- Addetto alla stampa ..... 468
- Fotografo digitale ..... 480
- Tecnico della produzione di video digitali ..... 488

- Grafico esecutivista ..... 496

## INTRODUZIONE

Il Repertorio delle qualificazioni regionali rappresenta l'aggiornamento del Repertorio regionale dell'apprendistato professionalizzante[1] in virtù della necessità di istituire un sistema regionale di certificazione delle competenze acquisite in qualsiasi ambito (formale, non formale o informale) alla luce delle novità introdotte:

- dal Decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13[2] il quale, al fine di garantire la mobilità della persona e favorire l'incontro tra domanda e offerta nel mercato del lavoro, la trasparenza degli apprendimenti e dei fabbisogni, nonché la spendibilità delle certificazioni anche in ambito europeo, istituisce il Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni nazionali. Tale repertorio è costituito anche dall'insieme dei repertori regionali purché questi rispettino determinati standard descrittivi minimi;
- dal Decreto interministeriale del 30 giugno 2015[3] il quale definisce il quadro operativo unitario per la correlazione e la standardizzazione di tutti i repertori regionali, nonché per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze in essi contenute anche in termini di crediti formativi in chiave europea. In particolare, essa stabilisce un quadro di criteri formali e linguistici omogenei per la costruzione dei repertori regionali.

Nella predisposizione del Repertorio delle qualificazioni regionali si è tenuto conto delle risultanze del lavoro, tuttora in corso, del gruppo tecnico MLS-ISFOL-Tecnostruttura-Regioni (di seguito GTN) che opera per l'attuazione del "Piano di lavoro per l'implementazione del Repertorio nazionale dei Titoli di istruzione e formazione e delle Qualificazioni professionali - art. 8 del decreto legislativo n. 13/2013 - verso l'attuazione del Sistema nazionale di certificazione delle competenze" approvato in data 10 luglio 2013 in IX Commissione - Istruzione, Formazione e Lavoro – della Conferenza delle Regioni.

Il Repertorio delle qualificazioni regionali mantiene un carattere aperto, ovvero viene periodicamente aggiornato in relazione all'evoluzione del mercato del lavoro regionale ed ai processi di manutenzione del Quadro di riferimento nazionale delle qualificazioni regionali di cui all'Intesa del 22 gennaio 2015 e del Repertorio nazionale di cui al decreto legislativo n. 13/2013.

[1] Approvato con DGR n. 2023 del 31 agosto 2006 e aggiornato con DGR n. 2208 del 27 settembre 2007, n. 1031 del 7 maggio 2009 e n. 2612 del 16 dicembre 2010.

[2] Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'articolo 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92.

[3] Decreto interministeriale concernente la definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n.13.

# ARTICOLAZIONE DEL REPERTORIO

Il **REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI REGIONALI** è costituito dall'insieme dei diversi **REPERTORI DI SETTORE**, distinti assumendo come riferimento per la suddivisione la classificazione dei Settori economico-professionali di cui all'Allegato 1 del Decreto interministeriale del 30/06/2015, e dal **REPERTORIO DEI PROFILI PROFESSIONALI**, che declina i profili professionali regionali a partire dalle competenze descritte nei diversi Repertori di settore.

Nella costruzione dei singoli Repertori di settore si è tenuto conto del lavoro svolto dal GTN, con particolare riferimento al fatto che ciascun Settore economico-professionale è stato articolato in diversi **PROCESSI DI LAVORO** secondo una logica finalizzata a ricostruire analiticamente i cicli produttivi di beni e servizi ad esso afferenti. In questa ottica i processi di lavoro sono associati in modo esclusivo ad un solo settore economico-professionale.

Il **REPERTORIO DEI PROFILI PROFESSIONALI**, pur presentandosi concettualmente come un unico documento, è stato suddiviso in 3 volumi distinti per mere questioni impaginative.

Nella **VOLUME 1** sono descritti i profili professionali relativi ai seguenti Settori Economico Professionali:

- AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA
- PRODUZIONI ALIMENTARI
- TESSILE, ABBIGLIAMENTO, CALZATURIERO E SISTEMA MODA
- VETRO, CERAMICA E MATERIALI DA COSTRUZIONE
- STAMPA ED EDITORIA

Nella **VOLUME 2** sono descritti i profili professionali relativi ai seguenti Settori Economico Professionali:

- MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE MACCHINE, IMPIANTISTICA
- LEGNO E ARREDO
- EDILIZIA

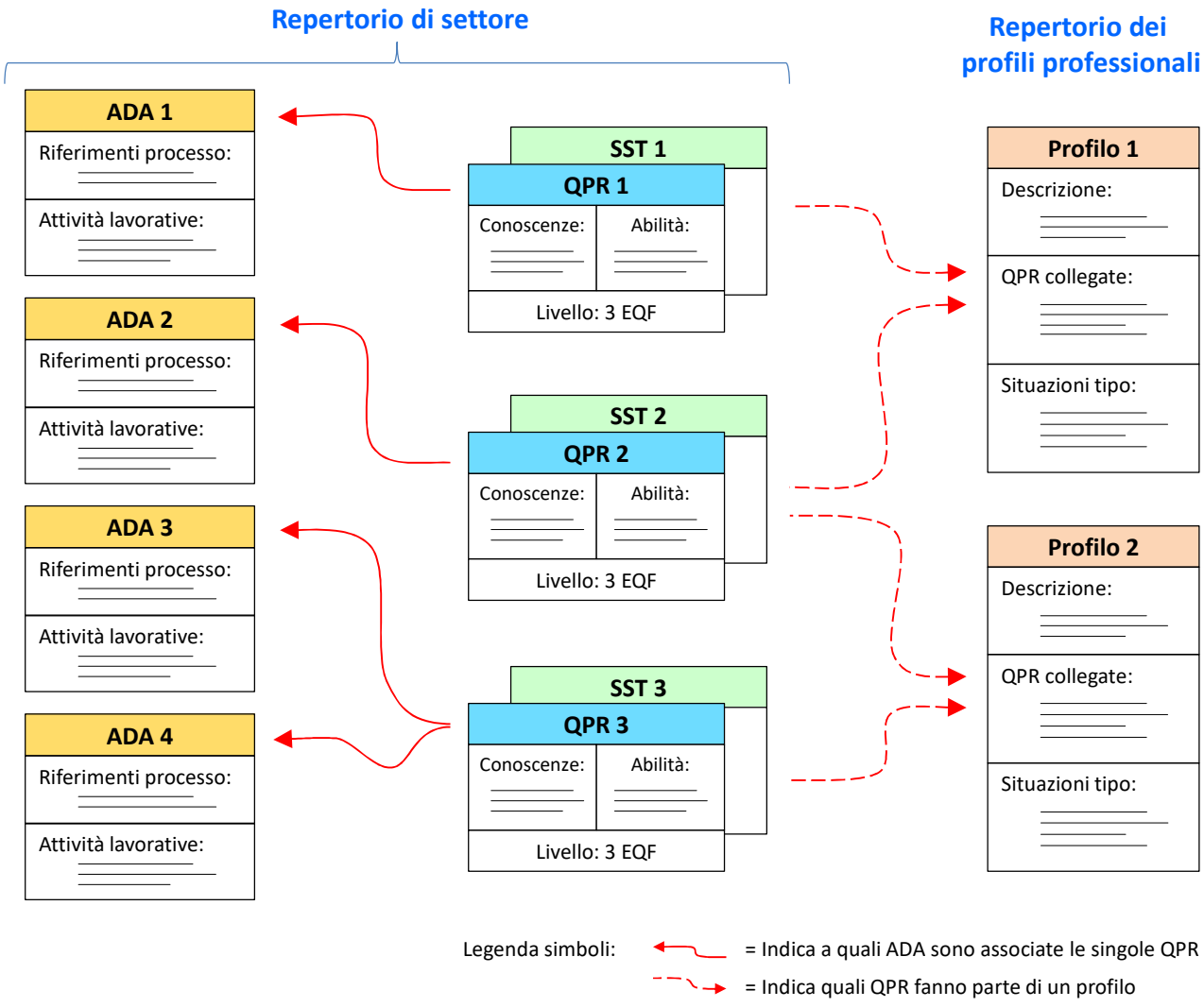
Nella **VOLUME 3** sono descritti i profili professionali relativi ai seguenti Settori Economico Professionali:

- SERVIZI DI INFORMATICA
- SERVIZI CULTURALI E DI SPETTACOLO
- SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE
- TRASPORTI E LOGISTICA
- SERVIZI FINANZIARI E ASSICURATIVI
- SERVIZI TURISTICI
- SERVIZI SOCIO-SANITARI
- SERVIZI ALLA PERSONA
- AREA COMUNE

# Repertorio dei profili professionali

Il Repertorio dei profili professionali descrive i Profili professionali riconosciuti a livello regionale. Ogni singolo Profilo professionale è declinato attraverso un titolo e un codice univoco, una descrizione, i riferimenti ai codici statistici nazionali, l'elenco dei Qualificatori professionali regionali (QPR) e delle Schede delle situazioni tipo (SST) collegate (anche appartenenti a Repertori di settore differenti). Relativamente ad ogni profilo professionale i Qualificatori professionali regionali (QPR) rappresentano lo Standard formativo, mentre le Schede delle situazioni tipo (SST) rappresentano lo Standard professionale di riferimento.

Il seguente schema illustra con delle frecce curvilinee le principali correlazioni esistenti tra tutti gli elementi costituenti il Repertorio delle qualificazioni regionali (Repertori di settore + Repertorio dei profili professionali). In particolare viene evidenziata la correlazione tra la singola QPR e una o più ADA riferite ad un processo di lavoro, il rapporto 1 a 1 tra QPR e SST, la costituzione dei Profili professionali in termini di aggregazione di QPR e la delimitazione dei risultati attesi mediante l'utilizzo delle SST, come di seguito meglio dettagliato.



# Qualificatori professionali regionali (QPR)

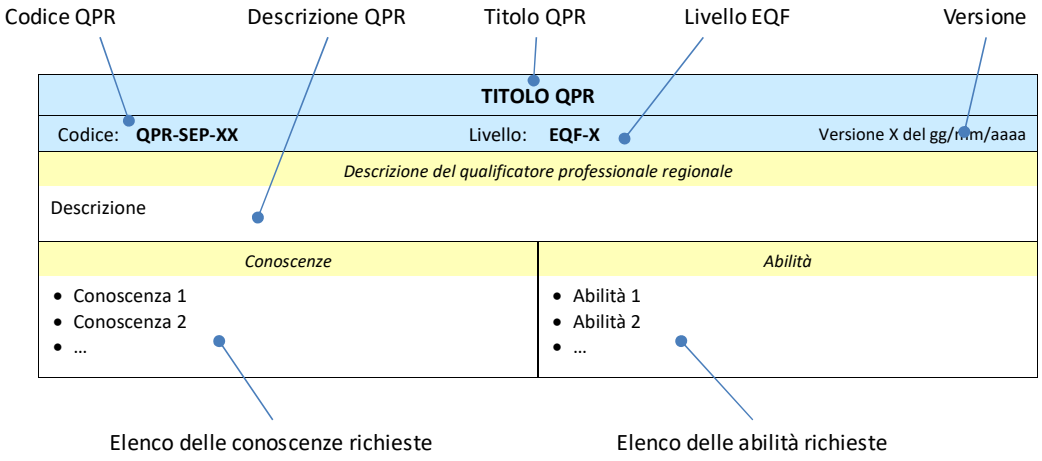
I Qualificatori professionali regionali (QPR) sono costituiti da una singola competenza correlata a una o più ADA all'interno del Settore economico-professionale di riferimento. Rappresentano il riferimento primario per la declinazione dei Profili professionali regionali e per l'implementazione del Sistema regionale di certificazione delle competenze.

I singoli QPR sono conseguibili da un soggetto tramite la certificazione di competenze acquisite in un contesto di apprendimento formale o attraverso una procedura di certificazione a seguito di un processo di individuazione e validazione di competenze comunque acquisite.

La definizione di QPR assunta a riferimento nel Repertorio è la seguente: "Comprovata capacità di utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, un insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale o informale" (DLgs 13/2013, art. 2, lettera e).

Al fine della progressiva standardizzazione delle qualificazioni definite nelle diverse regioni, i QPR rispettano i criteri costruttivi e descrittivi previsti dall'Allegato 3 del Decreto interministeriale del 30/06/2015 e sono referenziati al Quadro europeo delle qualificazioni per l'apprendimento permanente attraverso l'identificazione del proprio livello EQF. In particolare:

- la descrizione della competenza, la denominazione e la referenziazione al quadro europeo EQF (Allegato 3, punto 3, lettere a b e d) sono presenti direttamente nel format descrittivo del singolo QPR (si veda lo schema sottostante);
- la referenziazione ai codici statistici nazionali (Allegato 3, punto 3, lettera c) è automaticamente determinata dall'associazione del QPR alla/e ADA ad esso correlate nella fase di inserimento del QPR nel DBQc (Data Base delle Qualificazioni e delle competenze) così come previsto dall'Allegato 2 del Decreto interministeriale sopra citato.

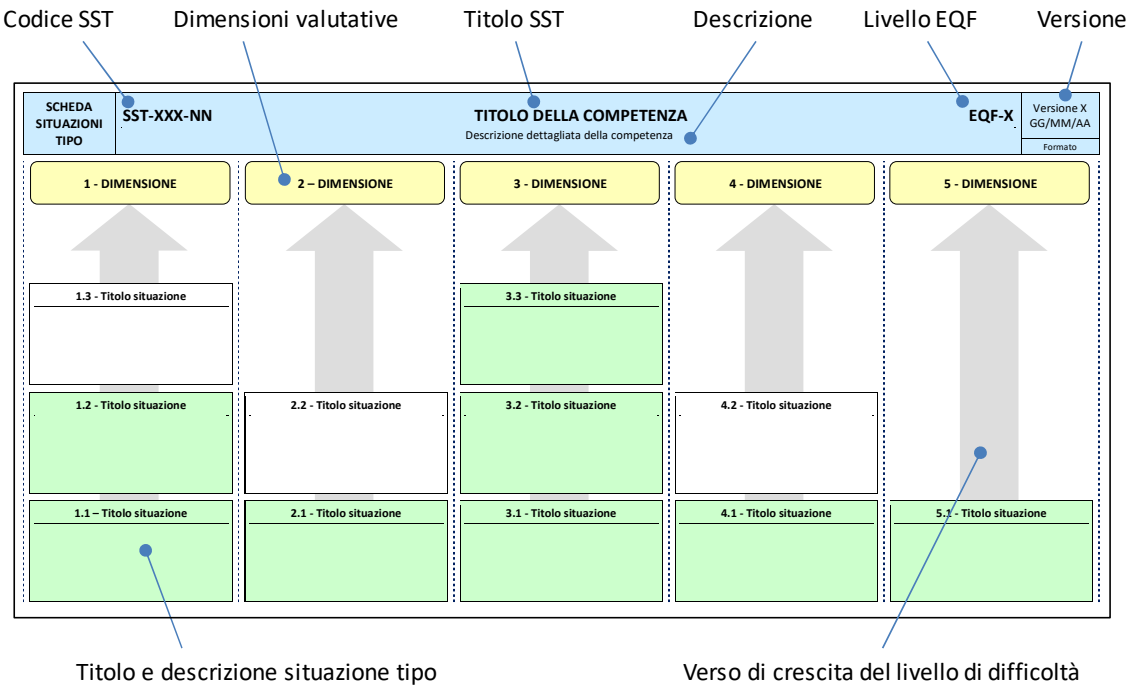


# Schede delle situazioni tipo (SST)

Lo strumento utilizzato per definire i risultati attesi è la Scheda delle situazioni tipo (SST) associata a ciascun Qualificatore professionale regionale (QPR) costituente il Profilo professionale regionale di riferimento.

La definizione di SST assunta a riferimento nel Repertorio è la seguente: "Schema di classificazione della complessità esecutiva di una competenza (QPR), attraverso un insieme di situazioni lavorative a difficoltà crescente, identificate sulla base degli elementi caratterizzanti le condizioni di esercizio (contesto di riferimento, prodotti/servizi realizzati, attività previste, strumenti richiesti, tecniche applicate, materiali utilizzati, ecc.)".

Nello schema sottostante è illustrato il format descrittivo delle SST.



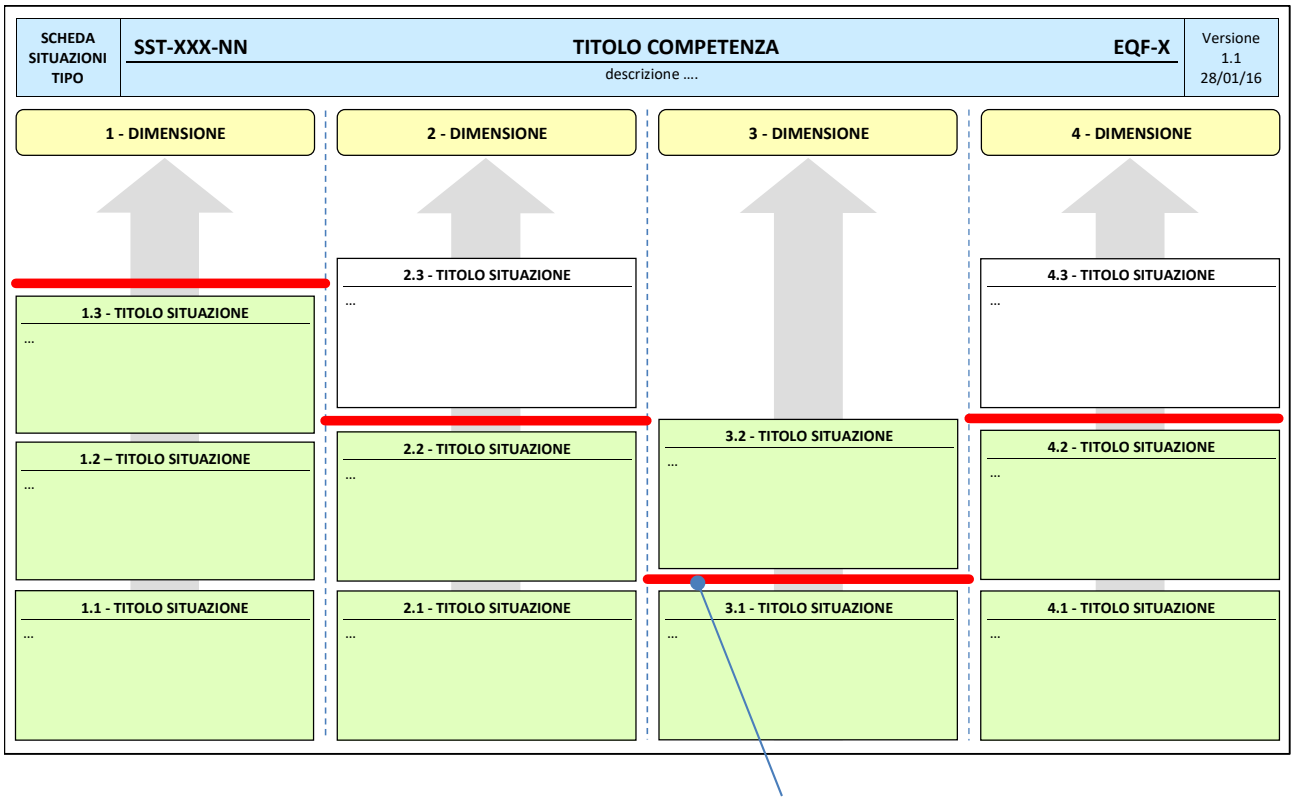

Le SST sono caratterizzate dai seguenti elementi:

- Le dimensioni valutative: classificano le diverse tipologie di risultati generati nell'esercizio della competenza a cui la scheda si riferisce, in termini di prodotti (o servizi) e possono essere relativi sia a fasi lavorative intermedie (semilavorati) che finali (prodotti finiti).
- Le situazioni tipo: descrivono delle situazioni lavorative in cui viene tipicamente agita la competenza, classificate sulla base delle condizioni di esercizio (contesto di riferimento, prodotti/servizi realizzati, attività previste, strumenti richiesti, tecniche applicate, materiali utilizzati, ecc.).
- La posizione di una situazione tipo: identifica all'interno della colonna relativa alla dimensione valutativa di riferimento il suo livello di complessità realizzativa considerando che il verso di crescita va dal basso verso l'alto.
- Il colore di una situazione tipo: stabilisce quali sono le situazioni tipo che un soggetto deve necessariamente saper gestire in completa autonomia per poter affermare che padroneggia la competenza di riferimento ad un livello coerente con le aspettative del mondo del lavoro.

Considerato il fatto che il numero delle dimensioni valutative e il numero delle situazioni tipo individuate per ogni dimensione valutativa sono variabili, le SST così organizzate risultano facilmente adattabili alle caratteristiche dei differenti QPR presenti nel repertorio. Nella sostanza le SST sono delle rubriche valutative a geometria variabile.

# Delimitazione dei risultati attesi

La definizione dei risultati attesi relativi a ciascuna SST viene fatta tracciando una linea spezzata che delimita quali sono le situazioni tipo che il soggetto deve dimostrare di saper gestire in competa autonomia operativa. Nell'esempio sottostate, si può osservare in colore rosso la delimitazione delle situazioni tipo relative ad un profilo professionale. Tutte le situazioni tipo che stanno sotto la linea tracciata definiscono i risultati da raggiungere.




Linee che delimita le situazioni ricomprese nel profilo

# Sviluppo della competenza nel percorso formativo

In funzione delle caratteristiche proprie di ogni profilo professionale regionale, della loro effettiva spendibilità sul territorio locale e del tempo formativo disponibile, i risultati attesi al termine dei percorsi formativi possono prevedere uno sviluppo Parziale, Completo o Esteso delle situazioni tipo descritte nelle singole SST.

- **COMPLETO**: i risultati attesi coincidono con le situazioni tipo colorate di verde. Questo significa che nel percorso formativo si raggiungono dei risultati perfettamente in linea con le richieste del mondo del lavoro rispetto alla competenza di riferimento. Costituiscono l'elemento distintivo della professione.

- **PARZIALE**: i risultati attesi non ricomprendono tutte le situazioni tipo colorate di verde. Questo significa che nel al percorso formativo vengono sviluppate solo alcune situazioni della SST, che il mondo del lavoro richiede, ma che non implicano la padronanza completa di tutta la competenza: "… è importante che sappia anche fare un po' di questo …".

- **ESTESO**: i risultati attesi, oltre a tutte le situazioni tipo colorate di verde, ricomprendono anche alcune o tutte le situazioni bianche presenti nella SST. Questo significa che nel percorso formativo si raggiungono dei risultati superiori alle richieste del mondo del lavoro rispetto alla competenza di riferimento. Normalmente questo tipo di sviluppo della SST è riferito ai percorsi di diploma professionale.

LIVELLO DI SVILUPPO E SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Questa impostazione implica che con l'ottenimento del titolo di Qualifica professionale il qualificato si vede riconosciuti ai fini della certificazione tutti i QPR sviluppati in modo Completo o Esteso all'interno del sistema regionale della certificazione delle competenze. Mentre, rispetto ai QPR sviluppati in modo Parziale, può vantare dei crediti formativi da ampliare, con ulteriori percorsi formativi o in modalità non formale o informale, al fine di raggiungere i risultati attesi per il riconoscimento completo e la certificazione della competenza di riferimento.

LIVELLO DI SVILUPPO E SCELTA DEGLI ELEMENTI DELLA COMPETENZA

In funzione del livello di sviluppo della competenza stabilito dalla SST, i formatori devono coerentemente "selezionare" le conoscenze e le abilità descritte nel QPR di riferimento, al fine di fornire i saperi minimi e le capacità essenziali necessarie agli allievi per raggiungere il livello richiesto.

# Elenco dei profili professionali regionali

Nella tabella seguente vengono elencati i profili professionali riconosciuti dalla Regione Friuli Venezia Giulia suddivisi per settore economico professionale. Per ogni profilo professionale, oltre al titolo, al codice e al livello EQF di riferimento, è indicato il numero di ore standard relative ai percorsi formativi per l'acquisizione in ambito formale delle competenze previste. Le durate indicate nella tabella **non si riferiscono** ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (contraddistinti con un asterisco nella colonna "Profilo IeFP") la cui durata, i requisiti di accesso e le modalità di erogazione sono stabilite a livello nazionale e contestualizzata a livello regionale, così come indicato nelle "Linee guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale – Gli standard regionali" nel tempo vigenti.

FLESSIBILITÀ DELLE DURATE

In fase di progettazione dei percorsi formativi, le durate standard indicate nella tabella possono variare in funzione delle caratteristiche del gruppo classe ipotizzato o già individuato, entro un margine di flessibilità di più o meno 10%. Ad esempio, un corso da 1.000 ore potrà essere progettato da un minimo di 900 ore ad un massimo di 1.100 ore.
Tale flessibilità non si applica ai percorsi relativi ai profili riferiti a professioni regolamentate (ad esempio: Acconciatore, Estetista, Tecnico meccatronico delle autoriparazioni, Assistente di studio odontoiatrico, ecc…) in quanto la loro durata è stabilità da specifiche normative nazionali.
Inoltre, indipendentemente dal grado di flessibilità consentito, i limiti minimo e massimo per un percorso formativo riferito ad un profilo professionale regionale sono stabiliti rispettivamente in 500 ore e 1.200 ore (NB: le uniche eccezioni sono rappresentate dai profili di Acconciatore, Estetiste e Maestro mosaicista).

REQUISITI DI AMMISSIONE

L'ammissione ai percorsi formativi riferiti a profili di livello EQF 3, non prevede specifici requisiti di accesso. L'ammissione ai percorsi formativi riferiti a profili di livello EQF 4 è subordinata al possesso di un attestato di qualifica professionale di EQF3 correlato o di un diploma di scuola secondaria di secondo grado (vedi indicazioni nella singola scheda del profilo). L'ammissione i percorsi formativi riferiti a profili di livello EQF 5 è subordinata al possesso di un attestato di qualifica professionale di EQF4 correlato, di un diploma di scuola secondaria di secondo grado coerente, di una specializzazione IFTS coerente o di un titolo di laurea (vedi indicazioni nella singola scheda del profilo).
Ulteriori indicazioni possono essere previste a livello di singolo avviso o direttiva regionale.

Legenda

## Settore economico professionale

| *Codice profilo* | *Titolo del profilo professionale regionale* | *Profilo IeFP* | *Livello EQF* | *Durata in ore* |
|---|---|---|---|---|
| **AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA** | | | | |
| **PROF-AGR-01** | Addetto alle attività agroambientali | * | 3 | 1000 |
| **PROF-AGR-02** | Addetto alle attività ambientali montane | * | 3 | 1000 |
| **PROF-AGR-03** | Addetto alla realizzazione e manutenzione di aree verdi | | 3 | 600 |
| **PROF-AGR-04** | Tecnico delle produzioni vegetali | * | 4 | 600 |
| **PROF-AGR-05** | Tecnico della gestione e produzione agricola 2.0 | | 4 | 800 |
| **PROF-AGR-06** | Aiutante nella realizzazione e manutenzione di aree verdi | | 2 | 600 |
| **PROF-AGR-07** | Tecnico della gestione di aree boscate e forestali | * | 4 | 600 |

## PRODUZIONI ALIMENTARI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-ALI-01** | Panificatore | | 3 | 500 |
| **PROF-ALI-02** | Pasticciere | | 3 | 700 |
| **PROF-ALI-03** | Gelatiere | | 3 | 500 |
| **PROF-ALI-04** | Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria | * | 3 | 1100 |
| **PROF-ALI-05** | Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari | * | 3 | 1000 |
| **PROF-ALI-06** | Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie | | 3 | 500 |
| **PROF-ALI-07** | Addetto alla trasformazione delle carni | | 3 | 500 |
| **PROF-ALI-08** | Tecnico di pasticceria | * | 4 | 600 |
| **PROF-ALI-09** | Tecnico del controllo della produzione agroalimentare e biologica | | 4 | 800 |
| **PROF-ALI-10** | Tecnico delle produzioni speciali dell'industria alimentare | | 4 | 800 |
| **PROF-ALI-11** | Tecnico della lavorazione delle carni | * | 4 | 600 |
| **PROF-ALI-12** | Tecnico delle trasformazioni lattiero-casearie | * | 4 | 600 |
| **PROF-ALI-13** | tecnico della trasformazione dei vegetali | * | 4 | 600 |
| **PROF-ALI-14** | Tecnico della trasformazione e controllo di prodotti a base di carne e prodotti ittici | | 4 | 800 |
| **PROF-ALI-15** | Tecnico della trasformazione e controllo di prodotti lattiero-caseari | | 4 | 800 |
| **PROF-ALI-16** | Tecnico della produzione e commercializzazione delle bevande | | 4 | 800 |
| **PROF-ALI-17** | Tecnico della produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e prodotti ittici | | 4 | 800 |
| **PROF-ALI-18** | Tecnico della produzione e commercializzazione di prodotti lattiero-caseari | | 4 | 800 |

## VETRO, CERAMICA E MATERIALI DA COSTRUZIONE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-MOS-01** | Maestro mosaicista | | 5 | 3600 |

## MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-AUT-01** | Autocarrozziere | * | 3 | 1100 |
| **PROF-AUT-02** | Manutentore autovetture e motocicli | * | 3 | 1000 |
| **PROF-AUT-03** | Tecnico riparatore dei veicoli a motore | * | 4 | 700 |
| **PROF-AUT-04** | Tecnico meccatronico delle autoriparazioni | | 4 | 600 |
| **PROF-IMP-01** | Installatore impianti elettrici civili | | 3 | 700 |
| **PROF-IMP-02** | Installatore impianti elettrici civili ed industriali | * | 3 | 1100 |
| **PROF-IMP-03** | Tecnico elettrico | * | 4 | 600 |
| **PROF-IMP-04** | Installatore di impianti di automazione industriale | * | 3 | 1100 |
| **PROF-IMP-05** | Tecnico per l'automazione industriale | * | 4 | 600 |
| **PROF-IMP-06** | Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia | * | 3 | 1000 |
| **PROF-IMP-07** | Installatore di impianti domotici e speciali | * | 3 | 1000 |
| **PROF-IMP-08** | Tecnico elettronico | | 4 | 600 |
| **PROF-IMP-09** | Installatore di impianti di climatizzazione | * | 3 | 1000 |
| **PROF-IMP-10** | Tecnico di impianti termici | * | 4 | 600 |
| **PROF-IMP-11** | Addetto alla programmazione di stampanti 3d e sistemi arduino | | 3 | 800 |
| **PROF-IMP-12** | Installatore e manutentore di impianti da fonti rinnovabili e sostenibili | * | 3 | 1000 |
| **PROF-IMP-13** | Installatore di apparecchiature elettroniche e di impianti audio-luci | * | 3 | 1000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-MEC-01** | Conduttore macchine utensili | * | 3 | 1100 |
| **PROF-MEC-02** | Tecnico per la programmazione e gestione di impianti di produzione | * | 4 | 600 |
| **PROF-MEC-03** | Saldatore | | 3 | 600 |
| **PROF-MEC-04** | Saldocarpentiere | * | 3 | 1000 |
| **PROF-MEC-05** | Montatore di sistemi meccanici | * | 3 | 1100 |
| **PROF-MEC-06** | Montatore/manutentore di sistemi elettromeccanici | * | 3 | 1000 |
| **PROF-MEC-08** | Tecnico CAD (computer aided design) | | 4 | 500 |
| **PROF-MEC-09** | Tecnico CAM (computer aided manufactoring) | | 4 | 600 |
| **PROF-MEC-10** | Aiutante nelle lavorazioni di saldocarpenteria | | 2 | 600 |
| **PROF-MEC-11** | Tecnico della modellazione e fabbricazioni digitale (maker digitale) | * | 4 | 1000 |

## TESSILE, ABBIGLIAMENTO, CALZATURIERO E SISTEMA MODA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-TAC-01** | Addetto alla sartoria | | 3 | 600 |
| **PROF-TAC-02** | Merlettaia | | 3 | 600 |

## LEGNO E ARREDO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-LEG-01** | Addetto alle lavorazioni di falegnameria | * | 3 | 1000 |
| **PROF-LEG-02** | Falegname mobiliere | | 3 | 700 |
| **PROF-LEG-03** | Aiutante nelle lavorazioni di falegnameria | | 2 | 600 |

## EDILIZIA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-EDI-01** | Addetto alle lavorazioni di cantiere edile | * | 3 | 1000 |
| **PROF-EDI-02** | Muratore | | 3 | 600 |
| **PROF-EDI-03** | Piastrellista | | 3 | 500 |
| **PROF-EDI-04** | Tinteggiatore cartongessista | | 3 | 500 |
| **PROF-EDI-05** | Addetto alle lavorazioni edili con materiali tradizionali, innovativi ed ecosostenibili | * | 3 | 1000 |
| **PROF-EDI-06** | Addetto alle lavorazioni artistiche in edilizia | * | 3 | 1000 |
| **PROF-EDI-07** | Tecnico edile | * | 4 | 600 |
| **PROF-EDI-08** | Tecnico CAD in ambito edile | | 4 | 500 |

## STAMPA ED EDITORIA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-GRA-01** | Addetto alla produzione grafica digitale | * | 3 | 1000 |
| **PROF-GRA-02** | Addetto alla computer grafica | * | 3 | 1000 |
| **PROF-GRA-03** | Tecnico grafico | * | 4 | 600 |
| **PROF-GRA-04** | Addetto alla stampa | | 3 | 800 |
| **PROF-GRA-05** | Fotografo digitale | | 3 | 500 |
| **PROF-GRA-06** | Tecnico della produzione di video digitali | | 4 | 700 |
| **PROF-GRA-07** | Grafico esecutivista | | 2 | 600 |

## TRASPORTI E LOGISTICA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-LOG-01** | Addetto alla logistica integrata e alla gestione dei processi di magazzino | * | 3 | 900 |
| **PROF-LOG-02** | Magazziniere | | 3 | 600 |

## SERVIZI FINANZIARI E ASSICURATIVI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-SAS-01** | Tecnico delle assicurazioni | | 4 | 600 |
| **PROF-SAS-02** | Esperto delle attività di accertamento, valutazione e liquidazione del danno | | 5 | 500 |

## SERVIZI DI INFORMATICA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-ICT-01** | Tecnico delle reti informatiche | | 4 | 800 |
| **PROF-ICT-02** | Tecnico dell'amministrazione di sistemi ICT | | 4 | 600 |
| **PROF-ICT-03** | Tecnico dello sviluppo di applicazioni web lato server | | 4 | 600 |

## SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-SDC-01** | Addetto al commercio e alle vendite | * | 3 | 800 |
| **PROF-SDC-03** | Tecnico commerciale delle vendite | * | 4 | 600 |

## SERVIZI TURISTICI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-RIC-01** | Addetto alla promozione e accoglienza turistica | * | 3 | 1000 |
| **PROF-RIC-02** | Addetto ai servizi turistici | * | 3 | 1000 |
| **PROF-RIC-03** | Addetto all'accoglienza in strutture ricettive e centri benessere | * | 3 | 1000 |
| **PROF-RIC-04** | Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza | * | 4 | 600 |
| **PROF-RIS-01** | Pizzaiolo | | 3 | 500 |
| **PROF-RIS-02** | Aiuto cuoco | | 3 | 600 |
| **PROF-RIS-03** | Cuoco | * | 3 | 1100 |
| **PROF-RIS-04** | Tecnico di cucina | * | 4 | 600 |
| **PROF-RIS-05** | Addetto al servizio bar | | 3 | 500 |
| **PROF-RIS-06** | Cameriere di sala e bar | * | 3 | 800 |
| **PROF-RIS-07** | Tecnico dei servizi di sala e bar | * | 4 | 600 |

## SERVIZI CULTURALI E DI SPETTACOLO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-SBC-01** | Operatore dei servizi di custodia e accoglienza museale | | 4 | 600 |
| **PROF-SBC-02** | Tecnico del servizio prestiti e movimentazione delle opere d'arte (registrar) | | 5 | 600 |
| **PROF-SBC-03** | Tecnico dei servizi di biblioteca | | 5 | 600 |

## SERVIZI SOCIO-SANITARI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-EIS-01** | Assistente di studio odontoiatrico | | 4 | 700 |

## SERVIZI ALLA PERSONA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-BEN-01** | Acconciatore | * | 3 | 1800 |
| **PROF-BEN-02** | Tecnico dell'acconciatura | * | 4 | 600 |
| **PROF-BEN-03** | Estetista | * | 3 | 1800 |
| **PROF-BEN-04** | Tecnico dei trattamenti estetici | * | 4 | 600 |

# AREA COMUNE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROF-AC-01** | Addetto alla segreteria | * | 3 | 1000 |
| **PROF-AC-02** | Addetto alla contabilità | * | 3 | 1000 |
| **PROF-AC-03** | Tecnico dell'amministrazione economico-finanziaria | | 4 | 600 |
| **PROF-AC-04** | Tecnico dell'amministrazione del personale | | 4 | 600 |
| **PROF-AC-05** | Tecnico della produzione manifatturiera | | 4 | 600 |
| **PROF-AC-06** | Tecnico commerciale-marketing | | 4 | 600 |
| **PROF-AC-07** | Tecnico degli approvvigionamenti | | 4 | 500 |
| **PROF-AC-08** | Tecnico della sicurezza e sicurezza sul lavoro | | 4 | 500 |
| **PROF-AC-09** | Tecnico della gestione del sistema qualità aziendale | | 4 | 600 |
| **PROF-AC-10** | Esperto in organizzazione di eventi e congressi | | 5 | 500 |
| **PROF-AC-11** | Esperto della sicurezza ambientale | | 5 | 700 |
| **PROF-AC-12** | Esperto della gestione e sviluppo delle risorse umane | | 5 | 600 |
| **PROF-AC-13** | Addetto ai servizi di pulizia e disinfestazione | | 3 | 500 |
| **PROF-AC-14** | Tecnico per l'amministrazione e la contabilità | * | 4 | 600 |
| **PROF-AC-15** | Tecnico per la gestione del personale | * | 4 | 600 |

## SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

# AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-AGR-01**

# ADDETTO ALLE ATTIVITÀ AGROAMBIENTALI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.4.1.1.0.0 | Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo |
| 6.4.2.1.0.0 | Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini |
| 6.4.3.1.0.0 | Allevatori e agricoltori |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 01.13.20 | Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate) |
| 01.13.40 | Coltivazione di patate |
| 01.19.20 | Coltivazione di fiori in colture protette |
| 01.19.90 | Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti |
| 01.24.00 | Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo |
| 01.29.00 | Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) |
| 01.30.00 | Riproduzione delle piante |
| 10.51.10 | Trattamento igienico del latte |
| 10.51.20 | Produzione dei derivati del latte |

Figura e indirizzo/i di riferimento

OPERATORE AGRICOLO
Gestione di allevamenti
Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra
Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE ATTIVITÀ AGROAMBIENTALI ha le competenze per la gestione delle attività agricole ed è in grado di intervenire con modalità e tecniche che preservino e migliorino l'ambiente rurale. È preparato per utilizzare tecniche a basso impatto ambientale previste dal Piano di Sviluppo rurale, per applicare metodi di agricoltura biologica conformi alla normativa europea e per gestire l'agro-ecosistema "azienda" in funzione produttiva eco-compatibile. Realizza la produzione agricola e zootecnica seguendo i disciplinari produttivi e le norme che garantiscono qualità in linea con la valorizzazione delle potenzialità ambientali locali.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-02** | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Completo |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-06** | ESECUZIONE DELLE POTATURE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-08** | RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | 3 | Completo |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Completo |
| **QPR-ALL-01** | CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **LAVORAZIONI DEL TERRENO** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-01** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei terricci<br>• Le trasformazioni chimiche e biologiche del terreno<br>• Tecniche di raccolta dei campioni per le analisi<br>• La fertilità e tecniche di conservazione<br>• Elementi di agricoltura conservativa<br>• Principi di meccanizzazione agricola: caratteristiche della trattrice e suo funzionamento<br>• Caratteristiche tecniche e manutenzione di aratro, erpice, sarchiatore, fresa, motocoltivatori<br>• Tipologie delle sistemazioni del terreno<br>• Modalità di preparazione del terreno nelle diverse situazioni pedologiche<br>• Caratteristiche e modalità operative delle lavorazioni complementari del terreno<br>• Elementi che concorrono a definire il ciclo di vita di una macchina/attrezzatura<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Riconoscere le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Interpretare correttamente le indicazioni riportate sulle schede tecniche e istruzioni di macchine e attrezzature<br>• Predisporre il trattore ed effettuare l'aggancio degli attrezzi portati (attacco a tre punte) o trainati<br>• Effettuare le regolazioni degli attrezzi (profondità, grado di sminuzzamento o rimescolamento desiderato, ecc.) e scegliere la velocità di avanzamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Eseguire la lavorazione di preparazione monitorandone costantemente l'esito<br>• Effettuare le lavorazioni complementari con colture in atto (es. sarchiatura e rincalzatura)<br>• Eseguire la pulizia e l'eventuale lubrificazione degli attrezzi utilizzati<br>• Effettuare le diverse operazioni nel rispetto delle prescrizioni sulla sicurezza in agricoltura e delle indicazioni riportate sulle Schede tecniche per l'utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine |

| PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Distanze e sesti di impianto utilizzati per la coltivazione di ortaggi (in pieno campo e in serra), vite e piante da frutto<br>• Tecniche di pacciamatura: caratteristiche dei materiali utilizzati e delle macchine pacciamatrici<br>• Caratteristiche tecniche di pali e fili metallici utilizzati per l'impostazione del vigneto e del frutteto<br>• Impostazione della struttura portante per vigneto e frutteto: tecniche, strumenti e macchine utilizzati (trivelle, tendifilo, argani, tiranti, ancore per pali di testata ecc.)<br>• Caratteristiche dei materiali e delle attrezzature utilizzate per la protezione delle colture<br>• Caratteristiche degli elementi costruttivi di tunnel e serre<br>• Caratteristiche tecniche degli impianti di condizionamento (luce, temperatura e umidità) utilizzati in serra<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine | • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di operazione<br>• Stendere la pacciamatura in film plastico o di origine organica<br>• Riconoscere il sesto di impianto più idoneo per le colture in filare<br>• Individuare materiali e accessori necessari per l'impostazione di filari per il sostegno delle colture<br>• Collocare i pali di sostegno e i fili di acciaio rispettando distanze e misure già definite<br>• Impiantare piedini e archi di tunnel di piccole dimensioni<br>• Collocare film plastico di copertura e rete antigrandine fissandoli alle strutture<br>• Assemblare i principali elementi strutturali di una serra<br>• Effettuare i lavori di preparazione per l'installazione di impianti di condizionamento in serra<br>• Effettuare le diverse operazioni previste rispettando la normativa sulla sicurezza, per sé e per gli altri, utilizzando i DPI più idonei |

## IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE

Codice: **QPR-AGR-03** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione<br>• Cenni di anatomia e fisiologia delle piante (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione)<br>• Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in FVG<br>• Caratteristiche delle strutture anatomiche vegetali interessate nella moltiplicazione e nell'innesto<br>• Caratteristiche botaniche e produttive dei portinnesti della vite e delle piante da frutto<br>• Avvertenze relative al calcolo della densità di semina per le principali piante coltivate<br>• Tecniche di trapianto<br>• Caratteristiche dei sesti di impianto utilizzati per la vite e le piante da frutto<br>• Caratteristiche degli elementi costitutivi dell'impianto (pali, teli antigrandine, accessori), criteri di scelta e modalità d'installazione<br>• Caratteristiche tecniche e criteri di utilizzo di macchine e attrezzature utilizzate per la semina e il trapianto<br>• Tipologie di innesti e modalità operative<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Verificare l'integrità e la corretta funzionalità delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la semina e l'impianto (trattore, trapiantatrice, altre attrezzature manuali)<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di attrezzi e macchine<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di operazione<br>• Pianificare la semina di specie erbacee calcolando la quantità di seme necessaria<br>• Eseguire la semina con mezzi meccanici, con attrezzature manuali in pieno campo o in aree protette<br>• Eseguire le operazioni di regolazione e carico della seminatrice meccanica o manuale sulla base della densità di seme da distribuire<br>• Eseguire il trapianto con mezzi meccanici, con attrezzature manuali o semi manuali monitorando l'esecuzione dell'operazione<br>• Pianificare l'impianto di specie frutticole e arboree individuando distanze e quantità di pali tutori e accessori<br>• Monitorare l'attecchimento/la germinazione effettuando eventuali interventi di reimpianto o risemina<br>• Effettuare la moltiplicazione delle piante per via vegetativa (talea, margotta, propaggine, ecc.)<br>• Realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto<br>• Utilizzare gli attrezzi e le attrezzature per la semina, trapianto e propagazione nel rispetto delle norme sulla sicurezza, utilizzando gli opportuni DPI |

## EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE

Codice: **QPR-AGR-04** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Ciclo dell'acqua e sue dinamiche nel terreno<br>• La qualità dell'acqua irrigua e metodi di controllo<br>• Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate<br>• Influenza della tipologia di terreno sul fabbisogno idrico<br>• La regimazione delle acque e interventi a tutela delle falde<br>• Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, soprachioma, sottochioma, localizzata<br>• Caratteristiche tecniche dei differenti impianti irrigui e relative procedure di realizzazione<br>• Caratteristiche tecniche delle pompe idriche<br>• Modalità di raccordo alla rete idrica<br>• Procedure e interventi di manutenzione ordinaria su pompe e impianti<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Calcolare il fabbisogno idrico delle diverse coltivazioni in funzione alla tipologia di piante, allo stadio vegetativo, alla tipologia di terreno e alla stagionalità<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi di irrigazione necessari per le diverse colture in base alla tipologia di impianto<br>• Creare i solchi per l'irrigazione mediante infiltrazione laterale<br>• Predisporre impianti di irrigazione soprachioma<br>• Predisporre impianti di irrigazione sottochioma<br>• Assemblare gli elementi tecnici di un impianto di irrigazione localizzata<br>• Effettuare interventi di manutenzione ordinaria su attrezzature e impianti<br>• Effettuare la regolazione del flusso idrico, compresa la programmazione delle centraline di controllo degli impianti automatizzati<br>• Effettuare l'intervento di irrigazione, monitorandone il corretto funzionamento, intervenendo in caso di necessità nel rispetto delle norme sulla sicurezza |

## DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI

Codice: **QPR-AGR-05** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche degli elementi nutritivi<br>• Tecniche di calcolo dei fabbisogni nutrizionali delle piante<br>• Caratteristiche e formulazioni commerciali di fertilizzanti, correttivi e ammendanti<br>• Caratteristiche di insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante<br>• Tecniche di monitoraggio e controllo della presenza di parassiti e/o infestanti<br>• Criteri di utilizzo, tossicità e formulazioni commerciali dei prodotti antiparassitari utilizzati in agricoltura<br>• Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica<br>• Elementi di botanica delle piante infestanti<br>• Caratteristiche dei prodotti diserbanti e tecniche di diserbo<br>• Caratteristiche e utilizzo degli impianti di fertirrigazione<br>• Lettura e interpretazione delle schede tecniche dei prodotti<br>• Cenni sulle caratteristiche e utilizzo di prodotti biologici<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine<br>• Normativa vigente relativa all'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci e alla tutela dell'ambiente e delle acque<br>• Modalità di stoccaggio e conservazione dei fertilizzanti<br>• Norme e procedure per lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti fitosanitari e diserbanti | • Effettuare interventi di monitoraggio fitosanitario sulle colture<br>• Effettuare controlli sulla presenza e tipologia di erbe infestanti<br>• Rilevare la presenza di carenze/eccessi nutrizionali o disfunzioni fisiologiche<br>• Individuare i fertilizzanti più adatti per le singole specie coltivate<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Eseguire la fertilizzazione (utilizzando anche macchine specifiche)<br>• Scegliere i prodotti antiparassitari e diserbanti più idonei per specifiche necessità di intervento<br>• Applicare le procedure per la conservazione e lo stoccaggio dei fertilizzanti e dei presìdi sanitari<br>• Preparare la soluzione antiparassitaria e/o diserbante rispettando le indicazioni descritte sulle confezioni e le norme sulla sicurezza<br>• Adottare le adeguate modalità di smaltimento delle confezioni esaurite di antiparassitari e diserbanti<br>• Operare nel rispetto delle prescrizioni relative alla tutela dell'ambiente |

| ESECUZIONE DELLE POTATURE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-06** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti e piante da frutto, tenendo in considerazione il periodo vegetativo delle piante e la ricaduta degli interventi sulla produzione.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di gemme e rami nelle piante da legno e da frutto<br>• Tipologie di tagli di potatura e loro protezione<br>• Tecniche di potatura: allevamento, mantenimento, produzione<br>• Caratteristiche degli attrezzi utilizzati per la potatura e relativa manutenzione<br>• Caratteristiche biologiche dei principali fitofagi, malattie fungine e batteriche collegate alle attività di potatura<br>• Indicazioni normative relative allo smaltimento dei residui di potatura<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Effettuare un'analisi visiva della pianta da potare e individuare le strutture vegetali su cui intervenire<br>• Definire i tempi di lavoro per i diversi interventi di potatura<br>• Selezionare gli attrezzi da utilizzare verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Predisporre e utilizzare eventuali macchine agevolatrici (elevatori)<br>• Eseguire i tagli ed eventuali legature dei rami<br>• Effettuare eventuali interventi a protezione dei tagli di potatura<br>• Adottare idonee procedure per lo smaltimento dei materiali vegetali di risulta<br>• Effettuare le diverse operazioni previste rispettando la normativa sulla sicurezza, per sé e per gli altri, utilizzando i DPI più idonei |

| RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-08** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di fisiologia della maturazione<br>• Parametri per la valutazione del momento della raccolta in funzione del successivo utilizzo dei prodotti<br>• Tecniche di raccolta dei diversi prodotti agricoli<br>• Caratteristiche delle attrezzature, imballaggi e macchine agevolatrici utilizzate per la raccolta<br>• Tecniche di trasporto e modalità di stoccaggio in azienda<br>• Elementi della catena del freddo<br>• Caratteristiche di impianti e locali destinati allo stoccaggio e conservazione dei prodotti agroalimentari<br>• Normativa relativa alla conservazione dei prodotti | • Effettuare analisi visive ed eventuali campionamenti del prodotto<br>• Eseguire semplici analisi per determinare il momento ottimale per la raccolta (umidità, grado zuccherino, acidità, ecc.)<br>• Predisporre le attrezzature per la raccolta e lo stoccaggio<br>• Organizzare il cantiere di raccolta con l'eventuale impiego di attrezzature e macchine agevolatrici (carri, carri agevolatori, sollevatori, bracci pneumatici, cassette, cassoni, ecc.)<br>• Eseguire la raccolta operando eventuali separazioni del prodotto a seconda delle classi di qualità individuate, nel rispetto delle normative sulla sicurezza<br>• Stoccare i prodotti in luoghi e contenitori adatti in funzione della vendita, conservazione o trasformazione<br>• Preparare locali/contenitori di conservazione<br>• Monitorare le fasi di conservazione dei prodotti |

| REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-11** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di anatomia e fisiologia delle piante ornamentali da esterno<br>• Caratteristiche biologiche e estetiche delle piante ornamentali<br>• Cenni di progettazione del verde: lettura e interpretazione di un progetto<br>• Caratteristiche delle varie tipologie di aree verdi: aiuole, giardini, parchi, aree di sosta e sportive, percorsi “vita”, percorsi didattici…<br>• Elementi sulla Sicurezza per la fruizione di aree verdi pubbliche<br>• Tecniche di intervento per l'impianto e la manutenzione di spazi verdi<br>• Caratteristiche e modalità di utilizzo degli elementi accessori e arredi esterni (es. panchine, elementi decorativi, pavimentazioni)<br>• Tecniche di difesa antiparassitaria nelle aree verdi private e pubbliche<br>• Caratteristiche biologiche e contenimento delle principali piante infestanti presenti nelle aree verdi<br>• Cenni sulle normative riguardanti il verde pubblico e privato<br>• Modalità e procedure di smaltimento dei residui vegetali | • Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Realizzare il taglio dell'erba e delle siepi<br>• Effettuare interventi specifici di potatura su alberi, arbusti, polloni e rami<br>• Eseguire la pulizia dell'area verde da ramaglie e infestanti<br>• Realizzare e manutenere il tappeto erboso e le aiuole<br>• Allestire e gestire impianti di irrigazione<br>• Effettuare la cippatura dei residui legnosi<br>• Effettuare trattamenti antiparassitari<br>• Realizzare la semina, l'idrosemina e la concimazione<br>• Effettuare la messa a dimora di piante<br>• Allestire un’area verde con elementi accessori e decorativi<br>• Effettuare la raccolta e lo smaltimento del materiale vegetale di risulta, nel rispetto delle prescrizioni di legge<br>• Applicare le normative sulla sicurezza nell’utilizzo di macchine, attrezzature e prodotti specifici |

## CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI

Codice: **QPR-ALL-01** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 27/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In relazione agli animali allevati, gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione e riproduzione e all'eventuale mungitura.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di zootecnica (generale e speciale)<br>• Caratteristiche dei materiali e attrezzi utilizzati nell'allevamento<br>• Caratteristiche ed elementi costitutivi delle diverse strutture di allevamento<br>• Caratteristiche generali e utilizzo dei detersivi e sanificanti utilizzati in allevamento<br>• Cenni di fisiologia degli animali allevati<br>• Caratteristiche degli alimenti e degli integratori minerali utilizzati in allevamento<br>• Tecniche di mungitura<br>• Caratteristiche di impianti e attrezzature utilizzate per la mungitura e loro manutenzione<br>• Elementi di patologia animale: le principali malattie degli animali allevati, modalità di prevenzione e cura<br>• Caratteristiche dei presìdi sanitari utilizzati in allevamento<br>• Elementi di fisiologia della riproduzione e tecniche di inseminazione artificiale<br>• Cenni sulla normativa comunitaria, nazionale e regionale sul benessere degli animali<br>• Gli elementi della sicurezza per le attività zootecniche e indicazioni obbligatorie nelle aree di allevamento<br>• Elementi normativi sul trasporto di animali vivi<br>• Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico | • Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni<br>• Provvedere alla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature di allevamento<br>• Valutare le modalità di suddivisione logistica degli animali in funzione dello stadio di crescita e delle caratteristiche produttive<br>• Asportare periodicamente, manualmente o con l'utilizzo di attrezzature e macchine, gli escrementi degli animali e stoccarli in appositi spazi<br>• Somministrare alimenti, mangimi e integratori alimentari alle diverse categorie di animali<br>• Effettuare la mungitura alla postazione e in sala di mungitura<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria delle attrezzature di allevamento<br>• Monitorare lo stato di salute degli animali<br>• Applicare le misure di prevenzione delle malattie più importanti della specie allevata<br>• Somministrare farmaci, prodotti preventivi o curativi secondo le prescrizioni di un veterinario<br>• Monitorare la situazione fisiologica (calori) degli animali femmine da inseminare per individuare le tempistiche di intervento<br>• Effettuare la fecondazione (se abilitati) secondo le indicazioni del veterinario<br>• Operare nel rispetto delle normative riguardanti la sicurezza e il benessere animale |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLE ATTIVITÀ AGROAMBIENTALI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-02** | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Completo | |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-06** | ESECUZIONE DELLE POTATURE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-08** | RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | 3 | Completo | |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALL-01** | CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-01 LAVORAZIONI DEL TERRENO EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse. | Format_4D |

## 1 - PREPARAZIONE ATTREZZI E MACCHINE

### 1.3 - ATTREZZI PORTATI O TRAINATI

Collegare al trattore attrezzi portati o trainati regolando l'attacco a tre punti e collegando alla presa di potenza l'attrezzo con eventuali organi in movimento.

### 1.2 - MACCHINE SEMPLICI

Verificare la regolare funzionalità del motocoltivatore o della motozappa procedendo al controllo delle parti in movimento.

### 1.1 - ATTREZZI MANUALI

Verificare lo stato funzionale degli attrezzi manuali individuati per le lavorazioni (es. vanghe, rastrelli, livella manuale) ed effettuare eventuali semplici riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate.

## 2 – PRIMA LAVORAZIONE DEL TERRENO

### 2.4 - SCASSO

Effettuare lo scasso con apposito aratro o con ripper trainati, per la prima lavorazione di un terreno destinato all'impianto di colture arboree.

### 2.3 - ARATURA CON TRATTORE

Utilizzare l'aratro monovomere o polivomere, portato dal trattore, curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi o residui colturali.

### 2.2 - ARATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Utilizzare l'aratro portato dal motocoltivatore curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi organici o residui colturali.

### 2.1 - VANGATURA E ZAPPATURA

Effettuare la vangatura manuale staccando il terreno a piccole fette che vengono rivoltate e poi sminuzzate con alcuni colpi eseguiti di taglio, lavorando ad una profondità di ca. 25 cm, in funzione della tenacità del terreno.

## 3 - AFFINAMENTO DEL TERRENO

### 3.5 - FRESATURA CON TRATTORE

Realizzare la fresatura del terreno con la fresa portata dal trattore e collegata alla presa di potenza, controllando preventivamente le condizioni del terreno e verificando la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.4 - ERPICATURA O FRANGIZOLLATURA

Utilizzare erpici e frangizolle, portati o trainati dal trattore, verificando la regolarità della superficie su cui sarà effettuata la semina.

### 3.3 - FRESATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Realizzare la fresatura del terreno utilizzando una fresa a lame portata dal motocoltivatore e collegata alla presa di potenza, controllando costantemente la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.2 - LIVELLATURA CON MACCHINE PORTATE E TRAINATE

Utilizzare livellatrici a regolazione manuale o idraulica, portate o trainate dal trattore, eventualmente dotate di sistema di controllo laser.

### 3.1 - LIVELLATURA MANUALE

Uniformare la superficie del terreno, già lavorato e sminuzzato, intervenendo con attrezzi manuali (rastrello) per livellare buche o avvallamenti, anche con interventi di riporto.

## 4 - LAVORAZIONI COMPLEMENTARI

### 4.4 - SARCHIATURA MECCANICA

Utilizzare sarchiatrici portate o trainate dalla trattrice agricola per tagliare e rimescolare la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.3 - RINCALZATURA MECCANICA

Utilizzare aratro rincalzatore o rincalzatrici trainate o portate dalla trattrice agricola per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

### 4.2 - SARCHIATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per sarchiatura tagliando e rimescolando la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.1 - RINCALZATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-02 | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | EQF-3 | Versione 2 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita. | | | Format_4D |

## 1 - DIMENSIONAMENTO

### 1.1 - DIMENSIONAMENTO IMPIANTI IN FILARI

A seconda del sistema di allevamento definire i sesti d'impianto, il numero di piante e il materiale necessario per realizzare la struttura di supporto relativa ad impianti di coltivazione in filari.

## 2 – STRUTTURE DI SOSTEGNO

### 2.2 - IMPIANTI PER VIGNETO E FRUTTETO

Realizzare impianti di sostegno per piante da frutto allevate a spalliera (es. vite, actinidia, melo, lamponi, ribes) costituiti da pali (in legno, cemento precompresso, acciaio zincato), cavetti e tiranti utilizzando anche attrezzature meccaniche (es. ba

### 2.1 - TUTORI E RETI DI SOSTEGNO

Collocare paletti (in legno, plastica o metallo) e fissare reti plastiche verticali per consentire il sostegno e tutoraggio di piante erbacee orticole (pomodori, peperoni, piselli, fagioli, ecc.) o di piante arboree giovani in fase post-trapianto.

## 3 - COPERTURE E PROTEZIONI

### 3.3 - IMPIANTI ANTIGRANDINE

Realizzare un impianto antigrandine collocando opportunamente i pali portanti e la rete antigrandine, fissandola con l'utilizzo di cavi e tiranti.

### 3.2 - TUNNEL DI COLTIVAZIONE

Installare singoli tunnel di piccole-medie dimensioni, assemblando stabilmente i vari elementi della struttura (piedini, archi, longherine, controventature) e fissando stabilmente il film plastico di copertura.

### 3.1 - PACCIAMATURA

Effettuare la stesura di film plastici o bioplastici e/o distribuire materiali organici pacciamanti (paglia, foglie, cippati), ponendo particolare attenzione all'uniformità di copertura.

## 4 - SERRE

### 4.2 - SERRE CLIMATIZZATE

Installare serre di medie-grandi dimensioni, anche a campata multipla, assemblando i vari elementi ed installando gli impianti (e relativi accessori) per il controllo di temperatura, umidità e luce.

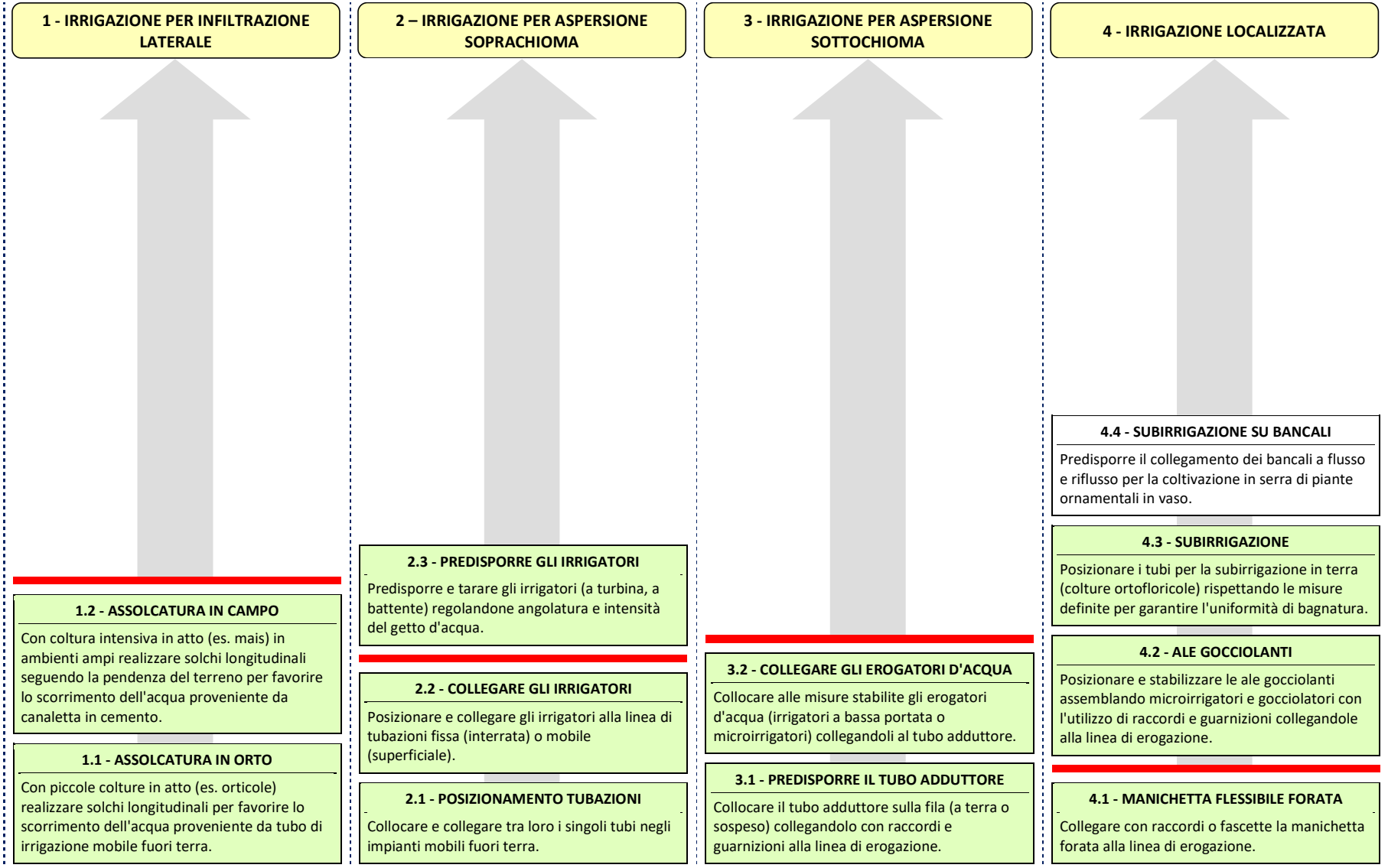
### 4.1 - SERRE FREDDE

Installare serre di medie-grandi dimensioni assemblando i vari elementi della struttura, fissando il materiale di copertura (film plastico o lastre rigide) e realizzando aperture laterali automatizzate.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-03 IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE EQF-3<br>Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose. | Versione 2<br>15/01/2020<br>Format_3D |
|---|---|---|

| 1 - SEMINA | 2 – TRAPIANTO | 3 - MOLTIPLICAZIONE DI PIANTE |
|---|---|---|
| | **2.3 - RINVASARE PIANTE ORNAMENTALI E DA FIORE**<br>Effettuare il trapianto di piante ornamentali e da fiore trasferendole dal vaso iniziale in contenitori più capienti (es. vasi e fioriere) per favorirne lo sviluppo definitivo, la fioritura e l'effetto decorativo. | |
| **1.2 - SEMINA MECCANICA**<br>Effettuare la semina a spaglio o a file con attrezzi portati dal trattore in pieno campo o in serra. | **2.2 - TRAPIANTO DI PIANTE ARBOREE**<br>Effettuare il trapianto in terra di piante legnose, singole (ornamentali) o a filari (vite e alberi da frutta), curando eventuali legature alle strutture di sostegno, stimolandone l'attecchimento e la successiva crescita. | **3.2 - INNESTO**<br>Realizzare l'innesto di piante da frutto o ornamentali utilizzando diverse tecniche (es. a gemma, a marza) al fine di raggiungere obiettivi di produzione, estetici o di maggior resistenza alle avversità. |
| **1.1 - SEMINA MANUALE**<br>Effettuare la semina manuale o agevolata (es. carriola seminatrice) in campo (a spaglio, localizzata) o in ambiente protetto (contenitori, vasi). | **2.1 - TRAPIANTO DI PIANTE ERBACEE**<br>Effettuare il trapianto di piante erbacee in terra (in pieno campo o in serra) o in contenitore (es. vasi) al fine di favorire la crescita delle piante e l'avvio della coltivazione. | **3.1 - PROPAGAZIONE**<br>Effettuare la moltiplicazione di piante erbacee e semilegnose per talea, margotta o propaggine in funzione della tipologia di pianta e di organo utilizzato (es. talea di radice, talea di fusto). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-04 | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua. | | | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-05 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI EQF-3<br>In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi. | Versione 4<br>15/01/2020<br>Format_3D |
|---|---|---|

**1 - PREPARAZIONE PRODOTTO**

**1.3 - INDIVIDUAZIONE PRODOTTO**

Individuare il tipo di fertilizzante o prodotto fitosanitario (diserbante, antiparassitario) da utilizzare in funzione della fase di sviluppo delle piante e della tipologia di intervento.

**1.2 - CALCOLO QUANTITATIVI**

Calcolare il quantitativo di prodotto liquido o solido da miscelare e/o distribuire, sulla base di specifiche indicazioni ricevute.

**1.1 - SOLUZIONI LIQUIDE**

Pesare il prodotto fertilizzante o fitosanitario miscelandolo con il giusto quantitativo d'acqua secondo le specifiche fornite.

**2 – PREPARAZIONE ATTREZZATURE**

**2.2 - ATTREZZATURE MECCANICHE**

Predisporre, tarare e caricare spandiconcime, atomizzatori, nebulizzatori e gruppi diserbo, portati o trainati dal trattore.

**2.1 - ATTREZZATURE MANUALI**

Predisporre, tarare e caricare attrezzature manuali (a carriola o a spalla) per la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti.

**3 - DISTRIBUZIONE PRODOTTO**

**3.2 - DISTRIBUZIONE MECCANICA**

Effettuare la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti, in formulazione granulare o liquida, con attrezzature portate o trainate da trattore.

**3.1 - DISTRIBUZIONE MANUALE**

Effettuare la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti, in formulazione granulare o liquida, utilizzando attrezzature manuali a carriola o a spalla.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-06 | ESECUZIONE DELLE POTATURE | EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti e piante da frutto, tenendo in considerazione il periodo vegetativo delle piante e la ricaduta degli interventi sulla produzione. | | | Format_3D |

**1 - PIANTE DA LEGNO**

**1.2 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI ALTO FUSTO**

Realizzare la potatura delle specie da legno di alto fusto (più di 7 metri) intervenendo con tagli di mantenimento finalizzati alla conservazione della forma utilizzando anche piattaforme e gru.

**1.1 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI MEDIO FUSTO**

Realizzare la potatura di mantenimento per le specie da legno di medio fusto intervenendo con tagli mirati finalizzati alla conservazione della forma raggiunta.

**2 – ARBUSTI DA FRUTTO**

**2.1 - PICCOLI FRUTTI**

Effettuare la potatura di produzione di lamponi, mirtilli e ribes mediante l'asportazione invernale dei tralci vecchi e la cimatura dei polloni a fine inverno, al fine di stimolare l'emissione dei nuovi tralci produttivi.

**3 - PIANTE DA FRUTTO**

**3.4 - ULIVO**

Realizzare la potatura dell'ulivo con interventi di sfoltimento della chioma e rimozione dei rami vecchi improduttivi, rispettando la nuova vegetazione (produttiva), con l'utilizzo di scala, svettatoio, cesoia, forbici da potatura e seghetto.

**3.3 - POMACEE E DRUPACEE**

Effettuare la potatura invernale su piantagioni estese delle pomacee (melo e pero) e delle drupacee (albicocco, susino, ciliegio) anche con l'utilizzo di forbici pneumatiche, con tagli netti che rispettino la forma di allevamento impostata al fine di favorire lo sviluppo dei rami a fiore e l'equilibrio fisiologico delle piante.

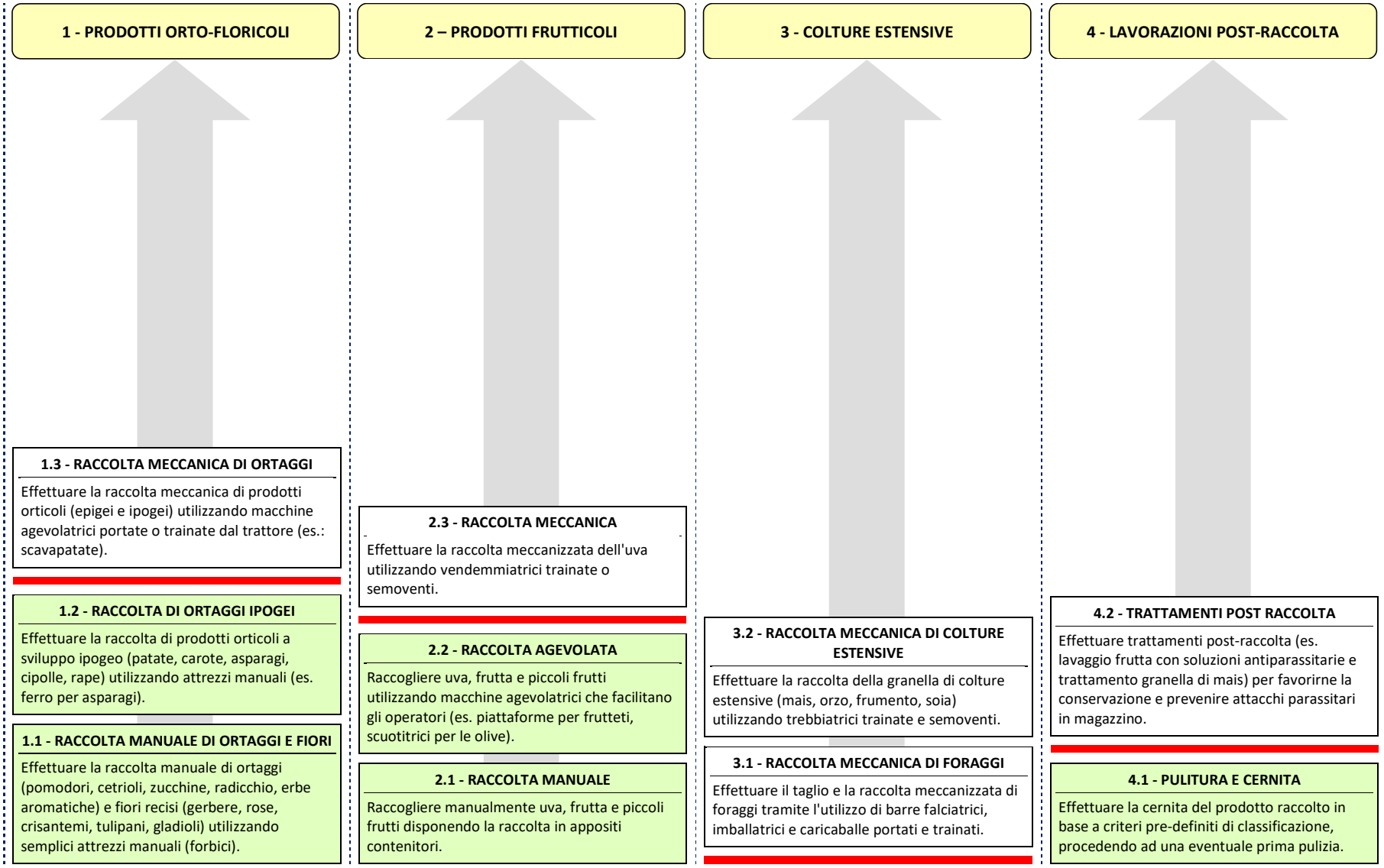
**3.2 - VITE E ACTINIDIA**

Effettuare la potatura invernale su vigneti e colture estese di actinidia rispettando la forma di allevamento, eliminando i tralci vecchi e riducendo quelli nuovi, con il possibile utilizzo di forbici da potatura pneumatiche.

**3.1 - PIANTE DA FRUTTO IN GIARDINO**

Effettuare la potatura invernale su piante da frutto ornamentali (es. in giardino) rispettando l'architettura naturale della pianta operando a terra con l'utilizzo di svetatoio, forbici e cesoie.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-08 | RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | EQF-3 | Versione 3 18/12/2017 |
|---|---|---|---|---|
| | In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo. | | | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-11 REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge. | Format_5D_3x |

## 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

### 1.2 - GESTIONE VARIANZE IN CORSO D'OPERA

Effettuare piccoli aggiustamenti del progetto in funzione della situazione incontrata al momento della realizzazione o a seguito di ripensamenti dell'ultimo minuto del committente.

### 1.1 - IDENTIFICAZIONE AREE D'INTERVENTO

Individuare le aree d'intervento tramite misurazioni, determinando tipologia di piante, accessori e impianti, loro posizionamento e relativa tracciatura sulla base del progetto fornito.

## 2 – SEMINA E TRAPIANTO

### 2.3 - SFALCIO TAPPETO ERBOSO

Realizzare lo sfalcio del tappeto erboso utilizzando tosaerba, falciatrice a filo, trattorino, previo specifico addestramento, provvedendo al corretto smaltimento dei residui vegetali.

### 2.2 - POSA TAPPETO ERBOSO

Realizzare il tappeto erboso mediante stesura di rotoli di erba pre-confezionati.

### 2.1 - SEMINA TAPPETO ERBOSO E POSA PIANTE ORNAMENTALI

Realizzare il tappeto erboso mediante semina manuale o seminatrice a centrifuga e sistemazione piante (es. per aiuola, giardino, parco, spazi sportivi, ecc).

## 3 - POTATURA DI SIEPI, ARBUSTI E ALBERI

### 3.4 - PIANTE MONUMENTALI

Intervenire su piante monumentali di pregio con tagli di mantenimento e ridimensionamento della forma utilizzando anche le tecniche di tree-climbing o piattaforme, rispettando le proporzioni della pianta e gli eventuali vincoli paesaggistici, urbanistici e di tutela.

### 3.3 - ALBERATURE

Effettuare interventi di potatura su alberature stradali pubbliche e private con interventi di rimonda del secco e riduzione e sfoltimento controllato della chioma, in tree-climbing o con l'utilizzo di piattaforme aeree, nel rispetto delle naturali tendenze delle piante e dei vincoli urbanistici relativi alla presenza di costruzioni e linee elettriche.

### 3.2 - ALBERI DA GIARDINO

Realizzare il mantenimento della forma e dell'effetto estetico di varie tipologie di alberi da giardino tramite interventi di potatura, realizzati da terra con forbici, seghetti e svettatoi, finalizzati ala rimozione di rami secchi o collocati in posizioni non idonee per il raggiungimento degli obiettivi estetici.

### 3.1 - SIEPI E ARBUSTI

Effettuare la potatura di siepi e arbusti ornamentali con interventi di taglio finalizzati al mantenimento di forma e dimensioni delle piante, realizzati con forbici, cesoie e tosasiepi elettrico o con motore a scoppio.

## 4 - MANUTENZIONE DI SPAZI E ATTREZZATURE

### 4.2 - MANUTENZIONI STRAORDINARIE

Effettuare la manutenzione straordinaria di impianti e accessori tramite interventi di riparazione, riveriniciatura e sostituzione di elementi usurati o danneggiati.

### 4.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA

Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria delle superfici calpestabili, di pozzetti e elementi accessori, utilizzando rastrelli, soffiatori, aspiratori ecc.

## 5 - ELEMENTI ACCESSORI

### 5.4 - IMPIANTI DI IRRIGAZIONE

Nel rispetto del progetto esecutivo, installare e collegare gli elementi dell'impianto irriguo, verificandone la funzionalità.

### 5.3 - OPERE PREPARATORIE PER INSTALLAZIONE IMPIANTI

Effettuare scavi e posa di tubazioni e pozzetti per impianto elettrico, idrico (vasche e fontane) e irriguo, utilizzando attrezzi manuali.

### 5.2 - REALIZZAZIONE DI SPAZI ACCESSORI

Realizzare spazi accessori, quali camminamenti, pavimentazioni, opere di contenimento e muretti, spazi ludici e di sosta, utilizzando ed assemblando materiali di diversa tipologia.

### 5.1 - POSIZIONAMENTO DI ARREDI ESTERNI

Posizionare sul terreno arredi esterni (es. panchine, cestini, tavoli, elementi decorativi) realizzando semplici camminamenti di collegamento (es. in ghiaia, con assi in legno, con elementi prefabbricati in cemento) che prevedono al massimo l'asportazione del cotico erboso utilizzando attrezzi manuali.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALL-01 CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI EQF-3<br>In relazione agli animali allevati, gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione e riproduzione e all'eventuale mungitura. | Versione 4<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

## 1 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

### 1.4 - PULIZIA E SANIFICAZIONE ANIMALI

Effettuare la pulizia ed eventuale detersione degli animali per prevenire l'insorgenza di patologie, con particolare attenzione all'eventuale sanificazione della mammella nel caso di animali in mungitura.

### 1.3 - RACCOLTA E STOCCAGGIO REFLUI

Realizzare la raccolta delle deiezioni animali solide e liquide con l'utilizzo di attrezzature e impianti specifici, procedendo al loro successivo stoccaggio in concimaie e vasche.

### 1.2 - PULIZIA E SANIFICAZIONE SPAZI DI ALLEVAMENTO

Effettuare la pulizia degli spazi interni frequentati dagli animali (mangiatoie, grigliati, cuccette, paddock, sala mungitura) utilizzando prodotti detergenti e sanificanti.

### 1.1 - PULIZIA DI MAGAZZINI E SPAZI ESTERNI

Effettuare la pulizia del magazzino per gli alimenti, delle attrezzature, della viabilità esterna e delle pavimentazioni utilizzando prodotti detergenti adeguati allo scopo.

## 2 – ALIMENTAZIONE

### 2.4 - DISTRIBUZIONE MECCANIZZATA DI ALIMENTI E INTEGRATORI

Distribuire alimenti e integratori agli animali allevati utilizzando macchine quali desilatore e carro unifeed.

### 2.3 - DEFINIZIONE DELLA RAZIONE ALIMENTARE

Definire la razione alimentare per le diverse categorie di animali allevati calcolando le rispettive quantità, seguendo le indicazioni del tecnico nutrizionista.

### 2.2 - DISTRIBUZIONE MANUALE DI ALIMENTI E INTEGRATORI

Distribuire manualmente alimenti e integratori alle diverse categorie di animali, con l'ausilio di carriole, carri, forca e pala.

### 2.1 - IMMAGAZZINARE ALIMENTI E INTEGRATORI

Effettuare lo stoccaggio e l'immagazzinamento di alimenti zootecnici (compresi silomais e foraggio in balle e rotoballe) e integratori ponendo attenzione ai parametri ambientali di conservazione.

## 3 - TRATTAMENTI SANITARI E RIPRODUZIONE

### 3.5 - INTERVENTI DI CURA DEGLI ARTI

Effettuare interventi di cura di cisti alle zampe e di sistemazione di unghie e unghioni (mascalcia).

### 3.4 - INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO

Effettuare semplici interventi di primo soccorso trattando semplici traumi e disinfettando lesioni superficiali.

### 3.3 - SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI

Somministrare alle diverse categorie di animali allevati farmaci per via orale prescritti dal veterinario nel rispetto di dosaggi e tempistiche e di eventuali protocolli.

### 3.2 - ASSISTENZA AL PARTO

Seguendo le istruzioni fornite dal responsabile dell'allevamento (o dal veterinario in casi complessi) affiancare l'operatore prestando aiuto nel momento del parto dell'animale.

### 3.1 - ASSISTENZA ALLO STALLIERE E/O AL VETERINARIO

Affiancare lo stalliere o il veterinario prestando assistenza nei loro interventi di fecondazione artificiale.

## 4 - MUNGITURA

### 4.3 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEL LATTE

Conservare il latte fresco in vasche refrigerate in attesa del suo conferimento o lavorazione diretta, verificando l'integrità e la funzionalità dell'impianto di trasporto.

### 4.2 - MUNGITURA MECCANICA IN SALA DI MUNGITURA

Effettuare la mungitura meccanica in sala di mungitura con gruppi collegati all'impianto, ponendo attenzione alla pulizia e disinfezione delle mammelle.

### 4.1 - MUNGITURA MECCANICA ALLA POSTA

Effettuare la mungitura meccanica alla posta con mungitrice carrellata o gruppo mungitore collegato all'impianto, ponendo attenzione alla pulizia e disinfezione delle mammelle.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-AGR-02**

# ADDETTO ALLE ATTIVITÀ AMBIENTALI MONTANE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.4.1.1.0.0 | Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo |
| 6.4.2.1.0.0 | Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini |
| 6.4.3.1.0.0 | Allevatori e agricoltori |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 01.13.20 | Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate) |
| 01.19.90 | Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti |
| 01.29.00 | Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) |

Figura e indirizzo/i di riferimento

OPERATORE AGRICOLO
Gestione di allevamenti
Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini
Gestione di aree boscate e forestali

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE ATTIVITÀ AMBIENTALI MONTANE lavora in montagna tutto l'anno valorizzando le risorse naturali, le potenzialità dei servizi ambientali, artigianali e turistici. Opera nei settori della selvicoltura, della tutela e valorizzazione delle aree protette, del recupero di aree degradate, delle sistemazioni idraulico-forestali, della carpenteria del legno e dell'arredo urbano. Per le attività più prettamente agrarie è in grado di avviare piccole coltivazioni di fruttiferi, ortaggi, nonché allevamenti, comprese le attività legate alla gestione degli alpeggi e la trasformazione dei prodotti. Svolge operazioni di supporto alle attività sciistiche partecipando alla manutenzione di piste e impianti di risalita. Organizza escursioni e trekking in media montagna, di impegno e durata diversi, durante tutto il periodo dell'anno e in collaborazione con le Scuole di Alpinismo. Affianca il gestore dei rifugi nella cura dell'ospitalità generale, nella preparazione dei cibi, nelle proposte di escursioni-arrampicate. Per lavori in esposizione, quali le attività manutentive e preventive del territorio, opera in sicurezza con tecniche alpinistiche e sciistiche.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-07** | CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Completo |
| **QPR-AGR-13** | REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA | 3 | Completo |
| **QPR-ALL-01** | CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI | 3 | Parziale |
| **QPR-ALL-03** | ALLEVAMENTO DELLE API | 3 | Completo |
| **QPR-ALL-04** | LAVORAZIONE DI PRODOTTI APISTICI | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| **LAVORAZIONI DEL TERRENO** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-01** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei terricci<br>• Le trasformazioni chimiche e biologiche del terreno<br>• Tecniche di raccolta dei campioni per le analisi<br>• La fertilità e tecniche di conservazione<br>• Elementi di agricoltura conservativa<br>• Principi di meccanizzazione agricola: caratteristiche della trattrice e suo funzionamento<br>• Caratteristiche tecniche e manutenzione di aratro, erpice, sarchiatore, fresa, motocoltivatori<br>• Tipologie delle sistemazioni del terreno<br>• Modalità di preparazione del terreno nelle diverse situazioni pedologiche<br>• Caratteristiche e modalità operative delle lavorazioni complementari del terreno<br>• Elementi che concorrono a definire il ciclo di vita di una macchina/attrezzatura<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Riconoscere le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Interpretare correttamente le indicazioni riportate sulle schede tecniche e istruzioni di macchine e attrezzature<br>• Predisporre il trattore ed effettuare l'aggancio degli attrezzi portati (attacco a tre punte) o trainati<br>• Effettuare le regolazioni degli attrezzi (profondità, grado di sminuzzamento o rimescolamento desiderato, ecc.) e scegliere la velocità di avanzamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Eseguire la lavorazione di preparazione monitorandone costantemente l'esito<br>• Effettuare le lavorazioni complementari con colture in atto (es. sarchiatura e rincalzatura)<br>• Eseguire la pulizia e l'eventuale lubrificazione degli attrezzi utilizzati<br>• Effettuare le diverse operazioni nel rispetto delle prescrizioni sulla sicurezza in agricoltura e delle indicazioni riportate sulle Schede tecniche per l'utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine |

| DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-05** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche degli elementi nutritivi<br>• Tecniche di calcolo dei fabbisogni nutrizionali delle piante<br>• Caratteristiche e formulazioni commerciali di fertilizzanti, correttivi e ammendanti<br>• Caratteristiche di insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante<br>• Tecniche di monitoraggio e controllo della presenza di parassiti e/o infestanti<br>• Criteri di utilizzo, tossicità e formulazioni commerciali dei prodotti antiparassitari utilizzati in agricoltura<br>• Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica<br>• Elementi di botanica delle piante infestanti<br>• Caratteristiche dei prodotti diserbanti e tecniche di diserbo<br>• Caratteristiche e utilizzo degli impianti di fertirrigazione<br>• Lettura e interpretazione delle schede tecniche dei prodotti<br>• Cenni sulle caratteristiche e utilizzo di prodotti biologici<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine<br>• Normativa vigente relativa all'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci e alla tutela dell'ambiente e delle acque<br>• Modalità di stoccaggio e conservazione dei fertilizzanti<br>• Norme e procedure per lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti fitosanitari e diserbanti | • Effettuare interventi di monitoraggio fitosanitario sulle colture<br>• Effettuare controlli sulla presenza e tipologia di erbe infestanti<br>• Rilevare la presenza di carenze/eccessi nutrizionali o disfunzioni fisiologiche<br>• Individuare i fertilizzanti più adatti per le singole specie coltivate<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Eseguire la fertilizzazione (utilizzando anche macchine specifiche)<br>• Scegliere i prodotti antiparassitari e diserbanti più idonei per specifiche necessità di intervento<br>• Applicare le procedure per la conservazione e lo stoccaggio dei fertilizzanti e dei presìdi sanitari<br>• Preparare la soluzione antiparassitaria e/o diserbante rispettando le indicazioni descritte sulle confezioni e le norme sulla sicurezza<br>• Adottare le adeguate modalità di smaltimento delle confezioni esaurite di antiparassitari e diserbanti<br>• Operare nel rispetto delle prescrizioni relative alla tutela dell'ambiente |

## CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO

Codice: **QPR-AGR-07** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alla tipologia delle piante e del sito di collocazione, effettuare l'impianto, la conduzione/manutenzione e l'abbattimento finale, provvedendo all'eventuale prima lavorazione del tronco, all'esbosco e alla pulizia delle aree di lavoro.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche botaniche delle essenze legnose<br>• Tipologie di rami, tipologie di tagli, protezione dei tagli, cicatrizzazione<br>• Caratteristiche commerciali dei diversi tipi di legname<br>• Caratteristiche delle macchine e dell'attrezzatura operativa e relativa manutenzione ordinaria<br>• Organizzazione del cantiere di lavoro<br>• Caratteristiche della motosega, modalità d'uso, affilatura della catena e manutenzione<br>• Caratteristiche dei diversi sesti d'impianto: quadrato, rettangolo, quinconce ecc.<br>• Tecniche e modalità di impianto degli astoni<br>• Modalità di intervento per la cura e la manutenzione dell'impianto arboreo da legno<br>• Tecniche di scortecciatura, sramatura e depezzatura<br>• Tecniche di esbosco, concentramento e carico<br>• Vincoli normativi per l'utilizzo della motosega | • Definire il sesto d'impianto per piante arboree ed effettuare il tracciamento<br>• Effettuare il trapianto di astoni nel rispetto della sicurezza per sé e per gli altri<br>• Effettuare un'analisi visiva delle piante e pianificare le fasi operative di manutenzione<br>• Identificare e valutare i principali rischi inerenti l'utilizzo di motoseghe e carrelli elevatori<br>• Utilizzare la motosega in condizioni di sicurezza<br>• Effettuare un controllo periodico sulle parti in movimento della motosega e una corretta manutenzione ordinaria<br>• Effettuare sramatura, scortecciatura e depezzatura del fusto<br>• Effettuare il concentramento e l'esbosco<br>• Realizzare la pulizia dell'area di lavoro con l'asportazione dei residui di lavorazione<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI

Codice: **QPR-AGR-11** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di anatomia e fisiologia delle piante ornamentali da esterno<br>• Caratteristiche biologiche e estetiche delle piante ornamentali<br>• Cenni di progettazione del verde: lettura e interpretazione di un progetto<br>• Caratteristiche delle varie tipologie di aree verdi: aiuole, giardini, parchi, aree di sosta e sportive, percorsi “vita”, percorsi didattici…<br>• Elementi sulla Sicurezza per la fruizione di aree verdi pubbliche<br>• Tecniche di intervento per l'impianto e la manutenzione di spazi verdi<br>• Caratteristiche e modalità di utilizzo degli elementi accessori e arredi esterni (es. panchine, elementi decorativi, pavimentazioni)<br>• Tecniche di difesa antiparassitaria nelle aree verdi private e pubbliche<br>• Caratteristiche biologiche e contenimento delle principali piante infestanti presenti nelle aree verdi<br>• Cenni sulle normative riguardanti il verde pubblico e privato<br>• Modalità e procedure di smaltimento dei residui vegetali | • Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Realizzare il taglio dell'erba e delle siepi<br>• Effettuare interventi specifici di potatura su alberi, arbusti, polloni e rami<br>• Eseguire la pulizia dell'area verde da ramaglie e infestanti<br>• Realizzare e manutenere il tappeto erboso e le aiuole<br>• Allestire e gestire impianti di irrigazione<br>• Effettuare la cippatura dei residui legnosi<br>• Effettuare trattamenti antiparassitari<br>• Realizzare la semina, l'idrosemina e la concimazione<br>• Effettuare la messa a dimora di piante<br>• Allestire un’area verde con elementi accessori e decorativi<br>• Effettuare la raccolta e lo smaltimento del materiale vegetale di risulta, nel rispetto delle prescrizioni di legge<br>• Applicare le normative sulla sicurezza nell’utilizzo di macchine, attrezzature e prodotti specifici |

## REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA

Codice: **QPR-AGR-13** Livello: **EQF-3** Versione 3 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del progetto o di specifiche richieste del committente, realizzare opere di ingegneria naturalistica valorizzando gli aspetti naturalistici dell'ambiente circostante e adoperandosi per la messa in sicurezza del sito agroforestale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Idrografia e geomorfologia del territorio di riferimento<br>• Cenni di progettazione: analisi del progetto di un intervento di ingegneria naturalistica<br>• Rilievi geomorfologici e misurazione di superfici<br>• Caratteristiche dei materiali utilizzati: materiale vivo (semi, talee, piante) e materiale inerte (legno, pietrame, …)<br>• Tipologie di interventi antierosivi<br>• Caratteristiche degli interventi stabilizzanti e degli interventi combinati di consolidamento<br>• Tipologie delle attrezzature utilizzate, anche invernali: caratteristiche, manutenzione e loro uso in sicurezza<br>• Ciclo di vita di un'opera e le attività di manutenzione<br>• Modalità di applicazione della normativa sulla sicurezza e sulla tutela ambientale | • Effettuare rilievi e misurazioni geomorfologiche<br>• Individuare il materiale vivo utilizzabile per uno specifico intervento<br>• Riconoscere le caratteristiche tecniche dei materiali e le modalità di reperimento e utilizzo<br>• Combinare materiale vivo e altri materiali negli interventi di ingegneria naturalistica<br>• Effettuare in forma coordinata interventi antierosivi: semine, idrosemine, messa a dimora di piantine e talee, rivestimenti con biostuoie e geostuoie, posa di reti metalliche, …<br>• Effettuare in forma coordinata interventi stabilizzanti: stecconate, viminate, graticciate, fascinate, ...<br>• Eseguire in forma coordinata interventi di contenimento: grate, palificate, briglie, scogliere, terre rinforzate, ...<br>• Effettuare la manutenzione delle opere<br>• Svolgere operazioni in condizioni di forte esposizione e/o in ambienti innevati<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI

Codice: **QPR-ALL-01** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 27/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In relazione agli animali allevati, gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione e riproduzione e all'eventuale mungitura.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di zootecnica (generale e speciale)<br>• Caratteristiche dei materiali e attrezzi utilizzati nell'allevamento<br>• Caratteristiche ed elementi costitutivi delle diverse strutture di allevamento<br>• Caratteristiche generali e utilizzo dei detersivi e sanificanti utilizzati in allevamento<br>• Cenni di fisiologia degli animali allevati<br>• Caratteristiche degli alimenti e degli integratori minerali utilizzati in allevamento<br>• Tecniche di mungitura<br>• Caratteristiche di impianti e attrezzature utilizzate per la mungitura e loro manutenzione<br>• Elementi di patologia animale: le principali malattie degli animali allevati, modalità di prevenzione e cura<br>• Caratteristiche dei presìdi sanitari utilizzati in allevamento<br>• Elementi di fisiologia della riproduzione e tecniche di inseminazione artificiale<br>• Cenni sulla normativa comunitaria, nazionale e regionale sul benessere degli animali<br>• Gli elementi della sicurezza per le attività zootecniche e indicazioni obbligatorie nelle aree di allevamento<br>• Elementi normativi sul trasporto di animali vivi<br>• Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico | • Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni<br>• Provvedere alla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature di allevamento<br>• Valutare le modalità di suddivisione logistica degli animali in funzione dello stadio di crescita e delle caratteristiche produttive<br>• Asportare periodicamente, manualmente o con l'utilizzo di attrezzature e macchine, gli escrementi degli animali e stoccarli in appositi spazi<br>• Somministrare alimenti, mangimi e integratori alimentari alle diverse categorie di animali<br>• Effettuare la mungitura alla postazione e in sala di mungitura<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria delle attrezzature di allevamento<br>• Monitorare lo stato di salute degli animali<br>• Applicare le misure di prevenzione delle malattie più importanti della specie allevata<br>• Somministrare farmaci, prodotti preventivi o curativi secondo le prescrizioni di un veterinario<br>• Monitorare la situazione fisiologica (calori) degli animali femmine da inseminare per individuare le tempistiche di intervento<br>• Effettuare la fecondazione (se abilitati) secondo le indicazioni del veterinario<br>• Operare nel rispetto delle normative riguardanti la sicurezza e il benessere animale |

| ALLEVAMENTO DELLE API | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALL-03** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare l'allevamento delle api in apiari sia stazionari che di nomadismo attenendosi alle normative tecniche e legislative di riferimento.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Aspetti igienici della tenuta di alveari e apiari<br>• Tecniche di spostamento di alveari<br>• Tecniche di svernamento delle api<br>• Tecniche di gestione di un alveare<br>• Terapie e profilassi degli alveari<br>• Tecniche di costruzione di alveari ed apiari<br>• Tecniche di gestione della sciamatura<br>• Tecniche di riproduzione di nuclei di api<br>• Modalità e tecniche di selezione delle famiglie e specie di api<br>• Caratteristiche tecniche e manutenzione delle attrezzature utilizzate in apicoltura<br>• Cenni sui pericoli per la salute derivanti dalla manipolazione di api e alveari | • Effettuare la pulizia degli alveari e degli apiari<br>• Effettuare i trattamenti di profilassi degli alveari<br>• Effettuare le attività di nomadismo territoriale delle api<br>• Attuare tutte le azioni atte ad un buon svernamento degli alveari<br>• Prevenire situazioni critiche degli alveari<br>• Effettuare controlli e manutenzioni su alveari e apiari<br>• Gestire le fasi della sciamatura e prevenzione della stessa<br>• Produrre e moltiplicare nuclei<br>• Selezionare specie di api<br>• Effettuare le diverse operazioni previste rispettando la normativa sulla sicurezza, per sé e per gli altri, utilizzando i DPI più idonei |

| LAVORAZIONE DI PRODOTTI APISTICI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALL-04** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di produrre i principali prodotti apistici mantenendo in vita gli alveari e nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche commerciali e organolettiche dei diversi prodotti dell'alveare<br>• Tecniche di posa e raccolta dei telaini di melario<br>• Tecniche di smielatura<br>• Tecniche di cernita della cera d'api<br>• Modalità e tecniche di produzione di cera d'api<br>• Modalità e tecniche di produzione di pappa reale<br>• Modalità e tecniche di produzione di propoli<br>• Modalità e tecniche di produzione di polline<br>• Cenni sulla normativa specifica relativa alla produzione di prodotti apistici | • Individuare e predisporre attrezzi e strumenti per la smielatura<br>• Effettuare la posa e la raccolta dei telaini di melario<br>• Effettuare la posa di escludi regina e apiscampo<br>• Effettuare la posa di trappole per il polline<br>• Effettuare la fase di smielatura<br>• Realizzare le diverse operazioni in sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Rispettare le normative igienico sanitarie del settore<br>• Produrre miele, pappa reale, propoli e polline<br>• Conservare i prodotti in luoghi idonei prima della vendita rispettando la normativa sulla sicurezza alimentare |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLE ATTIVITÀ AMBIENTALI MONTANE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-07** | CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Completo | |
| **QPR-AGR-13** | REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA | 3 | Completo | |
| **QPR-ALL-01** | CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALL-03** | ALLEVAMENTO DELLE API | 3 | Completo | |
| **QPR-ALL-04** | LAVORAZIONE DI PRODOTTI APISTICI | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-01 LAVORAZIONI DEL TERRENO EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse. | Format_4D |

## 1 - PREPARAZIONE ATTREZZI E MACCHINE

### 1.3 - ATTREZZI PORTATI O TRAINATI

Collegare al trattore attrezzi portati o trainati regolando l'attacco a tre punti e collegando alla presa di potenza l'attrezzo con eventuali organi in movimento.

### 1.2 - MACCHINE SEMPLICI

Verificare la regolare funzionalità del motocoltivatore o della motozappa procedendo al controllo delle parti in movimento.

### 1.1 - ATTREZZI MANUALI

Verificare lo stato funzionale degli attrezzi manuali individuati per le lavorazioni (es. vanghe, rastrelli, livella manuale) ed effettuare eventuali semplici riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate.

## 2 – PRIMA LAVORAZIONE DEL TERRENO

### 2.4 - SCASSO

Effettuare lo scasso con apposito aratro o con ripper trainati, per la prima lavorazione di un terreno destinato all'impianto di colture arboree.

### 2.3 - ARATURA CON TRATTORE

Utilizzare l'aratro monovomere o polivomere, portato dal trattore, curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi o residui colturali.

### 2.2 - ARATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Utilizzare l'aratro portato dal motocoltivatore curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi organici o residui colturali.

### 2.1 - VANGATURA E ZAPPATURA

Effettuare la vangatura manuale staccando il terreno a piccole fette che vengono rivoltate e poi sminuzzate con alcuni colpi eseguiti di taglio, lavorando ad una profondità di ca. 25 cm, in funzione della tenacità del terreno.

## 3 - AFFINAMENTO DEL TERRENO

### 3.5 - FRESATURA CON TRATTORE

Realizzare la fresatura del terreno con la fresa portata dal trattore e collegata alla presa di potenza, controllando preventivamente le condizioni del terreno e verificando la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.4 - ERPICATURA O FRANGIZOLLATURA

Utilizzare erpici e frangizolle, portati o trainati dal trattore, verificando la regolarità della superficie su cui sarà effettuata la semina.

### 3.3 - FRESATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Realizzare la fresatura del terreno utilizzando una fresa a lame portata dal motocoltivatore e collegata alla presa di potenza, controllando costantemente la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.2 - LIVELLATURA CON MACCHINE PORTATE E TRAINATE

Utilizzare livellatrici a regolazione manuale o idraulica, portate o trainate dal trattore, eventualmente dotate di sistema di controllo laser.

### 3.1 - LIVELLATURA MANUALE

Uniformare la superficie del terreno, già lavorato e sminuzzato, intervenendo con attrezzi manuali (rastrello) per livellare buche o avvallamenti, anche con interventi di riporto.

## 4 - LAVORAZIONI COMPLEMENTARI

### 4.4 - SARCHIATURA MECCANICA

Utilizzare sarchiatrici portate o trainate dalla trattrice agricola per tagliare e rimescolare la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.3 - RINCALZATURA MECCANICA

Utilizzare aratro rincalzatore o rincalzatrici trainate o portate dalla trattrice agricola per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

### 4.2 - SARCHIATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per sarchiatura tagliando e rimescolando la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.1 - RINCALZATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-05 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI EQF-3<br>In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi. | Versione 4<br>15/01/2020<br>Format_3D |
|---|---|---|

**1 - PREPARAZIONE PRODOTTO**

**1.3 - INDIVIDUAZIONE PRODOTTO**

Individuare il tipo di fertilizzante o prodotto fitosanitario (diserbante, antiparassitario) da utilizzare in funzione della fase di sviluppo delle piante e della tipologia di intervento.

**1.2 - CALCOLO QUANTITATIVI**

Calcolare il quantitativo di prodotto liquido o solido da miscelare e/o distribuire, sulla base di specifiche indicazioni ricevute.

**1.1 - SOLUZIONI LIQUIDE**

Pesare il prodotto fertilizzante o fitosanitario miscelandolo con il giusto quantitativo d'acqua secondo le specifiche fornite.

**2 – PREPARAZIONE ATTREZZATURE**

**2.2 - ATTREZZATURE MECCANICHE**

Predisporre, tarare e caricare spandiconcime, atomizzatori, nebulizzatori e gruppi diserbo, portati o trainati dal trattore.

**2.1 - ATTREZZATURE MANUALI**

Predisporre, tarare e caricare attrezzature manuali (a carriola o a spalla) per la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti.

**3 - DISTRIBUZIONE PRODOTTO**

**3.2 - DISTRIBUZIONE MECCANICA**

Effettuare la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti, in formulazione granulare o liquida, con attrezzature portate o trainate da trattore.

**3.1 - DISTRIBUZIONE MANUALE**

Effettuare la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti, in formulazione granulare o liquida, utilizzando attrezzature manuali a carriola o a spalla.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-07 | CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alla tipologia delle piante e del sito di collocazione, effettuare l'impianto, la conduzione/manutenzione e l'abbattimento finale, provvedendo all'eventuale prima lavorazione del tronco, all'esbosco e alla pulizia delle aree di lavoro. | | | Format_4D |

## 1 - IMPIANTO DI SPECIE ARBOREE

**1.4 - TRAPIANTO MECCANIZZATO**

Effettuare il trapianto con l'uso di macchine trapiantatrici trainate, controllando costantemente la regolarità delle operazioni ed eventuali fallanze.

**1.3 - TRAPIANTO MANUALE**

Effettuare il trapianto manuale delle piantine seguendo lo schema già determinato, ponendo particolare attenzione alla profondità di trapianto e garantendo l'integrità della piantina manipolata.

**1.2 - TRACCIAMENTO**

Tracciare le linee guida per l'impianto degli astoni seguendo il sesto d'impianto e la densità definiti.

**1.1 - PREPARAZIONE DEL TERRENO**

Effettuare la pulizia del terreno destinato all'impianto da residui precedenti (es. ceppaie, vegetazione infestante, ecc.) e le lavorazioni di preparazione, compresa l'eventuale pacciamatura con film plastico o materiali biodegradabili.

## 2 – CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO

**2.4 - INTERVENTI FITOSANITARI**

Eseguire interventi fitosanitari con attrezzature manuali e/o nebulizzatori portati o trainati rispettando le prescrizioni normative in fatto di tutela ambientale.

**2.3 - CURA DELLE PIANTE**

Effettuare le operazioni di ripristino dei tutori e shelter e distribuire fertilizzanti localizzati utilizzando attrezzature manuali.

**2.2 - MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO**

Effettuare la pulizia delle piante, le rincalzature e le sarchiature con attrezzi manuali, provvedendo al ripristino o rimozione della pacciamatura.

**2.1 - MONITORAGGIO E CONTROLLO**

Monitoraggio delle piante e controllo dell'attecchimento, effettuando eventuali trapianti integrativi per il recupero delle fallanze.

## 3 - ABBATTIMENTO E ALLESTIMENTO

**3.5 - ALTO FUSTO IN AMBIENTE URBANO O PRIVATO**

Abbattere piante ad alto fusto in aree pubbliche o giardini privati realizzando tagli graduali, utilizzando anche piattaforme aeree e tecniche di tree-climbing.

**3.4 - ALTO FUSTO IN AMBIENTE NATURALE**

Effettuare l'abbattimento di piante ad alto fusto in bosco, utilizzando motosega, ascia e attrezzi specifici e ponendo attenzione alla direzione di caduta.

**3.3 - DEPEZZATURA**

Effettuare il taglio del tronco e delle branche primarie e secondarie in elementi con lunghezza conforme agli assortimenti commerciali.

**3.2 - SRAMATURA E SCORTECCIATURA**

Effettuare il taglio dei rami e del cimale dei tronchi abbattuti ed asportare la corteccia, utilizzando motosega, asce, roncole, giratronchi, zappino.

**3.1 - PIANTE DI MEDIE DIMENSIONI**

Abbattere piante di media dimensione utilizzando attrezzi e strumenti manuali o a motore (sega, ascia, motosega) sulla base delle indicazioni ricevute.

## 4 - CONCENTRAMENTO ED ESBOSCO

**4.3 - ESBOSCO PER VIA AEREA**

Movimentare i tronchi per via aerea dal punto di abbattimento o concentramento all'imposto in prossimità di vie di trasporto utilizzando gru e teleferiche.

**4.2 - ESBOSCO PER VIA TERRESTRE**

Movimentare i tronchi per via terrestre dal punto di concentramento all'imposto in prossimità di vie di trasporto utilizzando zappino, trattore e verricello, risine.

**4.1 - CONCENTRAMENTO DEL LEGNAME**

Effettuare lo spostamento del legname dal letto di caduta al punto di esbosco utilizzando attrezzi manuali e con l'ausilio di verricelli, catene e trattore.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-11 REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge. | Format_5D_3x |

## 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

### 1.2 - GESTIONE VARIANZE IN CORSO D'OPERA

Effettuare piccoli aggiustamenti del progetto in funzione della situazione incontrata al momento della realizzazione o a seguito di ripensamenti dell'ultimo minuto del committente.

### 1.1 - IDENTIFICAZIONE AREE D'INTERVENTO

Individuare le aree d'intervento tramite misurazioni, determinando tipologia di piante, accessori e impianti, loro posizionamento e relativa tracciatura sulla base del progetto fornito.

## 2 – SEMINA E TRAPIANTO

### 2.3 - SFALCIO TAPPETO ERBOSO

Realizzare lo sfalcio del tappeto erboso utilizzando tosaerba, falciatrice a filo, trattorino, previo specifico addestramento, provvedendo al corretto smaltimento dei residui vegetali.

### 2.2 - POSA TAPPETO ERBOSO

Realizzare il tappeto erboso mediante stesura di rotoli di erba pre-confezionati.

### 2.1 - SEMINA TAPPETO ERBOSO E POSA PIANTE ORNAMENTALI

Realizzare il tappeto erboso mediante semina manuale o seminatrice a centrifuga e sistemazione piante (es. per aiuola, giardino, parco, spazi sportivi, ecc).

## 3 - POTATURA DI SIEPI, ARBUSTI E ALBERI

### 3.4 - PIANTE MONUMENTALI

Intervenire su piante monumentali di pregio con tagli di mantenimento e ridimensionamento della forma utilizzando anche le tecniche di tree-climbing o piattaforme, rispettando le proporzioni della pianta e gli eventuali vincoli paesaggistici, urbanistici e di tutela.

### 3.3 - ALBERATURE

Effettuare interventi di potatura su alberature stradali pubbliche e private con interventi di rimonda del secco e riduzione e sfoltimento controllato della chioma, in tree-climbing o con l'utilizzo di piattaforme aeree, nel rispetto delle naturali tendenze delle piante e dei vincoli urbanistici relativi alla presenza di costruzioni e linee elettriche.

### 3.2 - ALBERI DA GIARDINO

Realizzare il mantenimento della forma e dell'effetto estetico di varie tipologie di alberi da giardino tramite interventi di potatura, realizzati da terra con forbici, seghetti e svettatoi, finalizzati ala rimozione di rami secchi o collocati in posizioni non idonee per il raggiungimento degli obiettivi estetici.

### 3.1 - SIEPI E ARBUSTI

Effettuare la potatura di siepi e arbusti ornamentali con interventi di taglio finalizzati al mantenimento di forma e dimensioni delle piante, realizzati con forbici, cesoie e tosasiepi elettrico o con motore a scoppio.

## 4 - MANUTENZIONE DI SPAZI E ATTREZZATURE

### 4.2 - MANUTENZIONI STRAORDINARIE

Effettuare la manutenzione straordinaria di impianti e accessori tramite interventi di riparazione, riveriniciatura e sostituzione di elementi usurati o danneggiati.

### 4.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA

Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria delle superfici calpestabili, di pozzetti e elementi accessori, utilizzando rastrelli, soffiatori, aspiratori ecc.

## 5 - ELEMENTI ACCESSORI

### 5.4 - IMPIANTI DI IRRIGAZIONE

Nel rispetto del progetto esecutivo, installare e collegare gli elementi dell'impianto irriguo, verificandone la funzionalità.

### 5.3 - OPERE PREPARATORIE PER INSTALLAZIONE IMPIANTI

Effettuare scavi e posa di tubazioni e pozzetti per impianto elettrico, idrico (vasche e fontane) e irriguo, utilizzando attrezzi manuali.

### 5.2 - REALIZZAZIONE DI SPAZI ACCESSORI

Realizzare spazi accessori, quali camminamenti, pavimentazioni, opere di contenimento e muretti, spazi ludici e di sosta, utilizzando ed assemblando materiali di diversa tipologia.

### 5.1 - POSIZIONAMENTO DI ARREDI ESTERNI

Posizionare sul terreno arredi esterni (es. panchine, cestini, tavoli, elementi decorativi) realizzando semplici camminamenti di collegamento (es. in ghiaia, con assi in legno, con elementi prefabbricati in cemento) che prevedono al massimo l'asportazione del cotico erboso utilizzando attrezzi manuali.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-13 REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA EQF-3<br>Sulla base del progetto o di specifiche richieste del committente, realizzare opere di ingegneria naturalistica valorizzando gli aspetti naturalistici dell'ambiente circostante e adoperandosi per la messa in sicurezza del sito agroforestale. | Versione 5<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

## 1 - CONTROLLO DELL'EROSIONE SUPERFICIALE

**1.3 - SISTEMA NERO-VERDE**

Applicare il sistema nero-verde e utilizzare rivestimenti antierosivi con materiali biodegradabili e sintetici per la stabilizzazione di superfici in pendio.

**1.2 - IDROSEMINA**

Realizzare l'idrosemina (di base, a spessore, con mulch) per la semina di piante su superfici in pendio.

**1.1 - MANTO ERBOSO**

Effettuare semina a spaglio e copertura con zolle erbose per ridurre l'erosione superficiale.

## 2 – STABILIZZAZIONE SUPERFICIALE CON PIANTE

**2.4 - GRATE E MATERASSI**

Trapiantare talee e/o piantine su una grata di paletti e tronchi o su materassi in rete metallica rinverditi o con tasche vegetali.

**2.3 - PALIFICATE E GRADONATE**

Sistemare pali, talee o piantine per creare gradoni lineari secondo le curve di livello del pendio.

**2.2 - FASCINATE E VIMINATE**

Creare file di gradoni, disposti parallelamente alle curve di livello, nei quali trapiantare gruppi di astoni di piante legnose secondo le indicazioni fornite.

**2.1 - PIANTUMAZIONI**

Effettuare piantumazioni su pendii leggeri, trapiantando opportunamente le piante secondo le istruzioni del caposquadra.

## 3 - SOSTEGNO E CONTENIMENTO IN ALVEO

**3.3 - OPERE DI CONTENIMENTO IN ALVEO**

Realizzare briglie in alveo in legname e pietre allo scopo di ridurre la pendenza e la capacità erosiva della corrente d'acqua.

**3.2 - STABILIZZAZIONE DEGLI ARGINI**

Realizzare opere di rinforzo delle sponde di un corso d'acqua utilizzando pietrame (massicciate) e strutture modulari (gabbionate).

**3.1 - MURI E MURETTI DI SPONDA**

Costruire muri di sostegno delle sponde di un corso d'acqua, a secco o in cemento armato, seguendo le istruzioni del capocantiere.

## 4 - LAVORI DI MANUTENZIONE IN FORTE ESPOSIZIONE

**4.2 - LAVORI IN FORTE ESPOSIZIONE**

Raggiungere il punto di lavoro tramite funi e/o con strumentazione invernale (es. ciaspole, sci) per svolgere le operazioni previste utilizzando l'attrezzatura più idonea per le specifiche situazioni.

**4.1 - PREDISPOSIZIONE AL LAVORO**

Indossare corretti DPI (es. caschi, imbragature, connettori) e scegliere le funi e le attrezzature più idonee in funzione del contesto e del tipo di lavorazione da eseguire.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALL-01 | CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI | EQF-3 | Versione 4 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In relazione agli animali allevati, gestire le diverse fasi dell'allevamento, con particolare riferimento all'impostazione e pulizia degli spazi, all'alimentazione, ai trattamenti di prevenzione e riproduzione e all'eventuale mungitura. | | | Format_4D |

### 1 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

**1.4 - PULIZIA E SANIFICAZIONE ANIMALI**

Effettuare la pulizia ed eventuale detersione degli animali per prevenire l'insorgenza di patologie, con particolare attenzione all'eventuale sanificazione della mammella nel caso di animali in mungitura.

**1.3 - RACCOLTA E STOCCAGGIO REFLUI**

Realizzare la raccolta delle deiezioni animali solide e liquide con l'utilizzo di attrezzature e impianti specifici, procedendo al loro successivo stoccaggio in concimaie e vasche.

**1.2 - PULIZIA E SANIFICAZIONE SPAZI DI ALLEVAMENTO**

Effettuare la pulizia degli spazi interni frequentati dagli animali (mangiatoie, grigliati, cuccette, paddock, sala mungitura) utilizzando prodotti detergenti e sanificanti.

**1.1 - PULIZIA DI MAGAZZINI E SPAZI ESTERNI**

Effettuare la pulizia del magazzino per gli alimenti, delle attrezzature, della viabilità esterna e delle pavimentazioni utilizzando prodotti detergenti adeguati allo scopo.

### 2 – ALIMENTAZIONE

**2.4 - DISTRIBUZIONE MECCANIZZATA DI ALIMENTI E INTEGRATORI**

Distribuire alimenti e integratori agli animali allevati utilizzando macchine quali desilatore e carro unifeed.

**2.3 - DEFINIZIONE DELLA RAZIONE ALIMENTARE**

Definire la razione alimentare per le diverse categorie di animali allevati calcolando le rispettive quantità, seguendo le indicazioni del tecnico nutrizionista.

**2.2 - DISTRIBUZIONE MANUALE DI ALIMENTI E INTEGRATORI**

Distribuire manualmente alimenti e integratori alle diverse categorie di animali, con l'ausilio di carriole, carri, forca e pala.

**2.1 - IMMAGAZZINARE ALIMENTI E INTEGRATORI**

Effettuare lo stoccaggio e l'immagazzinamento di alimenti zootecnici (compresi silomais e foraggio in balle e rotoballe) e integratori ponendo attenzione ai parametri ambientali di conservazione.

### 3 - TRATTAMENTI SANITARI E RIPRODUZIONE

**3.5 - INTERVENTI DI CURA DEGLI ARTI**

Effettuare interventi di cura di cisti alle zampe e di sistemazione di unghie e unghioni (mascalcia).

**3.4 - INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO**

Effettuare semplici interventi di primo soccorso trattando semplici traumi e disinfettando lesioni superficiali.

**3.3 - SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI**

Somministrare alle diverse categorie di animali allevati farmaci per via orale prescritti dal veterinario nel rispetto di dosaggi e tempistiche e di eventuali protocolli.

**3.2 - ASSISTENZA AL PARTO**

Seguendo le istruzioni fornite dal responsabile dell'allevamento (o dal veterinario in casi complessi) affiancare l'operatore prestando aiuto nel momento del parto dell'animale.

**3.1 - ASSISTENZA ALLO STALLIERE E/O AL VETERINARIO**

Affiancare lo stalliere o il veterinario prestando assistenza nei loro interventi di fecondazione artificiale.

### 4 - MUNGITURA

**4.3 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEL LATTE**

Conservare il latte fresco in vasche refrigerate in attesa del suo conferimento o lavorazione diretta, verificando l'integrità e la funzionalità dell'impianto di trasporto.

**4.2 - MUNGITURA MECCANICA IN SALA DI MUNGITURA**

Effettuare la mungitura meccanica in sala di mungitura con gruppi collegati all'impianto, ponendo attenzione alla pulizia e disinfezione delle mammelle.

**4.1 - MUNGITURA MECCANICA ALLA POSTA**

Effettuare la mungitura meccanica alla posta con mungitrice carrellata o gruppo mungitore collegato all'impianto, ponendo attenzione alla pulizia e disinfezione delle mammelle.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALL-03 | ALLEVAMENTO DELLE API | EQF-3 | Versione 2 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di effettuare l'allevamento delle api in apiari sia stazionari che di nomadismo attenendosi alle normative tecniche e legislative di riferimento. | | | Format_4D |

## 1 - GESTIONE APIARIO E ALVEARI

**1.3 - NOMADISMO**

Gestire lo spostamento territoriale degli alveari, compresa la realizzazione di apiari non stazionali, al fine di favorire la raccolta di diverse tipologie di pollini.

**1.2 - OPERAZIONI ROUTINIARIE**

Effettuazione di controlli periodici negli alveari (stato di avanzamento e spazi della covata, spazi a disposizione per il miele, presenza di altri insetti) con relative azioni di miglioramento.

**1.1 - MANTENIMENTO IGIENICO**

Eseguire la pulizia ordinaria degli alveari e dell'apiario, monitorando le condizioni igieniche al fine di individuare possibili criticità.

## 2 – GESTIONE DELLE API IN ALVEARE

**2.3 - OSSERVAZIONE DELLO SVILUPPO**

Effettuare l'osservazione costante delle api al fine di monitorarne lo stato di salute e prevenire eventuali situazioni critiche.

**2.2 - PROFILASSI E TERAPIE**

Effettuare trattamenti contro le principali malattie che richiedono profilassi e terapie con antibiotici e trattamenti biotecnici.

**2.1 - SVERNAMENTI**

Gestire le attività relative al passaggio alla stagione fredda (es. mantenimento della temperatura e dell'umidità ideali, verifica della quantità di alimento indispensabile, effettuando eventuali integrazioni).

## 3 - COSTRUZIONE APIARI E ALVEARI

**3.2 - APIARI - STRUTTURE**

Realizzare strutture di sostegno e di protezione degli alveari stazionali.

**3.1 - ALVEARI STANDARD**

Realizzare alveari di misure standard utilizzando componenti reperibili in commercio adattandoli con semplici lavorazioni artigianali.

## 4 - RIPRODUZIONE

**4.3 - SELEZIONE NUCLEI MIGLIORI**

Individuare i nuclei di api che garantiscono maggior produttività o maggior resistenza alle malattie al fine di favorire lo sviluppo delle migliori specie/ceppi.

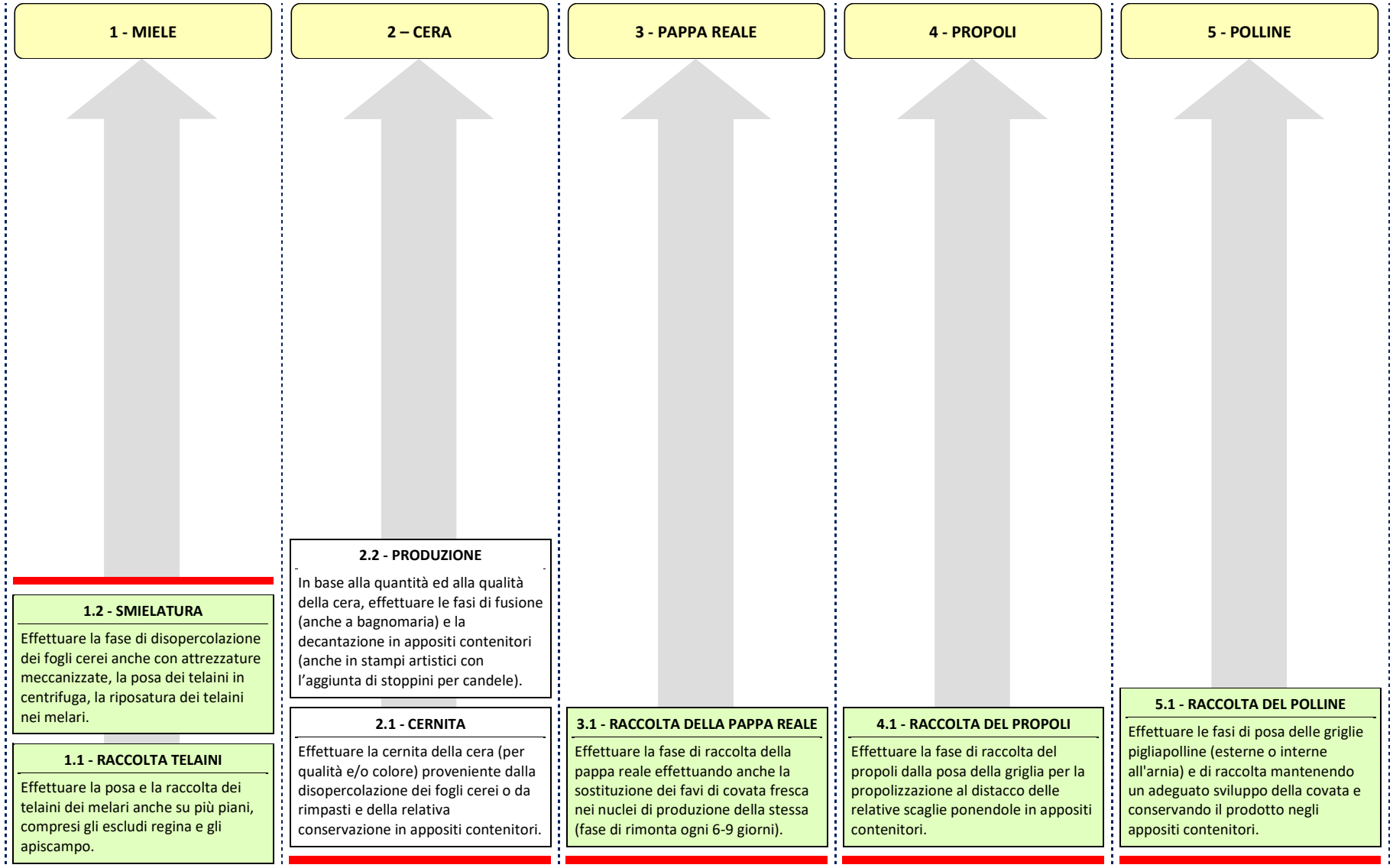
**4.2 - RIPRODUZIONE DEI NUCLEI**

Effettuare le operazioni per favorire la creazione ed il sostentamento di nuovi nuclei.

**4.1 - SCIAMATURA**

Gestire le fasi di sciamatura comprese le attività atte a prevenirne il fenomeno.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALL-04 LAVORAZIONE DI PRODOTTI APISTICI EQF-3<br>In dipendenza dell'indirizzo aziendale, il soggetto è in grado di produrre i principali prodotti apistici mantenendo in vita gli alveari e nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente. | Versione 3<br>27/04/2016<br>Format_5D |
|---|---|---|



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-AGR-03**

# ADDETTO ALLA REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI AREE VERDI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.4.1.3.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI AREE VERDI è un operatore che si occupa della realizzazione e manutenzione di giardini, aiuole e spazi verdi di ogni tipo, svolgendo mansioni che vanno dalla preparazione del terreno, alla semina del prato, alla messa a dimora e potatura delle piante, alle operazioni colturali per il mantenimento della vegetazione esistente, alla realizzazione di semplici opere d'arredo. Inoltre, tale figura è in grado di installare sistemi di irrigazione, curare e prevenire le patologie delle piante trattandole con i prodotti adeguati. Utilizza l'attrezzatura e i macchinari specifici per le diverse operazioni di giardinaggio.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-02** | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **LAVORAZIONI DEL TERRENO** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-01** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei terricci<br>• Le trasformazioni chimiche e biologiche del terreno<br>• Tecniche di raccolta dei campioni per le analisi<br>• La fertilità e tecniche di conservazione<br>• Elementi di agricoltura conservativa<br>• Principi di meccanizzazione agricola: caratteristiche della trattrice e suo funzionamento<br>• Caratteristiche tecniche e manutenzione di aratro, erpice, sarchiatore, fresa, motocoltivatori<br>• Tipologie delle sistemazioni del terreno<br>• Modalità di preparazione del terreno nelle diverse situazioni pedologiche<br>• Caratteristiche e modalità operative delle lavorazioni complementari del terreno<br>• Elementi che concorrono a definire il ciclo di vita di una macchina/attrezzatura<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Riconoscere le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Interpretare correttamente le indicazioni riportate sulle schede tecniche e istruzioni di macchine e attrezzature<br>• Predisporre il trattore ed effettuare l'aggancio degli attrezzi portati (attacco a tre punte) o trainati<br>• Effettuare le regolazioni degli attrezzi (profondità, grado di sminuzzamento o rimescolamento desiderato, ecc.) e scegliere la velocità di avanzamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Eseguire la lavorazione di preparazione monitorandone costantemente l'esito<br>• Effettuare le lavorazioni complementari con colture in atto (es. sarchiatura e rincalzatura)<br>• Eseguire la pulizia e l'eventuale lubrificazione degli attrezzi utilizzati<br>• Effettuare le diverse operazioni nel rispetto delle prescrizioni sulla sicurezza in agricoltura e delle indicazioni riportate sulle Schede tecniche per l'utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine |

| PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Distanze e sesti di impianto utilizzati per la coltivazione di ortaggi (in pieno campo e in serra), vite e piante da frutto<br>• Tecniche di pacciamatura: caratteristiche dei materiali utilizzati e delle macchine pacciamatrici<br>• Caratteristiche tecniche di pali e fili metallici utilizzati per l'impostazione del vigneto e del frutteto<br>• Impostazione della struttura portante per vigneto e frutteto: tecniche, strumenti e macchine utilizzati (trivelle, tendifilo, argani, tiranti, ancore per pali di testata ecc.)<br>• Caratteristiche dei materiali e delle attrezzature utilizzate per la protezione delle colture<br>• Caratteristiche degli elementi costruttivi di tunnel e serre<br>• Caratteristiche tecniche degli impianti di condizionamento (luce, temperatura e umidità) utilizzati in serra<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine | • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di operazione<br>• Stendere la pacciamatura in film plastico o di origine organica<br>• Riconoscere il sesto di impianto più idoneo per le colture in filare<br>• Individuare materiali e accessori necessari per l'impostazione di filari per il sostegno delle colture<br>• Collocare i pali di sostegno e i fili di acciaio rispettando distanze e misure già definite<br>• Impiantare piedini e archi di tunnel di piccole dimensioni<br>• Collocare film plastico di copertura e rete antigrandine fissandoli alle strutture<br>• Assemblare i principali elementi strutturali di una serra<br>• Effettuare i lavori di preparazione per l'installazione di impianti di condizionamento in serra<br>• Effettuare le diverse operazioni previste rispettando la normativa sulla sicurezza, per sé e per gli altri, utilizzando i DPI più idonei |

| EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-04** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Ciclo dell'acqua e sue dinamiche nel terreno<br>• La qualità dell'acqua irrigua e metodi di controllo<br>• Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate<br>• Influenza della tipologia di terreno sul fabbisogno idrico<br>• La regimazione delle acque e interventi a tutela delle falde<br>• Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, soprachioma, sottochioma, localizzata<br>• Caratteristiche tecniche dei differenti impianti irrigui e relative procedure di realizzazione<br>• Caratteristiche tecniche delle pompe idriche<br>• Modalità di raccordo alla rete idrica<br>• Procedure e interventi di manutenzione ordinaria su pompe e impianti<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Calcolare il fabbisogno idrico delle diverse coltivazioni in funzione alla tipologia di piante, allo stadio vegetativo, alla tipologia di terreno e alla stagionalità<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi di irrigazione necessari per le diverse colture in base alla tipologia di impianto<br>• Creare i solchi per l'irrigazione mediante infiltrazione laterale<br>• Predisporre impianti di irrigazione soprachioma<br>• Predisporre impianti di irrigazione sottochioma<br>• Assemblare gli elementi tecnici di un impianto di irrigazione localizzata<br>• Effettuare interventi di manutenzione ordinaria su attrezzature e impianti<br>• Effettuare la regolazione del flusso idrico, compresa la programmazione delle centraline di controllo degli impianti automatizzati<br>• Effettuare l'intervento di irrigazione, monitorandone il corretto funzionamento, intervenendo in caso di necessità nel rispetto delle norme sulla sicurezza |

| DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-05** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche degli elementi nutritivi<br>• Tecniche di calcolo dei fabbisogni nutrizionali delle piante<br>• Caratteristiche e formulazioni commerciali di fertilizzanti, correttivi e ammendanti<br>• Caratteristiche di insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante<br>• Tecniche di monitoraggio e controllo della presenza di parassiti e/o infestanti<br>• Criteri di utilizzo, tossicità e formulazioni commerciali dei prodotti antiparassitari utilizzati in agricoltura<br>• Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica<br>• Elementi di botanica delle piante infestanti<br>• Caratteristiche dei prodotti diserbanti e tecniche di diserbo<br>• Caratteristiche e utilizzo degli impianti di fertirrigazione<br>• Lettura e interpretazione delle schede tecniche dei prodotti<br>• Cenni sulle caratteristiche e utilizzo di prodotti biologici<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine<br>• Normativa vigente relativa all'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci e alla tutela dell'ambiente e delle acque<br>• Modalità di stoccaggio e conservazione dei fertilizzanti<br>• Norme e procedure per lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti fitosanitari e diserbanti | • Effettuare interventi di monitoraggio fitosanitario sulle colture<br>• Effettuare controlli sulla presenza e tipologia di erbe infestanti<br>• Rilevare la presenza di carenze/eccessi nutrizionali o disfunzioni fisiologiche<br>• Individuare i fertilizzanti più adatti per le singole specie coltivate<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Eseguire la fertilizzazione (utilizzando anche macchine specifiche)<br>• Scegliere i prodotti antiparassitari e diserbanti più idonei per specifiche necessità di intervento<br>• Applicare le procedure per la conservazione e lo stoccaggio dei fertilizzanti e dei presìdi sanitari<br>• Preparare la soluzione antiparassitaria e/o diserbante rispettando le indicazioni descritte sulle confezioni e le norme sulla sicurezza<br>• Adottare le adeguate modalità di smaltimento delle confezioni esaurite di antiparassitari e diserbanti<br>• Operare nel rispetto delle prescrizioni relative alla tutela dell'ambiente |

| REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-11** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di anatomia e fisiologia delle piante ornamentali da esterno<br>• Caratteristiche biologiche e estetiche delle piante ornamentali<br>• Cenni di progettazione del verde: lettura e interpretazione di un progetto<br>• Caratteristiche delle varie tipologie di aree verdi: aiuole, giardini, parchi, aree di sosta e sportive, percorsi “vita”, percorsi didattici…<br>• Elementi sulla Sicurezza per la fruizione di aree verdi pubbliche<br>• Tecniche di intervento per l'impianto e la manutenzione di spazi verdi<br>• Caratteristiche e modalità di utilizzo degli elementi accessori e arredi esterni (es. panchine, elementi decorativi, pavimentazioni)<br>• Tecniche di difesa antiparassitaria nelle aree verdi private e pubbliche<br>• Caratteristiche biologiche e contenimento delle principali piante infestanti presenti nelle aree verdi<br>• Cenni sulle normative riguardanti il verde pubblico e privato<br>• Modalità e procedure di smaltimento dei residui vegetali | • Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Realizzare il taglio dell'erba e delle siepi<br>• Effettuare interventi specifici di potatura su alberi, arbusti, polloni e rami<br>• Eseguire la pulizia dell'area verde da ramaglie e infestanti<br>• Realizzare e manutenere il tappeto erboso e le aiuole<br>• Allestire e gestire impianti di irrigazione<br>• Effettuare la cippatura dei residui legnosi<br>• Effettuare trattamenti antiparassitari<br>• Realizzare la semina, l'idrosemina e la concimazione<br>• Effettuare la messa a dimora di piante<br>• Allestire un’area verde con elementi accessori e decorativi<br>• Effettuare la raccolta e lo smaltimento del materiale vegetale di risulta, nel rispetto delle prescrizioni di legge<br>• Applicare le normative sulla sicurezza nell’utilizzo di macchine, attrezzature e prodotti specifici |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLA REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI AREE VERDI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-02** | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-01 | LAVORAZIONI DEL TERRENO | EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse. | | | Format_4D |

## 1 - PREPARAZIONE ATTREZZI E MACCHINE

### 1.3 - ATTREZZI PORTATI O TRAINATI

Collegare al trattore attrezzi portati o trainati regolando l'attacco a tre punti e collegando alla presa di potenza l'attrezzo con eventuali organi in movimento.

### 1.2 - MACCHINE SEMPLICI

Verificare la regolare funzionalità del motocoltivatore o della motozappa procedendo al controllo delle parti in movimento.

### 1.1 - ATTREZZI MANUALI

Verificare lo stato funzionale degli attrezzi manuali individuati per le lavorazioni (es. vanghe, rastrelli, livella manuale) ed effettuare eventuali semplici riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate.

## 2 – PRIMA LAVORAZIONE DEL TERRENO

### 2.4 - SCASSO

Effettuare lo scasso con apposito aratro o con ripper trainati, per la prima lavorazione di un terreno destinato all'impianto di colture arboree.

### 2.3 - ARATURA CON TRATTORE

Utilizzare l'aratro monovomere o polivomere, portato dal trattore, curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi o residui colturali.

### 2.2 - ARATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Utilizzare l'aratro portato dal motocoltivatore curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi organici o residui colturali.

### 2.1 - VANGATURA E ZAPPATURA

Effettuare la vangatura manuale staccando il terreno a piccole fette che vengono rivoltate e poi sminuzzate con alcuni colpi eseguiti di taglio, lavorando ad una profondità di ca. 25 cm, in funzione della tenacità del terreno.

## 3 - AFFINAMENTO DEL TERRENO

### 3.5 - FRESATURA CON TRATTORE

Realizzare la fresatura del terreno con la fresa portata dal trattore e collegata alla presa di potenza, controllando preventivamente le condizioni del terreno e verificando la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.4 - ERPICATURA O FRANGIZOLLATURA

Utilizzare erpici e frangizolle, portati o trainati dal trattore, verificando la regolarità della superficie su cui sarà effettuata la semina.

### 3.3 - FRESATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Realizzare la fresatura del terreno utilizzando una fresa a lame portata dal motocoltivatore e collegata alla presa di potenza, controllando costantemente la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.2 - LIVELLATURA CON MACCHINE PORTATE E TRAINATE

Utilizzare livellatrici a regolazione manuale o idraulica, portate o trainate dal trattore, eventualmente dotate di sistema di controllo laser.

### 3.1 - LIVELLATURA MANUALE

Uniformare la superficie del terreno, già lavorato e sminuzzato, intervenendo con attrezzi manuali (rastrello) per livellare buche o avvallamenti, anche con interventi di riporto.

## 4 - LAVORAZIONI COMPLEMENTARI

### 4.4 - SARCHIATURA MECCANICA

Utilizzare sarchiatrici portate o trainate dalla trattrice agricola per tagliare e rimescolare la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.3 - RINCALZATURA MECCANICA

Utilizzare aratro rincalzatore o rincalzatrici trainate o portate dalla trattrice agricola per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

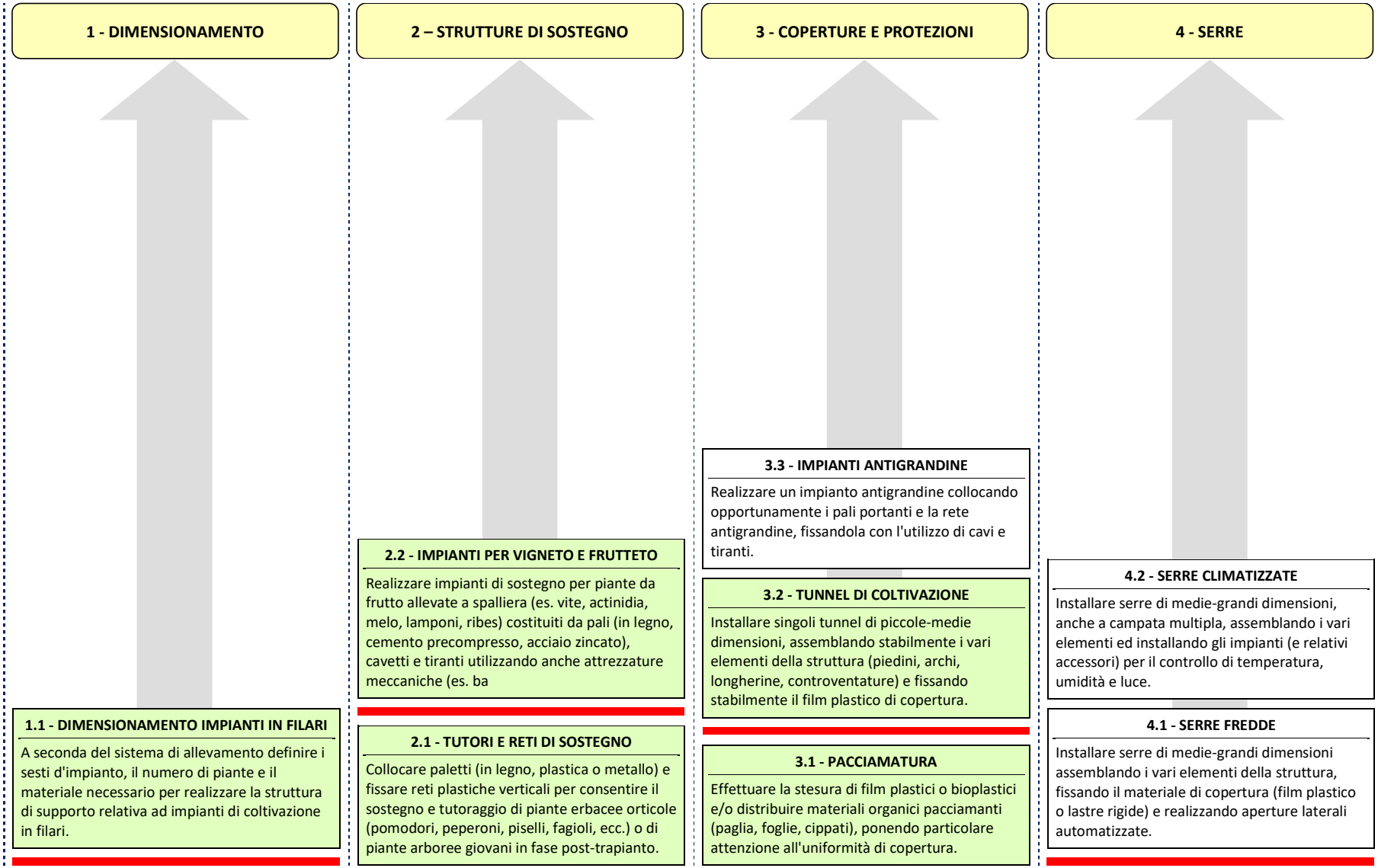
### 4.2 - SARCHIATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per sarchiatura tagliando e rimescolando la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.1 - RINCALZATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-02 | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | EQF-3 | Versione 2 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita. | | | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-04 | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua. | | | Format_4D |

## 1 - IRRIGAZIONE PER INFILTRAZIONE LATERALE

**1.2 - ASSOLCATURA IN CAMPO**

Con coltura intensiva in atto (es. mais) in ambienti ampi realizzare solchi longitudinali seguendo la pendenza del terreno per favorire lo scorrimento dell'acqua proveniente da canaletta in cemento.

**1.1 - ASSOLCATURA IN ORTO**

Con piccole colture in atto (es. orticole) realizzare solchi longitudinali per favorire lo scorrimento dell'acqua proveniente da tubo di irrigazione mobile fuori terra.

## 2 – IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOPRACHIOMA

**2.3 - PREDISPORRE GLI IRRIGATORI**

Predisporre e tarare gli irrigatori (a turbina, a battente) regolandone angolatura e intensità del getto d'acqua.

**2.2 - COLLEGARE GLI IRRIGATORI**

Posizionare e collegare gli irrigatori alla linea di tubazioni fissa (interrata) o mobile (superficiale).

**2.1 - POSIZIONAMENTO TUBAZIONI**

Collocare e collegare tra loro i singoli tubi negli impianti mobili fuori terra.

## 3 - IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOTTOCHIOMA

**3.2 - COLLEGARE GLI EROGATORI D'ACQUA**

Collocare alle misure stabilite gli erogatori d'acqua (irrigatori a bassa portata o microirrigatori) collegandoli al tubo adduttore.

**3.1 - PREDISPORRE IL TUBO ADDUTTORE**

Collocare il tubo adduttore sulla fila (a terra o sospeso) collegandolo con raccordi e guarnizioni alla linea di erogazione.

## 4 - IRRIGAZIONE LOCALIZZATA

**4.4 - SUBIRRIGAZIONE SU BANCALI**

Predisporre il collegamento dei bancali a flusso e riflusso per la coltivazione in serra di piante ornamentali in vaso.

**4.3 - SUBIRRIGAZIONE**

Posizionare i tubi per la subirrigazione in terra (colture ortofloricole) rispettando le misure definite per garantire l'uniformità di bagnatura.

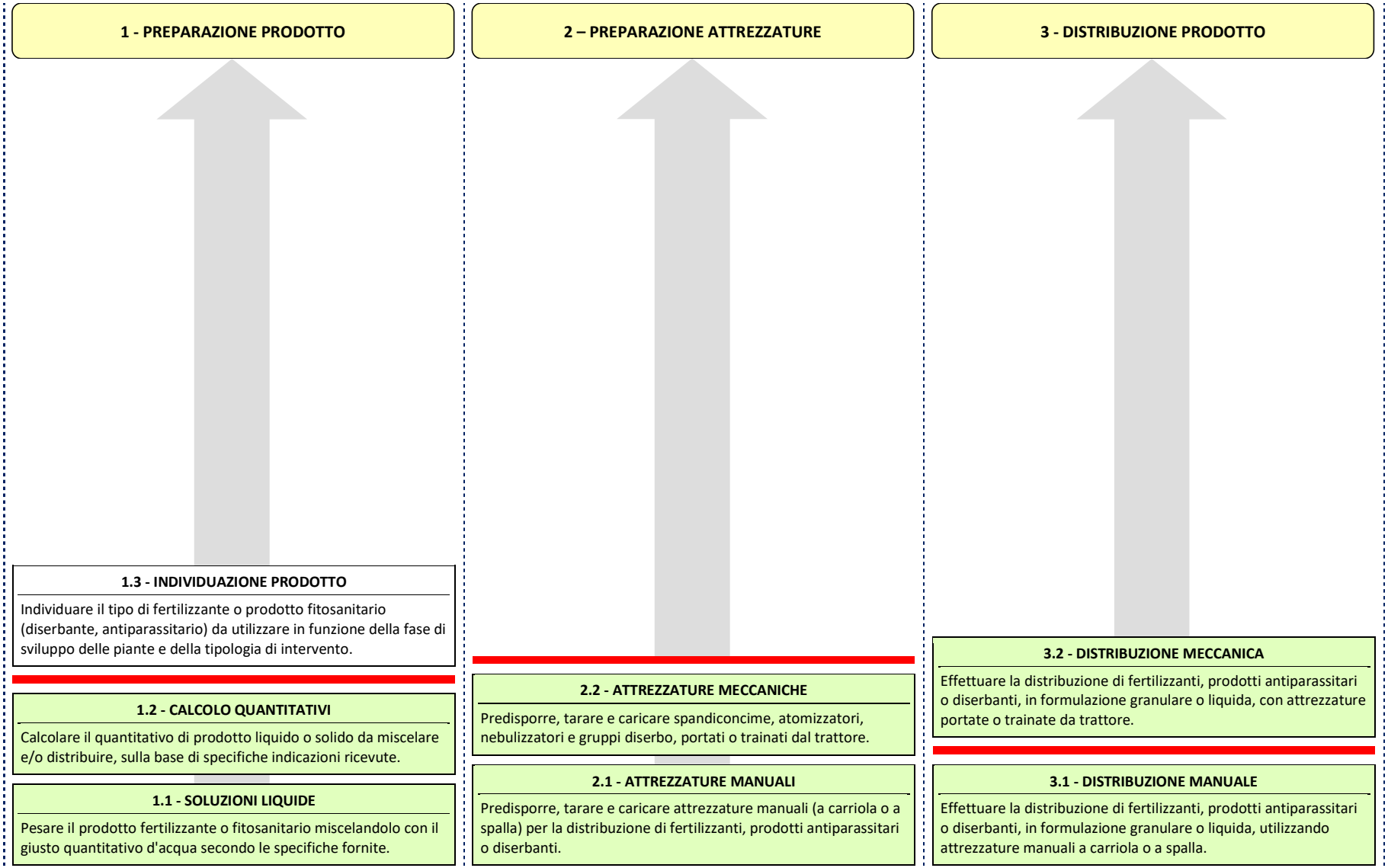
**4.2 - ALE GOCCIOLANTI**

Posizionare e stabilizzare le ale gocciolanti assemblando microirrigatori e gocciolatori con l'utilizzo di raccordi e guarnizioni collegandole alla linea di erogazione.

**4.1 - MANICHETTA FLESSIBILE FORATA**

Collegare con raccordi o fascette la manichetta forata alla linea di erogazione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-05 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI EQF-3<br>In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi. | Versione 4<br>15/01/2020<br>Format_3D |
|---|---|---|



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-11 | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge. | | | Format_5D_3x |

## 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

**1.2 - GESTIONE VARIANZE IN CORSO D'OPERA**

Effettuare piccoli aggiustamenti del progetto in funzione della situazione incontrata al momento della realizzazione o a seguito di ripensamenti dell'ultimo minuto del committente.

**1.1 - IDENTIFICAZIONE AREE D'INTERVENTO**

Individuare le aree d'intervento tramite misurazioni, determinando tipologia di piante, accessori e impianti, loro posizionamento e relativa tracciatura sulla base del progetto fornito.

## 2 – SEMINA E TRAPIANTO

**2.3 - SFALCIO TAPPETO ERBOSO**

Realizzare lo sfalcio del tappeto erboso utilizzando tosaerba, falciatrice a filo, trattorino, previo specifico addestramento, provvedendo al corretto smaltimento dei residui vegetali.

**2.2 - POSA TAPPETO ERBOSO**

Realizzare il tappeto erboso mediante stesura di rotoli di erba pre-confezionati.

**2.1 - SEMINA TAPPETO ERBOSO E POSA PIANTE ORNAMENTALI**

Realizzare il tappeto erboso mediante semina manuale o seminatrice a centrifuga e sistemazione piante (es. per aiuola, giardino, parco, spazi sportivi, ecc).

## 3 - POTATURA DI SIEPI, ARBUSTI E ALBERI

**3.4 - PIANTE MONUMENTALI**

Intervenire su piante monumentali di pregio con tagli di mantenimento e ridimensionamento della forma utilizzando anche le tecniche di tree-climbing o piattaforme, rispettando le proporzioni della pianta e gli eventuali vincoli paesaggistici, urbanistici e di tutela.

**3.3 - ALBERATURE**

Effettuare interventi di potatura su alberature stradali pubbliche e private con interventi di rimonda del secco e riduzione e sfoltimento controllato della chioma, in tree-climbing o con l'utilizzo di piattaforme aeree, nel rispetto delle naturali tendenze delle piante e dei vincoli urbanistici relativi alla presenza di costruzioni e linee elettriche.

**3.2 - ALBERI DA GIARDINO**

Realizzare il mantenimento della forma e dell'effetto estetico di varie tipologie di alberi da giardino tramite interventi di potatura, realizzati da terra con forbici, seghetti e svettatoi, finalizzati ala rimozione di rami secchi o collocati in posizioni non idonee per il raggiungimento degli obiettivi estetici.

**3.1 - SIEPI E ARBUSTI**

Effettuare la potatura di siepi e arbusti ornamentali con interventi di taglio finalizzati al mantenimento di forma e dimensioni delle piante, realizzati con forbici, cesoie e tosasiepi elettrico o con motore a scoppio.

## 4 - MANUTENZIONE DI SPAZI E ATTREZZATURE

**4.2 - MANUTENZIONI STRAORDINARIE**

Effettuare la manutenzione straordinaria di impianti e accessori tramite interventi di riparazione, riveriniciatura e sostituzione di elementi usurati o danneggiati.

**4.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria delle superfici calpestabili, di pozzetti e elementi accessori, utilizzando rastrelli, soffiatori, aspiratori ecc.

## 5 - ELEMENTI ACCESSORI

**5.4 - IMPIANTI DI IRRIGAZIONE**

Nel rispetto del progetto esecutivo, installare e collegare gli elementi dell'impianto irriguo, verificandone la funzionalità.

**5.3 - OPERE PREPARATORIE PER INSTALLAZIONE IMPIANTI**

Effettuare scavi e posa di tubazioni e pozzetti per impianto elettrico, idrico (vasche e fontane) e irriguo, utilizzando attrezzi manuali.

**5.2 - REALIZZAZIONE DI SPAZI ACCESSORI**

Realizzare spazi accessori, quali camminamenti, pavimentazioni, opere di contenimento e muretti, spazi ludici e di sosta, utilizzando ed assemblando materiali di diversa tipologia.

**5.1 - POSIZIONAMENTO DI ARREDI ESTERNI**

Posizionare sul terreno arredi esterni (es. panchine, cestini, tavoli, elementi decorativi) realizzando semplici camminamenti di collegamento (es. in ghiaia, con assi in legno, con elementi prefabbricati in cemento) che prevedono al massimo l'asportazione del cotico erboso utilizzando attrezzi manuali.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-AGR-04**

# TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.2.2.1.1 | Tecnici agronomi |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 01.13.20 | Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate) |
| 01.19.90 | Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti |
| 01.29.00 | Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) |

Figura e indirizzo/i di riferimento

TECNICO AGRICOLO

Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI attua i processi gestionali, aziendali e produttivi attraverso l'individuazione delle risorse e delle possibilità di sviluppo dell'azienda a seconda del contesto territoriale/produttivo di riferimento, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, rispetto alla coltivazione (arborea, e/o erbacea e/o ortofloricola) gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'azienda agricola con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi, degli investimenti, delle filiere di commercializzazione, ecc., di supporto alla programmazione, organizzazione/sorveglianza delle fasi di lavoro e di valutazione del processo/prodotto.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Operatore agroambientale
- Addetto alle attività agroambientali
- Operatore ambientale montano
- Addetto alle attività ambientali montane

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Esteso |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-06** | ESECUZIONE DELLE POTATURE | 3 | Esteso |
| **QPR-AGR-08** | RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | 3 | Esteso |
| **QPR-AGR-14** | ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 4 | Completo |
| **QPR-AGR-16** | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | 4 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **LAVORAZIONI DEL TERRENO** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-01** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei terricci<br>• Le trasformazioni chimiche e biologiche del terreno<br>• Tecniche di raccolta dei campioni per le analisi<br>• La fertilità e tecniche di conservazione<br>• Elementi di agricoltura conservativa<br>• Principi di meccanizzazione agricola: caratteristiche della trattrice e suo funzionamento<br>• Caratteristiche tecniche e manutenzione di aratro, erpice, sarchiatore, fresa, motocoltivatori<br>• Tipologie delle sistemazioni del terreno<br>• Modalità di preparazione del terreno nelle diverse situazioni pedologiche<br>• Caratteristiche e modalità operative delle lavorazioni complementari del terreno<br>• Elementi che concorrono a definire il ciclo di vita di una macchina/attrezzatura<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Riconoscere le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Interpretare correttamente le indicazioni riportate sulle schede tecniche e istruzioni di macchine e attrezzature<br>• Predisporre il trattore ed effettuare l'aggancio degli attrezzi portati (attacco a tre punte) o trainati<br>• Effettuare le regolazioni degli attrezzi (profondità, grado di sminuzzamento o rimescolamento desiderato, ecc.) e scegliere la velocità di avanzamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Eseguire la lavorazione di preparazione monitorandone costantemente l'esito<br>• Effettuare le lavorazioni complementari con colture in atto (es. sarchiatura e rincalzatura)<br>• Eseguire la pulizia e l'eventuale lubrificazione degli attrezzi utilizzati<br>• Effettuare le diverse operazioni nel rispetto delle prescrizioni sulla sicurezza in agricoltura e delle indicazioni riportate sulle Schede tecniche per l'utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | |

## IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE

Codice: **QPR-AGR-03** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione<br>• Cenni di anatomia e fisiologia delle piante (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione)<br>• Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in FVG<br>• Caratteristiche delle strutture anatomiche vegetali interessate nella moltiplicazione e nell'innesto<br>• Caratteristiche botaniche e produttive dei portinnesti della vite e delle piante da frutto<br>• Avvertenze relative al calcolo della densità di semina per le principali piante coltivate<br>• Tecniche di trapianto<br>• Caratteristiche dei sesti di impianto utilizzati per la vite e le piante da frutto<br>• Caratteristiche degli elementi costitutivi dell'impianto (pali, teli antigrandine, accessori), criteri di scelta e modalità d'installazione<br>• Caratteristiche tecniche e criteri di utilizzo di macchine e attrezzature utilizzate per la semina e il trapianto<br>• Tipologie di innesti e modalità operative<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Verificare l'integrità e la corretta funzionalità delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la semina e l'impianto (trattore, trapiantatrice, altre attrezzature manuali)<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di attrezzi e macchine<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di operazione<br>• Pianificare la semina di specie erbacee calcolando la quantità di seme necessaria<br>• Eseguire la semina con mezzi meccanici, con attrezzature manuali in pieno campo o in aree protette<br>• Eseguire le operazioni di regolazione e carico della seminatrice meccanica o manuale sulla base della densità di seme da distribuire<br>• Eseguire il trapianto con mezzi meccanici, con attrezzature manuali o semi manuali monitorando l'esecuzione dell'operazione<br>• Pianificare l'impianto di specie frutticole e arboree individuando distanze e quantità di pali tutori e accessori<br>• Monitorare l'attecchimento/la germinazione effettuando eventuali interventi di reimpianto o risemina<br>• Effettuare la moltiplicazione delle piante per via vegetativa (talea, margotta, propaggine, ecc.)<br>• Realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto<br>• Utilizzare gli attrezzi e le attrezzature per la semina, trapianto e propagazione nel rispetto delle norme sulla sicurezza, utilizzando gli opportuni DPI |

## EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE

Codice: **QPR-AGR-04** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Ciclo dell'acqua e sue dinamiche nel terreno<br>• La qualità dell'acqua irrigua e metodi di controllo<br>• Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate<br>• Influenza della tipologia di terreno sul fabbisogno idrico<br>• La regimazione delle acque e interventi a tutela delle falde<br>• Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, soprachioma, sottochioma, localizzata<br>• Caratteristiche tecniche dei differenti impianti irrigui e relative procedure di realizzazione<br>• Caratteristiche tecniche delle pompe idriche<br>• Modalità di raccordo alla rete idrica<br>• Procedure e interventi di manutenzione ordinaria su pompe e impianti<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Calcolare il fabbisogno idrico delle diverse coltivazioni in funzione alla tipologia di piante, allo stadio vegetativo, alla tipologia di terreno e alla stagionalità<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi di irrigazione necessari per le diverse colture in base alla tipologia di impianto<br>• Creare i solchi per l'irrigazione mediante infiltrazione laterale<br>• Predisporre impianti di irrigazione soprachioma<br>• Predisporre impianti di irrigazione sottochioma<br>• Assemblare gli elementi tecnici di un impianto di irrigazione localizzata<br>• Effettuare interventi di manutenzione ordinaria su attrezzature e impianti<br>• Effettuare la regolazione del flusso idrico, compresa la programmazione delle centraline di controllo degli impianti automatizzati<br>• Effettuare l'intervento di irrigazione, monitorandone il corretto funzionamento, intervenendo in caso di necessità nel rispetto delle norme sulla sicurezza |

## DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI

Codice: **QPR-AGR-05** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche degli elementi nutritivi<br>• Tecniche di calcolo dei fabbisogni nutrizionali delle piante<br>• Caratteristiche e formulazioni commerciali di fertilizzanti, correttivi e ammendanti<br>• Caratteristiche di insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante<br>• Tecniche di monitoraggio e controllo della presenza di parassiti e/o infestanti<br>• Criteri di utilizzo, tossicità e formulazioni commerciali dei prodotti antiparassitari utilizzati in agricoltura<br>• Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica<br>• Elementi di botanica delle piante infestanti<br>• Caratteristiche dei prodotti diserbanti e tecniche di diserbo<br>• Caratteristiche e utilizzo degli impianti di fertirrigazione<br>• Lettura e interpretazione delle schede tecniche dei prodotti<br>• Cenni sulle caratteristiche e utilizzo di prodotti biologici<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine<br>• Normativa vigente relativa all'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci e alla tutela dell'ambiente e delle acque<br>• Modalità di stoccaggio e conservazione dei fertilizzanti<br>• Norme e procedure per lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti fitosanitari e diserbanti | • Effettuare interventi di monitoraggio fitosanitario sulle colture<br>• Effettuare controlli sulla presenza e tipologia di erbe infestanti<br>• Rilevare la presenza di carenze/eccessi nutrizionali o disfunzioni fisiologiche<br>• Individuare i fertilizzanti più adatti per le singole specie coltivate<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Eseguire la fertilizzazione (utilizzando anche macchine specifiche)<br>• Scegliere i prodotti antiparassitari e diserbanti più idonei per specifiche necessità di intervento<br>• Applicare le procedure per la conservazione e lo stoccaggio dei fertilizzanti e dei presìdi sanitari<br>• Preparare la soluzione antiparassitaria e/o diserbante rispettando le indicazioni descritte sulle confezioni e le norme sulla sicurezza<br>• Adottare le adeguate modalità di smaltimento delle confezioni esaurite di antiparassitari e diserbanti<br>• Operare nel rispetto delle prescrizioni relative alla tutela dell'ambiente |

| ESECUZIONE DELLE POTATURE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-06** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti e piante da frutto, tenendo in considerazione il periodo vegetativo delle piante e la ricaduta degli interventi sulla produzione.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di gemme e rami nelle piante da legno e da frutto<br>• Tipologie di tagli di potatura e loro protezione<br>• Tecniche di potatura: allevamento, mantenimento, produzione<br>• Caratteristiche degli attrezzi utilizzati per la potatura e relativa manutenzione<br>• Caratteristiche biologiche dei principali fitofagi, malattie fungine e batteriche collegate alle attività di potatura<br>• Indicazioni normative relative allo smaltimento dei residui di potatura<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Effettuare un'analisi visiva della pianta da potare e individuare le strutture vegetali su cui intervenire<br>• Definire i tempi di lavoro per i diversi interventi di potatura<br>• Selezionare gli attrezzi da utilizzare verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Predisporre e utilizzare eventuali macchine agevolatrici (elevatori)<br>• Eseguire i tagli ed eventuali legature dei rami<br>• Effettuare eventuali interventi a protezione dei tagli di potatura<br>• Adottare idonee procedure per lo smaltimento dei materiali vegetali di risulta<br>• Effettuare le diverse operazioni previste rispettando la normativa sulla sicurezza, per sé e per gli altri, utilizzando i DPI più idonei |

| RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-08** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di fisiologia della maturazione<br>• Parametri per la valutazione del momento della raccolta in funzione del successivo utilizzo dei prodotti<br>• Tecniche di raccolta dei diversi prodotti agricoli<br>• Caratteristiche delle attrezzature, imballaggi e macchine agevolatrici utilizzate per la raccolta<br>• Tecniche di trasporto e modalità di stoccaggio in azienda<br>• Elementi della catena del freddo<br>• Caratteristiche di impianti e locali destinati allo stoccaggio e conservazione dei prodotti agroalimentari<br>• Normativa relativa alla conservazione dei prodotti | • Effettuare analisi visive ed eventuali campionamenti del prodotto<br>• Eseguire semplici analisi per determinare il momento ottimale per la raccolta (umidità, grado zuccherino, acidità, ecc.)<br>• Predisporre le attrezzature per la raccolta e lo stoccaggio<br>• Organizzare il cantiere di raccolta con l'eventuale impiego di attrezzature e macchine agevolatrici (carri, carri agevolatori, sollevatori, bracci pneumatici, cassette, cassoni, ecc.)<br>• Eseguire la raccolta operando eventuali separazioni del prodotto a seconda delle classi di qualità individuate, nel rispetto delle normative sulla sicurezza<br>• Stoccare i prodotti in luoghi e contenitori adatti in funzione della vendita, conservazione o trasformazione<br>• Preparare locali/contenitori di conservazione<br>• Monitorare le fasi di conservazione dei prodotti |

| ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-14** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dell'indirizzo produttivo e degli obiettivi economici dell'azienda, pianificare l'utilizzo delle risorse, strumentali e umane, verificandone disponibilità e funzionalità e provvedendo al loro reperimento e/o eventuale acquisto.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione e tendenze del mercato nell'ambito agricolo<br>• Punti di forza e di debolezza delle produzioni agricole e zootecniche<br>• Principi di sostenibilità ambientale ed economica dell'attività di coltivazione e allevamento<br>• Tecniche innovative nelle coltivazioni e negli allevamenti: coltivazione "fuori suolo", agricoltura e zootecnia "di precisione"<br>• Tecniche di agricoltura "green oriented"<br>• I principi dell'agricoltura integrata e biologica<br>• Elementi di organizzazione del lavoro<br>• Elementi di pianificazione strategica<br>• Caratteristiche e tipologie dei contratti di lavoro in agricoltura<br>• Preventivazione dei costi e bilancio di previsione<br>• Le opportunità offerte dalle normative di settore (Piano di Sviluppo Rurale ecc.) | • Applicare tecniche di analisi di mercato<br>• Impostare il piano produttivo annuale seguendo criteri di sostenibilità ambientale ed economica<br>• Applicare tecniche e tecnologie di precisione nella gestione del terreno e della fertilità<br>• Applicare tecniche di precisione nella gestione dell'allevamento<br>• Pianificare opportuni interventi per la prevenzione e difesa delle colture da parassiti e avversità ambientali<br>• Determinare le quantità di materie prime necessarie per la produzione<br>• Determinare le necessità di risorse tecniche e umane<br>• Organizzare i cantieri di lavoro<br>• Pianificare acquisti e noleggi<br>• Organizzare gli spazi e le aree di deposito di macchine e attrezzature<br>• Verificare l'adeguatezza delle risorse umane<br>• Individuare le opportunità di finanziamento |

## VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

Codice: **QPR-AGR-16** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 27/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base all'indirizzo produttivo di un'azienda agricola/zootecnica, individuare e pianificare azioni finalizzate all'incremento del valore dei prodotti e sottoprodotti aziendali, agendo sugli elementi tecnici e sulle strategie commerciali.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Prodotti aziendali<br>• Principali tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici<br>• Normative e regolamenti relativi alla trasformazione dei prodotti aziendali e alla tracciabilità degli alimenti<br>• Strumenti, documenti e report per la tracciabilità alimentare<br>• Elementi progettuali di un laboratorio aziendale di trasformazione e confezionamento<br>• Caratteristiche dei sottoprodotti agricoli e criteri di trasformazione/valorizzazione<br>• Elementi tecnici degli impianti di valorizzazione dei residui di coltivazione e di allevamento<br>• Criteri di pianificazione di attività connesse all'agricoltura (agriturismo, fattoria didattica)<br>• Elementi di marketing agroalimentare<br>• Importanza commerciale dei marchi di qualità per i prodotti tipici<br>• Le forme di vendita diretta in azienda<br>• Normative e regolamenti relativi alla vendita diretta in azienda<br>• Le forme di aggregazione commerciale di piccoli produttori agricoli<br>• Caratteristiche delle reti d'impresa<br>• I rapporti tra agricoltura e GDO<br>• Strumenti e tecniche di vendita on-line | • Valutare la convenienza economica della trasformazione aziendale dei prodotti<br>• Organizzare le linee di trasformazione per i prodotti agricoli (cereali, ortaggi, frutta)<br>• Organizzare una linea artigianale di caseificazione<br>• Pianificare una linea di trasformazione delle carni<br>• Applicare norme e regolamenti relativi alla trasformazione aziendale dei prodotti<br>• Applicare la normativa sulle manipolazioni alimentari<br>• Applicare gli eventuali disciplinari di produzione per prodotti tipici<br>• Utilizzare tecniche e strumenti per la tracciabilità alimentare<br>• Individuare azioni di valorizzazione dei sottoprodotti delle coltivazioni e dell'allevamento<br>• Valutare l'opportunità di inserire attività connesse all'agricoltura (es.: agriturismo, fattoria didattica ecc.)<br>• Pianificare azioni di commercializzazione dei prodotti freschi e trasformati |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Esteso | |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-05** | DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-06** | ESECUZIONE DELLE POTATURE | 3 | Esteso | |
| **QPR-AGR-08** | RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | 3 | Esteso | |
| **QPR-AGR-14** | ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 4 | Completo | |
| **QPR-AGR-16** | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | 4 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-01 | LAVORAZIONI DEL TERRENO | EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse. | | | Format_4D |

## 1 - PREPARAZIONE ATTREZZI E MACCHINE

### 1.3 - ATTREZZI PORTATI O TRAINATI

Collegare al trattore attrezzi portati o trainati regolando l'attacco a tre punti e collegando alla presa di potenza l'attrezzo con eventuali organi in movimento.

### 1.2 - MACCHINE SEMPLICI

Verificare la regolare funzionalità del motocoltivatore o della motozappa procedendo al controllo delle parti in movimento.

### 1.1 - ATTREZZI MANUALI

Verificare lo stato funzionale degli attrezzi manuali individuati per le lavorazioni (es. vanghe, rastrelli, livella manuale) ed effettuare eventuali semplici riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate.

## 2 – PRIMA LAVORAZIONE DEL TERRENO

### 2.4 - SCASSO

Effettuare lo scasso con apposito aratro o con ripper trainati, per la prima lavorazione di un terreno destinato all'impianto di colture arboree.

### 2.3 - ARATURA CON TRATTORE

Utilizzare l'aratro monovomere o polivomere, portato dal trattore, curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi o residui colturali.

### 2.2 - ARATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Utilizzare l'aratro portato dal motocoltivatore curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi organici o residui colturali.

### 2.1 - VANGATURA E ZAPPATURA

Effettuare la vangatura manuale staccando il terreno a piccole fette che vengono rivoltate e poi sminuzzate con alcuni colpi eseguiti di taglio, lavorando ad una profondità di ca. 25 cm, in funzione della tenacità del terreno.

## 3 - AFFINAMENTO DEL TERRENO

### 3.5 - FRESATURA CON TRATTORE

Realizzare la fresatura del terreno con la fresa portata dal trattore e collegata alla presa di potenza, controllando preventivamente le condizioni del terreno e verificando la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.4 - ERPICATURA O FRANGIZOLLATURA

Utilizzare erpici e frangizolle, portati o trainati dal trattore, verificando la regolarità della superficie su cui sarà effettuata la semina.

### 3.3 - FRESATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Realizzare la fresatura del terreno utilizzando una fresa a lame portata dal motocoltivatore e collegata alla presa di potenza, controllando costantemente la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.2 - LIVELLATURA CON MACCHINE PORTATE E TRAINATE

Utilizzare livellatrici a regolazione manuale o idraulica, portate o trainate dal trattore, eventualmente dotate di sistema di controllo laser.

### 3.1 - LIVELLATURA MANUALE

Uniformare la superficie del terreno, già lavorato e sminuzzato, intervenendo con attrezzi manuali (rastrello) per livellare buche o avvallamenti, anche con interventi di riporto.

## 4 - LAVORAZIONI COMPLEMENTARI

### 4.4 - SARCHIATURA MECCANICA

Utilizzare sarchiatrici portate o trainate dalla trattrice agricola per tagliare e rimescolare la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.3 - RINCALZATURA MECCANICA

Utilizzare aratro rincalzatore o rincalzatrici trainate o portate dalla trattrice agricola per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

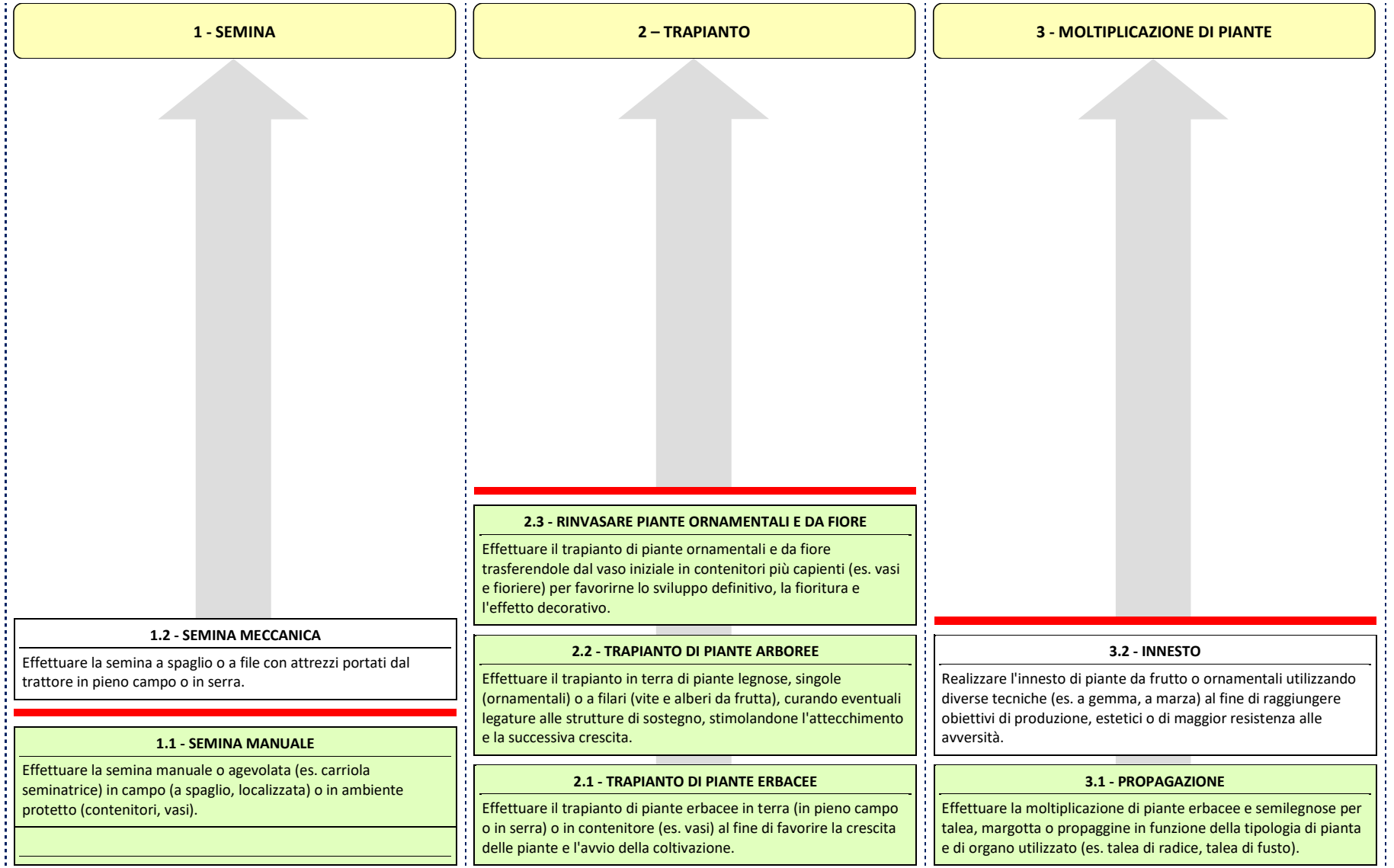
### 4.2 - SARCHIATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per sarchiatura tagliando e rimescolando la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.1 - RINCALZATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-03 | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose. | | | Format_3D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-04 | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua. | | | Format_4D |

## 1 - IRRIGAZIONE PER INFILTRAZIONE LATERALE

**1.2 - ASSOLCATURA IN CAMPO**

Con coltura intensiva in atto (es. mais) in ambienti ampi realizzare solchi longitudinali seguendo la pendenza del terreno per favorire lo scorrimento dell'acqua proveniente da canaletta in cemento.

**1.1 - ASSOLCATURA IN ORTO**

Con piccole colture in atto (es. orticole) realizzare solchi longitudinali per favorire lo scorrimento dell'acqua proveniente da tubo di irrigazione mobile fuori terra.

## 2 – IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOPRACHIOMA

**2.3 - PREDISPORRE GLI IRRIGATORI**

Predisporre e tarare gli irrigatori (a turbina, a battente) regolandone angolatura e intensità del getto d'acqua.

**2.2 - COLLEGARE GLI IRRIGATORI**

Posizionare e collegare gli irrigatori alla linea di tubazioni fissa (interrata) o mobile (superficiale).

**2.1 - POSIZIONAMENTO TUBAZIONI**

Collocare e collegare tra loro i singoli tubi negli impianti mobili fuori terra.

## 3 - IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOTTOCHIOMA

**3.2 - COLLEGARE GLI EROGATORI D'ACQUA**

Collocare alle misure stabilite gli erogatori d'acqua (irrigatori a bassa portata o microirrigatori) collegandoli al tubo adduttore.

**3.1 - PREDISPORRE IL TUBO ADDUTTORE**

Collocare il tubo adduttore sulla fila (a terra o sospeso) collegandolo con raccordi e guarnizioni alla linea di erogazione.

## 4 - IRRIGAZIONE LOCALIZZATA

**4.4 - SUBIRRIGAZIONE SU BANCALI**

Predisporre il collegamento dei bancali a flusso e riflusso per la coltivazione in serra di piante ornamentali in vaso.

**4.3 - SUBIRRIGAZIONE**

Posizionare i tubi per la subirrigazione in terra (colture ortofloricole) rispettando le misure definite per garantire l'uniformità di bagnatura.

**4.2 - ALE GOCCIOLANTI**

Posizionare e stabilizzare le ale gocciolanti assemblando microirrigatori e gocciolatori con l'utilizzo di raccordi e guarnizioni collegandole alla linea di erogazione.

**4.1 - MANICHETTA FLESSIBILE FORATA**

Collegare con raccordi o fascette la manichetta forata alla linea di erogazione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-05 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI FERTILIZZANTI E FITOSANITARI EQF-3<br>In base alle condizioni delle piante e degli obiettivi, effettuare interventi fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari sulle coltivazioni e/o sul terreno, nel rispetto delle norme ambientali e di eventuali disciplinari produttivi. | Versione 4<br>15/01/2020<br>Format_3D |
|---|---|---|

## 1 - PREPARAZIONE PRODOTTO

### 1.3 - INDIVIDUAZIONE PRODOTTO

Individuare il tipo di fertilizzante o prodotto fitosanitario (diserbante, antiparassitario) da utilizzare in funzione della fase di sviluppo delle piante e della tipologia di intervento.

### 1.2 - CALCOLO QUANTITATIVI

Calcolare il quantitativo di prodotto liquido o solido da miscelare e/o distribuire, sulla base di specifiche indicazioni ricevute.

### 1.1 - SOLUZIONI LIQUIDE

Pesare il prodotto fertilizzante o fitosanitario miscelandolo con il giusto quantitativo d'acqua secondo le specifiche fornite.

## 2 – PREPARAZIONE ATTREZZATURE

### 2.2 - ATTREZZATURE MECCANICHE

Predisporre, tarare e caricare spandiconcime, atomizzatori, nebulizzatori e gruppi diserbo, portati o trainati dal trattore.

### 2.1 - ATTREZZATURE MANUALI

Predisporre, tarare e caricare attrezzature manuali (a carriola o a spalla) per la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti.

## 3 - DISTRIBUZIONE PRODOTTO

### 3.2 - DISTRIBUZIONE MECCANICA

Effettuare la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti, in formulazione granulare o liquida, con attrezzature portate o trainate da trattore.

### 3.1 - DISTRIBUZIONE MANUALE

Effettuare la distribuzione di fertilizzanti, prodotti antiparassitari o diserbanti, in formulazione granulare o liquida, utilizzando attrezzature manuali a carriola o a spalla.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-06 | ESECUZIONE DELLE POTATURE | EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti e piante da frutto, tenendo in considerazione il periodo vegetativo delle piante e la ricaduta degli interventi sulla produzione. | | | Format_3D |

**1 - PIANTE DA LEGNO**

**1.2 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI ALTO FUSTO**

Realizzare la potatura delle specie da legno di alto fusto (più di 7 metri) intervenendo con tagli di mantenimento finalizzati alla conservazione della forma utilizzando anche piattaforme e gru.

**1.1 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI MEDIO FUSTO**

Realizzare la potatura di mantenimento per le specie da legno di medio fusto intervenendo con tagli mirati finalizzati alla conservazione della forma raggiunta.

**2 – ARBUSTI DA FRUTTO**

**2.1 - PICCOLI FRUTTI**

Effettuare la potatura di produzione di lamponi, mirtilli e ribes mediante l'asportazione invernale dei tralci vecchi e la cimatura dei polloni a fine inverno, al fine di stimolare l'emissione dei nuovi tralci produttivi.

**3 - PIANTE DA FRUTTO**

**3.4 - ULIVO**

Realizzare la potatura dell'ulivo con interventi di sfoltimento della chioma e rimozione dei rami vecchi improduttivi, rispettando la nuova vegetazione (produttiva), con l'utilizzo di scala, svettatoio, cesoia, forbici da potatura e seghetto.

**3.3 - POMACEE E DRUPACEE**

Effettuare la potatura invernale su piantagioni estese delle pomacee (melo e pero) e delle drupacee (albicocco, susino, ciliegio) anche con l'utilizzo di forbici pneumatiche, con tagli netti che rispettino la forma di allevamento impostata al fine di favorire lo sviluppo dei rami a fiore e l'equilibrio fisiologico delle piante.

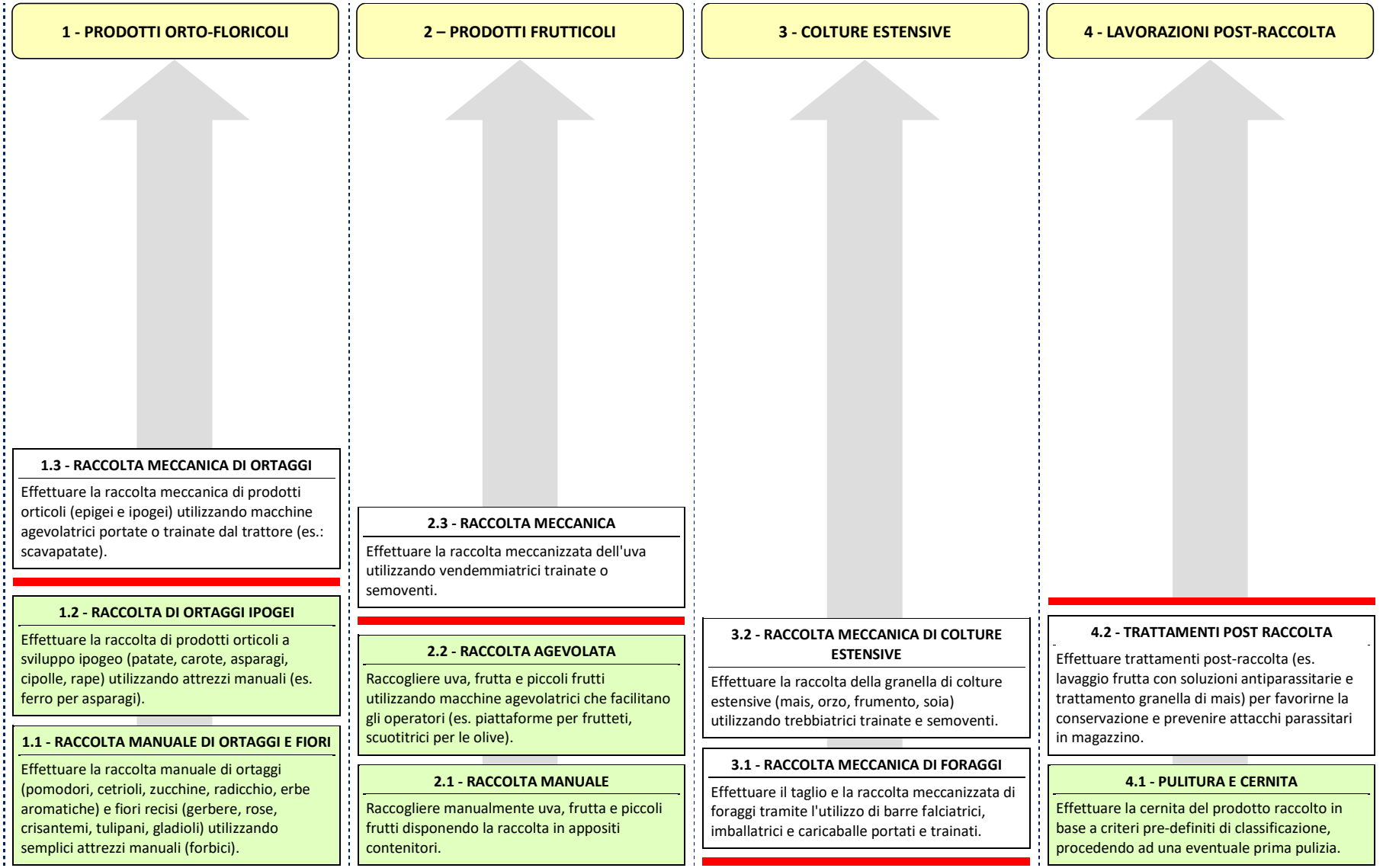
**3.2 - VITE E ACTINIDIA**

Effettuare la potatura invernale su vigneti e colture estese di actinidia rispettando la forma di allevamento, eliminando i tralci vecchi e riducendo quelli nuovi, con il possibile utilizzo di forbici da potatura pneumatiche.

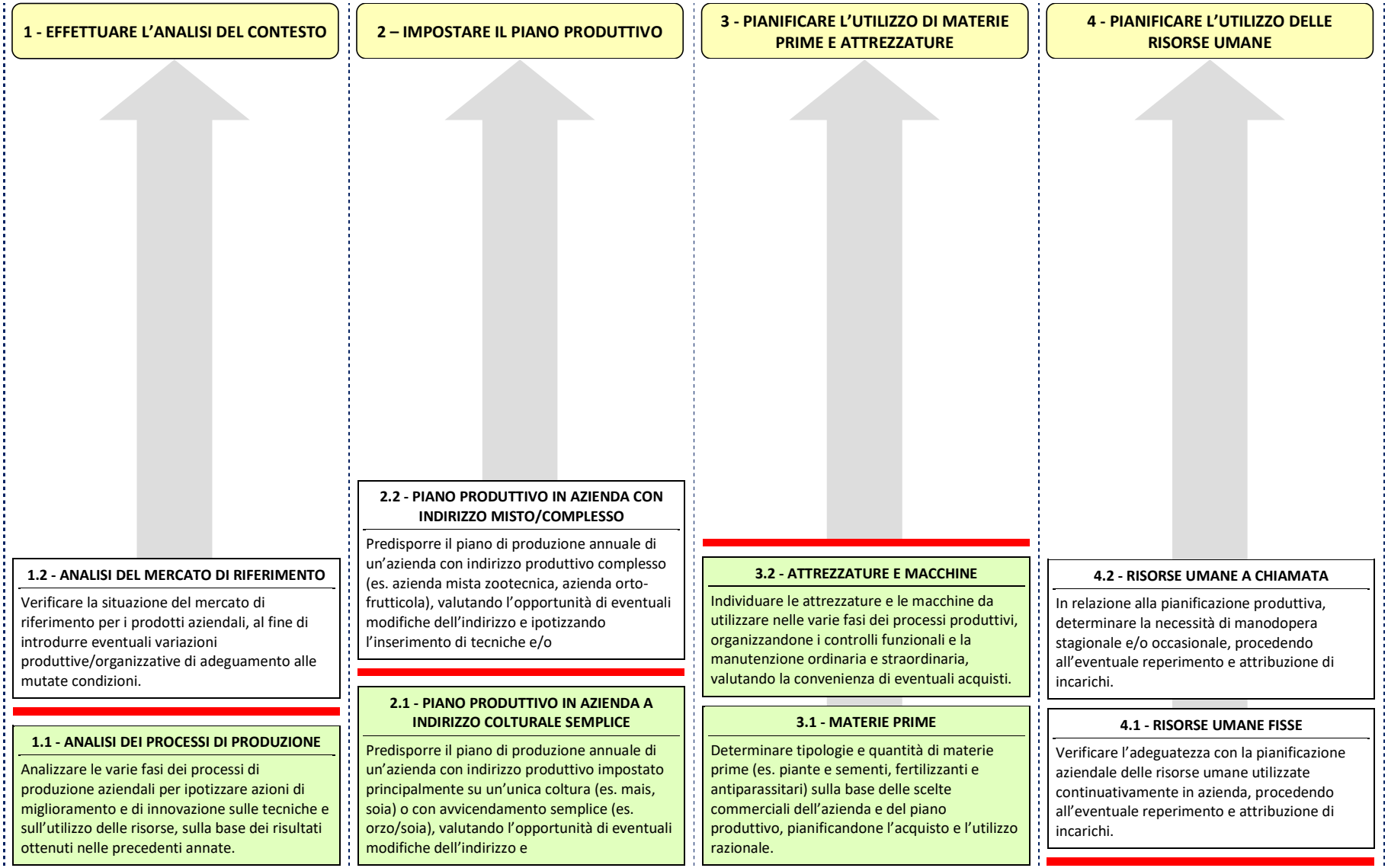
**3.1 - PIANTE DA FRUTTO IN GIARDINO**

Effettuare la potatura invernale su piante da frutto ornamentali (es. in giardino) rispettando l'architettura naturale della pianta operando a terra con l'utilizzo di svetatoio, forbici e cesoie.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-08 RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI EQF-3 | Versione 3 18/12/2017 |
|---|---|---|
| | In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo. | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-14 ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | In dipendenza dell'indirizzo produttivo e degli obiettivi economici dell'azienda, pianificare l'utilizzo delle risorse, strumentali e umane, verificandone disponibilità e funzionalità e provvedendo al loro reperimento e/o eventuale acquisto. | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-16 | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base all'indirizzo produttivo di un'azienda agricola/zootecnica, individuare e pianificare azioni finalizzate all'incremento del valore dei prodotti e sottoprodotti aziendali, agendo sugli elementi tecnici e sulle strategie commerciali. | | | Format_4D |

## 1 - TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

**1.2 - PIANIFICARE L'INSERIMENTO DI UNA LINEA DI TRASFORMAZIONE**

Pianificare le fasi operative per l'inserimento in azienda di una linea di trasformazione dei prodotti aziendali (latte, carne, cereali, ortaggi, frutta) individuati a seguito della valutazione commerciale preventiva.

**1.1 - OPPORTUNITÀ COMMERCIALI PER I PRODOTTI TRASFORMATI**

Effettuare una valutazione previsionale sulla collocazione commerciale dei prodotti aziendali trasformati, considerando i vincoli normativi relativi alla tracciabilità e sicurezza alimentare.

## 2 – COMMERCIALIZZAZIONE

**2.4 - VENDITA ON-LINE**

Organizzare gli aspetti tecnici e organizzativi per effettuare la vendita dei prodotti aziendali on-line, utilizzando appropriate tecnologie e stipulando accordi con web-master.

**2.3 - VENDITA ALLA GDO**

Pianificare gli aspetti tecnici e organizzativi per effettuare la vendita dei prodotti aziendali ai negozi afferenti alla Grande Distribuzione Organizzata, stipulando accordi specifici e contratti commerciali.

**2.2 - VENDITA A GRUPPI DI ACQUISTO**

Pianificare l'utilizzo delle risorse tecniche e organizzative per effettuare la vendita dei prodotti aziendali a GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e a GODO (Gruppi Organizzati Domanda-Offerta), anche tramite le organizzazioni di produttori.

**2.1 - VENDITA DIRETTA**

Pianificare l'utilizzo delle risorse aziendali per effettuare la vendita diretta dei prodotti, freschi e/o trasformati, sia in azienda ("pick-your-own", spaccio aziendale) che in forma associata (farmer's market), nel rispetto della normativa sulla tracci

## 3 - UTILIZZO DEI SOTTOPRODOTTI

**3.2 - VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI**

Pianificare l'utilizzo delle risorse tecniche e finanziarie per l'avvio di attività di valorizzazione dei sottoprodotti dei processi produttivi, sia per il compostaggio di residui vegetali che per l'insediamento di impianti specifici (es. produzione di biogas e energia elettrica da biomasse).

**3.1 - CARATTERISTICHE DEI SOTTOPRODOTTI AZIENDALI**

Effettuare una valutazione sulle caratteristiche dei sottoprodotti aziendali che ne possano determinare una valorizzazione in termini energetici (biomasse) e/o di utilizzo nei processi produttivi (es. residui di coltivazione e potatura, reflui zootecnici,

## 4 - MULTIFUNZIONALITÀ

**4.3 - PIANIFICARE L'UTILIZZO DELLE RISORSE**

Pianificare l'utilizzo delle risorse umane, tecniche e finanziarie per l'avvio di un'attività integrativa connessa all'attività agricola.

**4.2 - INDIVIDUARE LE OPPORTUNITÀ**

Individuare le opportunità offerte dal contesto analizzato al fine di prevedere l'inserimento di attività aziendali integrative (es. agriturismo, agri-camping, fattoria didattica e/o sociale, agri-nido, Interventi Assistiti con Animali ecc.).

**4.1 - ANALIZZARE IL CONTESTO**

Analizzare le risorse aziendali e le peculiarità territoriali che possono essere valorizzate in eventuali attività integrative, valutando la presenza di eventuali "competitors" sul territorio di pertinenza e realizzando un'analisi di fattibilità.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-AGR-05**

# TECNICO DELLA GESTIONE E PRODUZIONE AGRICOLA 2.0

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

3.2.2.1.1 Tecnici agronomi

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

74.90.12 Consulenza agraria fornita da agrotecnici e periti agrari

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA GESTIONE E PRODUZIONE AGRICOLA 2.0 è una figura innovativa, preparata per introdurre e sperimentare tecniche e tecnologie innovative in agricoltura e zootecnia con l'obiettivo di razionalizzare i processi produttivi migliorando le performance produttive dell'azienda, adeguandola alle mutate condizioni di mercato. Questa figura sarà in grado di applicare nuove tecniche di gestione delle risorse, produttive e ambientali, valutando, in un contesto aziendale specifico, l'opportunità di introdurre colture, tecniche e strumenti innovativi finalizzati alla razionalizzazione nella gestione dell'impresa e alla creazione di valore aggiunto ai prodotti aziendali, anche tramite la trasformazione diretta e nuove forme di commercializzazione. Risulta quindi essere una figura innovativa che andrà ad inserirsi in un contesto disciplinato da regolamenti e normative sempre più orientate all'innovazione e all'introduzione di tecniche integrate e eco-compatibili. Per le sue peculiari caratteristiche, il profilo ha una valenza plurisettoriale poiché caratterizzato da competenze trasferibili in aziende agricole con diversi orientamenti produttivi, potendo organizzare efficacemente i processi produttivi inerenti coltivazioni erbacee e arboree nonché l'ambito zootecnico.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3. Sono considerate qualifiche preferenziali:
- Operatore agroambientale
- Addetto alle attività agroambientali
- Operatore ambientale montano
- Addetto alle attività ambientali montane

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-14** | ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 4 | Esteso |
| **QPR-AGR-15** | CONTROLLO TECNICO-ECONOMICO DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA | 4 | Esteso |
| **QPR-AGR-16** | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | 4 | Esteso |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-14** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dell'indirizzo produttivo e degli obiettivi economici dell'azienda, pianificare l'utilizzo delle risorse, strumentali e umane, verificandone disponibilità e funzionalità e provvedendo al loro reperimento e/o eventuale acquisto.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione e tendenze del mercato nell'ambito agricolo<br>• Punti di forza e di debolezza delle produzioni agricole e zootecniche<br>• Principi di sostenibilità ambientale ed economica dell'attività di coltivazione e allevamento<br>• Tecniche innovative nelle coltivazioni e negli allevamenti: coltivazione "fuori suolo", agricoltura e zootecnia "di precisione"<br>• Tecniche di agricoltura "green oriented"<br>• I principi dell'agricoltura integrata e biologica<br>• Elementi di organizzazione del lavoro<br>• Elementi di pianificazione strategica<br>• Caratteristiche e tipologie dei contratti di lavoro in agricoltura<br>• Preventivazione dei costi e bilancio di previsione<br>• Le opportunità offerte dalle normative di settore (Piano di Sviluppo Rurale ecc.) | • Applicare tecniche di analisi di mercato<br>• Impostare il piano produttivo annuale seguendo criteri di sostenibilità ambientale ed economica<br>• Applicare tecniche e tecnologie di precisione nella gestione del terreno e della fertilità<br>• Applicare tecniche di precisione nella gestione dell'allevamento<br>• Pianificare opportuni interventi per la prevenzione e difesa delle colture da parassiti e avversità ambientali<br>• Determinare le quantità di materie prime necessarie per la produzione<br>• Determinare le necessità di risorse tecniche e umane<br>• Organizzare i cantieri di lavoro<br>• Pianificare acquisti e noleggi<br>• Organizzare gli spazi e le aree di deposito di macchine e attrezzature<br>• Verificare l'adeguatezza delle risorse umane<br>• Individuare le opportunità di finanziamento |

| CONTROLLO TECNICO-ECONOMICO DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-15** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base della pianificazione produttiva, il soggetto è in grado di effettuare gli opportuni controlli sui prodotti e sui processi produttivi,
analizzando nel contempo i risultati economici aziendali, al fine di individuare eventuali azioni di miglioramento.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tecniche di analisi della qualità dei prodotti agroalimentari<br>• Il processo amministrativo-contabile e i suoi elementi<br>• I costi di produzione in agricoltura<br>• Elementi dell'analisi di bilancio<br>• Caratteristiche di software e hardware utilizzati per le registrazioni contabili<br>• La normativa fiscale | • Utilizzare strumenti di misurazione e verifica dell'attività lavorativa<br>• Effettuare il calcolo dei costi di produzione<br>• Interpretare un'analisi di bilancio aziendale<br>• Applicare un sistema di controllo della qualità |

## VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

Codice: **QPR-AGR-16** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 27/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base all'indirizzo produttivo di un'azienda agricola/zootecnica, individuare e pianificare azioni finalizzate all'incremento del valore dei prodotti e sottoprodotti aziendali, agendo sugli elementi tecnici e sulle strategie commerciali.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Prodotti aziendali<br>• Principali tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici<br>• Normative e regolamenti relativi alla trasformazione dei prodotti aziendali e alla tracciabilità degli alimenti<br>• Strumenti, documenti e report per la tracciabilità alimentare<br>• Elementi progettuali di un laboratorio aziendale di trasformazione e confezionamento<br>• Caratteristiche dei sottoprodotti agricoli e criteri di trasformazione/valorizzazione<br>• Elementi tecnici degli impianti di valorizzazione dei residui di coltivazione e di allevamento<br>• Criteri di pianificazione di attività connesse all'agricoltura (agriturismo, fattoria didattica)<br>• Elementi di marketing agroalimentare<br>• Importanza commerciale dei marchi di qualità per i prodotti tipici<br>• Le forme di vendita diretta in azienda<br>• Normative e regolamenti relativi alla vendita diretta in azienda<br>• Le forme di aggregazione commerciale di piccoli produttori agricoli<br>• Caratteristiche delle reti d'impresa<br>• I rapporti tra agricoltura e GDO<br>• Strumenti e tecniche di vendita on-line | • Valutare la convenienza economica della trasformazione aziendale dei prodotti<br>• Organizzare le linee di trasformazione per i prodotti agricoli (cereali, ortaggi, frutta)<br>• Organizzare una linea artigianale di caseificazione<br>• Pianificare una linea di trasformazione delle carni<br>• Applicare norme e regolamenti relativi alla trasformazione aziendale dei prodotti<br>• Applicare la normativa sulle manipolazioni alimentari<br>• Applicare gli eventuali disciplinari di produzione per prodotti tipici<br>• Utilizzare tecniche e strumenti per la tracciabilità alimentare<br>• Individuare azioni di valorizzazione dei sottoprodotti delle coltivazioni e dell'allevamento<br>• Valutare l'opportunità di inserire attività connesse all'agricoltura (es.: agriturismo, fattoria didattica ecc.)<br>• Pianificare azioni di commercializzazione dei prodotti freschi e trasformati |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA GESTIONE E PRODUZIONE AGRICOLA 2.0

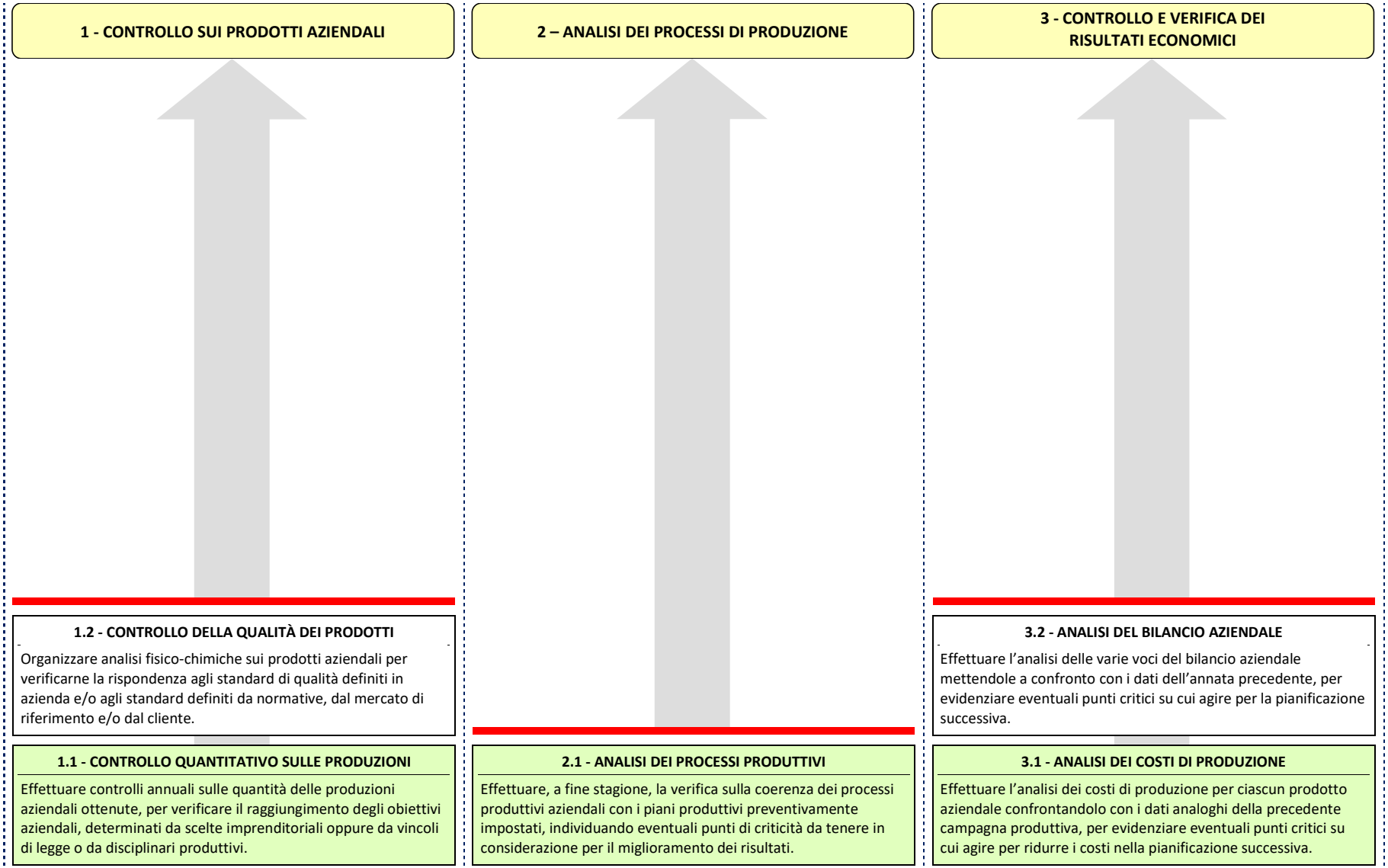
| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-14** | ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 4 | Esteso | |
| **QPR-AGR-15** | CONTROLLO TECNICO-ECONOMICO DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA | 4 | Esteso | |
| **QPR-AGR-16** | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | 4 | Esteso | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-14 ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI EQF-4<br>In dipendenza dell'indirizzo produttivo e degli obiettivi economici dell'azienda, pianificare l'utilizzo delle risorse, strumentali e umane, verificandone disponibilità e funzionalità e provvedendo al loro reperimento e/o eventuale acquisto. | Versione 2<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

| 1 - EFFETTUARE L'ANALISI DEL CONTESTO | 2 – IMPOSTARE IL PIANO PRODUTTIVO | 3 - PIANIFICARE L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME E ATTREZZATURE | 4 - PIANIFICARE L'UTILIZZO DELLE RISORSE UMANE |
|---|---|---|---|
| **1.2 - ANALISI DEL MERCATO DI RIFERIMENTO**<br>Verificare la situazione del mercato di riferimento per i prodotti aziendali, al fine di introdurre eventuali variazioni produttive/organizzative di adeguamento alle mutate condizioni. | **2.2 - PIANO PRODUTTIVO IN AZIENDA CON INDIRIZZO MISTO/COMPLESSO**<br>Predisporre il piano di produzione annuale di un'azienda con indirizzo produttivo complesso (es. azienda mista zootecnica, azienda orto-frutticola), valutando l'opportunità di eventuali modifiche dell'indirizzo e ipotizzando l'inserimento di tecniche e/o | **3.2 - ATTREZZATURE E MACCHINE**<br>Individuare le attrezzature e le macchine da utilizzare nelle varie fasi dei processi produttivi, organizzandone i controlli funzionali e la manutenzione ordinaria e straordinaria, valutando la convenienza di eventuali acquisti. | **4.2 - RISORSE UMANE A CHIAMATA**<br>In relazione alla pianificazione produttiva, determinare la necessità di manodopera stagionale e/o occasionale, procedendo all'eventuale reperimento e attribuzione di incarichi. |
| **1.1 - ANALISI DEI PROCESSI DI PRODUZIONE**<br>Analizzare le varie fasi dei processi di produzione aziendali per ipotizzare azioni di miglioramento e di innovazione sulle tecniche e sull'utilizzo delle risorse, sulla base dei risultati ottenuti nelle precedenti annate. | **2.1 - PIANO PRODUTTIVO IN AZIENDA A INDIRIZZO COLTURALE SEMPLICE**<br>Predisporre il piano di produzione annuale di un'azienda con indirizzo produttivo impostato principalmente su un'unica coltura (es. mais, soia) o con avvicendamento semplice (es. orzo/soia), valutando l'opportunità di eventuali modifiche dell'indirizzo e | **3.1 - MATERIE PRIME**<br>Determinare tipologie e quantità di materie prime (es. piante e sementi, fertilizzanti e antiparassitari) sulla base delle scelte commerciali dell'azienda e del piano produttivo, pianificandone l'acquisto e l'utilizzo razionale. | **4.1 - RISORSE UMANE FISSE**<br>Verificare l'adeguatezza con la pianificazione aziendale delle risorse umane utilizzate continuativamente in azienda, procedendo all'eventuale reperimento e attribuzione di incarichi. |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-15 | CONTROLLO TECNICO-ECONOMICO DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA | EQF-4 | Versione 1 30/01/2017 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base della pianificazione produttiva, il soggetto è in grado di effettuare gli opportuni controlli sui prodotti e sui processi produttivi, analizzando nel contempo i risultati economici aziendali, al fine di individuare eventuali azioni di miglioramento. | | | Format_3D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-16 | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base all'indirizzo produttivo di un'azienda agricola/zootecnica, individuare e pianificare azioni finalizzate all'incremento del valore dei prodotti e sottoprodotti aziendali, agendo sugli elementi tecnici e sulle strategie commerciali. | | | Format_4D |

## 1 - TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

**1.2 - PIANIFICARE L'INSERIMENTO DI UNA LINEA DI TRASFORMAZIONE**

Pianificare le fasi operative per l'inserimento in azienda di una linea di trasformazione dei prodotti aziendali (latte, carne, cereali, ortaggi, frutta) individuati a seguito della valutazione commerciale preventiva.

**1.1 - OPPORTUNITÀ COMMERCIALI PER I PRODOTTI TRASFORMATI**

Effettuare una valutazione previsionale sulla collocazione commerciale dei prodotti aziendali trasformati, considerando i vincoli normativi relativi alla tracciabilità e sicurezza alimentare.

## 2 – COMMERCIALIZZAZIONE

**2.4 - VENDITA ON-LINE**

Organizzare gli aspetti tecnici e organizzativi per effettuare la vendita dei prodotti aziendali on-line, utilizzando appropriate tecnologie e stipulando accordi con web-master.

**2.3 - VENDITA ALLA GDO**

Pianificare gli aspetti tecnici e organizzativi per effettuare la vendita dei prodotti aziendali ai negozi afferenti alla Grande Distribuzione Organizzata, stipulando accordi specifici e contratti commerciali.

**2.2 - VENDITA A GRUPPI DI ACQUISTO**

Pianificare l'utilizzo delle risorse tecniche e organizzative per effettuare la vendita dei prodotti aziendali a GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e a GODO (Gruppi Organizzati Domanda-Offerta), anche tramite le organizzazioni di produttori.

**2.1 - VENDITA DIRETTA**

Pianificare l'utilizzo delle risorse aziendali per effettuare la vendita diretta dei prodotti, freschi e/o trasformati, sia in azienda ("pick-your-own", spaccio aziendale) che in forma associata (farmer's market), nel rispetto della normativa sulla tracci

## 3 - UTILIZZO DEI SOTTOPRODOTTI

**3.2 - VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI**

Pianificare l'utilizzo delle risorse tecniche e finanziarie per l'avvio di attività di valorizzazione dei sottoprodotti dei processi produttivi, sia per il compostaggio di residui vegetali che per l'insediamento di impianti specifici (es. produzione di biogas e energia elettrica da biomasse).

**3.1 - CARATTERISTICHE DEI SOTTOPRODOTTI AZIENDALI**

Effettuare una valutazione sulle caratteristiche dei sottoprodotti aziendali che ne possano determinare una valorizzazione in termini energetici (biomasse) e/o di utilizzo nei processi produttivi (es. residui di coltivazione e potatura, reflui zootecnici,

## 4 - MULTIFUNZIONALITÀ

**4.3 - PIANIFICARE L'UTILIZZO DELLE RISORSE**

Pianificare l'utilizzo delle risorse umane, tecniche e finanziarie per l'avvio di un'attività integrativa connessa all'attività agricola.

**4.2 - INDIVIDUARE LE OPPORTUNITÀ**

Individuare le opportunità offerte dal contesto analizzato al fine di prevedere l'inserimento di attività aziendali integrative (es. agriturismo, agri-camping, fattoria didattica e/o sociale, agri-nido, Interventi Assistiti con Animali ecc.).

**4.1 - ANALIZZARE IL CONTESTO**

Analizzare le risorse aziendali e le peculiarità territoriali che possono essere valorizzate in eventuali attività integrative, valutando la presenza di eventuali "competitors" sul territorio di pertinenza e realizzando un'analisi di fattibilità.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-AGR-06**

# AIUTANTE NELLA REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI AREE VERDI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.4.1.3.1 | Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 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 |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'AIUTANTE NELLA REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI AREE VERDI, sulla base delle indicazioni fornite e con la supervisione del responsabile di processo (es. titolare impresa, capo squadra), è in grado di collaborare nella realizzazione e manutenzione di giardini, aiuole e spazi verdi di ogni tipo, svolgendo mansioni che vanno dalla preparazione del terreno, alla semina del prato, alla messa a dimora e potatura delle piante, alla irrigazione delle piante, alle operazioni colturali per il mantenimento della vegetazione esistente, alla realizzazione di semplici opere d'arredo. Utilizza l'attrezzatura e i macchinari specifici per le diverse operazioni di giardinaggio.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-02** | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Completo |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-06** | ESECUZIONE DELLE POTATURE | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-08** | RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | 3 | Parziale |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **LAVORAZIONI DEL TERRENO** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-01** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei terricci<br>• Le trasformazioni chimiche e biologiche del terreno<br>• Tecniche di raccolta dei campioni per le analisi<br>• La fertilità e tecniche di conservazione<br>• Elementi di agricoltura conservativa<br>• Principi di meccanizzazione agricola: caratteristiche della trattrice e suo funzionamento<br>• Caratteristiche tecniche e manutenzione di aratro, erpice, sarchiatore, fresa, motocoltivatori<br>• Tipologie delle sistemazioni del terreno<br>• Modalità di preparazione del terreno nelle diverse situazioni pedologiche<br>• Caratteristiche e modalità operative delle lavorazioni complementari del terreno<br>• Elementi che concorrono a definire il ciclo di vita di una macchina/attrezzatura<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Riconoscere le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Interpretare correttamente le indicazioni riportate sulle schede tecniche e istruzioni di macchine e attrezzature<br>• Predisporre il trattore ed effettuare l'aggancio degli attrezzi portati (attacco a tre punte) o trainati<br>• Effettuare le regolazioni degli attrezzi (profondità, grado di sminuzzamento o rimescolamento desiderato, ecc.) e scegliere la velocità di avanzamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Eseguire la lavorazione di preparazione monitorandone costantemente l'esito<br>• Effettuare le lavorazioni complementari con colture in atto (es. sarchiatura e rincalzatura)<br>• Eseguire la pulizia e l'eventuale lubrificazione degli attrezzi utilizzati<br>• Effettuare le diverse operazioni nel rispetto delle prescrizioni sulla sicurezza in agricoltura e delle indicazioni riportate sulle Schede tecniche per l'utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine |

| PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Distanze e sesti di impianto utilizzati per la coltivazione di ortaggi (in pieno campo e in serra), vite e piante da frutto<br>• Tecniche di pacciamatura: caratteristiche dei materiali utilizzati e delle macchine pacciamatrici<br>• Caratteristiche tecniche di pali e fili metallici utilizzati per l'impostazione del vigneto e del frutteto<br>• Impostazione della struttura portante per vigneto e frutteto: tecniche, strumenti e macchine utilizzati (trivelle, tendifilo, argani, tiranti, ancore per pali di testata ecc.)<br>• Caratteristiche dei materiali e delle attrezzature utilizzate per la protezione delle colture<br>• Caratteristiche degli elementi costruttivi di tunnel e serre<br>• Caratteristiche tecniche degli impianti di condizionamento (luce, temperatura e umidità) utilizzati in serra<br>• Le schede tecniche per l'utilizzo di attrezzature e macchine | • Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di operazione<br>• Stendere la pacciamatura in film plastico o di origine organica<br>• Riconoscere il sesto di impianto più idoneo per le colture in filare<br>• Individuare materiali e accessori necessari per l'impostazione di filari per il sostegno delle colture<br>• Collocare i pali di sostegno e i fili di acciaio rispettando distanze e misure già definite<br>• Impiantare piedini e archi di tunnel di piccole dimensioni<br>• Collocare film plastico di copertura e rete antigrandine fissandoli alle strutture<br>• Assemblare i principali elementi strutturali di una serra<br>• Effettuare i lavori di preparazione per l'installazione di impianti di condizionamento in serra<br>• Effettuare le diverse operazioni previste rispettando la normativa sulla sicurezza, per sé e per gli altri, utilizzando i DPI più idonei |

## IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE

Codice: **QPR-AGR-03** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione<br>• Cenni di anatomia e fisiologia delle piante (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione)<br>• Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in FVG<br>• Caratteristiche delle strutture anatomiche vegetali interessate nella moltiplicazione e nell'innesto<br>• Caratteristiche botaniche e produttive dei portinnesti della vite e delle piante da frutto<br>• Avvertenze relative al calcolo della densità di semina per le principali piante coltivate<br>• Tecniche di trapianto<br>• Caratteristiche dei sesti di impianto utilizzati per la vite e le piante da frutto<br>• Caratteristiche degli elementi costitutivi dell'impianto (pali, teli antigrandine, accessori), criteri di scelta e modalità d'installazione<br>• Caratteristiche tecniche e criteri di utilizzo di macchine e attrezzature utilizzate per la semina e il trapianto<br>• Tipologie di innesti e modalità operative<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Verificare l'integrità e la corretta funzionalità delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la semina e l'impianto (trattore, trapiantatrice, altre attrezzature manuali)<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di attrezzi e macchine<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di operazione<br>• Pianificare la semina di specie erbacee calcolando la quantità di seme necessaria<br>• Eseguire la semina con mezzi meccanici, con attrezzature manuali in pieno campo o in aree protette<br>• Eseguire le operazioni di regolazione e carico della seminatrice meccanica o manuale sulla base della densità di seme da distribuire<br>• Eseguire il trapianto con mezzi meccanici, con attrezzature manuali o semi manuali monitorando l'esecuzione dell'operazione<br>• Pianificare l'impianto di specie frutticole e arboree individuando distanze e quantità di pali tutori e accessori<br>• Monitorare l'attecchimento/la germinazione effettuando eventuali interventi di reimpianto o risemina<br>• Effettuare la moltiplicazione delle piante per via vegetativa (talea, margotta, propaggine, ecc.)<br>• Realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto<br>• Utilizzare gli attrezzi e le attrezzature per la semina, trapianto e propagazione nel rispetto delle norme sulla sicurezza, utilizzando gli opportuni DPI |

## EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE

Codice: **QPR-AGR-04** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Ciclo dell'acqua e sue dinamiche nel terreno<br>• La qualità dell'acqua irrigua e metodi di controllo<br>• Criteri per la valutazione delle esigenze idriche delle piante coltivate<br>• Influenza della tipologia di terreno sul fabbisogno idrico<br>• La regimazione delle acque e interventi a tutela delle falde<br>• Tipologie di irrigazione delle coltivazioni: infiltrazione laterale, soprachioma, sottochioma, localizzata<br>• Caratteristiche tecniche dei differenti impianti irrigui e relative procedure di realizzazione<br>• Caratteristiche tecniche delle pompe idriche<br>• Modalità di raccordo alla rete idrica<br>• Procedure e interventi di manutenzione ordinaria su pompe e impianti<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Calcolare il fabbisogno idrico delle diverse coltivazioni in funzione alla tipologia di piante, allo stadio vegetativo, alla tipologia di terreno e alla stagionalità<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi di irrigazione necessari per le diverse colture in base alla tipologia di impianto<br>• Creare i solchi per l'irrigazione mediante infiltrazione laterale<br>• Predisporre impianti di irrigazione soprachioma<br>• Predisporre impianti di irrigazione sottochioma<br>• Assemblare gli elementi tecnici di un impianto di irrigazione localizzata<br>• Effettuare interventi di manutenzione ordinaria su attrezzature e impianti<br>• Effettuare la regolazione del flusso idrico, compresa la programmazione delle centraline di controllo degli impianti automatizzati<br>• Effettuare l'intervento di irrigazione, monitorandone il corretto funzionamento, intervenendo in caso di necessità nel rispetto delle norme sulla sicurezza |

| ESECUZIONE DELLE POTATURE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-06** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti e piante da frutto, tenendo in considerazione il periodo vegetativo delle piante e la ricaduta degli interventi sulla produzione.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di gemme e rami nelle piante da legno e da frutto<br>• Tipologie di tagli di potatura e loro protezione<br>• Tecniche di potatura: allevamento, mantenimento, produzione<br>• Caratteristiche degli attrezzi utilizzati per la potatura e relativa manutenzione<br>• Caratteristiche biologiche dei principali fitofagi, malattie fungine e batteriche collegate alle attività di potatura<br>• Indicazioni normative relative allo smaltimento dei residui di potatura<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Effettuare un'analisi visiva della pianta da potare e individuare le strutture vegetali su cui intervenire<br>• Definire i tempi di lavoro per i diversi interventi di potatura<br>• Selezionare gli attrezzi da utilizzare verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Predisporre e utilizzare eventuali macchine agevolatrici (elevatori)<br>• Eseguire i tagli ed eventuali legature dei rami<br>• Effettuare eventuali interventi a protezione dei tagli di potatura<br>• Adottare idonee procedure per lo smaltimento dei materiali vegetali di risulta<br>• Effettuare le diverse operazioni previste rispettando la normativa sulla sicurezza, per sé e per gli altri, utilizzando i DPI più idonei |

## RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI

Codice: **QPR-AGR-08** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di fisiologia della maturazione<br>• Parametri per la valutazione del momento della raccolta in funzione del successivo utilizzo dei prodotti<br>• Tecniche di raccolta dei diversi prodotti agricoli<br>• Caratteristiche delle attrezzature, imballaggi e macchine agevolatrici utilizzate per la raccolta<br>• Tecniche di trasporto e modalità di stoccaggio in azienda<br>• Elementi della catena del freddo<br>• Caratteristiche di impianti e locali destinati allo stoccaggio e conservazione dei prodotti agroalimentari<br>• Normativa relativa alla conservazione dei prodotti | • Effettuare analisi visive ed eventuali campionamenti del prodotto<br>• Eseguire semplici analisi per determinare il momento ottimale per la raccolta (umidità, grado zuccherino, acidità, ecc.)<br>• Predisporre le attrezzature per la raccolta e lo stoccaggio<br>• Organizzare il cantiere di raccolta con l'eventuale impiego di attrezzature e macchine agevolatrici (carri, carri agevolatori, sollevatori, bracci pneumatici, cassette, cassoni, ecc.)<br>• Eseguire la raccolta operando eventuali separazioni del prodotto a seconda delle classi di qualità individuate, nel rispetto delle normative sulla sicurezza<br>• Stoccare i prodotti in luoghi e contenitori adatti in funzione della vendita, conservazione o trasformazione<br>• Preparare locali/contenitori di conservazione<br>• Monitorare le fasi di conservazione dei prodotti |

## REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI

Codice: **QPR-AGR-11** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di anatomia e fisiologia delle piante ornamentali da esterno<br>• Caratteristiche biologiche e estetiche delle piante ornamentali<br>• Cenni di progettazione del verde: lettura e interpretazione di un progetto<br>• Caratteristiche delle varie tipologie di aree verdi: aiuole, giardini, parchi, aree di sosta e sportive, percorsi “vita”, percorsi didattici…<br>• Elementi sulla Sicurezza per la fruizione di aree verdi pubbliche<br>• Tecniche di intervento per l'impianto e la manutenzione di spazi verdi<br>• Caratteristiche e modalità di utilizzo degli elementi accessori e arredi esterni (es. panchine, elementi decorativi, pavimentazioni)<br>• Tecniche di difesa antiparassitaria nelle aree verdi private e pubbliche<br>• Caratteristiche biologiche e contenimento delle principali piante infestanti presenti nelle aree verdi<br>• Cenni sulle normative riguardanti il verde pubblico e privato<br>• Modalità e procedure di smaltimento dei residui vegetali | • Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando gli opportuni interventi di manutenzione ordinaria<br>• Realizzare il taglio dell'erba e delle siepi<br>• Effettuare interventi specifici di potatura su alberi, arbusti, polloni e rami<br>• Eseguire la pulizia dell'area verde da ramaglie e infestanti<br>• Realizzare e manutenere il tappeto erboso e le aiuole<br>• Allestire e gestire impianti di irrigazione<br>• Effettuare la cippatura dei residui legnosi<br>• Effettuare trattamenti antiparassitari<br>• Realizzare la semina, l'idrosemina e la concimazione<br>• Effettuare la messa a dimora di piante<br>• Allestire un’area verde con elementi accessori e decorativi<br>• Effettuare la raccolta e lo smaltimento del materiale vegetale di risulta, nel rispetto delle prescrizioni di legge<br>• Applicare le normative sulla sicurezza nell’utilizzo di macchine, attrezzature e prodotti specifici |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# AIUTANTE NELLA REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI AREE VERDI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-01** | LAVORAZIONI DEL TERRENO | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-02** | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Completo | |
| **QPR-AGR-04** | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-06** | ESECUZIONE DELLE POTATURE | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-08** | RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI | 3 | Parziale | |
| **QPR-AGR-11** | REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-01 | LAVORAZIONI DEL TERRENO | EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche agronomiche, il soggetto è in grado di preparare il terreno per la semina, trapianto e coltivazione ed effettuare le lavorazioni complementari utilizzando strumenti semplici o attrezzature complesse. | | | Format_4D |

## 1 - PREPARAZIONE ATTREZZI E MACCHINE

### 1.3 - ATTREZZI PORTATI O TRAINATI

Collegare al trattore attrezzi portati o trainati regolando l'attacco a tre punti e collegando alla presa di potenza l'attrezzo con eventuali organi in movimento.

### 1.2 - MACCHINE SEMPLICI

Verificare la regolare funzionalità del motocoltivatore o della motozappa procedendo al controllo delle parti in movimento.

### 1.1 - ATTREZZI MANUALI

Verificare lo stato funzionale degli attrezzi manuali individuati per le lavorazioni (es. vanghe, rastrelli, livella manuale) ed effettuare eventuali semplici riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate.

## 2 – PRIMA LAVORAZIONE DEL TERRENO

### 2.4 - SCASSO

Effettuare lo scasso con apposito aratro o con ripper trainati, per la prima lavorazione di un terreno destinato all'impianto di colture arboree.

### 2.3 - ARATURA CON TRATTORE

Utilizzare l'aratro monovomere o polivomere, portato dal trattore, curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi o residui colturali.

### 2.2 - ARATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Utilizzare l'aratro portato dal motocoltivatore curando la regolarità di rivoltamento delle zolle di terreno e l'eventuale interramento di concimi organici o residui colturali.

### 2.1 - VANGATURA E ZAPPATURA

Effettuare la vangatura manuale staccando il terreno a piccole fette che vengono rivoltate e poi sminuzzate con alcuni colpi eseguiti di taglio, lavorando ad una profondità di ca. 25 cm, in funzione della tenacità del terreno.

## 3 - AFFINAMENTO DEL TERRENO

### 3.5 - FRESATURA CON TRATTORE

Realizzare la fresatura del terreno con la fresa portata dal trattore e collegata alla presa di potenza, controllando preventivamente le condizioni del terreno e verificando la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.4 - ERPICATURA O FRANGIZOLLATURA

Utilizzare erpici e frangizolle, portati o trainati dal trattore, verificando la regolarità della superficie su cui sarà effettuata la semina.

### 3.3 - FRESATURA CON MOTOCOLTIVATORE

Realizzare la fresatura del terreno utilizzando una fresa a lame portata dal motocoltivatore e collegata alla presa di potenza, controllando costantemente la regolarità e l'uniformità della lavorazione.

### 3.2 - LIVELLATURA CON MACCHINE PORTATE E TRAINATE

Utilizzare livellatrici a regolazione manuale o idraulica, portate o trainate dal trattore, eventualmente dotate di sistema di controllo laser.

### 3.1 - LIVELLATURA MANUALE

Uniformare la superficie del terreno, già lavorato e sminuzzato, intervenendo con attrezzi manuali (rastrello) per livellare buche o avvallamenti, anche con interventi di riporto.

## 4 - LAVORAZIONI COMPLEMENTARI

### 4.4 - SARCHIATURA MECCANICA

Utilizzare sarchiatrici portate o trainate dalla trattrice agricola per tagliare e rimescolare la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.3 - RINCALZATURA MECCANICA

Utilizzare aratro rincalzatore o rincalzatrici trainate o portate dalla trattrice agricola per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

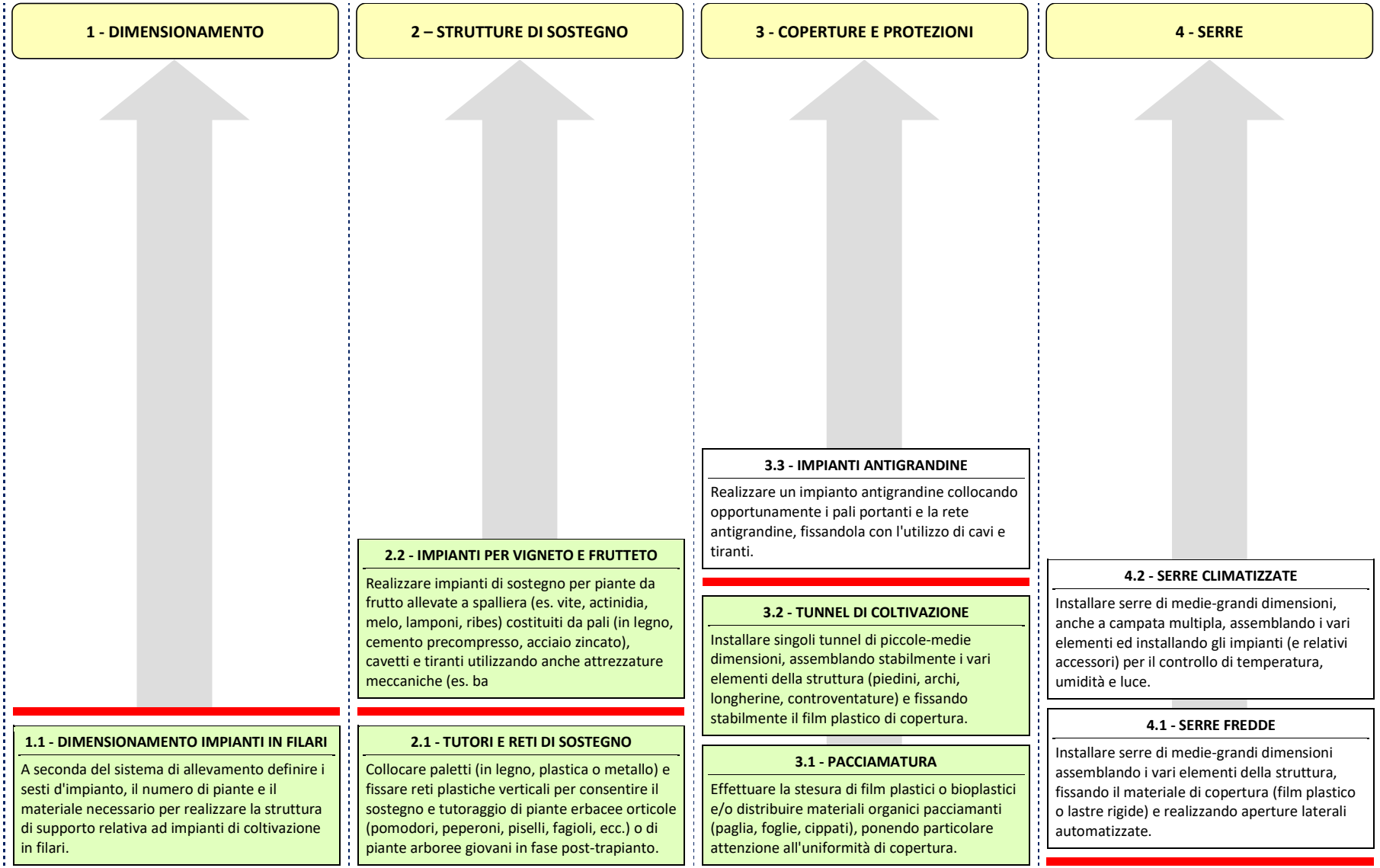
### 4.2 - SARCHIATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per sarchiatura tagliando e rimescolando la superficie del terreno per la distruzione meccanica delle infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua.

### 4.1 - RINCALZATURA MANUALE

Utilizzare la zappa per rimuovere il terreno dall'interfila addossandolo al colletto delle piante.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-02 | PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI DI COLTIVAZIONE | EQF-3 | Versione 2 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle scelte produttive aziendali e delle tecniche di coltivazione adottate, il soggetto è in grado di predisporre strutture e impianti di coltivazione per il sostegno e la protezione delle colture nelle diverse fasi di crescita. | | | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-03 | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose. | | | Format_3D |

**1 - SEMINA**

**1.2 - SEMINA MECCANICA**

Effettuare la semina a spaglio o a file con attrezzi portati dal trattore in pieno campo o in serra.

**1.1 - SEMINA MANUALE**

Effettuare la semina manuale o agevolata (es. carriola seminatrice) in campo (a spaglio, localizzata) o in ambiente protetto (contenitori, vasi).

**2 – TRAPIANTO**

**2.3 - RINVASARE PIANTE ORNAMENTALI E DA FIORE**

Effettuare il trapianto di piante ornamentali e da fiore trasferendole dal vaso iniziale in contenitori più capienti (es. vasi e fioriere) per favorirne lo sviluppo definitivo, la fioritura e l'effetto decorativo.

**2.2 - TRAPIANTO DI PIANTE ARBOREE**

Effettuare il trapianto in terra di piante legnose, singole (ornamentali) o a filari (vite e alberi da frutta), curando eventuali legature alle strutture di sostegno, stimolandone l'attecchimento e la successiva crescita.

**2.1 - TRAPIANTO DI PIANTE ERBACEE**

Effettuare il trapianto di piante erbacee in terra (in pieno campo o in serra) o in contenitore (es. vasi) al fine di favorire la crescita delle piante e l'avvio della coltivazione.

**3 - MOLTIPLICAZIONE DI PIANTE**

**3.2 - INNESTO**

Realizzare l'innesto di piante da frutto o ornamentali utilizzando diverse tecniche (es. a gemma, a marza) al fine di raggiungere obiettivi di produzione, estetici o di maggior resistenza alle avversità.

**3.1 - PROPAGAZIONE**

Effettuare la moltiplicazione di piante erbacee e semilegnose per talea, margotta o propaggine in funzione della tipologia di pianta e di organo utilizzato (es. talea di radice, talea di fusto).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-04 | EFFETTUARE L'IRRIGAZIONE DELLE PIANTE | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base al tipo di coltura e dello stadio vegetativo, effettuare interventi irrigui in pieno campo e in ambiente protetto (es. serre), provvedendo alla predisposizione degli impianti e verificando le caratteristiche qualitative dell'acqua. | | | Format_4D |

## 1 - IRRIGAZIONE PER INFILTRAZIONE LATERALE

**1.2 - ASSOLCATURA IN CAMPO**

Con coltura intensiva in atto (es. mais) in ambienti ampi realizzare solchi longitudinali seguendo la pendenza del terreno per favorire lo scorrimento dell'acqua proveniente da canaletta in cemento.

**1.1 - ASSOLCATURA IN ORTO**

Con piccole colture in atto (es. orticole) realizzare solchi longitudinali per favorire lo scorrimento dell'acqua proveniente da tubo di irrigazione mobile fuori terra.

## 2 – IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOPRACHIOMA

**2.3 - PREDISPORRE GLI IRRIGATORI**

Predisporre e tarare gli irrigatori (a turbina, a battente) regolandone angolatura e intensità del getto d'acqua.

**2.2 - COLLEGARE GLI IRRIGATORI**

Posizionare e collegare gli irrigatori alla linea di tubazioni fissa (interrata) o mobile (superficiale).

**2.1 - POSIZIONAMENTO TUBAZIONI**

Collocare e collegare tra loro i singoli tubi negli impianti mobili fuori terra.

## 3 - IRRIGAZIONE PER ASPERSIONE SOTTOCHIOMA

**3.2 - COLLEGARE GLI EROGATORI D'ACQUA**

Collocare alle misure stabilite gli erogatori d'acqua (irrigatori a bassa portata o microirrigatori) collegandoli al tubo adduttore.

**3.1 - PREDISPORRE IL TUBO ADDUTTORE**

Collocare il tubo adduttore sulla fila (a terra o sospeso) collegandolo con raccordi e guarnizioni alla linea di erogazione.

## 4 - IRRIGAZIONE LOCALIZZATA

**4.4 - SUBIRRIGAZIONE SU BANCALI**

Predisporre il collegamento dei bancali a flusso e riflusso per la coltivazione in serra di piante ornamentali in vaso.

**4.3 - SUBIRRIGAZIONE**

Posizionare i tubi per la subirrigazione in terra (colture ortofloricole) rispettando le misure definite per garantire l'uniformità di bagnatura.

**4.2 - ALE GOCCIOLANTI**

Posizionare e stabilizzare le ale gocciolanti assemblando microirrigatori e gocciolatori con l'utilizzo di raccordi e guarnizioni collegandole alla linea di erogazione.

**4.1 - MANICHETTA FLESSIBILE FORATA**

Collegare con raccordi o fascette la manichetta forata alla linea di erogazione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-06 | ESECUZIONE DELLE POTATURE | EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In funzione del sistema di allevamento delle piante interessate, il soggetto è in grado di eseguire la potatura di arbusti e piante da frutto, tenendo in considerazione il periodo vegetativo delle piante e la ricaduta degli interventi sulla produzione. | | | Format_3D |

**1 - PIANTE DA LEGNO**

**1.2 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI ALTO FUSTO**

Realizzare la potatura delle specie da legno di alto fusto (più di 7 metri) intervenendo con tagli di mantenimento finalizzati alla conservazione della forma utilizzando anche piattaforme e gru.

**1.1 - MANTENIMENTO DI PIANTE DI MEDIO FUSTO**

Realizzare la potatura di mantenimento per le specie da legno di medio fusto intervenendo con tagli mirati finalizzati alla conservazione della forma raggiunta.

**2 – ARBUSTI DA FRUTTO**

**2.1 - PICCOLI FRUTTI**

Effettuare la potatura di produzione di lamponi, mirtilli e ribes mediante l'asportazione invernale dei tralci vecchi e la cimatura dei polloni a fine inverno, al fine di stimolare l'emissione dei nuovi tralci produttivi.

**3 - PIANTE DA FRUTTO**

**3.4 - ULIVO**

Realizzare la potatura dell'ulivo con interventi di sfoltimento della chioma e rimozione dei rami vecchi improduttivi, rispettando la nuova vegetazione (produttiva), con l'utilizzo di scala, svettatoio, cesoia, forbici da potatura e seghetto.

**3.3 - POMACEE E DRUPACEE**

Effettuare la potatura invernale su piantagioni estese delle pomacee (melo e pero) e delle drupacee (albicocco, susino, ciliegio) anche con l'utilizzo di forbici pneumatiche, con tagli netti che rispettino la forma di allevamento impostata al fine di favorire lo sviluppo dei rami a fiore e l'equilibrio fisiologico delle piante.

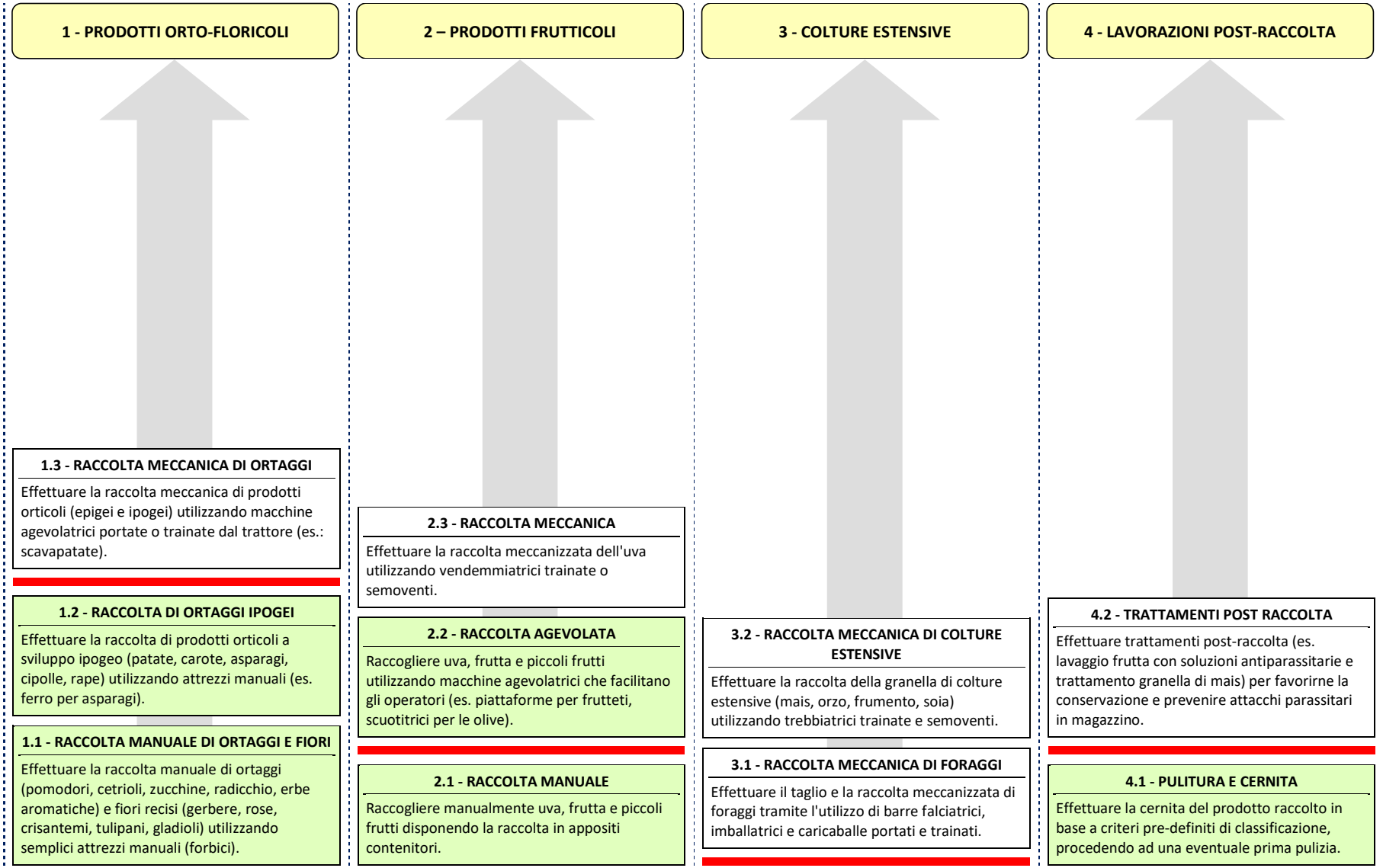
**3.2 - VITE E ACTINIDIA**

Effettuare la potatura invernale su vigneti e colture estese di actinidia rispettando la forma di allevamento, eliminando i tralci vecchi e riducendo quelli nuovi, con il possibile utilizzo di forbici da potatura pneumatiche.

**3.1 - PIANTE DA FRUTTO IN GIARDINO**

Effettuare la potatura invernale su piante da frutto ornamentali (es. in giardino) rispettando l'architettura naturale della pianta operando a terra con l'utilizzo di svetatoio, forbici e cesoie.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-08 RACCOLTA DEI PRODOTTI AGRICOLI EQF-3 | Versione 3 18/12/2017 |
|---|---|---|
| | In dipendenza dello stadio di maturazione dei prodotti, il soggetto è in grado di effettuare la raccolta manuale e/o meccanica dei prodotti agricoli, gestendo il loro stoccaggio e la conservazione in funzione del loro successivo utilizzo. | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-11 REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni progettuali o di specifiche richieste del committente, il soggetto è in grado di effettuare la realizzazione e manutenzione di aree verdi nel rispetto dei vincoli di legge. | Format_5D_3x |

## 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

**1.2 - GESTIONE VARIANZE IN CORSO D'OPERA**

Effettuare piccoli aggiustamenti del progetto in funzione della situazione incontrata al momento della realizzazione o a seguito di ripensamenti dell'ultimo minuto del committente.

**1.1 - IDENTIFICAZIONE AREE D'INTERVENTO**

Individuare le aree d'intervento tramite misurazioni, determinando tipologia di piante, accessori e impianti, loro posizionamento e relativa tracciatura sulla base del progetto fornito.

## 2 – SEMINA E TRAPIANTO

**2.3 - SFALCIO TAPPETO ERBOSO**

Realizzare lo sfalcio del tappeto erboso utilizzando tosaerba, falciatrice a filo, trattorino, previo specifico addestramento, provvedendo al corretto smaltimento dei residui vegetali.

**2.2 - POSA TAPPETO ERBOSO**

Realizzare il tappeto erboso mediante stesura di rotoli di erba pre-confezionati.

**2.1 - SEMINA TAPPETO ERBOSO E POSA PIANTE ORNAMENTALI**

Realizzare il tappeto erboso mediante semina manuale o seminatrice a centrifuga e sistemazione piante (es. per aiuola, giardino, parco, spazi sportivi, ecc).

## 3 - POTATURA DI SIEPI, ARBUSTI E ALBERI

**3.4 - PIANTE MONUMENTALI**

Intervenire su piante monumentali di pregio con tagli di mantenimento e ridimensionamento della forma utilizzando anche le tecniche di tree-climbing o piattaforme, rispettando le proporzioni della pianta e gli eventuali vincoli paesaggistici, urbanistici e di tutela.

**3.3 - ALBERATURE**

Effettuare interventi di potatura su alberature stradali pubbliche e private con interventi di rimonda del secco e riduzione e sfoltimento controllato della chioma, in tree-climbing o con l'utilizzo di piattaforme aeree, nel rispetto delle naturali tendenze delle piante e dei vincoli urbanistici relativi alla presenza di costruzioni e linee elettriche.

**3.2 - ALBERI DA GIARDINO**

Realizzare il mantenimento della forma e dell'effetto estetico di varie tipologie di alberi da giardino tramite interventi di potatura, realizzati da terra con forbici, seghetti e svettatoi, finalizzati ala rimozione di rami secchi o collocati in posizioni non idonee per il raggiungimento degli obiettivi estetici.

**3.1 - SIEPI E ARBUSTI**

Effettuare la potatura di siepi e arbusti ornamentali con interventi di taglio finalizzati al mantenimento di forma e dimensioni delle piante, realizzati con forbici, cesoie e tosasiepi elettrico o con motore a scoppio.

## 4 - MANUTENZIONE DI SPAZI E ATTREZZATURE

**4.2 - MANUTENZIONI STRAORDINARIE**

Effettuare la manutenzione straordinaria di impianti e accessori tramite interventi di riparazione, riveriniciatura e sostituzione di elementi usurati o danneggiati.

**4.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

Effettuare la pulizia e manutenzione ordinaria delle superfici calpestabili, di pozzetti e elementi accessori, utilizzando rastrelli, soffiatori, aspiratori ecc.

## 5 - ELEMENTI ACCESSORI

**5.4 - IMPIANTI DI IRRIGAZIONE**

Nel rispetto del progetto esecutivo, installare e collegare gli elementi dell'impianto irriguo, verificandone la funzionalità.

**5.3 - OPERE PREPARATORIE PER INSTALLAZIONE IMPIANTI**

Effettuare scavi e posa di tubazioni e pozzetti per impianto elettrico, idrico (vasche e fontane) e irriguo, utilizzando attrezzi manuali.

**5.2 - REALIZZAZIONE DI SPAZI ACCESSORI**

Realizzare spazi accessori, quali camminamenti, pavimentazioni, opere di contenimento e muretti, spazi ludici e di sosta, utilizzando ed assemblando materiali di diversa tipologia.

**5.1 - POSIZIONAMENTO DI ARREDI ESTERNI**

Posizionare sul terreno arredi esterni (es. panchine, cestini, tavoli, elementi decorativi) realizzando semplici camminamenti di collegamento (es. in ghiaia, con assi in legno, con elementi prefabbricati in cemento) che prevedono al massimo l'asportazione del cotico erboso utilizzando attrezzi manuali.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-AGR-07**

# TECNICO DELLA GESTIONE DI AREE BOSCATE E FORESTALI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.2.2.1.2 | Tecnici forestali |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 02.10.00 | Silvicoltura e altre attività forestali |
| 02.20.00 | Utilizzo di aree forestali |

Figura e indirizzo/i di riferimento

TECNICO AGRICOLO

Gestione di aree boscate e forestali

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA GESTIONE DI AREE BOSCATE E FORESTALI attua i processi gestionali e produttivi di valorizzazione delle aree montane attraverso l'individuazione delle risorse e delle possibilità di sviluppo a seconda del contesto territoriale di riferimento e l'organizzazione operativa, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, rispetto alla tutela e valorizzazione delle risorse agricole e naturali dell'area montana, gli consente di svolgere attività relative alla pianificazione e gestione degli impianti arborei, nel rispetto dei vincoli ambientali e naturalisitici, alla tutela del patrimonio forestale naturale con interventi specifici di ingegneria naturalistica finalizzati al ripristino e assestamento di siti montani naturali, alla conduzione e difesa delle risorse boschive, alla pianificazione e realizzazione dell'abbattimento di piante forestali e relativo esbosco, intervenendo con competenza anche nelle attività di valorizzazione dei prodotti agricoli montani e nella gestione delle superfici innevate.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Operatore agroambientale
- Addetto alle attività agroambientali
- Operatore ambientale montano
- Addetto alle attività ambientali montane

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Esteso |
| **QPR-AGR-07** | CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO | 3 | Completo |
| **QPR-AGR-13** | REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA | 3 | Esteso |
| **QPR-AGR-14** | ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 4 | Completo |
| **QPR-AGR-16** | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | 4 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-AGR-03** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 14/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione<br>• Cenni di anatomia e fisiologia delle piante (radice, fusto, gemme e foglia, tessuti, accrescimento, cicatrizzazione)<br>• Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in FVG<br>• Caratteristiche delle strutture anatomiche vegetali interessate nella moltiplicazione e nell'innesto<br>• Caratteristiche botaniche e produttive dei portinnesti della vite e delle piante da frutto<br>• Avvertenze relative al calcolo della densità di semina per le principali piante coltivate<br>• Tecniche di trapianto<br>• Caratteristiche dei sesti di impianto utilizzati per la vite e le piante da frutto<br>• Caratteristiche degli elementi costitutivi dell'impianto (pali, teli antigrandine, accessori), criteri di scelta e modalità d'installazione<br>• Caratteristiche tecniche e criteri di utilizzo di macchine e attrezzature utilizzate per la semina e il trapianto<br>• Tipologie di innesti e modalità operative<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchine | • Verificare l'integrità e la corretta funzionalità delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la semina e l'impianto (trattore, trapiantatrice, altre attrezzature manuali)<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di attrezzi e macchine<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di operazione<br>• Pianificare la semina di specie erbacee calcolando la quantità di seme necessaria<br>• Eseguire la semina con mezzi meccanici, con attrezzature manuali in pieno campo o in aree protette<br>• Eseguire le operazioni di regolazione e carico della seminatrice meccanica o manuale sulla base della densità di seme da distribuire<br>• Eseguire il trapianto con mezzi meccanici, con attrezzature manuali o semi manuali monitorando l'esecuzione dell'operazione<br>• Pianificare l'impianto di specie frutticole e arboree individuando distanze e quantità di pali tutori e accessori<br>• Monitorare l'attecchimento/la germinazione effettuando eventuali interventi di reimpianto o risemina<br>• Effettuare la moltiplicazione delle piante per via vegetativa (talea, margotta, propaggine, ecc.)<br>• Realizzare i più comuni innesti sulle piante da frutto<br>• Utilizzare gli attrezzi e le attrezzature per la semina, trapianto e propagazione nel rispetto delle norme sulla sicurezza, utilizzando gli opportuni DPI |

## CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO

Codice: **QPR-AGR-07** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alla tipologia delle piante e del sito di collocazione, effettuare l'impianto, la conduzione/manutenzione e l'abbattimento finale, provvedendo all'eventuale prima lavorazione del tronco, all'esbosco e alla pulizia delle aree di lavoro.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche botaniche delle essenze legnose<br>• Tipologie di rami, tipologie di tagli, protezione dei tagli, cicatrizzazione<br>• Caratteristiche commerciali dei diversi tipi di legname<br>• Caratteristiche delle macchine e dell'attrezzatura operativa e relativa manutenzione ordinaria<br>• Organizzazione del cantiere di lavoro<br>• Caratteristiche della motosega, modalità d'uso, affilatura della catena e manutenzione<br>• Caratteristiche dei diversi sesti d'impianto: quadrato, rettangolo, quinconce ecc.<br>• Tecniche e modalità di impianto degli astoni<br>• Modalità di intervento per la cura e la manutenzione dell'impianto arboreo da legno<br>• Tecniche di scortecciatura, sramatura e depezzatura<br>• Tecniche di esbosco, concentramento e carico<br>• Vincoli normativi per l'utilizzo della motosega | • Definire il sesto d'impianto per piante arboree ed effettuare il tracciamento<br>• Effettuare il trapianto di astoni nel rispetto della sicurezza per sé e per gli altri<br>• Effettuare un'analisi visiva delle piante e pianificare le fasi operative di manutenzione<br>• Identificare e valutare i principali rischi inerenti l'utilizzo di motoseghe e carrelli elevatori<br>• Utilizzare la motosega in condizioni di sicurezza<br>• Effettuare un controllo periodico sulle parti in movimento della motosega e una corretta manutenzione ordinaria<br>• Effettuare sramatura, scortecciatura e depezzatura del fusto<br>• Effettuare il concentramento e l'esbosco<br>• Realizzare la pulizia dell'area di lavoro con l'asportazione dei residui di lavorazione<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA

Codice: **QPR-AGR-13** Livello: **EQF-3** Versione 3 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del progetto o di specifiche richieste del committente, realizzare opere di ingegneria naturalistica valorizzando gli aspetti naturalistici dell'ambiente circostante e adoperandosi per la messa in sicurezza del sito agroforestale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Idrografia e geomorfologia del territorio di riferimento<br>• Cenni di progettazione: analisi del progetto di un intervento di ingegneria naturalistica<br>• Rilievi geomorfologici e misurazione di superfici<br>• Caratteristiche dei materiali utilizzati: materiale vivo (semi, talee, piante) e materiale inerte (legno, pietrame, …)<br>• Tipologie di interventi antierosivi<br>• Caratteristiche degli interventi stabilizzanti e degli interventi combinati di consolidamento<br>• Tipologie delle attrezzature utilizzate, anche invernali: caratteristiche, manutenzione e loro uso in sicurezza<br>• Ciclo di vita di un'opera e le attività di manutenzione<br>• Modalità di applicazione della normativa sulla sicurezza e sulla tutela ambientale | • Effettuare rilievi e misurazioni geomorfologiche<br>• Individuare il materiale vivo utilizzabile per uno specifico intervento<br>• Riconoscere le caratteristiche tecniche dei materiali e le modalità di reperimento e utilizzo<br>• Combinare materiale vivo e altri materiali negli interventi di ingegneria naturalistica<br>• Effettuare in forma coordinata interventi antierosivi: semine, idrosemine, messa a dimora di piantine e talee, rivestimenti con biostuoie e geostuoie, posa di reti metalliche, …<br>• Effettuare in forma coordinata interventi stabilizzanti: stecconate, viminate, graticciate, fascinate, ...<br>• Eseguire in forma coordinata interventi di contenimento: grate, palificate, briglie, scogliere, terre rinforzate, ...<br>• Effettuare la manutenzione delle opere<br>• Svolgere operazioni in condizioni di forte esposizione e/o in ambienti innevati<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Codice: **QPR-AGR-14** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 14/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In dipendenza dell'indirizzo produttivo e degli obiettivi economici dell'azienda, pianificare l'utilizzo delle risorse, strumentali e umane, verificandone disponibilità e funzionalità e provvedendo al loro reperimento e/o eventuale acquisto.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione e tendenze del mercato nell'ambito agricolo<br>• Punti di forza e di debolezza delle produzioni agricole e zootecniche<br>• Principi di sostenibilità ambientale ed economica dell'attività di coltivazione e allevamento<br>• Tecniche innovative nelle coltivazioni e negli allevamenti: coltivazione "fuori suolo", agricoltura e zootecnia "di precisione"<br>• Tecniche di agricoltura "green oriented"<br>• I principi dell'agricoltura integrata e biologica<br>• Elementi di organizzazione del lavoro<br>• Elementi di pianificazione strategica<br>• Caratteristiche e tipologie dei contratti di lavoro in agricoltura<br>• Preventivazione dei costi e bilancio di previsione<br>• Le opportunità offerte dalle normative di settore (Piano di Sviluppo Rurale ecc.) | • Applicare tecniche di analisi di mercato<br>• Impostare il piano produttivo annuale seguendo criteri di sostenibilità ambientale ed economica<br>• Applicare tecniche e tecnologie di precisione nella gestione del terreno e della fertilità<br>• Applicare tecniche di precisione nella gestione dell'allevamento<br>• Pianificare opportuni interventi per la prevenzione e difesa delle colture da parassiti e avversità ambientali<br>• Determinare le quantità di materie prime necessarie per la produzione<br>• Determinare le necessità di risorse tecniche e umane<br>• Organizzare i cantieri di lavoro<br>• Pianificare acquisti e noleggi<br>• Organizzare gli spazi e le aree di deposito di macchine e attrezzature<br>• Verificare l'adeguatezza delle risorse umane<br>• Individuare le opportunità di finanziamento |

## VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

Codice: **QPR-AGR-16** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 27/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base all'indirizzo produttivo di un'azienda agricola/zootecnica, individuare e pianificare azioni finalizzate all'incremento del valore dei prodotti e sottoprodotti aziendali, agendo sugli elementi tecnici e sulle strategie commerciali.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Prodotti aziendali<br>• Principali tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici<br>• Normative e regolamenti relativi alla trasformazione dei prodotti aziendali e alla tracciabilità degli alimenti<br>• Strumenti, documenti e report per la tracciabilità alimentare<br>• Elementi progettuali di un laboratorio aziendale di trasformazione e confezionamento<br>• Caratteristiche dei sottoprodotti agricoli e criteri di trasformazione/valorizzazione<br>• Elementi tecnici degli impianti di valorizzazione dei residui di coltivazione e di allevamento<br>• Criteri di pianificazione di attività connesse all'agricoltura (agriturismo, fattoria didattica)<br>• Elementi di marketing agroalimentare<br>• Importanza commerciale dei marchi di qualità per i prodotti tipici<br>• Le forme di vendita diretta in azienda<br>• Normative e regolamenti relativi alla vendita diretta in azienda<br>• Le forme di aggregazione commerciale di piccoli produttori agricoli<br>• Caratteristiche delle reti d'impresa<br>• I rapporti tra agricoltura e GDO<br>• Strumenti e tecniche di vendita on-line | • Valutare la convenienza economica della trasformazione aziendale dei prodotti<br>• Organizzare le linee di trasformazione per i prodotti agricoli (cereali, ortaggi, frutta)<br>• Organizzare una linea artigianale di caseificazione<br>• Pianificare una linea di trasformazione delle carni<br>• Applicare norme e regolamenti relativi alla trasformazione aziendale dei prodotti<br>• Applicare la normativa sulle manipolazioni alimentari<br>• Applicare gli eventuali disciplinari di produzione per prodotti tipici<br>• Utilizzare tecniche e strumenti per la tracciabilità alimentare<br>• Individuare azioni di valorizzazione dei sottoprodotti delle coltivazioni e dell'allevamento<br>• Valutare l'opportunità di inserire attività connesse all'agricoltura (es.: agriturismo, fattoria didattica ecc.)<br>• Pianificare azioni di commercializzazione dei prodotti freschi e trasformati |

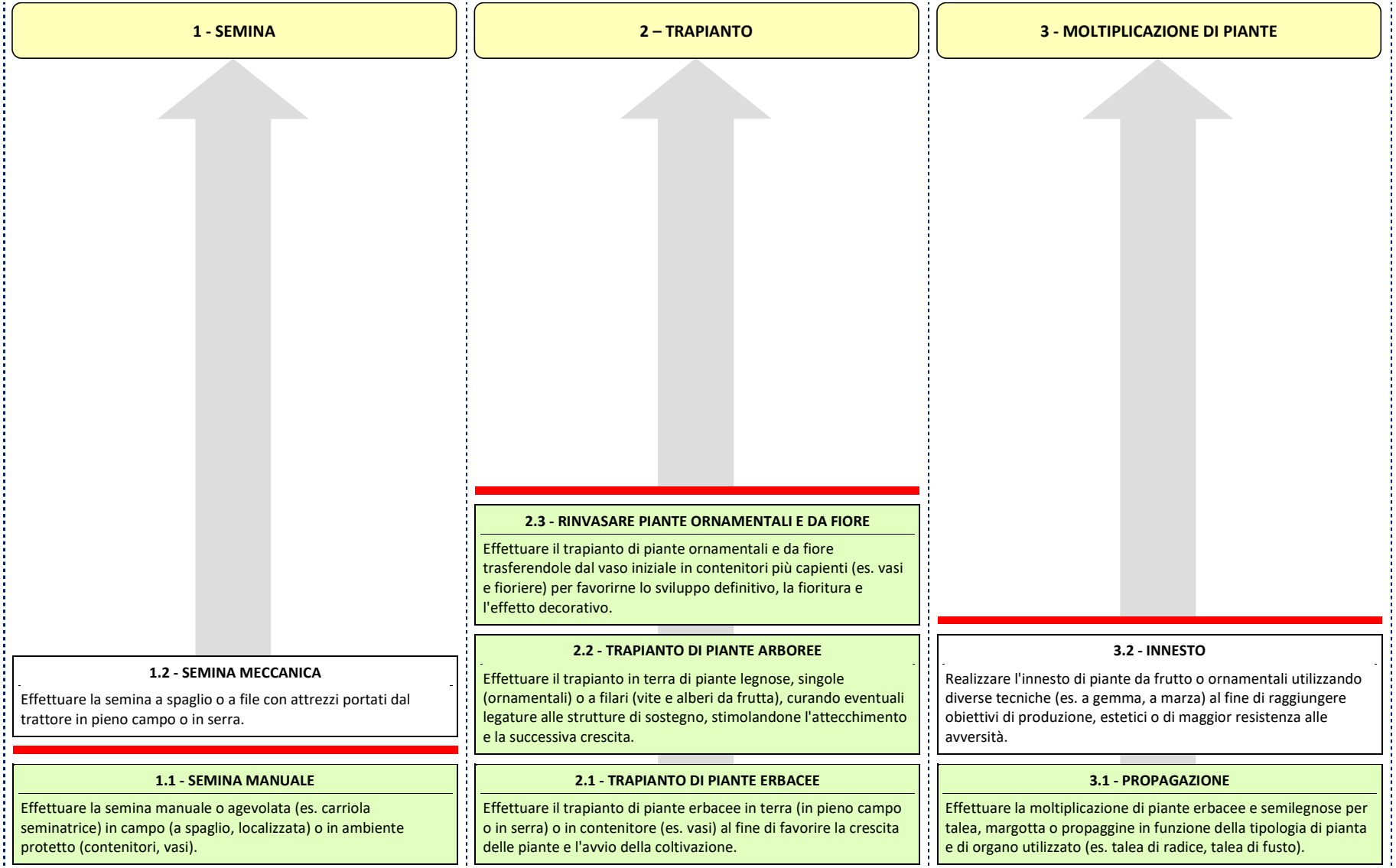
DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA GESTIONE DI AREE BOSCATE E FORESTALI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-AGR-03** | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | 3 | Esteso | |
| **QPR-AGR-07** | CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO | 3 | Completo | |
| **QPR-AGR-13** | REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA | 3 | Esteso | |
| **QPR-AGR-14** | ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 4 | Completo | |
| **QPR-AGR-16** | VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA | 4 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-03 | IMPIANTO E MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE | EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle caratteristiche delle piante e del sistema di allevamento, effettuare l'impianto (messa a dimora di semi e piante, trapianto) e la moltiplicazione (propagazione o innesto) di piante erbacee e legnose. | | | Format_3D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-07 | CONDUZIONE DELL'IMPIANTO ARBOREO | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alla tipologia delle piante e del sito di collocazione, effettuare l'impianto, la conduzione/manutenzione e l'abbattimento finale, provvedendo all'eventuale prima lavorazione del tronco, all'esbosco e alla pulizia delle aree di lavoro. | | | Format_4D |

## 1 - IMPIANTO DI SPECIE ARBOREE

**1.4 - TRAPIANTO MECCANIZZATO**

Effettuare il trapianto con l'uso di macchine trapiantatrici trainate, controllando costantemente la regolarità delle operazioni ed eventuali fallanze.

**1.3 - TRAPIANTO MANUALE**

Effettuare il trapianto manuale delle piantine seguendo lo schema già determinato, ponendo particolare attenzione alla profondità di trapianto e garantendo l'integrità della piantina manipolata.

**1.2 - TRACCIAMENTO**

Tracciare le linee guida per l'impianto degli astoni seguendo il sesto d'impianto e la densità definiti.

**1.1 - PREPARAZIONE DEL TERRENO**

Effettuare la pulizia del terreno destinato all'impianto da residui precedenti (es. ceppaie, vegetazione infestante, ecc.) e le lavorazioni di preparazione, compresa l'eventuale pacciamatura con film plastico o materiali biodegradabili.

## 2 – CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO

**2.4 - INTERVENTI FITOSANITARI**

Eseguire interventi fitosanitari con attrezzature manuali e/o nebulizzatori portati o trainati rispettando le prescrizioni normative in fatto di tutela ambientale.

**2.3 - CURA DELLE PIANTE**

Effettuare le operazioni di ripristino dei tutori e shelter e distribuire fertilizzanti localizzati utilizzando attrezzature manuali.

**2.2 - MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO**

Effettuare la pulizia delle piante, le rincalzature e le sarchiature con attrezzi manuali, provvedendo al ripristino o rimozione della pacciamatura.

**2.1 - MONITORAGGIO E CONTROLLO**

Monitoraggio delle piante e controllo dell'attecchimento, effettuando eventuali trapianti integrativi per il recupero delle fallanze.

## 3 - ABBATTIMENTO E ALLESTIMENTO

**3.5 - ALTO FUSTO IN AMBIENTE URBANO O PRIVATO**

Abbattere piante ad alto fusto in aree pubbliche o giardini privati realizzando tagli graduali, utilizzando anche piattaforme aeree e tecniche di tree-climbing.

**3.4 - ALTO FUSTO IN AMBIENTE NATURALE**

Effettuare l'abbattimento di piante ad alto fusto in bosco, utilizzando motosega, ascia e attrezzi specifici e ponendo attenzione alla direzione di caduta.

**3.3 - DEPEZZATURA**

Effettuare il taglio del tronco e delle branche primarie e secondarie in elementi con lunghezza conforme agli assortimenti commerciali.

**3.2 - SRAMATURA E SCORTECCIATURA**

Effettuare il taglio dei rami e del cimale dei tronchi abbattuti ed asportare la corteccia, utilizzando motosega, asce, roncole, giratronchi, zappino.

**3.1 - PIANTE DI MEDIE DIMENSIONI**

Abbattere piante di media dimensione utilizzando attrezzi e strumenti manuali o a motore (sega, ascia, motosega) sulla base delle indicazioni ricevute.

## 4 - CONCENTRAMENTO ED ESBOSCO

**4.3 - ESBOSCO PER VIA AEREA**

Movimentare i tronchi per via aerea dal punto di abbattimento o concentramento all'imposto in prossimità di vie di trasporto utilizzando gru e teleferiche.

**4.2 - ESBOSCO PER VIA TERRESTRE**

Movimentare i tronchi per via terrestre dal punto di concentramento all'imposto in prossimità di vie di trasporto utilizzando zappino, trattore e verricello, risine.

**4.1 - CONCENTRAMENTO DEL LEGNAME**

Effettuare lo spostamento del legname dal letto di caduta al punto di esbosco utilizzando attrezzi manuali e con l'ausilio di verricelli, catene e trattore.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-13 REALIZZAZIONE DI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base del progetto o di specifiche richieste del committente, realizzare opere di ingegneria naturalistica valorizzando gli aspetti naturalistici dell'ambiente circostante e adoperandosi per la messa in sicurezza del sito agroforestale. | Format_4D |

### 1 - CONTROLLO DELL'EROSIONE SUPERFICIALE

**1.3 - SISTEMA NERO-VERDE**

Applicare il sistema nero-verde e utilizzare rivestimenti antierosivi con materiali biodegradabili e sintetici per la stabilizzazione di superfici in pendio.

**1.2 - IDROSEMINA**

Realizzare l'idrosemina (di base, a spessore, con mulch) per la semina di piante su superfici in pendio.

**1.1 - MANTO ERBOSO**

Effettuare semina a spaglio e copertura con zolle erbose per ridurre l'erosione superficiale.

### 2 – STABILIZZAZIONE SUPERFICIALE CON PIANTE

**2.4 - GRATE E MATERASSI**

Trapiantare talee e/o piantine su una grata di paletti e tronchi o su materassi in rete metallica rinverditi o con tasche vegetali.

**2.3 - PALIFICATE E GRADONATE**

Sistemare pali, talee o piantine per creare gradoni lineari secondo le curve di livello del pendio.

**2.2 - FASCINATE E VIMINATE**

Creare file di gradoni, disposti parallelamente alle curve di livello, nei quali trapiantare gruppi di astoni di piante legnose secondo le indicazioni fornite.

**2.1 - PIANTUMAZIONI**

Effettuare piantumazioni su pendii leggeri, trapiantando opportunamente le piante secondo le istruzioni del caposquadra.

### 3 - SOSTEGNO E CONTENIMENTO IN ALVEO

**3.3 - OPERE DI CONTENIMENTO IN ALVEO**

Realizzare briglie in alveo in legname e pietre allo scopo di ridurre la pendenza e la capacità erosiva della corrente d'acqua.

**3.2 - STABILIZZAZIONE DEGLI ARGINI**

Realizzare opere di rinforzo delle sponde di un corso d'acqua utilizzando pietrame (massicciate) e strutture modulari (gabbionate).

**3.1 - MURI E MURETTI DI SPONDA**

Costruire muri di sostegno delle sponde di un corso d'acqua, a secco o in cemento armato, seguendo le istruzioni del capocantiere.

### 4 - LAVORI DI MANUTENZIONE IN FORTE ESPOSIZIONE

**4.2 - LAVORI IN FORTE ESPOSIZIONE**

Raggiungere il punto di lavoro tramite funi e/o con strumentazione invernale (es. ciaspole, sci) per svolgere le operazioni previste utilizzando l'attrezzatura più idonea per le specifiche situazioni.

**4.1 - PREDISPOSIZIONE AL LAVORO**

Indossare corretti DPI (es. caschi, imbragature, connettori) e scegliere le funi e le attrezzature più idonee in funzione del contesto e del tipo di lavorazione da eseguire.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-14 ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI EQF-4<br>In dipendenza dell'indirizzo produttivo e degli obiettivi economici dell'azienda, pianificare l'utilizzo delle risorse, strumentali e umane, verificandone disponibilità e funzionalità e provvedendo al loro reperimento e/o eventuale acquisto. | Versione 2<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

**1 - EFFETTUARE L'ANALISI DEL CONTESTO**

**1.2 - ANALISI DEL MERCATO DI RIFERIMENTO**

Verificare la situazione del mercato di riferimento per i prodotti aziendali, al fine di introdurre eventuali variazioni produttive/organizzative di adeguamento alle mutate condizioni.

**1.1 - ANALISI DEI PROCESSI DI PRODUZIONE**

Analizzare le varie fasi dei processi di produzione aziendali per ipotizzare azioni di miglioramento e di innovazione sulle tecniche e sull'utilizzo delle risorse, sulla base dei risultati ottenuti nelle precedenti annate.

**2 – IMPOSTARE IL PIANO PRODUTTIVO**

**2.2 - PIANO PRODUTTIVO IN AZIENDA CON INDIRIZZO MISTO/COMPLESSO**

Predisporre il piano di produzione annuale di un'azienda con indirizzo produttivo complesso (es. azienda mista zootecnica, azienda orto-frutticola), valutando l'opportunità di eventuali modifiche dell'indirizzo e ipotizzando l'inserimento di tecniche e/o

**2.1 - PIANO PRODUTTIVO IN AZIENDA A INDIRIZZO COLTURALE SEMPLICE**

Predisporre il piano di produzione annuale di un'azienda con indirizzo produttivo impostato principalmente su un'unica coltura (es. mais, soia) o con avvicendamento semplice (es. orzo/soia), valutando l'opportunità di eventuali modifiche dell'indirizzo e

**3 - PIANIFICARE L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME E ATTREZZATURE**

**3.2 - ATTREZZATURE E MACCHINE**

Individuare le attrezzature e le macchine da utilizzare nelle varie fasi dei processi produttivi, organizzandone i controlli funzionali e la manutenzione ordinaria e straordinaria, valutando la convenienza di eventuali acquisti.

**3.1 - MATERIE PRIME**

Determinare tipologie e quantità di materie prime (es. piante e sementi, fertilizzanti e antiparassitari) sulla base delle scelte commerciali dell'azienda e del piano produttivo, pianificandone l'acquisto e l'utilizzo razionale.

**4 - PIANIFICARE L'UTILIZZO DELLE RISORSE UMANE**

**4.2 - RISORSE UMANE A CHIAMATA**

In relazione alla pianificazione produttiva, determinare la necessità di manodopera stagionale e/o occasionale, procedendo all'eventuale reperimento e attribuzione di incarichi.

**4.1 - RISORSE UMANE FISSE**

Verificare l'adeguatezza con la pianificazione aziendale delle risorse umane utilizzate continuativamente in azienda, procedendo all'eventuale reperimento e attribuzione di incarichi.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-AGR-16 VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA EQF-4<br>In base all'indirizzo produttivo di un'azienda agricola/zootecnica, individuare e pianificare azioni finalizzate all'incremento del valore dei prodotti e sottoprodotti aziendali, agendo sugli elementi tecnici e sulle strategie commerciali. | Versione 2<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

| 1 - TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI | 2 – COMMERCIALIZZAZIONE | 3 - UTILIZZO DEI SOTTOPRODOTTI | 4 - MULTIFUNZIONALITÀ |
|---|---|---|---|
| | **2.4 - VENDITA ON-LINE**<br>Organizzare gli aspetti tecnici e organizzativi per effettuare la vendita dei prodotti aziendali on-line, utilizzando appropriate tecnologie e stipulando accordi con web-master. | | |
| | **2.3 - VENDITA ALLA GDO**<br>Pianificare gli aspetti tecnici e organizzativi per effettuare la vendita dei prodotti aziendali ai negozi afferenti alla Grande Distribuzione Organizzata, stipulando accordi specifici e contratti commerciali. | | **4.3 - PIANIFICARE L'UTILIZZO DELLE RISORSE**<br>Pianificare l'utilizzo delle risorse umane, tecniche e finanziarie per l'avvio di un'attività integrativa connessa all'attività agricola. |
| **1.2 - PIANIFICARE L'INSERIMENTO DI UNA LINEA DI TRASFORMAZIONE**<br>Pianificare le fasi operative per l'inserimento in azienda di una linea di trasformazione dei prodotti aziendali (latte, carne, cereali, ortaggi, frutta) individuati a seguito della valutazione commerciale preventiva. | **2.2 - VENDITA A GRUPPI DI ACQUISTO**<br>Pianificare l'utilizzo delle risorse tecniche e organizzative per effettuare la vendita dei prodotti aziendali a GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e a GODO (Gruppi Organizzati Domanda-Offerta), anche tramite le organizzazioni di produttori. | **3.2 - VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI**<br>Pianificare l'utilizzo delle risorse tecniche e finanziarie per l'avvio di attività di valorizzazione dei sottoprodotti dei processi produttivi, sia per il compostaggio di residui vegetali che per l'insediamento di impianti specifici (es. produzione di biogas e energia elettrica da biomasse). | **4.2 - INDIVIDUARE LE OPPORTUNITÀ**<br>Individuare le opportunità offerte dal contesto analizzato al fine di prevedere l'inserimento di attività aziendali integrative (es. agriturismo, agri-camping, fattoria didattica e/o sociale, agri-nido, Interventi Assistiti con Animali ecc.). |
| **1.1 - OPPORTUNITÀ COMMERCIALI PER I PRODOTTI TRASFORMATI**<br>Effettuare una valutazione previsionale sulla collocazione commerciale dei prodotti aziendali trasformati, considerando i vincoli normativi relativi alla tracciabilità e sicurezza alimentare. | **2.1 - VENDITA DIRETTA**<br>Pianificare l'utilizzo delle risorse aziendali per effettuare la vendita diretta dei prodotti, freschi e/o trasformati, sia in azienda ("pick-your-own", spaccio aziendale) che in forma associata (farmer's market), nel rispetto della normativa sulla tracci | **3.1 - CARATTERISTICHE DEI SOTTOPRODOTTI AZIENDALI**<br>Effettuare una valutazione sulle caratteristiche dei sottoprodotti aziendali che ne possano determinare una valorizzazione in termini energetici (biomasse) e/o di utilizzo nei processi produttivi (es. residui di coltivazione e potatura, reflui zootecnici, | **4.1 - ANALIZZARE IL CONTESTO**<br>Analizzare le risorse aziendali e le peculiarità territoriali che possono essere valorizzate in eventuali attività integrative, valutando la presenza di eventuali "competitors" sul territorio di pertinenza e realizzando un'analisi di fattibilità. |

## SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

# PRODUZIONI ALIMENTARI

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-01**

# PANIFICATORE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.5.1.2.1 Panettieri

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il PANIFICATORE si occupa della produzione del pane e di prodotti assimilabili (es. crackers, grissini, focacce, sfoglie salate, pizze in teglia) operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno, in particolare nella produzione di declinazioni regionali dell'arte bianca, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni (quali impastatrici, stampi, stanze per la lievitazione, forni, bilance, ecc.). Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta ed infine presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione. Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla predisposizione della postazione di lavoro fino alla manutenzione ordinaria dei macchinari e la conservazione dei prodotti finiti.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-09** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS | 3 | Completo |
| **QPR-RIS-08** | PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-29** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 09/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS

Codice: **QPR-ALI-09** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 09/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base di specifiche ricette, il soggetto è n grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici legati alla panificazione in Italia<br>• Organizzazione dei laboratori di panetteria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di panetteria<br>• Dosaggio e bilanciamento degli ingredienti<br>• Tecniche per la preparazione degli impasti<br>• Metodi di formatura dei diversi tipi di pani<br>• Caratteristiche dei forni per la cottura<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Monitorare le varie fasi di lavorazione<br>• Produrre pani comuni (semplici, conditi e soffici)<br>• Produrre pani di qualità (croccanti, farciti e guarniti)<br>• Produrre pani elaborati (morbidi, incisi e stampati)<br>• Produrre grissini e crackers artigianali<br>• Realizzare prodotti per allergici e intolleranti<br>• Confezionare i prodotti per la vendita al pubblico<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI

Codice: **QPR-RIS-08** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e/o delle specifiche comande ricevute, il soggetto è in grado di realizzare pizze (es. tonda classica, in teglia, in pala) e prodotti assimilati (es. focacce, ciabatte farcite, pizza dessert) utilizzando opportuni accorgimenti per velocizzare l'evasione degli ordinativi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici sulla pizza napoletana e veneziana<br>• Organizzazione dei laboratori di pizzeria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Metodi di preparazione degli impasti (diretto, indiretto, polish) anche in funzione del loro utilizzo (breve o lunga conservazione)<br>• La fase di lievitazione e i fattori di influenza<br>• Tecniche di formatura e condimento delle pizze<br>• Il processo di cottura dei prodotti di pizzeria<br>• Le principali allergie e intolleranze alimentari<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrele diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre spazio e attrezzature di lavoro<br>• Preparare gli impasti con il metodo più idoneo<br>• Monitorare il processo di lievitazione<br>• Formare le palline per pizze tonde per l'utilizzo immediato o per la loro conservazione<br>• Preparare le materie prime necessarie per il condimento delle pizze o dei prodotti assimilati<br>• Lavorare gli impasti per dare alle pizze la forma desiderata (tonda, in teglia, in pala)<br>• Condire le pizze secondo le specifiche ricette e le relative modalità di cottura (a cottura unica, a completamento post cottura, a più stadi di cottura)<br>• Gestire la fase di cottura in forno elettrico o a legna<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# PANIFICATORE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-09** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS | 3 | Completo | |
| **QPR-RIS-08** | PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

## 1 - FASI DI LAVORO

### 1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

## 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

### 2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

### 2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

### 2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

## 3 - LINEA DI PRODUZIONE

### 3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

## 4 - CURA ATTREZZATURE

### 4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

### 4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

### 4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

### 4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

## 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

### 5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

### 5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

### 5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-ALI-09 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS EQF-3

Sulla base di specifiche ricette, il soggetto è n grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

Versione 5
15/01/2020
Format_5D

### 1 - METODI DI IMPASTO

**1.4 - TECNICA DEL FREDDO**

Preparare l'impasto utilizzando particolari accorgimenti operativi (ribilanciamento delle ricette; uso di lieviti specifici; uso della cella di fermalievitazione) al fine di bloccare e controllare temporalmente la lievitazione dell'impasto agevolando così l'orario di produzione del pane.

**1.3 - DIRETTO A LUNGA LIEVITAZIONE**

Impastare tutti gli ingredienti insieme lasciando riposare l'impasto in macchina per ca. 2h prima della formatura e della seconda lievitazione

**1.2 - INDIRETTO CON PREIMPASTO**

Preparare inizialmente un preimpasto (detto biga e composto da acqua, lievito e farina) a cui aggiungere dopo la fase di fermentazione tutti gli altri ingredienti per completare l'impasto.

**1.1 - IMPASTO DIRETTO**

Impastare tutti gli ingredienti in un'unica fase e lasciarli lievitare per 30/40' in luogo tiepido.

### 2 – PANI COMUNI

**2.4 - PANI SENZA GLUTINE**

Produrre pani con farine senza glutine (es. sorgo, mais, grano saraceno) che rendono difficili le fasi di impastamento e di formatura dei pani stessi.

**2.3 - PANI SOFFICI E MORBIDI**

Produrre pani soffici (es. pane al latte, pane in cassetta) e pani morbidi (es. pane arabo, panini tipo hamburger, panini mignon) che richiedono una particolare attenzione alla fase di cottura.

**2.2 - PANI CONDITI**

Produrre pani conditi (es. pane cornetto, ferrarese, montasù, pane fantasia) caratterizzati da impasti addizionati di grassi e richiedenti lavorazioni di formatura complessa (es. formatura con sovrapposizioni, nodi, intrecci, fiori).

**2.1 - PANI SEMPLICI**

Produrre pani semplici (es. pane arrotolato, mantovane, sfilatino, misto integrale) caratterizzati da ingredienti senza grassi, da un unico impasto diretto, da una unica lievitazione e da una formatura semplice dei pani.

### 3 - PANI DI QUALITÀ

**3.4 - PANI TIPICI**

Produrre pani a lievitazione naturale che prevedono il rispetto di uno specifico disciplinare (es. pane toscano, pane di Altamura, pane di Matera).

**3.3 - PANI INCISI E STAMPATI**

Produrre pani incisi (es. baguettes, filoni, parisienne) e pani stampati (es. tartarughe, maggiolini, kaiser a stella, rosetta soffiata).

**3.2 - PANI CROCCANTI**

Produrre pani croccanti (es. zoccoletti, pugliese, ciabatte) caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli (con elevata % di acqua nell'impasto).

**3.1 - PANI CON INGREDIENTI SPECIFICI**

Produrre pani con ingredienti ricchi di grassi e/o con farine a basso tenore proteico (es. pane al burro, all'olio, integrale, al kamut) e che prevedono un impastamento a più fasi.

### 4 - PANI FARCITI

**4.2 - PANI GASTRONOMICI**

Produrre pani farciti con ingredienti (es. patate, pomodoro, zucca, spinaci) che richiedono particolare cura nel bilanciamento dell'acqua in fase di impastamento.

**4.1 - PANI FARCITI O GUARNITI**

Produrre pani farciti che prevedono l'aggiunta degli ingredienti caratterizzanti a fine impasto (es. noci, olive, cipolla) o la guarnizione superficiale con varie tipologie di semi (es. sesamo, girasole, papavero).

### 5 - GRISSINI E CRACKERS

**5.2 - AROMATIZZATI**

Realizzare prodotti sfogliati e aromatizzati (es. grissini sfogliati o attorcigliati e cracker di gusti vari) caratterizzati da elevata difficoltà delle lavorazioni di sfogliatura.

**5.1 - CON LAVORAZIONI ARTIGIANALI**

Realizzare prodotti caratterizzati da impasti duri e molli, sfogliatura sottile e cottura atte a salvaguardare le caratteristiche del prodotto (es. grissini all'olio di oliva, grissini stirarti, crackers, crackers sfogliati).

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

**SST-RIS-08** **PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI** **EQF-3**

Sulla base del piano di produzione e/o delle specifiche comande ricevute, il soggetto è in grado di realizzare pizze (es. tonda classica, in teglia, in pala) e prodotti assimilati (es. focacce, ciabatte farcite, pizza dessert) utilizzando opportuni accorgimenti per velocizzare l'evasione degli ordinativi.

Versione 5
08/03/2016
Format_5D_1x

| 1 - PREPARAZIONE IMPASTO | 2 – FORMATURA | 3 - FARCITURA | 4 - COTTURA | 5 - PRODOTTI ASSIMILATI |
|---|---|---|---|---|
| **1.5 - INDIRETTO CON PASTA MADRE**<br>Preparare l'impasto per pizza utilizzando il metodo indiretto che prevede l'impiego del lievito naturale (pasta madre). | **2.4 - PIZZA MAXI O IN PALA**<br>Stendere l'impasto in modo da formare un disco di grandi dimensioni (pizza maxi) o di forma rettangolare (pizza in pala o pizza al metro). | **3.4 - OLTRE I 5 INGREDIENTI**<br>Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono oltre 5 ingredienti. | **4.3 - FORNO A LEGNA**<br>Cuocere in forno a legna i diversi prodotti di pizzeria monitorando costantemente la temperatura del forno e il grado di cottura del prodotto. | **5.3 - PIZZA GOURMET**<br>Produrre pizze gourmet da ristorantino caratterizzate da un impasto fatto con lievito naturale, servite a spicchi o quadrotti e farcite con ingredienti ricercati. |
| **1.4 - CON FARINE SPECIALI**<br>Preparare impasti utilizzando farine di soia, integrali o kamut. | **2.3 - TONDA NAPOLETANA**<br>Stendere le palline di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia napoletana, cioè con bordo spesso detto cornicione. | **3.3 - FINO A 5 INGREDIENTI**<br>Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono al massimo 5 ingredienti. | **4.2 - PIZZE RIPIENE O CON COTTURA IN DUE TEMPI**<br>Cuocere in forno elettrico o a gas pizze ripiene (es. calzone) o che richiedono l'aggiunta di ingredienti a metà cottura per preservarne le caratteristiche organolettiche (es. frutti di mare). | **5.2 - PIZZA DESSERT**<br>Produrre pizze dessert caratterizzate da farciture tipiche dei prodotti di pasticceria (creme, salse, panna, frutta fresca o secca, nutella). |
| **1.3 - INDIRETTO POOLISH**<br>Preparare un preimpasto liquido (poolish) a cui aggiungere in un secondo tempo tutti gli altri ingredienti necessari per completare l'impasto. | **2.2 - TONDA ITALIANA**<br>Stendere le palline di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia italiana (sottocategoria veneta o romana), cioè con bordo basso. | **3.2 - FINO A 3 INGREDIENTI**<br>Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono al massimo 3 ingredienti. | **4.1 - FORNO ELETTRICO O A GAS**<br>Cuocere in forno elettrico o a gas prodotti di pizzeria che richiedono una sola fase di cottura o l'eventuale aggiunta di ingredienti post cottura (es rucola, scaglie di grana). | **5.1 - FOCACCE**<br>Produrre focacce di vario genere (es. salata al rosmarino, ligure all'olio, alle cipolle) utilizzando gli impasti base della pizza. |
| **1.2 - A LUNGA LIEVITAZIONE REFRIGERATO**<br>Preparare l'impasto, lasciarlo lievitare per il tempo necessario, dargli la forma desiderata (es. palline), quindi collocarlo nella cella frigorifera per uso futuro. | **2.1 - PIZZA IN TEGLIA**<br>Stendere l'impasto in teglie di metallo tonde o rettangolari avendo cura di mantenere uniforme lo spessore. | **3.1 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**<br>Preparare i diversi ingredienti (es. mozzarella in cubetti, pomodorini a fettine) e disporli nelle vaschette refrigerate pronti per la fase di condimento e farcitura delle pizze. | | |
| **1.1 - METODO DIRETTO**<br>Impastare tutti gli ingredienti in un'unica fase, lasciando lievitare l'impasto fino al momento dell'utilizzo formando, eventualmente, le palline per la produzione di pizze tonde. | | | | |

## PROFILO PROFESSIONALE

# PROF-ALI-02
# PASTICCIERE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.71.20 Produzione di pasticceria fresca

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il PASTICCIERE si occupa della produzione di prodotti di pasticceria (fresca, da forno e fritta; dolce e salata) operando sull'intero processo di lavoro della lavorazione dei prodotti, dalla selezione delle materie prime delle ricette al confezionamento finale del dolce, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni (quali bilance, impastatrici, stampi, fornelli, forni, ecc.). Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria, presiede la loro cottura nel caso si tratti di pasticceria da forno o fritta, effettua la decorazione, il confezionamento. Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla predisposizione della postazione di lavoro fino alla manutenzione ordinaria dei macchinari e la conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-04** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-05** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-29** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 09/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

## PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA

Codice: **QPR-ALI-03** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 08/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene e HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici della tradizione pasticcera<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Tecniche di conservazione dei semilavorati<br>• Caratteristiche e specificità delle diverse basi<br>• I procedimenti di lavoro per la preparazione delle diverse basi (dosaggio ingredienti, amalgama degli impasti e delle creme, eventuale cottura)<br>• Classificazione e funzioni delle basi di pasticceria<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per la preparazione delle diverse basi<br>• Preparare le paste base: frolla e sfoglia<br>• Preparare le masse base: montata e reale<br>• Preparare bignè da riempire successivamente<br>• Preparare creme di pasticceria: pasticcera, chantilly, bavaresi, soffici, cremose, inserimenti<br>• Preparare bagne, salse e marmellate<br>• Preparare gelatine, glasse e meringhe<br>• Preparare elementi decorativi a base di cioccolato<br>• Preparare elementi decorativi a base di zucchero<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA

Codice: **QPR-ALI-04** Livello: **EQF-3** Versione 3 del 08/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca (es. paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria<br>• Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria<br>• Tecniche di decorazione e di cake design<br>• Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Produrre paste da banco classiche e composte<br>• Produrre pasticcini mignon farciti e decorati<br>• Realizzare tramezzini e tartine decorate<br>• Realizzare dolci da credenza classici e assemblati<br>• Realizzare torte moderne e artistiche<br>• Realizzare dessert da ristorazione<br>• Realizzare prodotti per intolleranti e allergici<br>• Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca<br>• Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico<br>• Monitorare le varie fasi di lavorazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-05** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 13/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria da forno o fritta<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria<br>• Caratteristiche delle principali attrezzature e utensili impiegati nel settore (es. forno, cella di lievitazione)<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Monitorare le varie fasi di lavorazione<br>• Produrre diverse tipologie di biscotti dolci e salati<br>• Produrre paste da banco e snack salati<br>• Produrre dolci fritti dolci e salati<br>• Realizzare torte da forno<br>• Produrre grandi dolci lievitati (es. pandoro, panettone, colomba)<br>• Allestire i vassoi di pasticcini e snack e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA

Codice: **QPR-ALI-06** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 08/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici sulla cioccolateria in Italia<br>• Organizzazione del laboratorio di cioccolateria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Caratteristiche e varietà del cacao<br>• Classificazione del cioccolato e relativi prodotti<br>• Processo di produzione del cioccolato: miscelazione, concaggio, temperaggio, e modellaggio<br>• Processo di farcitura di prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di decorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Effettuare il temperaggio del cioccolato<br>• Preparare creme e farciture (ganache)<br>• Realizzare cioccolateria semplice o farcita composta in stampi o modellata a mano<br>• Realizzare cioccolata figurata cava (uova, coniglietti) comprensiva di eventuale decorazione<br>• Approntare confezioni, vassoi e vetrine per i clienti<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# PASTICCIERE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-04** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-05** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

## 1 - FASI DI LAVORO

### 1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

## 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

### 2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

### 2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

### 2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

## 3 - LINEA DI PRODUZIONE

### 3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

## 4 - CURA ATTREZZATURE

### 4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

### 4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

### 4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

### 4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

## 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

### 5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

### 5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

### 5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-03 PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA EQF-3 | Versione 6 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene e HACCP. | Format_5D |

## 1 - BASI PER LA PASTICCERIA

### 1.4 - PASTA SFOGLIA
Preparare la pasta sfoglia con diversi metodi (classico e con burro piatto) come base per le torte e pasticcini stratificati.

### 1.3 - PASTA CHOUX
Preparare la pasta choux per realizzare prodotti come bignè, éclair di varie dimensioni come elementi base per realizzare torte, pasticceria e pasticceria mignon.

### 1.2 - MASSE MONTATE
Preparare masse montate pesanti (Pan genovese), medie (Pan di Spagna) e leggere (Biscuit al cucchiaio) sotto forma di pasta base necessaria per la realizzazione di torte e dolci arrotolati.

### 1.1 - PASTE FRIABILI
Preparare le paste frolle con diversi metodi di impasto necessarie per realizzare fondi di torte e pasticcini (Sablage) e per la biscotteria (Cremé).

## 2 – CREME PER PASTICCERIA

### 2.4 - CHIBOUST E CREMOSI
Preparare creme da pasticceria stabili, vellutate (cremosi) o spumose (Chiboust) da utilizzarsi laddove si ha bisogno di dare strutture diverse al dolce.

### 2.3 - CREME COMPLESSE
Preparare vari tipi di creme complesse, leggere e soffici (mousseline, mousse, bavaresi) con diverse aromatizzazioni.

### 2.2 - CREME DI BASE
Preparare le creme di base (pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica, al burro) per farcire, coprire, accompagnare o decorare i differenti prodotti di pasticceria.

### 2.1 - PANNA
Preparare la panna montata da utilizzarsi come semilavorato per la realizzazione delle creme o per la decorazione superficiale dei dolci.

## 3 - BASI LIQUIDE, GELATIFICATE E CROCCANTI

### 3.4 - MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE
Preparare marmellate, confetture e gelatine da utilizzarsi per la farcitura di prodotti di pasticceria.

### 3.3 - FONDI CROCCANTI
Preparare croccanti da utilizzarsi come fondi o inserimenti (es. riso soffiato e cioccolato) per la realizzazione di dolci.

### 3.2 - INSERIMENTI GELITIFICATI
Preparare basi gelitificate per realizzare strati di frutta o altro all'interno di dolci o mignon.

### 3.1 - BAGNE E SALSE
Preparare bagne (analcoliche o alcoliche aromatizzate con aromi, infusi o distillati) e salse (a base di frutta, di cioccolata, di caramello).

## 4 - MERINGHE

### 4.3 - MERINGHE CON FRUTTA SECCA
Preparare vari tipi di meringhe aromatizzate con frutta secca (es. Dacquoise con mandorle, Massa giapponese con nocciole, Macarons con farina di mandorle).

### 4.2 - MERINGA ALL'ITALIANA
Preparare la meringa all'italiana con zucchero cotto da utilizzarsi in preparazioni senza cottura quali mousse e semifreddi.

### 4.1 - MERINGA DA FORNO
Preparare le meringhe da forno (ordinaria o spumiglia) e meringa svizzera, come basi per altre preparazioni di pasticceria.

## 5 - ELEMENTI DECORATIVI

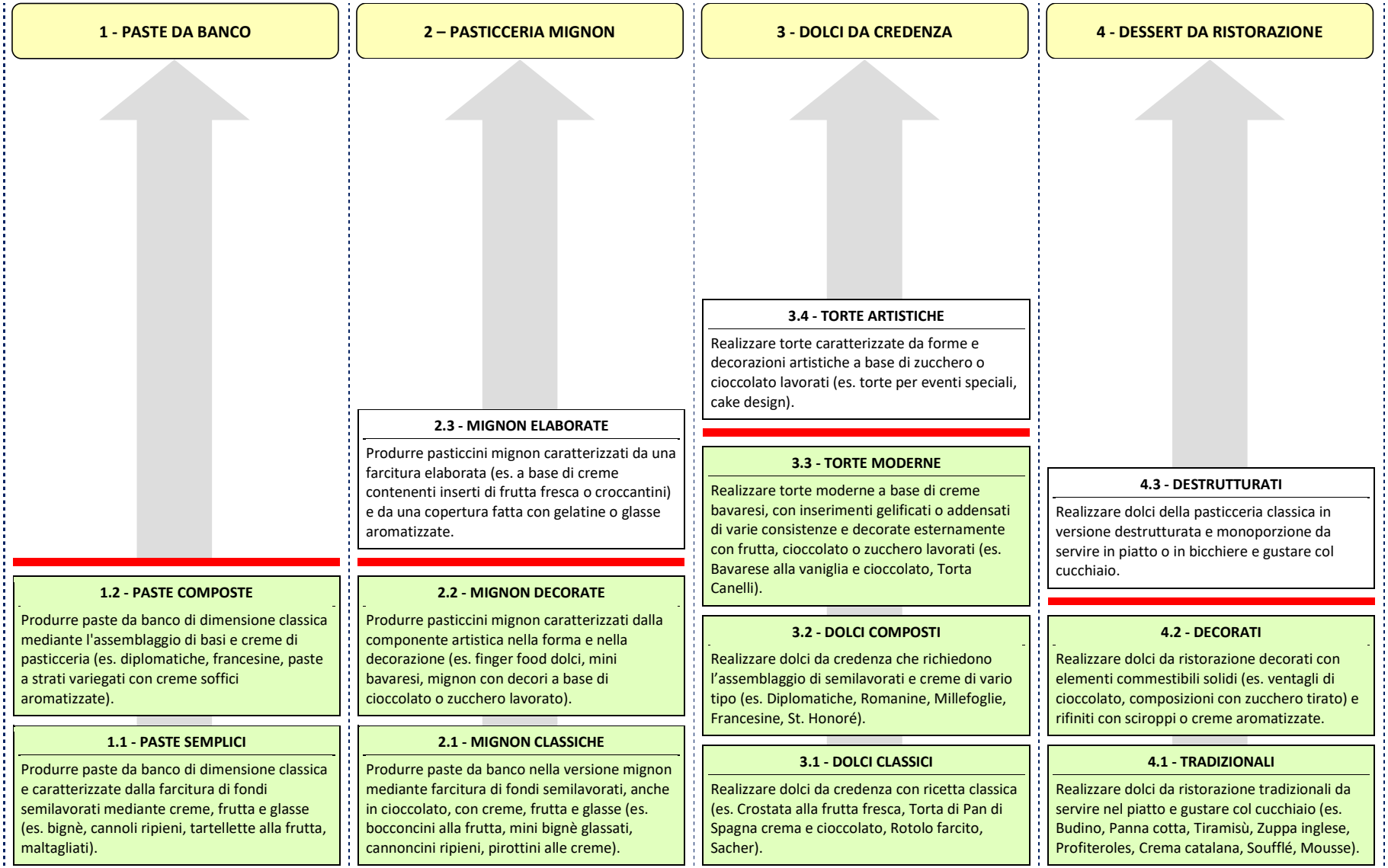
### 5.4 - ZUCCHERO SOFFIATO, TIRATO E COLATO
Preparare le tipologie di zucchero per lavorazioni artistiche utilizzando tecniche diverse in base ai prodotto da realizzare (es. frutta soffiata, fiori tirati, soggetti bidimensionali colati).

### 5.3 - ZUCCHERO DECORATIVO
Preparare le varie masse a base di zucchero (es. ghiaccia reale, pastigliaccio) utilizzabili in pasticceria per realizzare le decorazioni.

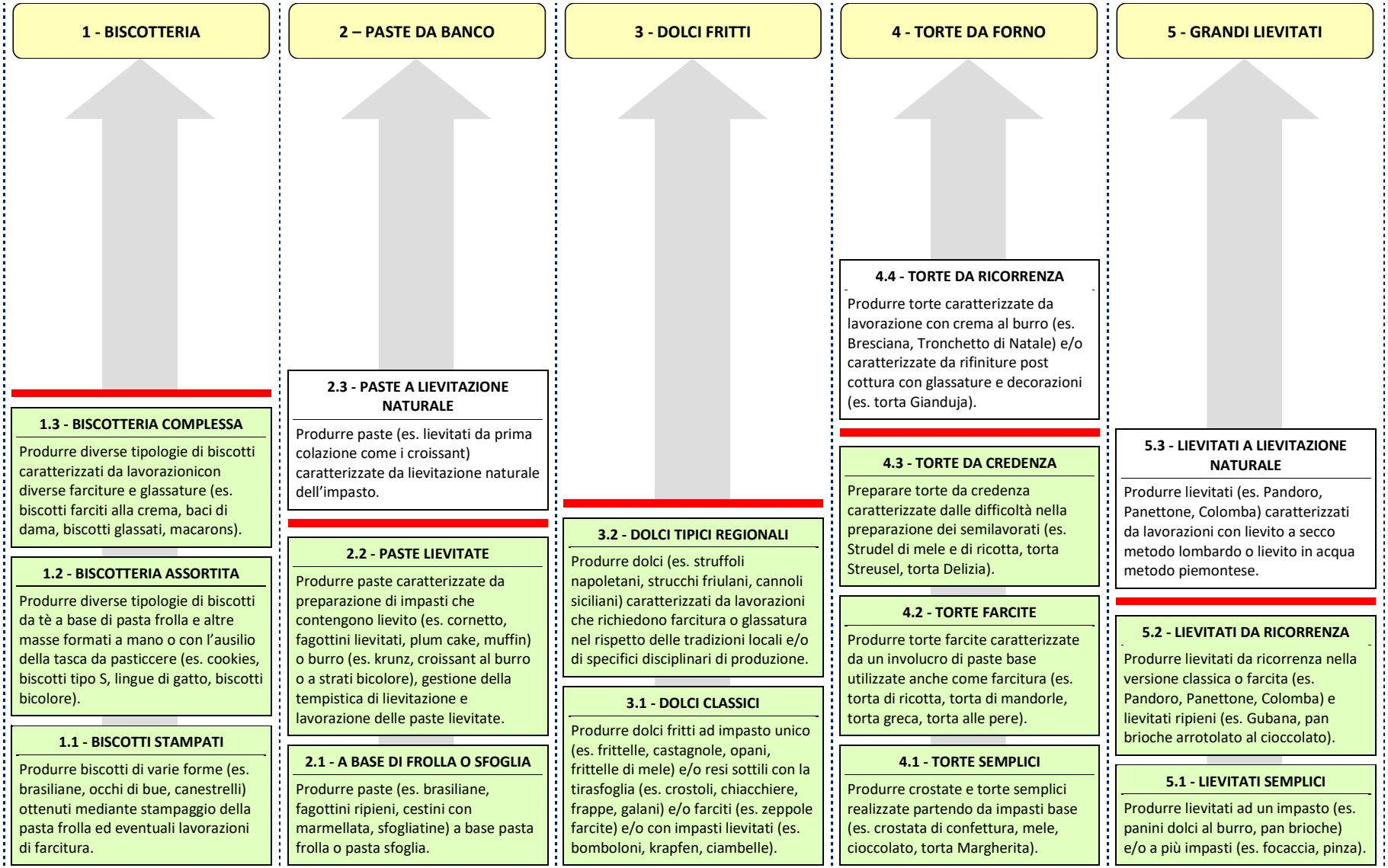
### 5.2 - GLASSE PER DECORARE
Preparare le diverse tipologie di glasse da utilizzarsi in pasticceria per apportare lucentezza al dolce finale (es. glasse a freddo, a base di cioccolato, a base di cacao, al caramello, alla frutta).

### 5.1 - FRUTTA E VERDURA
Eseguire la cernita, la mondatura ed il taglio di frutta e verdura secondo le quantità e le dimensioni previste per i diversi utilizzi nei prodotti di pasticceria dolce o salata (es. crostata e charlotte alla frutta, focaccia alle verdure).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-04 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca (es. paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale. | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-05 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-06 | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale. | | | Format_5D |

## 1 - PREPARAZIONE CIOCCOLATO

**1.2 - TEMPERAGGIO PER SPATOLATURA**

Effettuare il temperaggio del cioccolato utilizzando il metodo per spatolatura regolando la temperatura in funzione della tipologia (fondente, al latte o bianco).

**1.1 - TEMPERAGGIO PER INNESCO**

Effettuare il temperaggio del cioccolato utilizzando il metodo per innesco regolando la temperatura in funzione della tipologia (fondente, al latte o bianco).

## 2 – CIOCCOLATINI IN STAMPI

**2.3 - FARCITI CON ZUCCHERO FONDENTE**

Produrre cioccolatini riempiti con una farcitura di zucchero fondente addizionato con liquore (es. Boeri), con menta (es. After Eight) o con paste alla frutta (es. cioccolatini al lampone).

**2.2 - CIOCCOLATINI RIPIENI**

Produrre cioccolatini riempiti con ganache realizzate con paste aromatizzate (al caffè, alle spezie, alla frutta secca, al liquore).

**2.1 - TAVOLETTE E CIOCCOLATINI**

Produrre cioccolatini e tavolette di cioccolato, eventualmente addizionato con riso soffiato, noccioline tostate, frutta secca e spezie, utilizzando stampi con diverse forme e texture.

## 3 - PRALINE DI CIOCCOLATO

**3.2 - PRALINE ELABORATE**

Produrre delle praline che richiedono delle lavorazioni particolari della ganache (es. montatura, formatura, assemblaggio) prima della operazione di trampaggio a cui si possono aggiungere eventuali rifiniture decorative finali.

**3.1 - PRALINE DI FORMA REGOLARE**

Produrre praline mediante la preparazione di una ganache in quadro (es. classica e con polpa di frutta) che viene completata con le operazioni di chalonnage, taglio e rivestimento (trampaggio) finale.

## 4 - CIOCCOLATERIA CAVA

**4.2 - CIOCCOLATERIA DECORATA**

Produrre cioccolateria cava tipica delle festività pasquali caratterizzata da decorazioni artistiche esterne realizzate con applicazioni di figure in cioccolato, fiori in ghiaccia e cioccolato plastico, pasta di mandorle decorata a pennello.

**4.1 - CIOCCOLATERIA PASQUALE**

Produrre cioccolateria cava classica per le festività pasquali (es. uova, coniglietto, gallinella) utilizzando diverse tipologie di cioccolato, anche abbinate tra loro al fine di ottenere effetti decorativi multicolore.

## 5 - CIOCCOLATERIA FIGURATA

**5.3 - SOGGETTI TRIDIMENSIONALI**

Realizzare strutture 3D in cioccolato che rappresentano soggetti di varia natura avendo particolare cura nella fase di dimensionamento delle strutture portanti, nell'assemblaggio delle diverse parti e nella rifinitura finale eseguita a spruzzo.

**5.2 - SOGGETTI BIDIMENSIONALI**

Realizzare strutture 2D in cioccolato che rappresentano soggetti di varia natura (es. personaggi, animali, alberi) e che vengono decorate a mano con pennello, cornetto o aerografo (cioccolato a spruzzo).

**5.1 - ELEMENTI DECORATIVI**

Realizzare elementi in cioccolato (es. elementi geometrici, cuori, trucioli, foglie, ventagli, forme su impronte di cacao) da utilizzarsi per la successiva decorazione di prodotti di cioccolateria, pasticceria o gelateria.

## PROFILO PROFESSIONALE

# PROF-ALI-03
# GELATIERE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.5.1.3.2 Gelatai

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il GELATIERE è un operatore specializzato in grado di eseguire in maniera autonoma la produzione di gelato artigianale, di dolci gelato semifreddi e di gelati monoporzione. Le attività del gelatiere possono comprendere: scegliere, dosare e mescolare gli ingredienti per la preparazione delle basi per i prodotti di gelateria; miscelare le basi preparate in precedenza per ottenere il prodotto con la varietà di gusto stabilito; mantecare la miscela ottenuta per la conservazione nei frigoriferi; distribuire il gelato in appositi contenitori per la vendita sfusa o preconfezionata; preparare i dolci semifreddi o monoporzione assemblando il gelato con i semilavorati di pasticceria (es. pasta frolla, gelatine aromatizzate, meringhe, panna montata, decorazioni in cioccolato). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla predisposizione della postazione di lavoro fino alla manutenzione ordinaria dei macchinari e la conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-08** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

### PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA

Codice: **QPR-ALI-03** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici della tradizione pasticcera<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Tecniche di conservazione dei semilavorati<br>• Caratteristiche e specificità delle diverse basi<br>• I procedimenti di lavoro per la preparazione delle diverse basi (dosaggio ingredienti, amalgama degli impasti e delle creme, eventuale cottura)<br>• Classificazione e funzioni delle basi di pasticceria<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per la preparazione delle diverse basi<br>• Preparare le paste base: frolla e sfoglia<br>• Preparare le masse base: montata e reale<br>• Preparare bignè da riempire successivamente<br>• Preparare creme di pasticceria: pasticcera, chantilly, bavaresi, soffici, cremose, inserimenti<br>• Preparare bagne, salse e marmellate<br>• Preparare gelatine, glasse e meringhe<br>• Preparare elementi decorativi a base di cioccolato<br>• Preparare elementi decorativi a base di zucchero<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

### PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO

Codice: **QPR-ALI-08** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di gelateria (es. gelato, sorbetti, dolci semifreddi, gelati monoporzione) adottando le corrette procedure di conservazione e di esposizione al pubblico per la vendita diretta.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici sulla tradizione del gelato italiano<br>• Organizzazione del laboratorio di gelateria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di gelateria<br>• Criteri di bilanciamento delle ricette dei prodotti di gelateria<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Processo di produzione dei diversi tipi di gelato<br>• Tecniche di decorazione di coppe e torte gelato<br>• Metodi di conservazione dei prodotti di gelateria<br>• Tecniche di esposizione al pubblico dei prodotti<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Preparare le basi per la realizzazione dei gelati<br>• Produrre gelati e sorbetti di vario gusto<br>• Produrre dolci gelato semifreddi<br>• Produrre gelati artigianali monoporzione<br>• Allestire la vetrine di esposizione al pubblico<br>• Decorare le coppe gelato per la vendita diretta<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA

Codice: **QPR-ALI-06** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici sulla cioccolateria in Italia<br>• Organizzazione del laboratorio di cioccolateria<br>• Caratteristiche e varietà del cacao<br>• Classificazione del cioccolato e relativi prodotti<br>• Processo di produzione del cioccolato: miscelazione, concaggio, temperaggio, e modellaggio<br>• Processo di farcitura di prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di decorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Effettuare il temperaggio del cioccolato<br>• Preparare creme e farciture (ganache)<br>• Realizzare cioccolateria semplice o farcita composta in stampi o modellata a mano<br>• Realizzare cioccolata figurata cava (uova, coniglietti) comprensiva di eventuale decorazione<br>• Approntare confezioni, vassoi e vetrine per i clienti<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# GELATIERE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-08** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

## 1 - FASI DI LAVORO

### 1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

## 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

### 2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

### 2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

### 2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

## 3 - LINEA DI PRODUZIONE

### 3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

## 4 - CURA ATTREZZATURE

### 4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

### 4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

### 4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

### 4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

## 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

### 5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

### 5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

### 5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-03 | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | EQF-3 | Versione 6 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene e HACCP. | | | Format_5D |

### 1 - BASI PER LA PASTICCERIA

**1.4 - PASTA SFOGLIA**

Preparare la pasta sfoglia con diversi metodi (classico e con burro piatto) come base per le torte e pasticcini stratificati.

**1.3 - PASTA CHOUX**

Preparare la pasta choux per realizzare prodotti come bignè, éclair di varie dimensioni come elementi base per realizzare torte, pasticceria e pasticceria mignon.

**1.2 - MASSE MONTATE**

Preparare masse montate pesanti (Pan genovese), medie (Pan di Spagna) e leggere (Biscuit al cucchiaio) sotto forma di pasta base necessaria per la realizzazione di torte e dolci arrotolati.

**1.1 - PASTE FRIABILI**

Preparare le paste frolle con diversi metodi di impasto necessarie per realizzare fondi di torte e pasticcini (Sablage) e per la biscotteria (Cremé).

### 2 – CREME PER PASTICCERIA

**2.4 - CHIBOUST E CREMOSI**

Preparare creme da pasticceria stabili, vellutate (cremosi) o spumose (Chiboust) da utilizzarsi laddove si ha bisogno di dare strutture diverse al dolce.

**2.3 - CREME COMPLESSE**

Preparare vari tipi di creme complesse, leggere e soffici (mousseline, mousse, bavaresi) con diverse aromatizzazioni.

**2.2 - CREME DI BASE**

Preparare le creme di base (pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica, al burro) per farcire, coprire, accompagnare o decorare i differenti prodotti di pasticceria.

**2.1 - PANNA**

Preparare la panna montata da utilizzarsi come semilavorato per la realizzazione delle creme o per la decorazione superficiale dei dolci.

### 3 - BASI LIQUIDE, GELATIFICATE E CROCCANTI

**3.4 - MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE**

Preparare marmellate, confetture e gelatine da utilizzarsi per la farcitura di prodotti di pasticceria.

**3.3 - FONDI CROCCANTI**

Preparare croccanti da utilizzarsi come fondi o inserimenti (es. riso soffiato e cioccolato) per la realizzazione di dolci.

**3.2 - INSERIMENTI GELITIFICATI**

Preparare basi gelitificate per realizzare strati di frutta o altro all'interno di dolci o mignon.

**3.1 - BAGNE E SALSE**

Preparare bagne (analcoliche o alcoliche aromatizzate con aromi, infusi o distillati) e salse (a base di frutta, di cioccolata, di caramello).

### 4 - MERINGHE

**4.3 - MERINGHE CON FRUTTA SECCA**

Preparare vari tipi di meringhe aromatizzate con frutta secca (es. Dacquoise con mandorle, Massa giapponese con nocciole, Macarons con farina di mandorle).

**4.2 - MERINGA ALL'ITALIANA**

Preparare la meringa all'italiana con zucchero cotto da utilizzarsi in preparazioni senza cottura quali mousse e semifreddi.

**4.1 - MERINGA DA FORNO**

Preparare le meringhe da forno (ordinaria o spumiglia) e meringa svizzera, come basi per altre preparazioni di pasticceria.

### 5 - ELEMENTI DECORATIVI

**5.4 - ZUCCHERO SOFFIATO, TIRATO E COLATO**

Preparare le tipologie di zucchero per lavorazioni artistiche utilizzando tecniche diverse in base ai prodotto da realizzare (es. frutta soffiata, fiori tirati, soggetti bidimensionali colati).

**5.3 - ZUCCHERO DECORATIVO**

Preparare le varie masse a base di zucchero (es. ghiaccia reale, pastigliaccio) utilizzabili in pasticceria per realizzare le decorazioni.

**5.2 - GLASSE PER DECORARE**

Preparare le diverse tipologie di glasse da utilizzarsi in pasticceria per apportare lucentezza al dolce finale (es. glasse a freddo, a base di cioccolato, a base di cacao, al caramello, alla frutta).

**5.1 - FRUTTA E VERDURA**

Eseguire la cernita, la mondatura ed il taglio di frutta e verdura secondo le quantità e le dimensioni previste per i diversi utilizzi nei prodotti di pasticceria dolce o salata (es. crostata e charlotte alla frutta, focaccia alle verdure).

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-ALI-06 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA EQF-3

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.

Versione 4
15/07/2015
Format_5D

### 1 - PREPARAZIONE CIOCCOLATO

**1.2 - TEMPERAGGIO PER SPATOLATURA**

Effettuare il temperaggio del cioccolato utilizzando il metodo per spatolatura regolando la temperatura in funzione della tipologia (fondente, al latte o bianco).

**1.1 - TEMPERAGGIO PER INNESCO**

Effettuare il temperaggio del cioccolato utilizzando il metodo per innesco regolando la temperatura in funzione della tipologia (fondente, al latte o bianco).

### 2 – CIOCCOLATINI IN STAMPI

**2.3 - FARCITI CON ZUCCHERO FONDENTE**

Produrre cioccolatini riempiti con una farcitura di zucchero fondente addizionato con liquore (es. Boeri), con menta (es. After Eight) o con paste alla frutta (es. cioccolatini al lampone).

**2.2 - CIOCCOLATINI RIPIENI**

Produrre cioccolatini riempiti con ganache realizzate con paste aromatizzate (al caffè, alle spezie, alla frutta secca, al liquore).

**2.1 - TAVOLETTE E CIOCCOLATINI**

Produrre cioccolatini e tavolette di cioccolato, eventualmente addizionato con riso soffiato, noccioline tostate, frutta secca e spezie, utilizzando stampi con diverse forme e texture.

### 3 - PRALINE DI CIOCCOLATO

**3.2 - PRALINE ELABORATE**

Produrre delle praline che richiedono delle lavorazioni particolari della ganache (es. montatura, formatura, assemblaggio) prima della operazione di trampaggio a cui si possono aggiungere eventuali rifiniture decorative finali.

**3.1 - PRALINE DI FORMA REGOLARE**

Produrre praline mediante la preparazione di una ganache in quadro (es. classica e con polpa di frutta) che viene completata con le operazioni di chalonnage, taglio e rivestimento (trampaggio) finale.

### 4 - CIOCCOLATERIA CAVA

**4.2 - CIOCCOLATERIA DECORATA**

Produrre cioccolateria cava tipica delle festività pasquali caratterizzata da decorazioni artistiche esterne realizzate con applicazioni di figure in cioccolato, fiori in ghiaccia e cioccolato plastico, pasta di mandorle decorata a pennello.

**4.1 - CIOCCOLATERIA PASQUALE**

Produrre cioccolateria cava classica per le festività pasquali (es. uova, coniglietto, gallinella) utilizzando diverse tipologie di cioccolato, anche abbinate tra loro al fine di ottenere effetti decorativi multicolore.

### 5 - CIOCCOLATERIA FIGURATA

**5.3 - SOGGETTI TRIDIMENSIONALI**

Realizzare strutture 3D in cioccolato che rappresentano soggetti di varia natura avendo particolare cura nella fase di dimensionamento delle strutture portanti, nell'assemblaggio delle diverse parti e nella rifinitura finale eseguita a spruzzo.

**5.2 - SOGGETTI BIDIMENSIONALI**

Realizzare strutture 2D in cioccolato che rappresentano soggetti di varia natura (es. personaggi, animali, alberi) e che vengono decorate a mano con pennello, cornetto o aerografo (cioccolato a spruzzo).

**5.1 - ELEMENTI DECORATIVI**

Realizzare elementi in cioccolato (es. elementi geometrici, cuori, trucioli, foglie, ventagli, forme su impronte di cacao) da utilizzarsi per la successiva decorazione di prodotti di cioccolateria, pasticceria o gelateria.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-08 | PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO | EQF-3 | Versione 6 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di gelateria (es. gelato, sorbetti, dolci semifreddi, gelati monoporzione) adottando le corrette procedure di conservazione e di esposizione al pubblico per la vendita diretta. | | | Format_4D_2x |

| 1 - BILANCIATURA RICETTE | 2 – GELATI E SORBETTI | 3 - DOLCI SEMIFREDDI | 4 - MONOPORZIONE |
|---|---|---|---|
| | **2.5 - GELATO GASTRONOMICO**<br>Produrre gelati (es. al prosciutto di S. Daniele, alle erbe aromatiche, al peperone) caratterizzati dalla ricerca di gusti da abbinare a piatti gastronomici da ristorante. | | |
| | **2.4 - GELATI SPECIALI**<br>Produrre gelati aromatizzati con fiori ed infusioni (es. al sambuco, al tarassaco, alla lavanda), con sostanze alcoliche (es. al prosecco, al limoncello) o con lo yogurt al fine di proporre prodotti innovativi di nicchia. | | |
| **1.3 - CREAZIONE DI NUOVE RICETTE**<br>Creare ricette personalizzate partendo dall'ingrediente caratterizzante (es. tarassaco, sambuco, lavanda, erbe aromatiche) e bilanciandone la struttura al fine di esaltare il gusto finale del gelato. | **2.3 - GELATI E SORBETTI REALIZZATI A PARTIRE DA FAMIGLIE OMOGENEE**<br>Produrre gelati a partire da basi di gelateria preparate in funzione delle caratteristiche comuni presenti nelle diverse famiglie di gelati (es. famiglia dei gelati al cioccolato, dei gelati alla frutta secca, dei sorbetti, delle creme). | | |
| **1.2 - BILANCIATURA DELLE RICETTE**<br>Modificare la composizione di una ricetta al fine di mantenere inalterate nell'arco temporale di una giornata le caratteristiche primarie del gelato (es. struttura, cremosità). | **2.2 - GELATI E SORBETTI REALIZZATI CON INGREDIENTI NATURALI**<br>Produrre gelati e sorbetti utilizzando ingredienti naturali per preparare le basi (bianca e frutta) e semilavorati industriali di qualità o materie prime lavorate in proprio per definire il gusto finale del prodotto. | **3.3 - SEMIFREDDI DA CERIMONIA**<br>Produrre semifreddi da cerimonia con decorazioni in zucchero tirato, cioccolato, frutta e scritte o disegni su ordinazione. | **4.2 - FINGER FOOD GELATO**<br>Produrre finger food da passeggio o da accompagnamento a piatti di ristorazione (es. bicchierini di gelato multistrato, a base di gelato gastronomico) caratterizzati da effetti cromatici e ricerca di gusti unici e distintivi. |
| **1.1 - DOSAGGIO INGREDIENTI**<br>Dosare gli ingredienti previsti dalla ricetta in funzione dei quantitativi richiesti, riconoscendone le caratteristiche qualitative. | **2.1 - GELATI E SORBETTI REALIZZATI CON SEMILAVORATI INDUSTRIALI**<br>Produrre gelati e sorbetti utilizzando semilavorati prodotti industrialmente sia per preparare le basi (bianca e frutta) che per definire il gusto finale del prodotto (es. paste grasse, zuccherate e alcoliche) | **3.2 - SEMIFREDDI A STRATI**<br>Produrre semifreddi costruiti a strati con inserimenti di parti croccanti, coulis di frutta, biscuit. Finitura con glassaggio.<br>**3.1 - SEMIFREDDI TRADIZIONALI**<br>Produrre semifreddi (es. al cioccolato, allo zabaglione, tipo meringata), torte gelato e zuccotti completati con decorazioni eseguite al momento con l'ausilio di sac à poche e cornetto da pasticcere. | **4.1 - GELATI MONOPORZIONI**<br>Produrre monoporzioni (es. mignon di gelato, stecchi di gelato, ghiaccioli con frutta) caratterizzate da lavorazioni con glassature e conoscenza del processo della catena del freddo. |

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-04**

# ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.5.1.2.1 | Panettieri |
| 6.5.1.3.1 | Pasticcieri e cioccolatai |
| 6.5.1.3.2 | Gelatai |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.52.00 | Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico |
| 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 |

Figura e indirizzo/i di riferimento

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATIERIA si occupa in autonomia della produzione di prodotti di panetteria (pane, crackers, grissini, sfoglie salate, ecc.), pasticceria (fresca, da forno e fritta; dolce e salata) e gelateria (gelato artigianale, dolci gelato semifreddi, gelati monoporzione, ecc.). Per quanto riguarda la produzione dei prodotti di panetteria le principali attività che si trova a svolgere riguardano la preparazione e la spezzatura degli impasti, la lievitazione e la cottura in forno. Nella produzione di prodotti di pasticceria si occupa inoltre della preparazione delle basi, del montaggio e della decorazione, se si tratta di pasticceria fresca, e della preparazione dell'impasto, della cottura e della finitura nel caso si tratti di pasticceria da forno. Nella produzione di prodotti di gelateria, infine, si occupa della preparazione e maturazione delle basi, del realizzo delle varietà di gusto, della mantecazione, dell'indurimento e della conservazione ed infine della decorazione dei prodotti finali. Generalmente collabora alla gestione delle scorte di magazzino, al ricevimento della merce ed al relativo controllo igienico alimentare.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-04** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-05** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-08** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-09** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS | 3 | Completo |
| **QPR-RIS-08** | PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

### PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA

Codice: **QPR-ALI-03** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici della tradizione pasticcera<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Tecniche di conservazione dei semilavorati<br>• Caratteristiche e specificità delle diverse basi<br>• I procedimenti di lavoro per la preparazione delle diverse basi (dosaggio ingredienti, amalgama degli impasti e delle creme, eventuale cottura)<br>• Classificazione e funzioni delle basi di pasticceria<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per la preparazione delle diverse basi<br>• Preparare le paste base: frolla e sfoglia<br>• Preparare le masse base: montata e reale<br>• Preparare bignè da riempire successivamente<br>• Preparare creme di pasticceria: pasticcera, chantilly, bavaresi, soffici, cremose, inserimenti<br>• Preparare bagne, salse e marmellate<br>• Preparare gelatine, glasse e meringhe<br>• Preparare elementi decorativi a base di cioccolato<br>• Preparare elementi decorativi a base di zucchero<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

### PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA

Codice: **QPR-ALI-04** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 29/04/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca quali paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione,
utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria<br>• Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria<br>• Tecniche di decorazione e di cake design<br>• Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate<br>• Produrre paste da banco classiche e composte<br>• Produrre pasticcini mignon farciti e decorati<br>• Realizzare tramezzini e tartine decorate<br>• Realizzare dolci da credenza classici e assemblati<br>• Realizzare torte moderne e artistiche<br>• Realizzare dessert da ristorazione<br>• Realizzare prodotti per intolleranti e allergici<br>• Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca<br>• Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA

Codice: **QPR-ALI-05** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria da forno o fritta<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria<br>• Caratteristiche del processo di lievitazione<br>• Caratteristiche dei forni di cottura<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate<br>• Gestire la fase di cottura in forno o per frittura<br>• Produrre diverse tipologie di biscotti dolci e salati<br>• Produrre paste da banco e snack salati<br>• Produrre dolci fritti dolci e salati<br>• Realizzare torte da forno<br>• Produrre grandi dolci lievitati (es. pandoro, panettone, colomba)<br>• Allestire i vassoi di pasticcini e snack e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA

Codice: **QPR-ALI-06** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici sulla cioccolateria in Italia<br>• Organizzazione del laboratorio di cioccolateria<br>• Caratteristiche e varietà del cacao<br>• Classificazione del cioccolato e relativi prodotti<br>• Processo di produzione del cioccolato: miscelazione, concaggio, temperaggio, e modellaggio<br>• Processo di farcitura di prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di decorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Effettuare il temperaggio del cioccolato<br>• Preparare creme e farciture (ganache)<br>• Realizzare cioccolateria semplice o farcita composta in stampi o modellata a mano<br>• Realizzare cioccolata figurata cava (uova, coniglietti) comprensiva di eventuale decorazione<br>• Approntare confezioni, vassoi e vetrine per i clienti<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO

Codice: **QPR-ALI-08** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di gelateria (es. gelato, sorbetti, dolci semifreddi, gelati monoporzione) adottando le corrette procedure di conservazione e di esposizione al pubblico per la vendita diretta.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici sulla tradizione del gelato italiano<br>• Organizzazione del laboratorio di gelateria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di gelateria<br>• Criteri di bilanciamento delle ricette dei prodotti di gelateria<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Processo di produzione dei diversi tipi di gelato<br>• Tecniche di decorazione di coppe e torte gelato<br>• Metodi di conservazione dei prodotti di gelateria<br>• Tecniche di esposizione al pubblico dei prodotti<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Preparare le basi per la realizzazione dei gelati<br>• Produrre gelati e sorbetti di vario gusto<br>• Produrre dolci gelato semifreddi<br>• Produrre gelati artigianali monoporzione<br>• Allestire la vetrine di esposizione al pubblico<br>• Decorare le coppe gelato per la vendita diretta<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS

Codice: **QPR-ALI-09** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è n grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) rispettando tempi e quantitativi richiesti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici legati alla panificazione in Italia<br>• Organizzazione dei laboratori di panetteria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di panetteria<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria<br>• Tecniche per la preparazione degli impasti<br>• Metodi di formatura dei diversi tipi di pani<br>• Caratteristiche dei forni per la cottura<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Produrre pani comuni (semplici, conditi e soffici)<br>• Produrre pani di qualità (croccanti, farciti e guarniti)<br>• Produrre pani elaborati (morbidi, incisi e stampati)<br>• Produrre grissini e crackers artigianali<br>• Realizzare prodotti per allergici e intolleranti<br>• Confezionare i prodotti per la vendita al pubblico<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI

Codice: **QPR-RIS-08** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e/o delle specifiche comande ricevute, il soggetto è in grado di realizzare pizze (es. tonda classica, in teglia, in pala) e prodotti assimilati (es. focacce, ciabatte farcite, pizza dessert) utilizzando opportuni accorgimenti per velocizzare l'evasione degli ordinativi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici sulla pizza napoletana e veneziana<br>• Organizzazione dei laboratori di pizzeria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Metodi di preparazione degli impasti (diretto, indiretto, polish) anche in funzione del loro utilizzo (breve o lunga conservazione)<br>• La fase di lievitazione e i fattori di influenza<br>• Tecniche di formatura e condimento delle pizze<br>• Il processo di cottura dei prodotti di pizzeria<br>• Le principali allergie e intolleranze alimentari<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre spazio e attrezzature di lavoro<br>• Preparare gli impasti con il metodo più idoneo<br>• Monitorare il processo di lievitazione<br>• Formare le palline per pizze tonde per l'utilizzo immediato o per la loro conservazione<br>• Preparare le materie prime necessarie per il condimento delle pizze o dei prodotti assimilati<br>• Lavorare gli impasti per dare alle pizze la forma desiderata (tonda, in teglia, in pala)<br>• Condire le pizze secondo le specifiche ricette e le relative modalità di cottura (a cottura unica, a completamento post cottura, a più stadi di cottura)<br>• Gestire la fase di cottura in forno elettrico o a legna<br>• Pulire spazi e attrezzature |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-04** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-05** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-08** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-09** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS | 3 | Completo | |
| **QPR-RIS-08** | PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

### 1 - FASI DI LAVORO

**1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE**

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

### 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

**2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI**

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

**2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

**2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI**

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

### 3 - LINEA DI PRODUZIONE

**3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI**

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

### 4 - CURA ATTREZZATURE

**4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI**

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

**4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI**

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

**4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO**

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

**4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE**

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

### 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

**5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI**

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

**5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE**

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

**5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI**

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-03 | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | EQF-3 | Versione 6 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene e HACCP. | | | Format_5D |

## 1 - BASI PER LA PASTICCERIA

### 1.4 - PASTA SFOGLIA
Preparare la pasta sfoglia con diversi metodi (classico e con burro piatto) come base per le torte e pasticcini stratificati.

### 1.3 - PASTA CHOUX
Preparare la pasta choux per realizzare prodotti come bignè, éclair di varie dimensioni come elementi base per realizzare torte, pasticceria e pasticceria mignon.

### 1.2 - MASSE MONTATE
Preparare masse montate pesanti (Pan genovese), medie (Pan di Spagna) e leggere (Biscuit al cucchiaio) sotto forma di pasta base necessaria per la realizzazione di torte e dolci arrotolati.

### 1.1 - PASTE FRIABILI
Preparare le paste frolle con diversi metodi di impasto necessarie per realizzare fondi di torte e pasticcini (Sablage) e per la biscotteria (Cremé).

## 2 – CREME PER PASTICCERIA

### 2.4 - CHIBOUST E CREMOSI
Preparare creme da pasticceria stabili, vellutate (cremosi) o spumose (Chiboust) da utilizzarsi laddove si ha bisogno di dare strutture diverse al dolce.

### 2.3 - CREME COMPLESSE
Preparare vari tipi di creme complesse, leggere e soffici (mousseline, mousse, bavaresi) con diverse aromatizzazioni.

### 2.2 - CREME DI BASE
Preparare le creme di base (pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica, al burro) per farcire, coprire, accompagnare o decorare i differenti prodotti di pasticceria.

### 2.1 - PANNA
Preparare la panna montata da utilizzarsi come semilavorato per la realizzazione delle creme o per la decorazione superficiale dei dolci.

## 3 - BASI LIQUIDE, GELATIFICATE E CROCCANTI

### 3.4 - MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE
Preparare marmellate, confetture e gelatine da utilizzarsi per la farcitura di prodotti di pasticceria.

### 3.3 - FONDI CROCCANTI
Preparare croccanti da utilizzarsi come fondi o inserimenti (es. riso soffiato e cioccolato) per la realizzazione di dolci.

### 3.2 - INSERIMENTI GELITIFICATI
Preparare basi gelitificate per realizzare strati di frutta o altro all'interno di dolci o mignon.

### 3.1 - BAGNE E SALSE
Preparare bagne (analcoliche o alcoliche aromatizzate con aromi, infusi o distillati) e salse (a base di frutta, di cioccolata, di caramello).

## 4 - MERINGHE

### 4.3 - MERINGHE CON FRUTTA SECCA
Preparare vari tipi di meringhe aromatizzate con frutta secca (es. Dacquoise con mandorle, Massa giapponese con nocciole, Macarons con farina di mandorle).

### 4.2 - MERINGA ALL'ITALIANA
Preparare la meringa all'italiana con zucchero cotto da utilizzarsi in preparazioni senza cottura quali mousse e semifreddi.

### 4.1 - MERINGA DA FORNO
Preparare le meringhe da forno (ordinaria o spumiglia) e meringa svizzera, come basi per altre preparazioni di pasticceria.

## 5 - ELEMENTI DECORATIVI

### 5.4 - ZUCCHERO SOFFIATO, TIRATO E COLATO
Preparare le tipologie di zucchero per lavorazioni artistiche utilizzando tecniche diverse in base ai prodotto da realizzare (es. frutta soffiata, fiori tirati, soggetti bidimensionali colati).

### 5.3 - ZUCCHERO DECORATIVO
Preparare le varie masse a base di zucchero (es. ghiaccia reale, pastigliaccio) utilizzabili in pasticceria per realizzare le decorazioni.

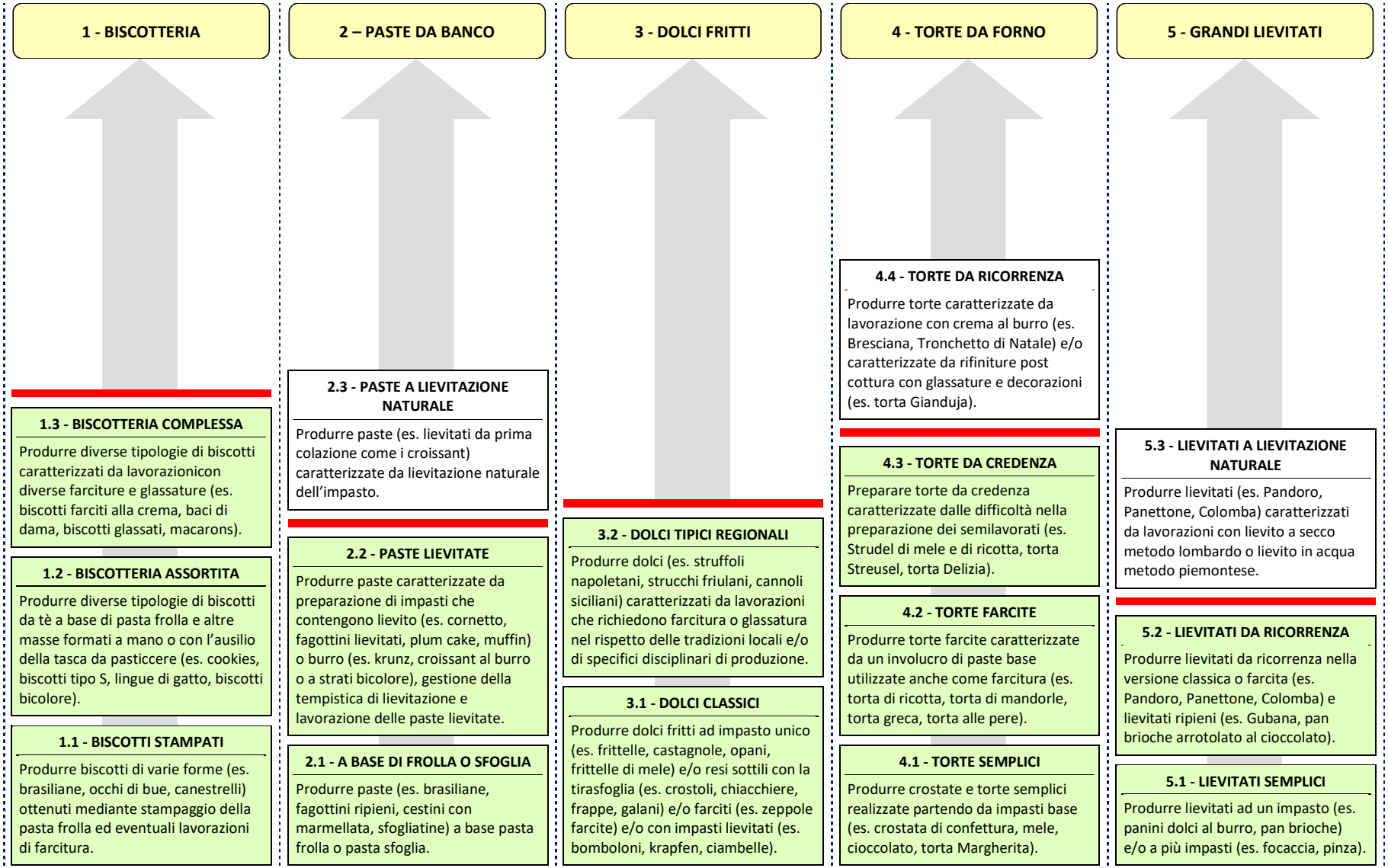
### 5.2 - GLASSE PER DECORARE
Preparare le diverse tipologie di glasse da utilizzarsi in pasticceria per apportare lucentezza al dolce finale (es. glasse a freddo, a base di cioccolato, a base di cacao, al caramello, alla frutta).

### 5.1 - FRUTTA E VERDURA
Eseguire la cernita, la mondatura ed il taglio di frutta e verdura secondo le quantità e le dimensioni previste per i diversi utilizzi nei prodotti di pasticceria dolce o salata (es. crostata e charlotte alla frutta, focaccia alle verdure).

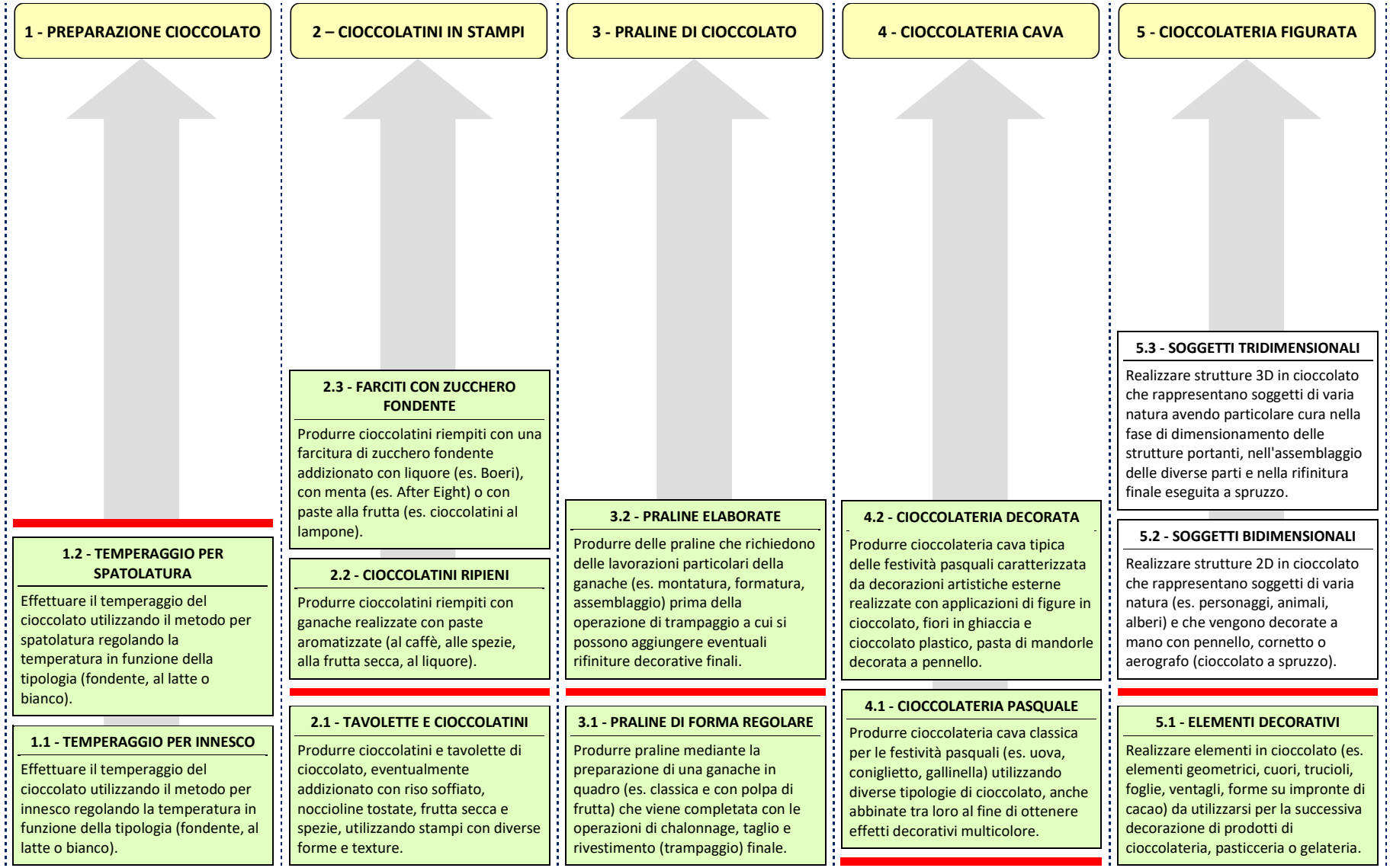
| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-04 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca (es. paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale. | Format_4D |

| 1 - PASTE DA BANCO | 2 – PASTICCERIA MIGNON | 3 - DOLCI DA CREDENZA | 4 - DESSERT DA RISTORAZIONE |
|---|---|---|---|
| | | **3.4 - TORTE ARTISTICHE**<br>Realizzare torte caratterizzate da forme e decorazioni artistiche a base di zucchero o cioccolato lavorati (es. torte per eventi speciali, cake design). | |
| | **2.3 - MIGNON ELABORATE**<br>Produrre pasticcini mignon caratterizzati da una farcitura elaborata (es. a base di creme contenenti inserti di frutta fresca o croccantini) e da una copertura fatta con gelatine o glasse aromatizzate. | **3.3 - TORTE MODERNE**<br>Realizzare torte moderne a base di creme bavaresi, con inserimenti gelificati o addensati di varie consistenze e decorate esternamente con frutta, cioccolato o zucchero lavorati (es. Bavarese alla vaniglia e cioccolato, Torta Canelli). | **4.3 - DESTRUTTURATI**<br>Realizzare dolci della pasticceria classica in versione destrutturata e monoporzione da servire in piatto o in bicchiere e gustare col cucchiaio. |
| **1.2 - PASTE COMPOSTE**<br>Produrre paste da banco di dimensione classica mediante l'assemblaggio di basi e creme di pasticceria (es. diplomatiche, francesine, paste a strati variegati con creme soffici aromatizzate). | **2.2 - MIGNON DECORATE**<br>Produrre pasticcini mignon caratterizzati dalla componente artistica nella forma e nella decorazione (es. finger food dolci, mini bavaresi, mignon con decori a base di cioccolato o zucchero lavorato). | **3.2 - DOLCI COMPOSTI**<br>Realizzare dolci da credenza che richiedono l'assemblaggio di semilavorati e creme di vario tipo (es. Diplomatiche, Romanine, Millefoglie, Francesine, St. Honoré). | **4.2 - DECORATI**<br>Realizzare dolci da ristorazione decorati con elementi commestibili solidi (es. ventagli di cioccolato, composizioni con zucchero tirato) e rifiniti con sciroppi o creme aromatizzate. |
| **1.1 - PASTE SEMPLICI**<br>Produrre paste da banco di dimensione classica e caratterizzate dalla farcitura di fondi semilavorati mediante creme, frutta e glasse (es. bignè, cannoli ripieni, tartellette alla frutta, maltagliati). | **2.1 - MIGNON CLASSICHE**<br>Produrre paste da banco nella versione mignon mediante farcitura di fondi semilavorati, anche in cioccolato, con creme, frutta e glasse (es. bocconcini alla frutta, mini bignè glassati, cannoncini ripieni, pirottini alle creme). | **3.1 - DOLCI CLASSICI**<br>Realizzare dolci da credenza con ricetta classica (es. Crostata alla frutta fresca, Torta di Pan di Spagna crema e cioccolato, Rotolo farcito, Sacher). | **4.1 - TRADIZIONALI**<br>Realizzare dolci da ristorazione tradizionali da servire nel piatto e gustare col cucchiaio (es. Budino, Panna cotta, Tiramisù, Zuppa inglese, Profiteroles, Crema catalana, Soufflé, Mousse). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-05 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-06 | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale. | | | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-08 | PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL GELATO | EQF-3 | Versione 6 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti artigianali di gelateria (es. gelato, sorbetti, dolci semifreddi, gelati monoporzione) adottando le corrette procedure di conservazione e di esposizione al pubblico per la vendita diretta. | | | Format_4D_2x |

| 1 - BILANCIATURA RICETTE | 2 – GELATI E SORBETTI | 3 - DOLCI SEMIFREDDI | 4 - MONOPORZIONE |
|---|---|---|---|
| | **2.5 - GELATO GASTRONOMICO**<br>Produrre gelati (es. al prosciutto di S. Daniele, alle erbe aromatiche, al peperone) caratterizzati dalla ricerca di gusti da abbinare a piatti gastronomici da ristorante. | | |
| | **2.4 - GELATI SPECIALI**<br>Produrre gelati aromatizzati con fiori ed infusioni (es. al sambuco, al tarassaco, alla lavanda), con sostanze alcoliche (es. al prosecco, al limoncello) o con lo yogurt al fine di proporre prodotti innovativi di nicchia. | | |
| **1.3 - CREAZIONE DI NUOVE RICETTE**<br>Creare ricette personalizzate partendo dall'ingrediente caratterizzante (es. tarassaco, sambuco, lavanda, erbe aromatiche) e bilanciandone la struttura al fine di esaltare il gusto finale del gelato. | **2.3 - GELATI E SORBETTI REALIZZATI A PARTIRE DA FAMIGLIE OMOGENEE**<br>Produrre gelati a partire da basi di gelateria preparate in funzione delle caratteristiche comuni presenti nelle diverse famiglie di gelati (es. famiglia dei gelati al cioccolato, dei gelati alla frutta secca, dei sorbetti, delle creme). | **3.3 - SEMIFREDDI DA CERIMONIA**<br>Produrre semifreddi da cerimonia con decorazioni in zucchero tirato, cioccolato, frutta e scritte o disegni su ordinazione. | **4.2 - FINGER FOOD GELATO**<br>Produrre finger food da passeggio o da accompagnamento a piatti di ristorazione (es. bicchierini di gelato multistrato, a base di gelato gastronomico) caratterizzati da effetti cromatici e ricerca di gusti unici e distintivi. |
| **1.2 - BILANCIATURA DELLE RICETTE**<br>Modificare la composizione di una ricetta al fine di mantenere inalterate nell'arco temporale di una giornata le caratteristiche primarie del gelato (es. struttura, cremosità). | **2.2 - GELATI E SORBETTI REALIZZATI CON INGREDIENTI NATURALI**<br>Produrre gelati e sorbetti utilizzando ingredienti naturali per preparare le basi (bianca e frutta) e semilavorati industriali di qualità o materie prime lavorate in proprio per definire il gusto finale del prodotto. | **3.2 - SEMIFREDDI A STRATI**<br>Produrre semifreddi costruiti a strati con inserimenti di parti croccanti, coulis di frutta, biscuit. Finitura con glassaggio. | |
| **1.1 - DOSAGGIO INGREDIENTI**<br>Dosare gli ingredienti previsti dalla ricetta in funzione dei quantitativi richiesti, riconoscendone le caratteristiche qualitative. | **2.1 - GELATI E SORBETTI REALIZZATI CON SEMILAVORATI INDUSTRIALI**<br>Produrre gelati e sorbetti utilizzando semilavorati prodotti industrialmente sia per preparare le basi (bianca e frutta) che per definire il gusto finale del prodotto (es. paste grasse, zuccherate e alcoliche) | **3.1 - SEMIFREDDI TRADIZIONALI**<br>Produrre semifreddi (es. al cioccolato, allo zabaglione, tipo meringata), torte gelato e zuccotti completati con decorazioni eseguite al momento con l'ausilio di sac à poche e cornetto da pasticcere. | **4.1 - GELATI MONOPORZIONI**<br>Produrre monoporzioni (es. mignon di gelato, stecchi di gelato, ghiaccioli con frutta) caratterizzate da lavorazioni con glassature e conoscenza del processo della catena del freddo. |

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-ALI-09 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE, GRISSINI E CRACKERS EQF-3

Sulla base di specifiche ricette, il soggetto è n grado di realizzare prodotti artigianali di panetteria (es. pane, grissini e crackers) utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

Versione 5
15/01/2020
Format_5D

### 1 - METODI DI IMPASTO

**1.4 - TECNICA DEL FREDDO**

Preparare l'impasto utilizzando particolari accorgimenti operativi (ribilanciamento delle ricette; uso di lieviti specifici; uso della cella di fermalievitazione) al fine di bloccare e controllare temporalmente la lievitazione dell'impasto agevolando così l'orario di produzione del pane.

**1.3 - DIRETTO A LUNGA LIEVITAZIONE**

Impastare tutti gli ingredienti insieme lasciando riposare l'impasto in macchina per ca. 2h prima della formatura e della seconda lievitazione

**1.2 - INDIRETTO CON PREIMPASTO**

Preparare inizialmente un preimpasto (detto biga e composto da acqua, lievito e farina) a cui aggiungere dopo la fase di fermentazione tutti gli altri ingredienti per completare l'impasto.

**1.1 - IMPASTO DIRETTO**

Impastare tutti gli ingredienti in un'unica fase e lasciarli lievitare per 30/40' in luogo tiepido.

### 2 – PANI COMUNI

**2.4 - PANI SENZA GLUTINE**

Produrre pani con farine senza glutine (es. sorgo, mais, grano saraceno) che rendono difficili le fasi di impastamento e di formatura dei pani stessi.

**2.3 - PANI SOFFICI E MORBIDI**

Produrre pani soffici (es. pane al latte, pane in cassetta) e pani morbidi (es. pane arabo, panini tipo hamburger, panini mignon) che richiedono una particolare attenzione alla fase di cottura.

**2.2 - PANI CONDITI**

Produrre pani conditi (es. pane cornetto, ferrarese, montasù, pane fantasia) caratterizzati da impasti addizionati di grassi e richiedenti lavorazioni di formatura complessa (es. formatura con sovrapposizioni, nodi, intrecci, fiori).

**2.1 - PANI SEMPLICI**

Produrre pani semplici (es. pane arrotolato, mantovane, sfilatino, misto integrale) caratterizzati da ingredienti senza grassi, da un unico impasto diretto, da una unica lievitazione e da una formatura semplice dei pani.

### 3 - PANI DI QUALITÀ

**3.4 - PANI TIPICI**

Produrre pani a lievitazione naturale che prevedono il rispetto di uno specifico disciplinare (es. pane toscano, pane di Altamura, pane di Matera).

**3.3 - PANI INCISI E STAMPATI**

Produrre pani incisi (es. baguettes, filoni, parisienne) e pani stampati (es. tartarughe, maggiolini, kaiser a stella, rosetta soffiata).

**3.2 - PANI CROCCANTI**

Produrre pani croccanti (es. zoccoletti, pugliese, ciabatte) caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli (con elevata % di acqua nell'impasto).

**3.1 - PANI CON INGREDIENTI SPECIFICI**

Produrre pani con ingredienti ricchi di grassi e/o con farine a basso tenore proteico (es. pane al burro, all'olio, integrale, al kamut) e che prevedono un impastamento a più fasi.

### 4 - PANI FARCITI

**4.2 - PANI GASTRONOMICI**

Produrre pani farciti con ingredienti (es. patate, pomodoro, zucca, spinaci) che richiedono particolare cura nel bilanciamento dell'acqua in fase di impastamento.

**4.1 - PANI FARCITI O GUARNITI**

Produrre pani farciti che prevedono l'aggiunta degli ingredienti caratterizzanti a fine impasto (es. noci, olive, cipolla) o la guarnizione superficiale con varie tipologie di semi (es. sesamo, girasole, papavero).

### 5 - GRISSINI E CRACKERS

**5.2 - AROMATIZZATI**

Realizzare prodotti sfogliati e aromatizzati (es. grissini sfogliati o attorcigliati e cracker di gusti vari) caratterizzati da elevata difficoltà delle lavorazioni di sfogliatura.

**5.1 - CON LAVORAZIONI ARTIGIANALI**

Realizzare prodotti caratterizzati da impasti duri e molli, sfogliatura sottile e cottura atte a salvaguardare le caratteristiche del prodotto (es. grissini all'olio di oliva, grissini stirarti, crackers, crackers sfogliati).

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

**SST-RIS-08** **PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI** **EQF-3**

Sulla base del piano di produzione e/o delle specifiche comande ricevute, il soggetto è in grado di realizzare pizze (es. tonda classica, in teglia, in pala) e prodotti assimilati (es. focacce, ciabatte farcite, pizza dessert) utilizzando opportuni accorgimenti per velocizzare l'evasione degli ordinativi.

Versione 5
08/03/2016
Format_5D_1x

## 1 - PREPARAZIONE IMPASTO

**1.5 - INDIRETTO CON PASTA MADRE**

Preparare l'impasto per pizza utilizzando il metodo indiretto che prevede l'impiego del lievito naturale (pasta madre).

**1.4 - CON FARINE SPECIALI**

Preparare impasti utilizzando farine di soia, integrali o kamut.

**1.3 - INDIRETTO POOLISH**

Preparare un preimpasto liquido (poolish) a cui aggiungere in un secondo tempo tutti gli altri ingredienti necessari per completare l'impasto.

**1.2 - A LUNGA LIEVITAZIONE REFRIGERATO**

Preparare l'impasto, lasciarlo lievitare per il tempo necessario, dargli la forma desiderata (es. palline), quindi collocarlo nella cella frigorifera per uso futuro.

**1.1 - METODO DIRETTO**

Impastare tutti gli ingredienti in un'unica fase, lasciando lievitare l'impasto fino al momento dell'utilizzo formando, eventualmente, le palline per la produzione di pizze tonde.

## 2 – FORMATURA

**2.4 - PIZZA MAXI O IN PALA**

Stendere l'impasto in modo da formare un disco di grandi dimensioni (pizza maxi) o di forma rettangolare (pizza in pala o pizza al metro).

**2.3 - TONDA NAPOLETANA**

Stendere le palline di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia napoletana, cioè con bordo spesso detto cornicione.

**2.2 - TONDA ITALIANA**

Stendere le palline di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia italiana (sottocategoria veneta o romana), cioè con bordo basso.

**2.1 - PIZZA IN TEGLIA**

Stendere l'impasto in teglie di metallo tonde o rettangolari avendo cura di mantenere uniforme lo spessore.

## 3 - FARCITURA

**3.4 - OLTRE I 5 INGREDIENTI**

Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono oltre 5 ingredienti.

**3.3 - FINO A 5 INGREDIENTI**

Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono al massimo 5 ingredienti.

**3.2 - FINO A 3 INGREDIENTI**

Farcire l'impasto formato dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono al massimo 3 ingredienti.

**3.1 - PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Preparare i diversi ingredienti (es. mozzarella in cubetti, pomodorini a fettine) e disporli nelle vaschette refrigerate pronti per la fase di condimento e farcitura delle pizze.

## 4 - COTTURA

**4.3 - FORNO A LEGNA**

Cuocere in forno a legna i diversi prodotti di pizzeria monitorando costantemente la temperatura del forno e il grado di cottura del prodotto.

**4.2 - PIZZE RIPIENE O CON COTTURA IN DUE TEMPI**

Cuocere in forno elettrico o a gas pizze ripiene (es. calzone) o che richiedono l'aggiunta di ingredienti a metà cottura per preservarne le caratteristiche organolettiche (es. frutti di mare).

**4.1 - FORNO ELETTRICO O A GAS**

Cuocere in forno elettrico o a gas prodotti di pizzeria che richiedono una sola fase di cottura o l'eventuale aggiunta di ingredienti post cottura (es rucola, scaglie di grana).

## 5 - PRODOTTI ASSIMILATI

**5.3 - PIZZA GOURMET**

Produrre pizze gourmet da ristorantino caratterizzate da un impasto fatto con lievito naturale, servite a spicchi o quadrotti e farcite con ingredienti ricercati.

**5.2 - PIZZA DESSERT**

Produrre pizze dessert caratterizzate da farciture tipiche dei prodotti di pasticceria (creme, salse, panna, frutta fresca o secca, nutella).

**5.1 - FOCACCE**

Produrre focacce di vario genere (es. salata al rosmarino, ligure all'olio, alle cipolle) utilizzando gli impasti base della pizza.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-05**

# ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.5.1.1.2 | Norcini |
| 6.5.1.3.3 | Conservieri |
| 6.5.1.5.0 | Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie |
| 7.3.2.1.0 | Conduttori di macchinari per la conservazione e la lavorazione della carne e del pesce |
| 7.3.2.2.0 | Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari |
| 7.3.2.4.1 | Conduttori di macchinari per cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli |
| 7.3.2.4.2 | Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.13.00 | Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) |
| 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) |
| 10.51.20 | Produzione dei derivati del latte |

Figura e indirizzo/i di riferimento

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI possiede una preparazione specifica che gli consente di svolgere con professionalità mansioni esecutive e di tipo manuale nei diversi processi lavorativi di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, con un livello di autonomia subordinato sia all'esperienza lavorativa che alla tipologia delle lavorazioni di cui si occupa. Può svolgere attività di trasformazione alimentare inserendosi nei processi di lavorazione del latte e caseificazione, lavorazione delle carni e preparazione di pronti a cuocere, produzione di salumi e insaccati, produzione di succhi e conserve vegetali, produzione industriale di pasticceria da forno, utilizzando adeguatamente le materie prime, le attrezzature e gli strumenti nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e tracciabilità dei prodotti. La conoscenza dei prodotti alimentari gli consente di intervenire anche nel processo di vendita, limitatamente ai prodotti del banco "freschi", gestendo direttamente il rapporto con i clienti, la preparazione e l'esposizione dei prodotti alimentari e di gastronomia.

## COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-10** | PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-13** | REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-14** | PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-18** | PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-29** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 09/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

## PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI

Codice: **QPR-ALI-10** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e valutate le caratteristiche delle materie prime, eseguire le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi, adottando i necessari accorgimenti per la conservazione dei prodotti finiti nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di trasformazione di frutta e ortaggi: fasi, attività e tecnologie<br>• Le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella trasformazione e conservazione di frutta e ortaggi<br>• La classificazione della frutta (acidula, zuccherina, farinosa, oleosa) e degli ortaggi (da frutto, da fiore, da bulbo, da foglia, da radice, da seme)<br>• Caratteristiche e tipologie dei succhi di frutta (concentrato, disidratato, nettare, ricostituito)<br>• Caratteristiche e tipologie di confetture di frutta, conserve di verdura e conservati<br>• Caratteristiche e modalità di utilizzo degli ingredienti utilizzati per la produzione di conservati<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Applicare tecniche di valutazione della qualità e dello stato di maturazione delle materie prime<br>• Predisporre le materie prime alla lavorazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando eventuali interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Realizzare conservati a base di frutta<br>• Realizzare conservati a base di ortaggi<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio<br>• Effettuare i trattamenti per la conservazione<br>• Realizzare la pastorizzazione dei trasformati<br>• Eseguire l'etichettatura<br>• Adottare modalità di conservazione e stoccaggio del prodotto finito in dipendenza delle sue caratteristiche<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE

Codice: **QPR-ALI-11** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi<br>• Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati<br>• Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati<br>• Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica<br>• Organizzazione e tecnologie di laboratorio<br>• Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti<br>• Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre il layout di laboratorio verificando la funzionalità di attrezzi e strumenti<br>• Controllare l'idoneità delle carni destinate a insaccati<br>• Effettuare eventuali interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti<br>• Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura)<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio degli insaccati<br>• Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali anomalie<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

## REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI

Codice: **QPR-ALI-13** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base al piano commerciale eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione delle carni provenienti dai macelli (bovina, suina, ovina, avicunicola), ottenendo tagli commerciali da proporre al consumatore o destinati ai servizi ristorativi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo produttivo delle carni: allevamento, macellazione, lavorazione, commercializzazione<br>• Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle specie animali: bovini, suini, ovini, avicunicoli<br>• Merceologia della carne e dei prodotti carnei<br>• Classificazione dei tagli commerciali delle carni<br>• Tecniche di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere<br>• Metodi di conservazione delle carni lavorate<br>• La catena del freddo nelle trasformazioni alimentari<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Controllare le carni in arrivo dai macelli e predisporle alle successive lavorazioni<br>• Disossare le diverse tipologie di carni<br>• Realizzare i tagli commerciali della carne mediante strumenti manuali o macchinari (es. fettine, braciole, bistecche, rollata, spezzatino)<br>• Tritare la carne (es. macinato, hamburgher)<br>• Realizzare prodotti pronto-cuoci<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Allestire il banco espositivo delle carni<br>• Applicare procedure di conservazione delle carni<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

| PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-14** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, effettuare le prime lavorazioni del latte fresco da destinare al consumo diretto oppure da trasformare per la produzione di latti fermentati, formaggi e derivati.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte<br>• Fasi del ciclo di produzione del latte alimentare fresco, scremato, a lunga conservazione, UHT<br>• Caratteristiche principali dell'impianto industriale per la produzione di latte alimentare<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del latte e alla produzione di crema<br>• Principali analisi biochimiche effettuate sul latte<br>• Effetto dei diversi livelli termici sulle caratteristiche del latte e sui suoi elementi costitutivi<br>• Caratteristiche e funzionamento della caldaia polivalente<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Controllare il latte in arrivo e procedere alla filtrazione<br>• Effettuare i trattamenti termici al latte<br>• Controllare l'efficacia dei trattamenti termici al latte<br>• Effettuare l'omogeneizzazione del latte<br>• Realizzare la scrematura, per affioramento e per centrifugazione<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE

Codice: **QPR-ALI-18** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di ottenere diverse tipologie di yogurt, panna, burro e ricotta, utilizzando come materia prima il latte e/o il siero.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di produzione dei latti fermentati e dei derivati del latte e del siero<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali dei prodotti<br>• Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali dei microrganismi interessati<br>• L'organizzazione della linea di produzione, aspetti tecnologici<br>• Norme di igiene, sicurezza e qualità relative alla produzione e commercializzazione di panna, burro e yogurt<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Effettuare la regolazione della caldaia polivalente per la pastorizzazione<br>• Utilizzare e regolare il separatore centrifugo<br>• Utilizzare e regolare il fermentatore/maturatore<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre la panna<br>• Utilizzare la zangola<br>• Produrre il burro<br>• Produrre burro a ridotto tenore di colesterolo<br>• Produrre yogurt compatto, omogeneo e aromatizzato<br>• Produrre la ricotta, anche affumicata<br>• Tarare e utilizzare l'affumicatore<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio dei prodotti finiti<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio (es. ricotta)<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE DI FORMAGGI

Codice: **QPR-ALI-19** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Classificazione dei formaggi<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle varie tipologie di formaggi<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Acidificazione chimica e naturale<br>• Diverse tipologie dei cagli, scelta e impiego<br>• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta<br>• Produrre formaggi a pasta filata<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature<br>• Gestire le fasi di conservazione e stagionatura<br>• Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare formaggi tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Codice: **QPR-ALI-16** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • La normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene alimentare e confezionamento<br>• La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare<br>• Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione<br>• Tecnologia del confezionamento alimentare<br>• Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc.<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc.<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)<br>• Gli imballaggi: primari, secondari e terziari<br>• Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti<br>• I sistemi di codifica automatizzata<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità<br>• Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura<br>• Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari<br>• Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-10** | PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-13** | REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-14** | PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-18** | PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

## 1 - FASI DI LAVORO

### 1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

## 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

### 2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

### 2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

### 2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

## 3 - LINEA DI PRODUZIONE

### 3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

## 4 - CURA ATTREZZATURE

### 4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

### 4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

### 4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

### 4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

## 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

### 5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

### 5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

### 5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-10 PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI EQF-3<br>Sulla base del piano di produzione e valutate le caratteristiche delle materie prime, eseguire le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi, adottando i necessari accorgimenti per la conservazione dei prodotti finiti nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare. | Versione 4<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

## 1 - PREPARAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

**1.3 - TRATTAMENTI TERMICI**

Applicare trattamenti termici di cottura, pastorizzazione ed essiccazione ai prodotti da conservare.

**1.2 - TAGLIO MANUALE O MECCANICO**

Realizzare il taglio manuale o meccanico di frutta e verdure utilizzando coltelli o macchine.

**1.1 - PULIZIA E MONDATURA**

Effettuare la pulizia, la mondatura e l'eventuale lavaggio di frutta e verdure destinate alla trasformazione.

## 2 – CONSERVATI A BASE DI ZUCCHERO

**2.5 - MOSTARDE E CANDITI**

Dosare opportunamente l'essenza di senape assemblandola alla frutta (mostarde) e realizzare la canditura della frutta e delle scorze di agrumi.

**2.4 - FRUTTA SCIROPPATA E SOTTO SPIRITO**

Realizzare lo sciroppo in cui inserire la frutta in pezzi interi (frutta sciroppata), ponendo particolare attenzione alla quantità di zucchero e del liquido alcoolico di governo (frutta sotto spirito).

**2.3 - GELATINE DI FRUTTA**

Realizzare il processo di gelatinizzazione del prodotto facendo evaporare l'acqua libera.

**2.2 - MARMELLATE, CONFETTURE E COMPOSTE**

Dosare opportunamente frutta, zucchero, acidi e gelatinizzanti ponendo particolare attenzione alle quantità reciproche degli ingredienti.

**2.1 - SUCCHI DI FRUTTA**

Realizzare succhi di frutta dosando opportunamente acqua, zucchero e acidi a seconda della tipologia di frutta utilizzata.

## 3 - CONSERVATI A BASE DI ACETO, OLIO E FERMENTATI

**3.3 - FERMENTATI**

Produrre brovada e crauti scegliendo accuratamente le materie prime (es. rape e vinacce, cavoli) e governando in modo ottimale i tempi di fermentazione.

**3.2 - SOTT'OLIO**

Realizzare conserve sott'olio di ortaggi, interi (ortaggi all'olio) o ridotti a pezzi (giardiniera sott'olio) scegliendo accuratamente il tipo di olii e prevenendone l'acidificazione.

**3.1 - SOTT'ACETO E AGRODOLCI**

Realizzare conserve di verdure, opportunamente tagliate, sott'aceto e/o in agrodolce, ponendo attenzione alla quantità e qualità degli ingredienti (es. aceto, acido, zucchero, sale, olio).

## 4 - CONSERVATI SOTTO SALE, ESSICCATI E AL NATURALE

**4.3 - CONSERVE SOTTO SALE**

Effettuare la conservazione sotto sale a secco (es. "savors") e in salamoia (es. olive capperi), selezionando il tipo di sale e dosandolo opportunamente.

**4.2 - ESSICCATI**

Realizzare prodotti essiccati (es. mele) con l'utilizzo del forno o dell'essiccatore, regolando e controllando il livello di umidità.

**4.1 - CONSERVE AL NATURALE**

Realizzare conserve di verdure (es. fagioli, fagiolini, polpa di pomodoro) conservati al naturale.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-11 | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | EQF-3 | Versione 2 23/04/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | | | Format_4D |

### 1 - PREPARAZIONE IMPASTI

**1.4 - REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO**

Unire la carne tritata al sale, spezie, starter, additivi e conservanti preventivamente dosati, rimescolando il tutto per garantire l'uniformità dell'impasto da insaccare.

**1.3 - TAGLIO DELLA CARNE "A PUNTA DI COLTELLO"**

Effettuare il taglio della carne utilizzando il coltello per mantenere inalterate le caratteristiche della carne destinata a insaccati.

**1.2 - MACINATURA DELLA CARNE**

Effettuare il taglio della carne con tritacarne elettrico per ottenere pezzetti di dimensioni idonee alla realizzazione di salumi insaccati.

**1.1 - PREPARAZIONE MATERIE PRIME**

Individuare e selezionare le materie prime per la creazione degli impasti (carne, spezie, additivi e conservanti ...).

### 2 – INSACCATURA

**2.2 - LEGATURA**

Realizzare la legatura dell'insaccato utilizzando spago da cucina, facendo attenzione alla pressione esercitata per evitare sacche d'aria.

**2.1 - INSACCATURA**

Effettuare l'insaccatura dell'impasto in budelli naturali, sintetici o ricostituiti utilizzando l'insaccatrice manuale o elettrica.

### 3 - FERMENTAZIONE E STAGIONATURA

**3.3 - STAGIONATURA**

Effettuare la stagionatura dei salumi insaccati per un periodo variabile a seconda del salume, controllando costantemente il prodotto e la costanza dei parametri ambientali.

**3.2 - STOCCAGGIO**

Conservare i salumi non stagionati (es. salsiccia e cotechino) appendendoli a telai facendo attenzione che non si tocchino fra loro.

**3.1 - CONSERVAZIONE**

Impostare e controllare i parametri ambientali di conservazione intervenendo a correzione di eventuali variazioni critiche.

### 4 - COTTURA

**4.1 - COTTURA**

Effettuare la cottura di wurstel e mortadella in stufe a vapore con temperature e tempi variabili a seconda del prodotto (es. 19-20 ore a 80°C per la mortadella) con successivo immediato raffreddamento.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-13 REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI EQF-3<br>In base al piano commerciale eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione delle carni provenienti dai macelli (bovina, suina, ovina, avicunicola), ottenendo tagli commerciali da proporre al consumatore o destinati ai servizi ristorativi. | Versione 5<br>15/01/2020<br>Format_5D |
|---|---|---|

## 1 - PREPARAZIONE DI CARNI E ATTREZZATURE

**1.2 - PREDISPORRE MACCHINE E ATTREZZI**

Verificare la funzionalità e l'igiene di coltelli, affettatrice e segaossa per l'avvio delle operazioni di lavorazione delle carni.

**1.1 - SELEZIONARE LE CARNI**

Riconoscere e individuare le sezioni anatomiche delle diverse tipologie di animali da carne da utilizzare per le successive fasi di lavorazione.

## 2 – LAVORARE LE CARNI AVICUNICOLE

**2.3 - DISOSSARE IL CONIGLIO**

Effettuare il disosso del coniglio per la preparazione di arrotolati, utilizzando accuratamente coltelli diversi a seconda delle operazioni da fare.

**2.2 - DISOSSARE POLLO E TACCHINO**

Effettuare il disosso di pollo e tacchino per l'eventuale farcitura e cottura per intero, utilizzando con accortezza coltelli diversi.

**2.1 - PORZIONARE POLLO E TACCHINO**

Sezionare pollo e tacchino interi per ottenere petto e relative fettine, ala, coscia e sopracoscia.

## 3 - LAVORARE LE CARNI SUINE

**3.3 - BRACIOLE CON OSSO**

Utilizzare il carrè per ottenere braciole con osso, utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi.

**3.2 - BISTECCHE E FETTINE DI BOVINO**

Sezionare tagli commerciali di bovino (es. lombata, filetto, scamone) per ottenere bistecche senza osso e fettine, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.

**3.1 - DISOSSARE LE CARNI BOVINE**

Effettuare il disosso del quarto anteriore e del quarto posteriore bovino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando coltello e spaccaossi.

## 4 - LAVORARE LE CARNI BOVINE

**4.3 - COSTATE E FIORENTINE**

Utilizzare la costata bovina per ottenere bistecche con l'osso (costate e fiorentine), utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi

**4.2 - DISOSSARE LE CARNI BOVINE**

Effettuare il disosso del quarto anteriore e del quarto posteriore bovino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando coltello, spaccaossi ed eventualmente la macchina segaossa.

**4.1 - BISTECCHE E FETTINE DI BOVINO**

Sezionare tagli commerciali di bovino (es. lombata, filetto, scamone) per ottenere bistecche senza osso e fettine, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.

## 5 - PRODURRE PRODOTTI PRONTO-CUOCI

**5.4 - ARROTOLATI PER ARROSTI**

Farcire con verdure e spezie carni bianche disossate (es. cosce di pollo e tacchino) e coniglio disossato arrotolando il prodotto e legandolo con spago da cucina.

**5.3 - SPIEDINI**

Tagliare a cubetti carni bianche e rosse e verdure infilzandole alternate su stecchini di legno di lunghezza variabile.

**5.2 - HAMBURGER E POLPETTE**

Miscelare la carne macinata di bovino e pollo con aromi, spezie, uovo e pan grattato, e porzionarla, pressandola manualmente o con l'utilizzo della pressatrice (hamburger) o formando palline di diverse dimensioni (polpette).

**5.1 - CARNI MARINATE**

Realizzare la mistura per la marinatura (es. olio, vino, aglio, pepe, spezie e sapori) e trattare le carni (es. cosce di pollo) per un tempo variabile in dipendenza del tipo di prodotto.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-14 PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE EQF-3<br>Sulla base del piano di produzione, effettuare le prime lavorazioni del latte fresco da destinare al consumo diretto oppure da trasformare per la produzione di latti fermentati, formaggi e derivati. | Versione 3<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

| 1 - PULIZIA E FILTRAZIONE | 2 – TRATTAMENTI TERMICI | 3 - OMOGENEIZZAZIONE | 4 - SCREMATURA |
|---|---|---|---|
| | **2.3 - CONTROLLO EFFICACIA DEI TRATTAMENTI TERMICI**<br>Effettuare il campionamento del latte per sottoporlo ad analisi impiegando kit colorimetrici e/o enzimatici per la verifica della attività degli enzimi di riferimento (fosfatasi alcalina, perossidasi, furosina). | | |
| | **2.2 - TRATTAMENTO TERMICO DEL LATTE CON SCAMBIATORE A PIASTRE**<br>Dopo aver opportunamente predisposto e regolato lo scambiatore a piastre, effettuare il trattamento termico del latte applicando tempi e temperature variabili in funzione del prodotto da ottenere, che si tratti di latte alimentare (pastorizzato, a lunga conservazione, UHT) oppure latte da avviare alla trasformazione. | | **4.2 - EFFETTUARE LA SCREMATURA CON SEPARATORE CENTRIFUGO**<br>Predisporre il separatore centrifugo in funzione del grado di scrematura richiesto e del prodotto da ottenere (es. latte scremato, parzialmente scremato, tipologia di crema). Da questa crema si otterrà panna "dolce" con basso grado di acidità. |
| | **2.1 - PASTORIZZAZIONE DEL LATTE CON LA CALDAIA POLIVALENTE**<br>Dopo aver predisposto la polivalente (pulizia, impostazione temperatura e tempi) effettuare il trattamento termico del latte, preventivamente pulito e filtrato, nel rispetto dei parametri impostati. Si ottiene LATTE FRESCO PASTORIZZATO da destinare al consumo fresco o da avviare alla caseificazione (es. nei minicaseifici). | **3.2 - CONTROLLARE IL PROCESSO DI OMOGENEIZZAZIONE**<br>Verificare costantemente le condizioni di lavoro dell'omogeneizzatore al fine di rispettare gli standard del processo.<br>**3.1 - EFFETTUARE E GESTIRE L'OMOGENEIZZAZIONE**<br>Al fine di ridurre e rendere omogenea la dimensione dei globuli lipidici, predisporre le necessarie attrezzature e procedere all'omogeneizzazione del latte con l'apposito impianto, controllando l'adeguata temperatura del latte e procedendo, al termine del processo, alla manutenzione ordinaria e alla pulizia dell'attrezzatura. | **4.1 - REALIZZARE LA SCREMATURA PER AFFIORAMENTO**<br>Favorire l'affioramento della crema di latte negli appositi contenitori (vasche, serbatoi), controllando e gestendo i tempi di permanenza del latte per evitare un eccessivo inacidimento di crema e latte. |
| **1.1 - PULIZIA DEL LATTE IN ARRIVO**<br>Effettuare il controllo del latte in arrivo procedendo alla sua filtrazione con semplici attrezzature per eliminare meccanicamente gli agenti inquinanti di maggiori dimensioni. | | | |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-18 | PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di ottenere diverse tipologie di yogurt, panna, burro e ricotta, utilizzando come materia prima il latte e/o il siero. | | | Format_4D |

## 1 - PANNA

**1.2 - MATURAZIONE**

Aggiungere alla crema i fermenti per l'innesto, controllando che il processo di maturazione proceda correttamente e provvedendo alla successiva pulizia delle attrezzature.

**1.1 - PASTORIZZAZIONE DELLA CREMA DI LATTE**

Pastorizzare la crema ottenuta dalla scrematura del latte predisponendo l'attrezzatura e le macchine da utilizzare.

## 2 – BURRO

**2.3 - BURRI SPECIALI**

Ottenere tipi speciali di burro (salato, aromatizzato, decolesterolizzato) applicando opportuni metodi di lavorazione, nel rispetto dei vincoli di legge relativi al contenuto di acidi grassi e perossidi.

**2.2 - MESSA IN FORMA**

Dopo l'estrazione del latticello e il lavaggio dell'impasto ottenuto, procedere alla messa in forma per il confezionamento e la sigillatura.

**2.1 - ZANGOLATURA**

Predisporre la zangola per la burrificazione della crema verificando costantemente la coerenza dei parametri di temperatura e acidità con i valori di riferimento.

## 3 - YOGURT

**3.3 - LISCIATURA**

Rendere lo yogurt omogeneo e privo di grumi, procedendo all'eventuale successiva aggiunta di ingredienti/aromi per la produzione di yogurt omogeneo/liquido.

**3.2 - MATURAZIONE**

Dopo l'inoculo del latte con i batteri lattici e l'aggiunta di eventuali probiotici e/o aromi, utilizzare il maturatore (yogurt omogeneo) o la camera calda (yogurt compatto) per favorire l'azione dei batteri, controllando in particolar modo temperatura e

**3.1 - STANDARDIZZAZIONE E OMOGENEIZZAZIONE DEL LATTE**

Effettuare la standardizzazione del latte e le successive omogeneizzazione e pastorizzazione, procedendo ad eventuali integrazioni (es. crema, proteine).

## 4 - RICOTTA

**4.2 - AFFUMICATURA**

Effettuare l'affumicatura della ricotta predisponendo e regolando opportunamente l'affumicatore, controllando il processo e rispettando i tempi di intervento.

**4.1 - PRODUZIONE DELLA RICOTTA**

Dosare e aggiungere al siero riscaldato (eventualmente integrato con disacidificanti, latte o panna e/o sale) agenti flocculanti (es. acidi o sali) per determinare la coagulazione e precipitazione delle sieroproteine, individuando il momento corretto per l'estrazione in cestini, teli o sacchetti di juta.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-19 | PRODUZIONE DI FORMAGGI | EQF-3 | Versione 2 31/01/2017 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati. | | | Format_5D |

### 1 - PRODUZIONE DELLA CAGLIATA E SPURGO DEL SIERO

**1.3 - ROTTURA DELLA CAGLIATA**

Effettuare la rottura della cagliata con opportuni strumenti (lira, spino, lama, piatto) per ottenere granuli di dimensione variabile, in funzione della successiva lavorazione, favorendo lo spurgo del siero.

**1.2 - COAGULAZIONE DEL LATTE**

Dosare e utilizzare i diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte e l'ottenimento della "cagliata", a seconda del tipo di formaggio da produrre.

**1.1 - PREPARAZIONE DEL LATTE**

Effettuare l'acidificazione biochimica o chimica del latte dosando gli innesti naturali o chimici per favorire la successiva azione del caglio e la conseguente formazione della cagliata.

### 2 – FORMAGGI A LAVORAZIONE LATTICA

**2.2 - SALATURA A SECCO E STOCCAGGIO**

Effettuare la salatura a secco delle forme e conservare il prodotto fresco (es. spalmabile) nei locali di stoccaggio.

**2.1 - LAVORAZIONE DELLA CAGLIATA**

Estrarre la cagliata in teli, stampi o fiscelle, a seconda della specifica tipologia di formaggio da ottenere (es. caprino, robiola), favorendo lo spurgo del siero residuo.

### 3 - FORMAGGI A PASTA FILATA

**3.4 - SALATURA IN SALAMOIA**

Preparare la salamoia ed immergervi le forme per un tempo variabile a seconda del tipo di prodotto e in coerenza con gli eventuali disciplinari di produzione.

**3.3 - FORMATURA**

Effettuare la formatura della pasta, manuale o meccanica, ottenendo pezzature differenziate a seconda della tipologia di formaggio da ottenere (mozzarella, treccia, caciocavallo, provola).

**3.2 - FILATURA**

Tagliare la cagliata e immergerla in acqua calda per ottenere la filatura dalla pasta, controllandone costantemente la consistenza. Per i prodotti che lo richiedono, dosare il sale e salare l'acqua di filatura.

**3.1 - MATURAZIONE DELLA CAGLIATA**

Realizzare la maturazione della cagliata controllando la temperatura e verificando l'evoluzione della acidità della pasta fino al conseguimento del corretto "punto di filatura".

### 4 - FORMAGGI A PASTA MOLLE

**4.3 - STOCCAGGIO**

Effettuare lo stoccaggio delle forme in magazzino e favorire il loro raffreddamento, con un'eventuale breve stagionatura (es. caciotta).

**4.2 - SALATURA A SECCO O IN SALAMOIA**

Effettuare la salatura a secco (manuale) o preparando la salina (salamoia) immergendovi le forme per un tempo variabile a seconda della tipologia di formaggio da ottenere, controllando costantemente concentrazione e acidità della salamoia per effettuare eventuali interventi correttivi, nel rispetto di tempi e temperature più idonei.

**4.1 - ESTRAZIONE E MESSA IN FORMA**

Estrarre la cagliata utilizzando stampi o fiscelle per la messa in forma del formaggio.

### 5 - FORMAGGI A PASTA PRESSATA

**5.4 - STAGIONATURA**

Collocare le forme di formaggio nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (es. grana), controllando l'impostazione dei parametri ambientali, l'evoluzione del prodotto e rivoltando periodicamente le forme.

**5.3 - SALATURA IN SALAMOIA SATURA**

Preparare la salamoia satura e determinare i tempi di immersione, controllando costantemente la concentrazione e composizione della salamoia intervenendo con un'eventuale ripasso manuale di aggiustamento.

**5.2 - PRESSATURA**

Sottoporre le forme alla pressatura per lo spurgo del latticello, utilizzando presse manuali o meccaniche.

**5.1 - COTTURA DELLA CAGLIATA E MESSA IN FORMA**

Realizzare la cottura della cagliata a temperature variabili per ottenere formaggi a pasta cotta (formaggi da grana) o semicotta (Montasio), effettuando la successiva estrazione e messa in forma.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-16 | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative. | | | Format_4D |

## 1 - PRODOTTI LIQUIDI

### 1.2 - CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Realizzare il confezionamento di succhi, olio e vino in appositi contenitori (bottiglie, vasi ecc.) chiudendoli con tappi e coperchi a vite o a pressione.

### 1.1 - STERILIZZAZIONE DEI CONTENITORI

Effettuare la sterilizzazione dei contenitori in vetro utilizzati per i prodotti alimentari liquidi (succhi, olio, vino, latte).

## 2 – PRODOTTI SEMI-LIQUIDI

### 2.2 - CHIUSURA DEI CONTENITORI

Chiudere i vasetti di vetro riempiti di prodotto con tappi e coperchi specifici per singolo prodotto, garantendo la sigillatura e l'ermeticità.

### 2.1 - CONFETTURE E MARMELLATE

Pesare e collocare il prodotto in contenitori di vetro.

## 3 - PRODOTTI SOLIDI

### 3.4 - PRODOTTI DI IV GAMMA

Confezionare verdure e frutta lavate già porzionate in contenitori con atmosfera modificata per un consumo immediato.

### 3.3 - SOTTO VUOTO

Confezionare gli alimenti in contenitori plastici rigidi con l'estrazione dell'aria (sotto vuoto) per favorirne la conservazione, utilizzando macchine adeguate allo scopo.

### 3.2 - CONTENITORI PLASTICI

Confezionare carne, formaggio, pesce, frutta e verdure in contenitori plastici per alimenti coprendoli con adeguato film plastico.

### 3.1 - CARTA ALIMENTARE E FILM PLASTICO

Confezionare formaggi e salumi utilizzando carta per uso alimentare.

## 4 - ETICHETTATURA

### 4.2 - REALIZZARE ETICHETTE

Realizzare le etichette dei prodotti alimentari riportando tutte le informazioni previste dalla legge, evidenziando la tracciabilità del prodotto.

### 4.1 - ETICHETTARE I CONTENITORI

Applicare le etichette sui diversi contenitori per alimenti utilizzando anche macchine etichettatrici, manuali o automatiche

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-06**

# ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.5.1.5.0 | Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie |
| 7.3.2.2.0 | Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.51.10 | Trattamento igienico del latte |
| 10.51.20 | Produzione dei derivati del latte |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE è una figura in grado di garantire la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati (formaggi, burro, ricotta, yogurt, ecc.), operando sull'intero processo di trasformazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionatura, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-14** | PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-18** | PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-29** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 09/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

## PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE

Codice: **QPR-ALI-14** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, effettuare le prime lavorazioni del latte fresco da destinare al consumo diretto oppure da trasformare per la produzione di latti fermentati, formaggi e derivati.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte<br>• Fasi del ciclo di produzione del latte alimentare fresco, scremato, a lunga conservazione, UHT<br>• Caratteristiche principali dell'impianto industriale per la produzione di latte alimentare<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del latte e alla produzione di crema<br>• Principali analisi biochimiche effettuate sul latte<br>• Effetto dei diversi livelli termici sulle caratteristiche del latte e sui suoi elementi costitutivi<br>• Caratteristiche e funzionamento della caldaia polivalente<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Controllare il latte in arrivo e procedere alla filtrazione<br>• Effettuare i trattamenti termici al latte<br>• Controllare l'efficacia dei trattamenti termici al latte<br>• Effettuare l'omogeneizzazione del latte<br>• Realizzare la scrematura, per affioramento e per centrifugazione<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE

Codice: **QPR-ALI-18** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di ottenere diverse tipologie di yogurt, panna, burro e ricotta, utilizzando come materia prima il latte e/o il siero.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di produzione dei latti fermentati e dei derivati del latte e del siero<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali dei prodotti<br>• Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali dei microrganismi interessati<br>• L'organizzazione della linea di produzione, aspetti tecnologici<br>• Norme di igiene, sicurezza e qualità relative alla produzione e commercializzazione di panna, burro e yogurt<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Effettuare la regolazione della caldaia polivalente per la pastorizzazione<br>• Utilizzare e regolare il separatore centrifugo<br>• Utilizzare e regolare il fermentatore/maturatore<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre la panna<br>• Utilizzare la zangola<br>• Produrre il burro<br>• Produrre burro a ridotto tenore di colesterolo<br>• Produrre yogurt compatto, omogeneo e aromatizzato<br>• Produrre la ricotta, anche affumicata<br>• Tarare e utilizzare l'affumicatore<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio dei prodotti finiti<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio (es. ricotta)<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE DI FORMAGGI

Codice: **QPR-ALI-19** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Classificazione dei formaggi<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle varie tipologie di formaggi<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Acidificazione chimica e naturale<br>• Diverse tipologie dei cagli, scelta e impiego<br>• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta<br>• Produrre formaggi a pasta filata<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature<br>• Gestire le fasi di conservazione e stagionatura<br>• Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare formaggi tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI

Codice: **QPR-ALI-20** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali di muffe, lieviti e batteri utilizzati per la produzione dei formaggi erborinati, a crosta fiorita a crosta lavata<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche, organolettiche e nutrizionali dei principali formaggi “speciali”: impatto delle proteolisi, aspetti tossicologici, caratteristiche aromatiche<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Preparazione del latte (pastorizzazione, scrematura, insemenzamento ecc.)<br>• Lavorazione specifica dei prodotti caseari (messa in forma, “lavaggi”, “fioritura”)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre formaggi a crosta fiorita, lavata e a pasta erborinata, affumicati<br>• Monitorare il processo di affinamento, controllando i parametri ambientali ed effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stagionatura<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Codice: **QPR-ALI-16** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • La normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene alimentare e confezionamento<br>• La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare<br>• Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione<br>• Tecnologia del confezionamento alimentare<br>• Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc.<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc.<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)<br>• Gli imballaggi: primari, secondari e terziari<br>• Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti<br>• I sistemi di codifica automatizzata<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità<br>• Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura<br>• Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari<br>• Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-14** | PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-18** | PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

## 1 - FASI DI LAVORO

### 1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

## 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

### 2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

### 2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

### 2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

## 3 - LINEA DI PRODUZIONE

### 3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

## 4 - CURA ATTREZZATURE

### 4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

### 4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

### 4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

### 4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

## 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

### 5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

### 5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

### 5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-14 PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE EQF-3<br>Sulla base del piano di produzione, effettuare le prime lavorazioni del latte fresco da destinare al consumo diretto oppure da trasformare per la produzione di latti fermentati, formaggi e derivati. | Versione 3<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

**1 - PULIZIA E FILTRAZIONE**

**1.1 - PULIZIA DEL LATTE IN ARRIVO**

Effettuare il controllo del latte in arrivo procedendo alla sua filtrazione con semplici attrezzature per eliminare meccanicamente gli agenti inquinanti di maggiori dimensioni.

**2 – TRATTAMENTI TERMICI**

**2.3 - CONTROLLO EFFICACIA DEI TRATTAMENTI TERMICI**

Effettuare il campionamento del latte per sottoporlo ad analisi impiegando kit colorimetrici e/o enzimatici per la verifica della attività degli enzimi di riferimento (fosfatasi alcalina, perossidasi, furosina).

**2.2 - TRATTAMENTO TERMICO DEL LATTE CON SCAMBIATORE A PIASTRE**

Dopo aver opportunamente predisposto e regolato lo scambiatore a piastre, effettuare il trattamento termico del latte applicando tempi e temperature variabili in funzione del prodotto da ottenere, che si tratti di latte alimentare (pastorizzato, a lunga conservazione, UHT) oppure latte da avviare alla trasformazione.

**2.1 - PASTORIZZAZIONE DEL LATTE CON LA CALDAIA POLIVALENTE**

Dopo aver predisposto la polivalente (pulizia, impostazione temperatura e tempi) effettuare il trattamento termico del latte, preventivamente pulito e filtrato, nel rispetto dei parametri impostati. Si ottiene LATTE FRESCO PASTORIZZATO da destinare al consumo fresco o da avviare alla caseificazione (es. nei minicaseifici).

**3 - OMOGENEIZZAZIONE**

**3.2 - CONTROLLARE IL PROCESSO DI OMOGENEIZZAZIONE**

Verificare costantemente le condizioni di lavoro dell'omogeneizzatore al fine di rispettare gli standard del processo.

**3.1 - EFFETTUARE E GESTIRE L'OMOGENEIZZAZIONE**

Al fine di ridurre e rendere omogenea la dimensione dei globuli lipidici, predisporre le necessarie attrezzature e procedere all'omogeneizzazione del latte con l'apposito impianto, controllando l'adeguata temperatura del latte e procedendo, al termine del processo, alla manutenzione ordinaria e alla pulizia dell'attrezzatura.

**4 - SCREMATURA**

**4.2 - EFFETTUARE LA SCREMATURA CON SEPARATORE CENTRIFUGO**

Predisporre il separatore centrifugo in funzione del grado di scrematura richiesto e del prodotto da ottenere (es. latte scremato, parzialmente scremato, tipologia di crema). Da questa crema si otterrà panna "dolce" con basso grado di acidità.

**4.1 - REALIZZARE LA SCREMATURA PER AFFIORAMENTO**

Favorire l'affioramento della crema di latte negli appositi contenitori (vasche, serbatoi), controllando e gestendo i tempi di permanenza del latte per evitare un eccessivo inacidimento di crema e latte.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-18 | PRODUZIONE DI YOGURT E DERIVATI DEL LATTE | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di ottenere diverse tipologie di yogurt, panna, burro e ricotta, utilizzando come materia prima il latte e/o il siero. | | | Format_4D |

## 1 - PANNA

**1.2 - MATURAZIONE**

Aggiungere alla crema i fermenti per l'innesto, controllando che il processo di maturazione proceda correttamente e provvedendo alla successiva pulizia delle attrezzature.

**1.1 - PASTORIZZAZIONE DELLA CREMA DI LATTE**

Pastorizzare la crema ottenuta dalla scrematura del latte predisponendo l'attrezzatura e le macchine da utilizzare.

## 2 – BURRO

**2.3 - BURRI SPECIALI**

Ottenere tipi speciali di burro (salato, aromatizzato, decolesterolizzato) applicando opportuni metodi di lavorazione, nel rispetto dei vincoli di legge relativi al contenuto di acidi grassi e perossidi.

**2.2 - MESSA IN FORMA**

Dopo l'estrazione del latticello e il lavaggio dell'impasto ottenuto, procedere alla messa in forma per il confezionamento e la sigillatura.

**2.1 - ZANGOLATURA**

Predisporre la zangola per la burrificazione della crema verificando costantemente la coerenza dei parametri di temperatura e acidità con i valori di riferimento.

## 3 - YOGURT

**3.3 - LISCIATURA**

Rendere lo yogurt omogeneo e privo di grumi, procedendo all'eventuale successiva aggiunta di ingredienti/aromi per la produzione di yogurt omogeneo/liquido.

**3.2 - MATURAZIONE**

Dopo l'inoculo del latte con i batteri lattici e l'aggiunta di eventuali probiotici e/o aromi, utilizzare il maturatore (yogurt omogeneo) o la camera calda (yogurt compatto) per favorire l'azione dei batteri, controllando in particolar modo temperatura e

**3.1 - STANDARDIZZAZIONE E OMOGENEIZZAZIONE DEL LATTE**

Effettuare la standardizzazione del latte e le successive omogeneizzazione e pastorizzazione, procedendo ad eventuali integrazioni (es. crema, proteine).

## 4 - RICOTTA

**4.2 - AFFUMICATURA**

Effettuare l'affumicatura della ricotta predisponendo e regolando opportunamente l'affumicatore, controllando il processo e rispettando i tempi di intervento.

**4.1 - PRODUZIONE DELLA RICOTTA**

Dosare e aggiungere al siero riscaldato (eventualmente integrato con disacidificanti, latte o panna e/o sale) agenti flocculanti (es. acidi o sali) per determinare la coagulazione e precipitazione delle sieroproteine, individuando il momento corretto per l'estrazione in cestini, teli o sacchetti di juta.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-19 | PRODUZIONE DI FORMAGGI | EQF-3 | Versione 2 31/01/2017 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati. | | | Format_5D |

### 1 - PRODUZIONE DELLA CAGLIATA E SPURGO DEL SIERO

**1.3 - ROTTURA DELLA CAGLIATA**

Effettuare la rottura della cagliata con opportuni strumenti (lira, spino, lama, piatto) per ottenere granuli di dimensione variabile, in funzione della successiva lavorazione, favorendo lo spurgo del siero.

**1.2 - COAGULAZIONE DEL LATTE**

Dosare e utilizzare i diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte e l'ottenimento della "cagliata", a seconda del tipo di formaggio da produrre.

**1.1 - PREPARAZIONE DEL LATTE**

Effettuare l'acidificazione biochimica o chimica del latte dosando gli innesti naturali o chimici per favorire la successiva azione del caglio e la conseguente formazione della cagliata.

### 2 – FORMAGGI A LAVORAZIONE LATTICA

**2.2 - SALATURA A SECCO E STOCCAGGIO**

Effettuare la salatura a secco delle forme e conservare il prodotto fresco (es. spalmabile) nei locali di stoccaggio.

**2.1 - LAVORAZIONE DELLA CAGLIATA**

Estrarre la cagliata in teli, stampi o fiscelle, a seconda della specifica tipologia di formaggio da ottenere (es. caprino, robiola), favorendo lo spurgo del siero residuo.

### 3 - FORMAGGI A PASTA FILATA

**3.4 - SALATURA IN SALAMOIA**

Preparare la salamoia ed immergervi le forme per un tempo variabile a seconda del tipo di prodotto e in coerenza con gli eventuali disciplinari di produzione.

**3.3 - FORMATURA**

Effettuare la formatura della pasta, manuale o meccanica, ottenendo pezzature differenziate a seconda della tipologia di formaggio da ottenere (mozzarella, treccia, caciocavallo, provola).

**3.2 - FILATURA**

Tagliare la cagliata e immergerla in acqua calda per ottenere la filatura dalla pasta, controllandone costantemente la consistenza. Per i prodotti che lo richiedono, dosare il sale e salare l'acqua di filatura.

**3.1 - MATURAZIONE DELLA CAGLIATA**

Realizzare la maturazione della cagliata controllando la temperatura e verificando l'evoluzione della acidità della pasta fino al conseguimento del corretto "punto di filatura".

### 4 - FORMAGGI A PASTA MOLLE

**4.3 - STOCCAGGIO**

Effettuare lo stoccaggio delle forme in magazzino e favorire il loro raffreddamento, con un'eventuale breve stagionatura (es. caciotta).

**4.2 - SALATURA A SECCO O IN SALAMOIA**

Effettuare la salatura a secco (manuale) o preparando la salina (salamoia) immergendovi le forme per un tempo variabile a seconda della tipologia di formaggio da ottenere, controllando costantemente concentrazione e acidità della salamoia per effettuare eventuali interventi correttivi, nel rispetto di tempi e temperature più idonei.

**4.1 - ESTRAZIONE E MESSA IN FORMA**

Estrarre la cagliata utilizzando stampi o fiscelle per la messa in forma del formaggio.

### 5 - FORMAGGI A PASTA PRESSATA

**5.4 - STAGIONATURA**

Collocare le forme di formaggio nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (es. grana), controllando l'impostazione dei parametri ambientali, l'evoluzione del prodotto e rivoltando periodicamente le forme.

**5.3 - SALATURA IN SALAMOIA SATURA**

Preparare la salamoia satura e determinare i tempi di immersione, controllando costantemente la concentrazione e composizione della salamoia intervenendo con un'eventuale ripasso manuale di aggiustamento.

**5.2 - PRESSATURA**

Sottoporre le forme alla pressatura per lo spurgo del latticello, utilizzando presse manuali o meccaniche.

**5.1 - COTTURA DELLA CAGLIATA E MESSA IN FORMA**

Realizzare la cottura della cagliata a temperature variabili per ottenere formaggi a pasta cotta (formaggi da grana) o semicotta (Montasio), effettuando la successiva estrazione e messa in forma.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-20 | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati). | | | Format_4D |

### 1 - FORMAGGI A CROSTA FIORITA

**1.2 - GESTIONE DEI PARAMETRI AMBIENTALI**

Impostare e controllare i parametri ambientali di maturazione (temperatura, umidità e ventilazione) per favorire lo sviluppo e l'accrescimento del feltro sulla crosta.

**1.1 - UTILIZZO DI MICRORGANISMI SPECIFICI**

Selezionare e dosare muffe e lieviti specifici (es.: Penicillium candidum, Penicillium camemberti) da innestare nel latte prima di ottenere la cagliata, per la produzione di formaggi del tipo caprino a crosta fiorita quali robiola, brie, camembert.

### 2 – FORMAGGI A CROSTA LAVATA

**2.3 - MATURAZIONE**

Favorire il corretto sviluppo della microflora specifica tramite l'impostazione e il costante controllo di temperatura e umidità.

**2.2 - LAVAGGIO DELLA CROSTA**

Effettuare il "lavaggio" ovvero la spugnatura delle forme con acqua salata per favorire lo sviluppo dei microrganismi responsabili delle caratteristiche patine superficiali di colore rosso/marrone.

**2.1 - LAVORAZIONE SPECIFICA DELLA CAGLIATA**

Predisporre la cagliata alla lavorazione con adeguato grado di umidità (es. taleggio), effettuando la modulazione dello spurgo e l'eventuale stufatura (es. fontina).

### 3 - FORMAGGI A PASTA ERBORINATA

**3.2 - SVILUPPO E CONTROLLO DELL'ERBORINATURA**

Favorire lo sviluppo e accrescimento di muffe/lieviti specifici all'interno delle forme effettuando una corretta foratura per un opportuno arieggiamento della pasta, controllando nel contempo temperatura e umidità dei locali.

**3.1 - PREPARAZIONE DEGLI INNESTI**

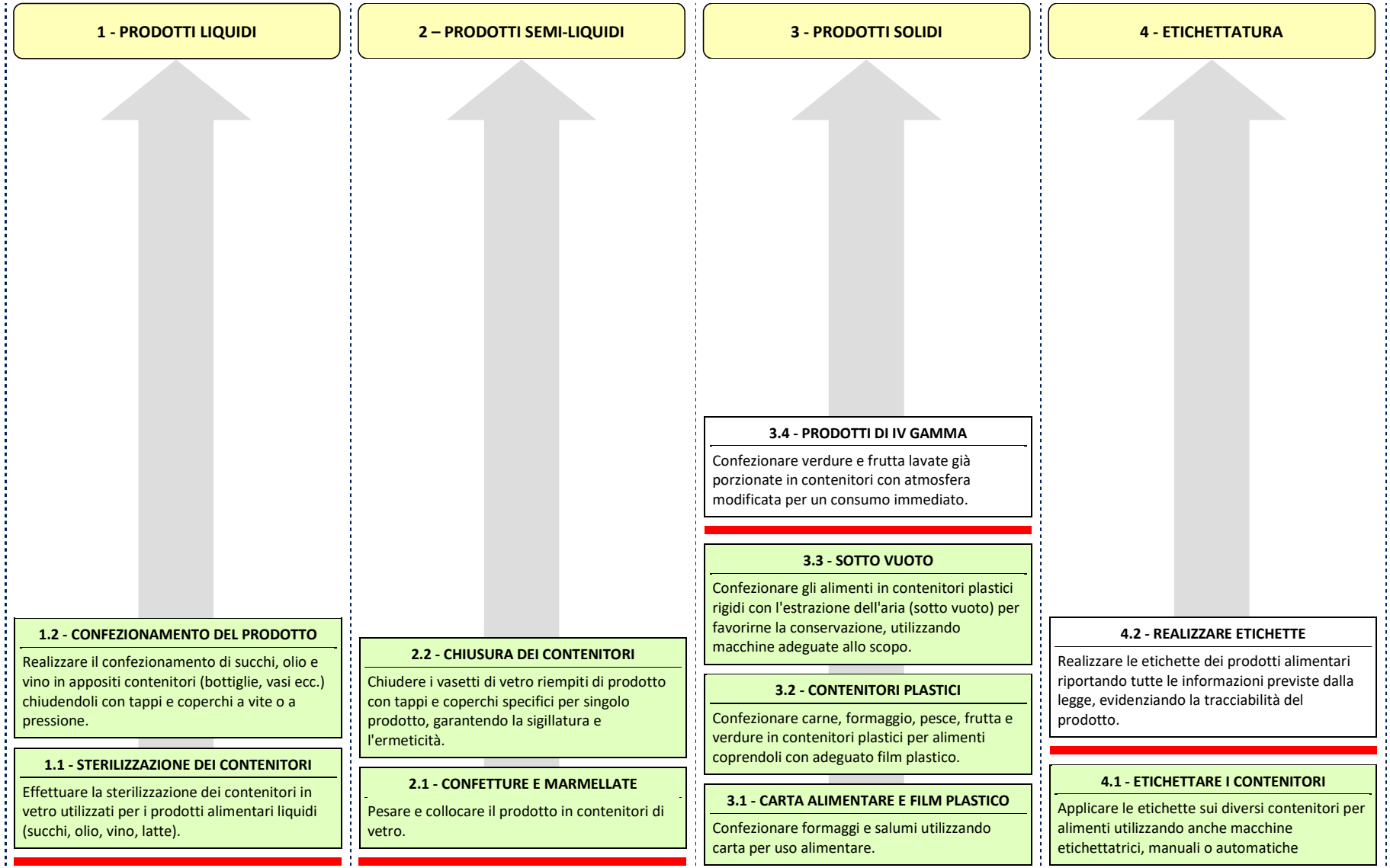
Selezionare e dosare muffe e lieviti specifici (es.: Penicillium roqueforti) da aggiungere al latte prima dell'ottenimento della cagliata, per la produzione di formaggi quali gorgonzola, roquefort, stilton.

### 4 - FORMAGGI AFFUMICATI

**4.1 - AFFUMICATURA**

Predisporre la necessaria attrezzatura ed effettuare un'affumicatura a freddo (max 30-32°C), con l'eventuale aggiunta di piante aromatiche (es. ginepro, rosmarino), controllando costantemente la regolare prosecuzione del processo.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-16 | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative. | | | Format_4D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-07**

# ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.5.1.1.2 | Norcini |
| 7.3.2.1.0 | Conduttori di macchinari per la conservazione e la lavorazione della carne e del pesce |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 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 |
| 82.92.10 | Imballaggio e confezionamento di generi alimentari |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI si occupa dell'intero processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi a base di carne destinati al consumo (carni, salumi, insaccati, prodotti pronti, ecc.), del confezionamento, del rifornimento del banco e del ricevimento e del controllo delle merci. In funzione del contesto aziendale, si può occupare, infine, direttamente della vendita al cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliando i clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-13** | REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-29** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 09/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

## PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE

Codice: **QPR-ALI-11** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi<br>• Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati<br>• Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati<br>• Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica<br>• Organizzazione e tecnologie di laboratorio<br>• Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti<br>• Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre il layout di laboratorio verificando la funzionalità di attrezzi e strumenti<br>• Controllare l'idoneità delle carni destinate a insaccati<br>• Effettuare eventuali interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti<br>• Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura)<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio degli insaccati<br>• Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali anomalie<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

## REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI

Codice: **QPR-ALI-13** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base al piano commerciale eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione delle carni provenienti dai macelli (bovina, suina, ovina, avicunicola), ottenendo tagli commerciali da proporre al consumatore o destinati ai servizi ristorativi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo produttivo delle carni: allevamento, macellazione, lavorazione, commercializzazione<br>• Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle specie animali: bovini, suini, ovini, avicunicoli<br>• Merceologia della carne e dei prodotti carnei<br>• Classificazione dei tagli commerciali delle carni<br>• Tecniche di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere<br>• Metodi di conservazione delle carni lavorate<br>• La catena del freddo nelle trasformazioni alimentari<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Controllare le carni in arrivo dai macelli e predisporle alle successive lavorazioni<br>• Disossare le diverse tipologie di carni<br>• Realizzare i tagli commerciali della carne mediante strumenti manuali o macchinari (es. fettine, braciole, bistecche, rollata, spezzatino)<br>• Tritare la carne (es. macinato, hamburgher)<br>• Realizzare prodotti pronto-cuoci<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Allestire il banco espositivo delle carni<br>• Applicare procedure di conservazione delle carni<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

## CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Codice: **QPR-ALI-16** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • La normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene alimentare e confezionamento<br>• La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare<br>• Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione<br>• Tecnologia del confezionamento alimentare<br>• Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc.<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc.<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)<br>• Gli imballaggi: primari, secondari e terziari<br>• Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti<br>• I sistemi di codifica automatizzata<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità<br>• Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura<br>• Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari<br>• Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-13** | REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

## 1 - FASI DI LAVORO

### 1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

## 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

### 2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

### 2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

### 2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

## 3 - LINEA DI PRODUZIONE

### 3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

## 4 - CURA ATTREZZATURE

### 4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

### 4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

### 4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

### 4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

## 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

### 5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

### 5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

### 5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-11 PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE EQF-3<br>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. | Versione 2<br>23/04/2015<br>Format_4D |
|---|---|---|

| 1 - PREPARAZIONE IMPASTI | 2 – INSACCATURA | 3 - FERMENTAZIONE E STAGIONATURA | 4 - COTTURA |
|---|---|---|---|
| **1.4 - REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO**<br>Unire la carne tritata al sale, spezie, starter, additivi e conservanti preventivamente dosati, rimescolando il tutto per garantire l'uniformità dell'impasto da insaccare. | | **3.3 - STAGIONATURA**<br>Effettuare la stagionatura dei salumi insaccati per un periodo variabile a seconda del salume, controllando costantemente il prodotto e la costanza dei parametri ambientali. | |
| **1.3 - TAGLIO DELLA CARNE "A PUNTA DI COLTELLO"**<br>Effettuare il taglio della carne utilizzando il coltello per mantenere inalterate le caratteristiche della carne destinata a insaccati. | | **3.2 - STOCCAGGIO**<br>Conservare i salumi non stagionati (es. salsiccia e cotechino) appendendoli a telai facendo attenzione che non si tocchino fra loro. | |
| **1.2 - MACINATURA DELLA CARNE**<br>Effettuare il taglio della carne con tritacarne elettrico per ottenere pezzetti di dimensioni idonee alla realizzazione di salumi insaccati. | **2.2 - LEGATURA**<br>Realizzare la legatura dell'insaccato utilizzando spago da cucina, facendo attenzione alla pressione esercitata per evitare sacche d'aria. | | |
| **1.1 - PREPARAZIONE MATERIE PRIME**<br>Individuare e selezionare le materie prime per la creazione degli impasti (carne, spezie, additivi e conservanti ...). | **2.1 - INSACCATURA**<br>Effettuare l'insaccatura dell'impasto in budelli naturali, sintetici o ricostituiti utilizzando l'insaccatrice manuale o elettrica. | **3.1 - CONSERVAZIONE**<br>Impostare e controllare i parametri ambientali di conservazione intervenendo a correzione di eventuali variazioni critiche. | **4.1 - COTTURA**<br>Effettuare la cottura di wurstel e mortadella in stufe a vapore con temperature e tempi variabili a seconda del prodotto (es. 19-20 ore a 80°C per la mortadella) con successivo immediato raffreddamento. |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-13 REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI EQF-3<br>In base al piano commerciale eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione delle carni provenienti dai macelli (bovina, suina, ovina, avicunicola), ottenendo tagli commerciali da proporre al consumatore o destinati ai servizi ristorativi. | Versione 5<br>15/01/2020<br>Format_5D |
|---|---|---|

## 1 - PREPARAZIONE DI CARNI E ATTREZZATURE

**1.2 - PREDISPORRE MACCHINE E ATTREZZI**

Verificare la funzionalità e l'igiene di coltelli, affettatrice e segaossa per l'avvio delle operazioni di lavorazione delle carni.

**1.1 - SELEZIONARE LE CARNI**

Riconoscere e individuare le sezioni anatomiche delle diverse tipologie di animali da carne da utilizzare per le successive fasi di lavorazione.

## 2 – LAVORARE LE CARNI AVICUNICOLE

**2.3 - DISOSSARE IL CONIGLIO**

Effettuare il disosso del coniglio per la preparazione di arrotolati, utilizzando accuratamente coltelli diversi a seconda delle operazioni da fare.

**2.2 - DISOSSARE POLLO E TACCHINO**

Effettuare il disosso di pollo e tacchino per l'eventuale farcitura e cottura per intero, utilizzando con accortezza coltelli diversi.

**2.1 - PORZIONARE POLLO E TACCHINO**

Sezionare pollo e tacchino interi per ottenere petto e relative fettine, ala, coscia e sopracoscia.

## 3 - LAVORARE LE CARNI SUINE

**3.3 - BRACIOLE CON OSSO**

Utilizzare il carrè per ottenere braciole con osso, utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi.

**3.2 - BISTECCHE E FETTINE DI BOVINO**

Sezionare tagli commerciali di bovino (es. lombata, filetto, scamone) per ottenere bistecche senza osso e fettine, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.

**3.1 - DISOSSARE LE CARNI BOVINE**

Effettuare il disosso del quarto anteriore e del quarto posteriore bovino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando coltello e spaccaossi.

## 4 - LAVORARE LE CARNI BOVINE

**4.3 - COSTATE E FIORENTINE**

Utilizzare la costata bovina per ottenere bistecche con l'osso (costate e fiorentine), utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi

**4.2 - DISOSSARE LE CARNI BOVINE**

Effettuare il disosso del quarto anteriore e del quarto posteriore bovino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando coltello, spaccaossi ed eventualmente la macchina segaossa.

**4.1 - BISTECCHE E FETTINE DI BOVINO**

Sezionare tagli commerciali di bovino (es. lombata, filetto, scamone) per ottenere bistecche senza osso e fettine, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.

## 5 - PRODURRE PRODOTTI PRONTO-CUOCI

**5.4 - ARROTOLATI PER ARROSTI**

Farcire con verdure e spezie carni bianche disossate (es. cosce di pollo e tacchino) e coniglio disossato arrotolando il prodotto e legandolo con spago da cucina.

**5.3 - SPIEDINI**

Tagliare a cubetti carni bianche e rosse e verdure infilzandole alternate su stecchini di legno di lunghezza variabile.

**5.2 - HAMBURGER E POLPETTE**

Miscelare la carne macinata di bovino e pollo con aromi, spezie, uovo e pan grattato, e porzionarla, pressandola manualmente o con l'utilizzo della pressatrice (hamburger) o formando palline di diverse dimensioni (polpette).

**5.1 - CARNI MARINATE**

Realizzare la mistura per la marinatura (es. olio, vino, aglio, pepe, spezie e sapori) e trattare le carni (es. cosce di pollo) per un tempo variabile in dipendenza del tipo di prodotto.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-16 | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative. | | | Format_4D |

## 1 - PRODOTTI LIQUIDI

**1.2 - CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO**

Realizzare il confezionamento di succhi, olio e vino in appositi contenitori (bottiglie, vasi ecc.) chiudendoli con tappi e coperchi a vite o a pressione.

**1.1 - STERILIZZAZIONE DEI CONTENITORI**

Effettuare la sterilizzazione dei contenitori in vetro utilizzati per i prodotti alimentari liquidi (succhi, olio, vino, latte).

## 2 – PRODOTTI SEMI-LIQUIDI

**2.2 - CHIUSURA DEI CONTENITORI**

Chiudere i vasetti di vetro riempiti di prodotto con tappi e coperchi specifici per singolo prodotto, garantendo la sigillatura e l'ermeticità.

**2.1 - CONFETTURE E MARMELLATE**

Pesare e collocare il prodotto in contenitori di vetro.

## 3 - PRODOTTI SOLIDI

**3.4 - PRODOTTI DI IV GAMMA**

Confezionare verdure e frutta lavate già porzionate in contenitori con atmosfera modificata per un consumo immediato.

**3.3 - SOTTO VUOTO**

Confezionare gli alimenti in contenitori plastici rigidi con l'estrazione dell'aria (sotto vuoto) per favorirne la conservazione, utilizzando macchine adeguate allo scopo.

**3.2 - CONTENITORI PLASTICI**

Confezionare carne, formaggio, pesce, frutta e verdure in contenitori plastici per alimenti coprendoli con adeguato film plastico.

**3.1 - CARTA ALIMENTARE E FILM PLASTICO**

Confezionare formaggi e salumi utilizzando carta per uso alimentare.

## 4 - ETICHETTATURA

**4.2 - REALIZZARE ETICHETTE**

Realizzare le etichette dei prodotti alimentari riportando tutte le informazioni previste dalla legge, evidenziando la tracciabilità del prodotto.

**4.1 - ETICHETTARE I CONTENITORI**

Applicare le etichette sui diversi contenitori per alimenti utilizzando anche macchine etichettatrici, manuali o automatiche

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-08**

# TECNICO DI PASTICCERIA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.5.4.1 | Tecnici della preparazione alimentare |
| 6.5.1.3.1 | Pasticcieri e cioccolatai |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.71.20 | Produzione di pasticceria fresca |
| 10.72.00 | Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati |
| 10.82.00 | Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie |

Figura e indirizzo/i di riferimento

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DI PASTICCERIA interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
• Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria
Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
• Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Parziale |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-04** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-05** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-07** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione |

## APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

Codice: **QPR-ALI-29** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 09/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

## PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA

Codice: **QPR-ALI-03** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 08/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene e HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici della tradizione pasticcera<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Tecniche di conservazione dei semilavorati<br>• Caratteristiche e specificità delle diverse basi<br>• I procedimenti di lavoro per la preparazione delle diverse basi (dosaggio ingredienti, amalgama degli impasti e delle creme, eventuale cottura)<br>• Classificazione e funzioni delle basi di pasticceria<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per la preparazione delle diverse basi<br>• Preparare le paste base: frolla e sfoglia<br>• Preparare le masse base: montata e reale<br>• Preparare bignè da riempire successivamente<br>• Preparare creme di pasticceria: pasticcera, chantilly, bavaresi, soffici, cremose, inserimenti<br>• Preparare bagne, salse e marmellate<br>• Preparare gelatine, glasse e meringhe<br>• Preparare elementi decorativi a base di cioccolato<br>• Preparare elementi decorativi a base di zucchero<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA

Codice: **QPR-ALI-04** Livello: **EQF-3** Versione 3 del 08/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca (es. paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria fresca<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria<br>• Tecniche di lavorazione e assemblaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione dei prodotti di pasticceria<br>• Tecniche di decorazione e di cake design<br>• Tecniche di conservazione dei prodotti di pasticceria<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Produrre paste da banco classiche e composte<br>• Produrre pasticcini mignon farciti e decorati<br>• Realizzare tramezzini e tartine decorate<br>• Realizzare dolci da credenza classici e assemblati<br>• Realizzare torte moderne e artistiche<br>• Realizzare dessert da ristorazione<br>• Realizzare prodotti per intolleranti e allergici<br>• Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca<br>• Allestire i vassoi di pasticcini e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico<br>• Monitorare le varie fasi di lavorazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA

Codice: **QPR-ALI-05** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 13/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di pasticceria da forno o fritta<br>• Principali intolleranze e allergie alimentari<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di pasticceria<br>• Caratteristiche delle principali attrezzature e utensili impiegati nel settore (es. forno, cella di lievitazione)<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Monitorare le varie fasi di lavorazione<br>• Produrre diverse tipologie di biscotti dolci e salati<br>• Produrre paste da banco e snack salati<br>• Produrre dolci fritti dolci e salati<br>• Realizzare torte da forno<br>• Produrre grandi dolci lievitati (es. pandoro, panettone, colomba)<br>• Allestire i vassoi di pasticcini e snack e confezionare i dolci artigianali per la vendita al pubblico<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-06** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 08/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione professionale<br>• Cenni storici sulla cioccolateria in Italia<br>• Organizzazione del laboratorio di cioccolateria<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Caratteristiche e varietà del cacao<br>• Classificazione del cioccolato e relativi prodotti<br>• Processo di produzione del cioccolato: miscelazione, concaggio, temperaggio, e modellaggio<br>• Processo di farcitura di prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di decorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporrerle diverse fasi di lavorazione<br>• Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio<br>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cioccolateria<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni previste<br>• Effettuare il temperaggio del cioccolato<br>• Preparare creme e farciture (ganache)<br>• Realizzare cioccolateria semplice o farcita composta in stampi o modellata a mano<br>• Realizzare cioccolata figurata cava (uova, coniglietti) comprensiva di eventuale decorazione<br>• Approntare confezioni, vassoi e vetrine per i clienti<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

## PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO

Codice: **QPR-ALI-07** Livello: **EQF-3** Versione 3 del 09/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti di confetteria e piccole golosità artigianali (es. confetti, caramelle, praline, candies, marron glacé, croccanti, torroni) curandone gli aspetti estetici al fine di solleticare la curiosità e il desiderio dei clienti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici legati alla tradizione pasticcera italiana<br>• Organizzazione del laboratorio di pasticceria<br>• Merceologia delle materie prime<br>• Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi, calorie) delle ricette di confetteria<br>• Caratteristiche e specificità dei diversi prodotti artigianali di confetteria<br>• Processo di lavorazione dei prodotti di confetteria<br>• Processo di canditura, caramellatura e gelatinatura<br>• Processo di produzione di torroni e croccanti<br>• Tecniche di conservazione della confetteria<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni<br>• Produrre confetti classici, colorati e gourmet<br>• Produrre golosità da banco (es. pastigliacci, praline, dragees, candies, ginevrine)<br>• Produrre golosità a base di frutta fresca e secca caramellata, candita, gelatinata o ricoperta<br>• Produrre torrone, croccante e derivati<br>• Confezionare i prodotti per la vendita al pubblico<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

| PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-22** | Livello: **EQF-5** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di produzione e le tendenze alimentari<br>• Principi di dietetica: diete mediche, paramediche, etiche e religiose<br>• Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e merceologiche degli ingredienti alimentari<br>• Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari<br>• Lo studio di fattibilità orientato alla scelta produttiva<br>• Principi di formulazione alimentare<br>• Riformulazione e ribilanciamento ricette: la sperimentazione<br>• Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi<br>• Principi di analisi comparativa e il campionamento alimentare | • Analizzare la domanda di mercato relativa alla richiesta di nuovi prodotti o modifiche di quelli esistenti<br>• Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato<br>• Valutare la convenienza produttiva<br>• Sviluppare formulazioni alimentari traducendo esigenze e intuizioni alimentari<br>• Eseguire il ribilanciamento di ricette<br>• Eseguire la preparazione di campioni alimentari in laboratorio<br>• Realizzare un impianto pilota dei prototipi sperimentati in laboratorio<br>• Eseguire la configurazione delle composizioni alimentari compilando la scheda di prodotto e di processo |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DI PASTICCERIA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Parziale | |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-03** | PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-04** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-05** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-06** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-07** | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |

## 1 - PROGRAMMAZIONE

**1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI**

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

**1.2 - PIANO STRAORDINARIO**

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

**1.1 - PIANO ORDINARIO**

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

**2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI**

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

**2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI**

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

**2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO**

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

**3.4 - GARANZIA EFFICIENZA**

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

**3.3 - MALFUNZIONAMENTI**

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

**3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE**

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

**3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE**

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

**4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO**

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

**4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE**

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

**5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO**

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

**5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE**

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | | | Format_5D_4x |

## 1 - FASI DI LAVORO

### 1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

## 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

### 2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

### 2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

### 2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

## 3 - LINEA DI PRODUZIONE

### 3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

## 4 - CURA ATTREZZATURE

### 4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

### 4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

### 4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

### 4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

## 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

### 5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

### 5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

### 5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-03 PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA EQF-3 | Versione 6 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base dei piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene e HACCP. | Format_5D |

## 1 - BASI PER LA PASTICCERIA

**1.4 - PASTA SFOGLIA**

Preparare la pasta sfoglia con diversi metodi (classico e con burro piatto) come base per le torte e pasticcini stratificati.

**1.3 - PASTA CHOUX**

Preparare la pasta choux per realizzare prodotti come bignè, éclair di varie dimensioni come elementi base per realizzare torte, pasticceria e pasticceria mignon.

**1.2 - MASSE MONTATE**

Preparare masse montate pesanti (Pan genovese), medie (Pan di Spagna) e leggere (Biscuit al cucchiaio) sotto forma di pasta base necessaria per la realizzazione di torte e dolci arrotolati.

**1.1 - PASTE FRIABILI**

Preparare le paste frolle con diversi metodi di impasto necessarie per realizzare fondi di torte e pasticcini (Sablage) e per la biscotteria (Cremé).

## 2 – CREME PER PASTICCERIA

**2.4 - CHIBOUST E CREMOSI**

Preparare creme da pasticceria stabili, vellutate (cremosi) o spumose (Chiboust) da utilizzarsi laddove si ha bisogno di dare strutture diverse al dolce.

**2.3 - CREME COMPLESSE**

Preparare vari tipi di creme complesse, leggere e soffici (mousseline, mousse, bavaresi) con diverse aromatizzazioni.

**2.2 - CREME DI BASE**

Preparare le creme di base (pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica, al burro) per farcire, coprire, accompagnare o decorare i differenti prodotti di pasticceria.

**2.1 - PANNA**

Preparare la panna montata da utilizzarsi come semilavorato per la realizzazione delle creme o per la decorazione superficiale dei dolci.

## 3 - BASI LIQUIDE, GELATIFICATE E CROCCANTI

**3.4 - MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE**

Preparare marmellate, confetture e gelatine da utilizzarsi per la farcitura di prodotti di pasticceria.

**3.3 - FONDI CROCCANTI**

Preparare croccanti da utilizzarsi come fondi o inserimenti (es. riso soffiato e cioccolato) per la realizzazione di dolci.

**3.2 - INSERIMENTI GELITIFICATI**

Preparare basi gelitificate per realizzare strati di frutta o altro all'interno di dolci o mignon.

**3.1 - BAGNE E SALSE**

Preparare bagne (analcoliche o alcoliche aromatizzate con aromi, infusi o distillati) e salse (a base di frutta, di cioccolata, di caramello).

## 4 - MERINGHE

**4.3 - MERINGHE CON FRUTTA SECCA**

Preparare vari tipi di meringhe aromatizzate con frutta secca (es. Dacquoise con mandorle, Massa giapponese con nocciole, Macarons con farina di mandorle).

**4.2 - MERINGA ALL'ITALIANA**

Preparare la meringa all'italiana con zucchero cotto da utilizzarsi in preparazioni senza cottura quali mousse e semifreddi.

**4.1 - MERINGA DA FORNO**

Preparare le meringhe da forno (ordinaria o spumiglia) e meringa svizzera, come basi per altre preparazioni di pasticceria.

## 5 - ELEMENTI DECORATIVI

**5.4 - ZUCCHERO SOFFIATO, TIRATO E COLATO**

Preparare le tipologie di zucchero per lavorazioni artistiche utilizzando tecniche diverse in base ai prodotto da realizzare (es. frutta soffiata, fiori tirati, soggetti bidimensionali colati).

**5.3 - ZUCCHERO DECORATIVO**

Preparare le varie masse a base di zucchero (es. ghiaccia reale, pastigliaccio) utilizzabili in pasticceria per realizzare le decorazioni.

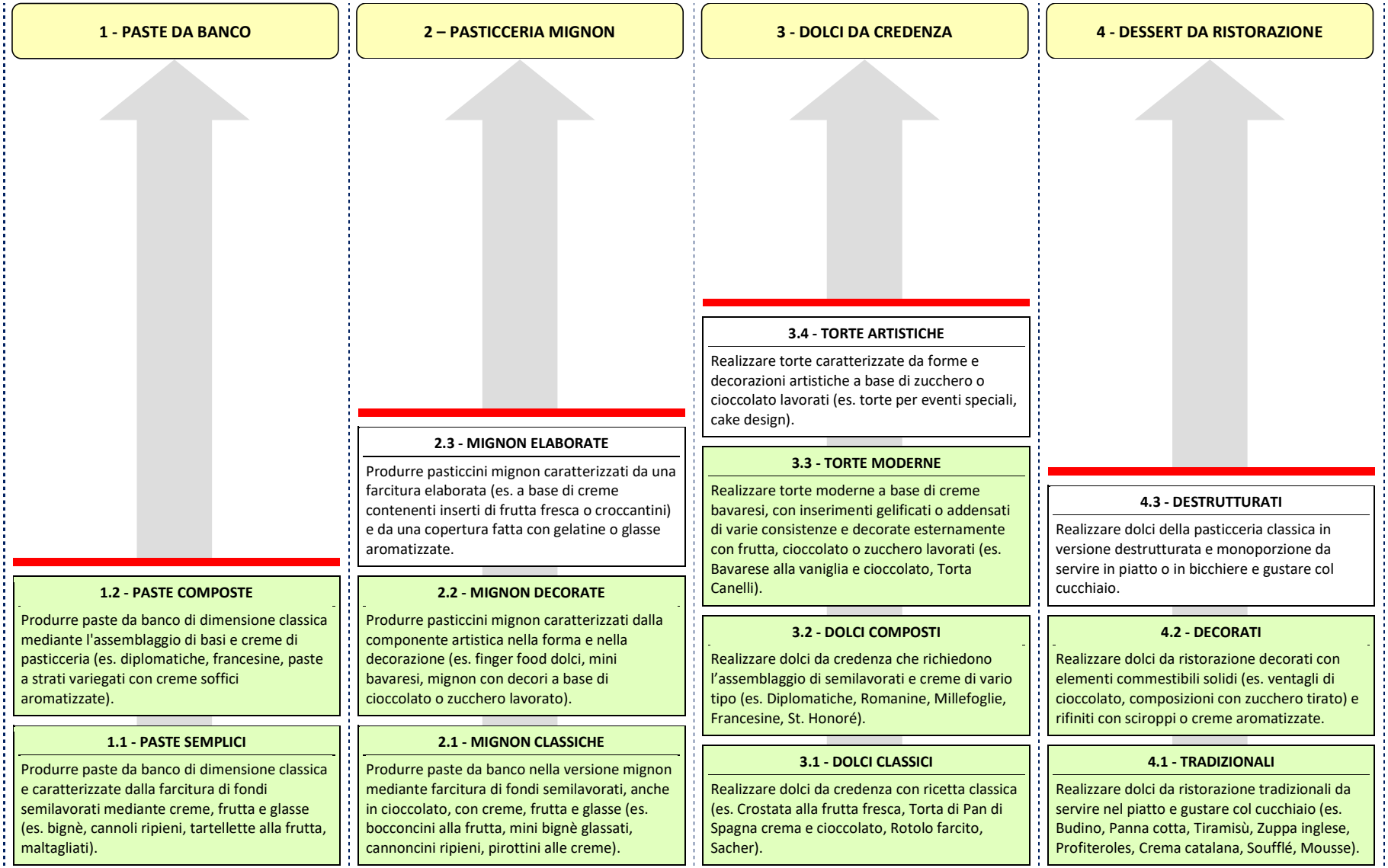
**5.2 - GLASSE PER DECORARE**

Preparare le diverse tipologie di glasse da utilizzarsi in pasticceria per apportare lucentezza al dolce finale (es. glasse a freddo, a base di cioccolato, a base di cacao, al caramello, alla frutta).

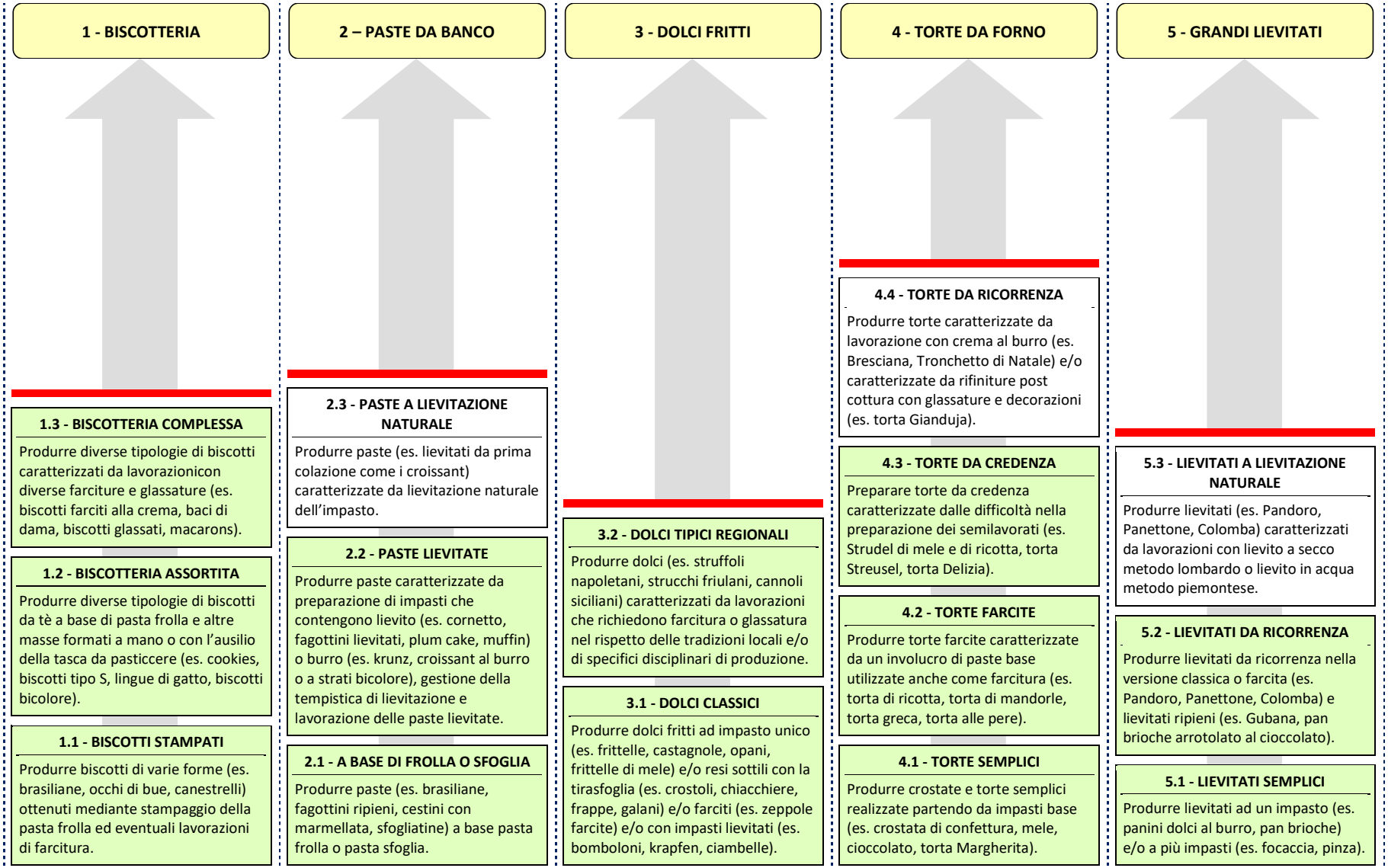
**5.1 - FRUTTA E VERDURA**

Eseguire la cernita, la mondatura ed il taglio di frutta e verdura secondo le quantità e le dimensioni previste per i diversi utilizzi nei prodotti di pasticceria dolce o salata (es. crostata e charlotte alla frutta, focaccia alle verdure).

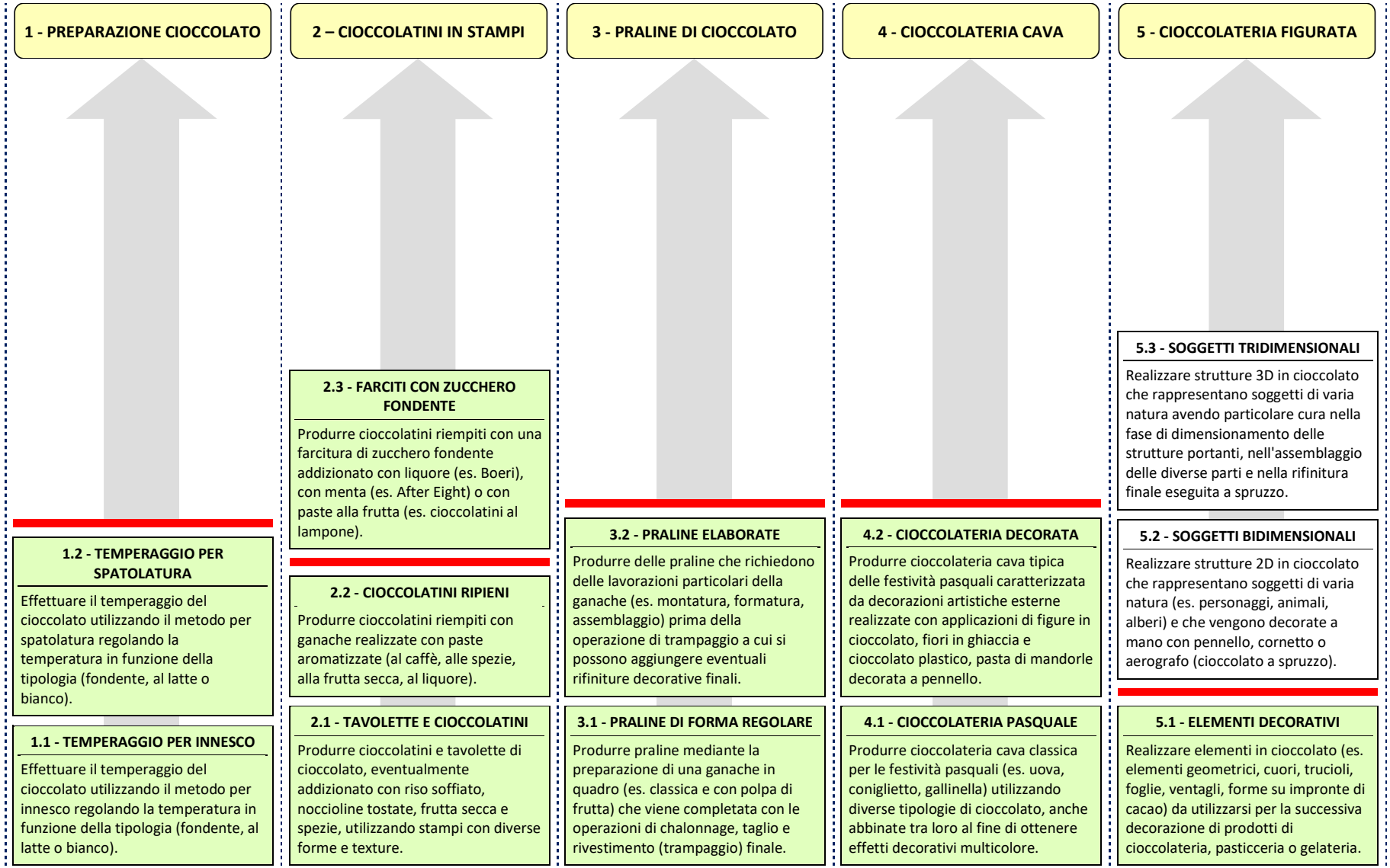
| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-04 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca (es. paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale. | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-05 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-06 | PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di realizzare artigianalmente prodotti di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, uova di cioccolato decorate) curando le fasi di temperaggio del cioccolato, di preparazione delle eventuali farciture, di modellazione estetica e decorazione finale. | | | Format_5D |



**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-ALI-07 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CONFETTERIA E PICCOLE GOLOSITÀ DA BANCO EQF-3

Sulla base del piano di produzione giornaliero e delle indicazioni riportate nelle specifiche ricette, il soggetto è in grado di realizzare prodotti di confetteria e piccole golosità artigianali (es. confetti, caramelle, praline, candies, marron glacé, croccanti, torroni) curandone gli aspetti estetici al fine di solleticare la curiosità e il desiderio dei clienti.

Versione 1
18/04/2016
Format_5D

### 1 - CONFETTI

**1.3 - RIPIENI AL CIOCCOLATO**
Realizzare confetti ripieni al cioccolato, al latte o fondente, o aromatizzati con diversi gusti (es. caffè, limone, arancia, zenzero, cannella, …).

**1.2 - MANDORLE E CIOCCOLATO**
Realizzare confetti di mandorle tostate ricoperte di cioccolato e confettate con glassa di zucchero.

**1.1 - CLASSICI**
Realizzare confetti classici alle mandorle ricoperti di glassa di zucchero lucida, eventualmente colorata per le diverse occasioni che si intende festeggiare.

### 2 – CARAMELLE DA BANCO

**2.4 - DURE E RIPIENE**
Realizzare caramelle dure (dalla struttura vetrosa, porosa, ricristallizzate) e ripiene (es. al caffè, al limone, al miele, effervescenti) di varia forma e gusto.

**2.3 - MORBIDE O GOMMOSE**
Realizzare caramelle morbide (es. i toffee) o gommose (es. alla frutta, alla liquirizia, a più strati, gummy di varia forma).

**2.2 - MARSHMALLOW**
Realizzare i marshmallow (conosciuti in italiano anche come toffolette o cotone bianco), classici cilindretti di zucchero aromatizzato morbidi al tatto.

**2.1 - GINEVRINE**
Realizzare caramelle Ginevrine composte da tonde goccioline di zucchero aromatizzato e colorato.

### 3 - GOLOSITÀ ALLA FRUTTA

**3.4 - MARRON GLACÉ**
Realizzare marron glacé attraverso la lavorazione pasticcera della castagna (varietà denominata marrone) sciroppata e poi coperta da una glassa di zucchero.

**3.3 - FRUTTA CANDITA**
Eseguire il processo di candidatura della frutta per ottenere piccole golosità da banco (es. scorze d'arancia candite).

**3.2 - FRUTTA CARAMELLATA**
Eseguire il processo di caramellatura della frutta per ottenere piccole golosità da banco (es. scorze di limone).

**3.1 - GELATINE ALLA FRUTTA**
Realizzare gelatine di frutta (gelee) o fruttini, caramelline di varie forme e consistenza, eventualmente ricoperte di zucchero bucaneve.

### 4 - TORRONI

**4.4 - RICOPERTO**
Produrre il torrone classico ricoperto di cioccolato fondente mediante un processo di glassatura finale del prodotto.

**4.3 - FRIABILE**
Produrre il torrone classico (mandorlato o nocciolato) nella varietà friabile o dura che richiede un procedimento di cottura fino alle 10 ore.

**4.2 - MORBIDO**
Produrre il torrone classico (mandorlato o nocciolato) nella varietà morbida che richiede un procedimento di cottura inferiore alle 3 ore.

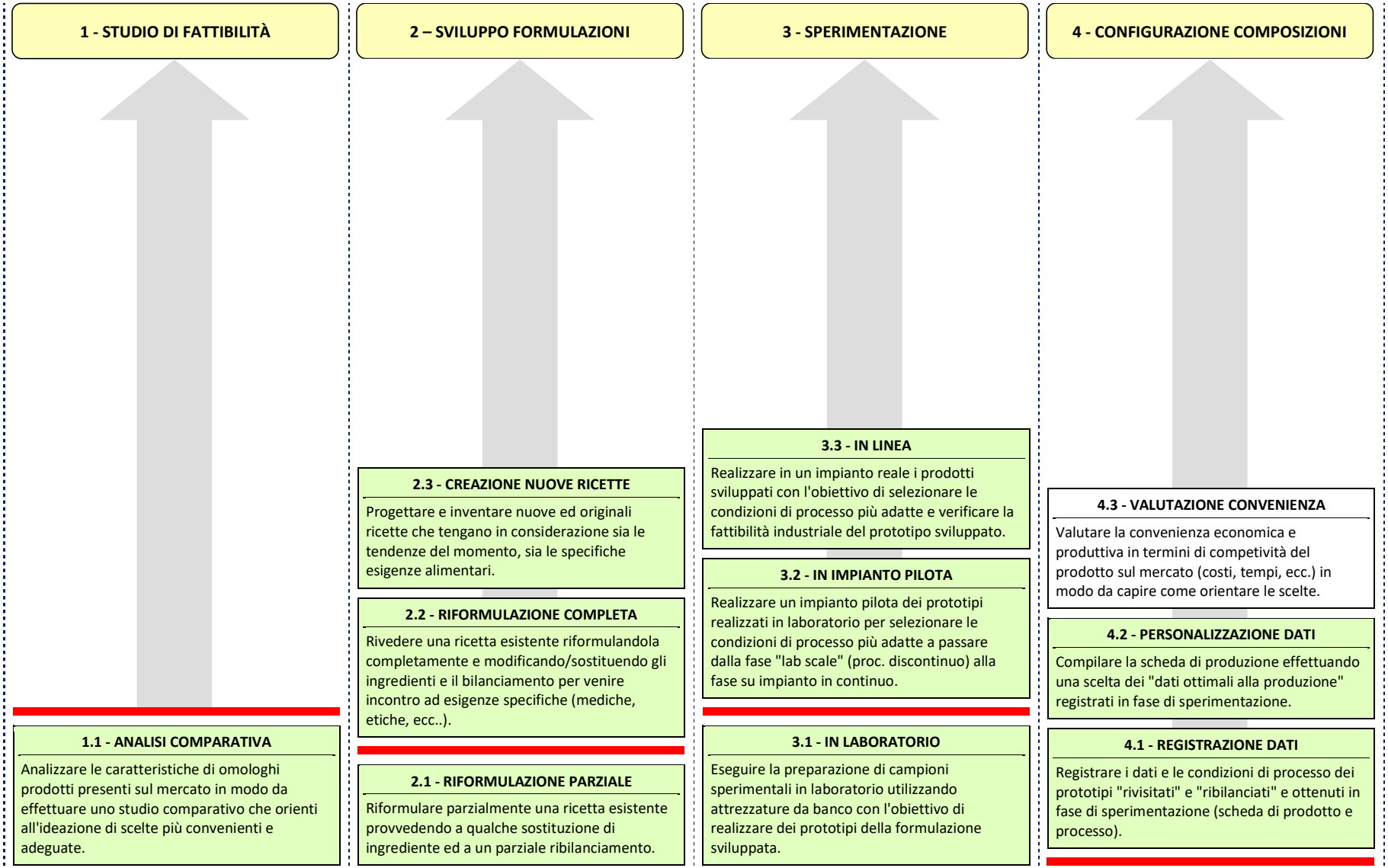
**4.1 - AL CIOCCOLATO**
Produrre il torrone tenero al cioccolato, variante aquilana del torrone classico, che prevede un impasto contenente nocciole e cacao di facile realizzazione.

### 5 - FRUTTA MARTORANA

**5.2 - SOGGETTI COMPLESSI**
Realizzare frutta di Martorana caratterizzata da forme realistiche e colorazioni sfumate ottenute mediante lavorazioni con pennello e/o aerografo.

**5.1 - SEMPLICI FORME IN MARZAPANE**
Realizzare golosità da banco in marzapane aventi forme semplici e colorazioni uniformi ottenute per immersione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-22 PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI EQF-5 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità. | Format_4D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-09**

# TECNICO DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E BIOLOGICA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.5.4.2 | Tecnici della produzione alimentare |
| 3.1.5.4.2.2 | tecnico controllo qualità settore alimentare |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.89.09 | Produzione di altri prodotti alimentari nca |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE AGRIOALIMENTARE E BIOLOGICA applica ed esegue procedure, regolamenti e tecnologie per adeguare, modificare, sviluppare, controllare e verificare la sicurezza degli ambienti di lavoro, delle macchine e dei lavoratori, operando secondo i sistemi di certificazione volontaria e cogente dei prodotti agro-alimentari al fine di garantire e certificare la sicurezza alimentare dei prodotti aziendali. Applicando competenze in materia di qualità dei prodotti alimentari, sicurezza e salute sul posto di lavoro, gestione sostenibile dell'intera supply chain, contribuisce ad innalzare il livello di competitività delle imprese del territorio. Risulta quindi essere una figura innovativa che andrà ad inserirsi in un contesto disciplinato da regolamenti ed esigenze documentali in continuo mutamento e caratterizzato dall'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3. Sono considerate qualifiche preferenziali:
- Operatore agroambientale
- Operatore ambientale montano

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-SGQ-01** | DEFINIZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ | 4 | Esteso |
| **QPR-SGQ-02** | CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | 4 | Esteso |
| **QPR-SGQ-03** | CERTIFICAZIONE DI UN PRODOTTO/SERVIZIO | 4 | Esteso |
| **QPR-SIC-01** | DEFINIZIONE DEL PIANO PER LA SICUREZZA AZIENDALE | 4 | Esteso |
| **QPR-SIC-02** | GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Esteso |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **DEFINIZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SGQ-01** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 06/10/2017 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| Dopo aver analizzato il sistema aziendale ed i processi dell'organizzazione, il soggetto è in grado di individuare le aree di rischio e le opportunità per pianificare un sistema di gestione per la qualità aziendale attraverso l'individuazione di obiettivi, indicatori, strumenti e modalità di controllo in un'ottica di miglioramento continuo. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Organizzazione aziendale<br>• Processi produttivi<br>• Organi e funzioni aziendali<br>• Modalità di descrizione e rappresentazione grafica<br>• Tipologie organizzative<br>• Tecniche di raccolta dati<br>• Classificazione e valutazione dei rischi aziendali<br>• UNI EN ISO 9000: i sistemi di gestione per la qualità, fondamenti e vocabolario<br>• UNI EN ISO 9004: gestire un'organizzazione per un successo duratur<br>• UNI EN ISO 19011: linee guida per gli Audit<br>• Strumenti e tecniche di misurazione<br>• Classificazione degli indicatori<br>• Pianificazione delle attività | • Analizzare un'organizzazione individuando ruoli, funzioni e mansioni<br>• Rappresentare il sistema di relazioni tra i processi e tra azienda e ambiente di riferimento<br>• Definire le possibili aree di criticità e le opportunità di miglioramento<br>• Definire gli strumenti e gli indicatori più opportuni per il raggiungimento degli obiettivi fissati<br>• Definizione della modalità di realizzazione dei controlli (Audit interni)<br>• Definire la documentazione necessaria alla registrazione delle attività (Moduli)<br>• Definire istruzioni operative, procedure e linee guida utili a descrivere le fasi di realizzazione delle attività, i soggetti coinvolti e la documentazione richiesta<br>• Individuare strumenti e modalità di controllo delle non conformità, dei reclami e della soddisfazione cliente/personale<br>• Definire le modalità di gestione e chiusura delle anomalie riscontrate e delle azioni correttive individuate<br>• Organizzare le informazioni in uno specifico documento di sintesi del sistema qualità adottato dall'organizzazione | |

| CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SGQ-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 06/10/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal campo di applicazione del sistema qualità, il soggetto è in grado di attivare il piano di controllo delle procedure attraverso la realizzazione di controlli periodici (Audit), la rilevazione di non conformità e reclami, l'individuazione e la risoluzione delle anomalie riscontrate.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • UNI EN ISO 9000: i sistemi di gestione per la qualità, fondamenti e vocabolario<br>• UNI EN ISO 9004: gestire un'organizzazione per un successo duratur<br>• UNI EN ISO 19011: linee guida per gli Audit<br>• Organizzazione aziendale e processi produttivi<br>• Classificazione e valutazione dei rischi aziendali<br>• Strumenti e tecniche di misurazione<br>• Classificazione degli indicatori<br>• Pianificazione delle attività<br>• Tecniche di raccolta dati<br>• Principi di comunicazione<br>• Gestione dei conflitti<br>• Normativa di riferimento | • Definire dispositivi, strumenti di misurazione, personale e tempistiche<br>• Predisporre i materiali per realizzare il controllo<br>• Programmare gli interventi di controllo<br>• Realizzare periodicamente gli Audit<br>• Condividere con responsabili e personale coinvolto le modalità di verifica e di gestione della qualità<br>• Verificare la corretta gestione documentale<br>• Verificare i risultati attesi tenendo conto degli indicatori fissati per il processo e per l'organizzazione in generale<br>• Rilevare e gestire conformità e non conformità<br>• Rilevare e gestire reclami<br>• Individuare e gestire azioni correttive<br>• Verificare l'avvenuta risoluzione dell'anomalia e chiudere il rapporto di non conformità e/o reclamo<br>• Implementare il sistema qualità |

| CERTIFICAZIONE DI UN PRODOTTO/SERVIZIO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SGQ-03** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 06/10/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dalla scelta del certificatore, il soggetto è in grado di avviare l'iter di certificazione mediante l'invio della documentazione e la gestione delle visite/prove tecniche volte a garantire la conformità del prodotto/servizio agli standard richiesti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • UNI EN ISO 9000: i sistemi di gestione per la qualità, fondamenti e vocabolario<br>• UNI EN ISO 9004: gestire un'organizzazione per un successo duratur<br>• UNI EN ISO 19011: linee guida per gli Audit<br>• Gli enti certificatori e i marchi di certificazione<br>• Organizzazione aziendale e processi produttivi<br>• Classificazione e valutazione dei rischi aziendali<br>• Strumenti e tecniche di misurazione<br>• La certificazione di prodotto e processo<br>• Requisiti e prove tecniche<br>• Gli standard di qualità del servizio<br>• Pianificazione delle attività<br>• Tecniche di raccolta dati<br>• Comunicazione e gestione dei conflitti | • Applicare i principi e gli standard richiesti dal sistema di certificazione qualità di un prodotto/servizio<br>• Predisporre la documentazione nel rispetto agli standard previsti<br>• Verificare attraverso Audit interni l'adeguatezza del servizio/prodotto agli standard previsti<br>• Formare l'organizzazione agli standard e procedure previste<br>• Prendere in carico eventuali anomalie riscontrate<br>• Gestire la risoluzione dell'anomalia<br>• Programmare gli audit di verifica periodica per il mantenimento della certificazione |

## DEFINIZIONE DEL PIANO PER LA SICUREZZA AZIENDALE

Codice: **QPR-SIC-01** Livello: **EQF-4** Versione 1 del 06/10/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Dato il contesto organizzativo e di lavoro, il soggetto è in grado di definire i fattori di rischio e le misure di prevenzione e protezione adeguate alla gestione della sicurezza in azienda, individuando le figure preposte e il piano delle emergenze.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normativa (comunitaria, nazionale e regionale) in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro<br>• Organizzazione del lavoro: ruoli, mansioni, processi<br>• Normativa di riferimento per la valutazione del corretto funzionamento di impianti e macchinari da lavoro (Direttiva macchine)<br>• Tecniche di valutazione dei fattori di rischio per valutare il livello di rischio nelle attività aziendali<br>• Normativa per la gestione delle emergenze e la corretta elaborazione dei piani di emergenza interni ed esterni<br>• Tecniche di raccolta, elaborazione e confronto dei dati per elaborare valutazioni statistiche<br>• Sistemi di gestione in ambito sicurezza | • Verificare le attività di tutti i reparti aziendali, con particolare attenzione a quelli soggetti a maggiore rischio di sicurezza o fuori norma<br>• Analizzare i fattori di rischio del processo produttivo in riferimento a luoghi, attrezzature, macchinari, impianti, sostanze<br>• Redigere, in collaborazione con il responsabile della sicurezza, il documento di valutazione dei rischi, ricorrendo eventualmente al supporto di specialisti del settore<br>• Scegliere le misure di sicurezza da adottare, interagendo con i responsabili aziendali della sicurezza e cogliendo i suggerimenti del personale interessato<br>• Definire un programma di adeguamento e manutenzione di strutture, impianti e macchinari, nell'osservanza delle indicazioni legislative<br>• Definire un programma formativo individuando le figure coinvolte, nel rispetto della normativa di riferimento<br>• Individuare soluzioni migliorative per prevenire e ridurre il rischio<br>• Identificare le figure professionali che intervengono della gestione della sicurezza, organigramma e responsabilità<br>• Collaborare alla predisposizione, gestione e controllo del piano di emergenza aziendale |

## GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Codice: **QPR-SIC-02** Livello: **EQF-4** Versione 1 del 06/10/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal Piano per la sicurezza aziendale, il soggetto è in grado di attuare il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSSL) pianificando gli interventi di formazione e gestendo emergenze e sorveglianza sanitaria.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normativa (comunitaria, nazionale e regionale) in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro<br>• Normativa per la gestione delle emergenze e la corretta elaborazione dei piani di emergenza interni ed esterni<br>• Tecniche di raccolta, elaborazione e confronto dei dati per la redazione di valutazioni statistiche<br>• Tecniche e strumenti per la predisposizione di check list, liste di controllo, guide operative, questionari per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro<br>• Tecniche di comunicazione e strumenti di gestione dei gruppi<br>• Gestione dei conflitti<br>• Protocolli sanitari<br>• Accordi Stato Regione (lavoratori, attrezzature di lavoro, RSPP) per la formazione e l'aggiornamento | • Stabilire le procedure per il funzionamento del sistema della sicurezza in un manuale per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSSL)<br>• Attivare le figure professionali che intervengono nella gestione della sicurezza secondo l'organigramma e responsabilità previste<br>• Pianificare opportune attività formative sulle tematiche di sicurezza e salute sul lavoro, ai sensi della normativa vigente<br>• Organizzare ed erogare le attività di informazione/formazione/addestramento secondo tempi e modalità previste dalla normativa e dal piano formativo per i lavoratori<br>• Verificare l'adeguamento e la manutenzione di strutture, impianti, macchinari e presidi nell'osservanza delle indicazioni legislative<br>• Controllare il corretto utilizzo delle misure di sicurezza, con periodiche attività di verifica interna, pianificate e realizzate in accordo con le strutture dirigenziali<br>• Attuare prove d'evacuazione per simulare la gestione delle emergenze<br>• Attuare la sorveglianza sanitaria pianificando le visite secondo protocolli sanitari<br>• Recepire eventuali prescrizioni nel rispetto della privacy<br>• Collaborare alla revisione e implementazione del Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro |

| SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-21** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 42896 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione della domanda alimentare<br>• Analisi di filiera e interdipendenze settoriali<br>• Sistema agroalimentare italiano (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ecc.)<br>• Le principali filiere agro-alimentari<br>• Sicurezza alimentare: strumenti e politiche<br>• Microbiologia e igiene degli alimenti<br>• HACCP<br>• Certificazione ISO 22000:2005 sicurezza alimentare<br>• Etichettatura<br>• Rintracciabilità: aspetti tecnici ed organizzativi<br>• Controlli di qualità<br>• Sistema di gestione qualità<br>• Certificazioni di prodotto volontaria (dop, igp, biologico)<br>• Certificazioni standard per la GDO (BRC, IFS)<br>• Sustainability items per il sistema alimentare<br>• Sostenibilità ambientale dell'organizzazione<br>• I prodotti eco-compatibili e biologici e relative certificazioni<br>• Gli organismi di certificazione | • Coordinare sviluppare e gestire il "Sistema Agroalimentare" secondo lo standard ISO 22000:2005<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione volontaria (es.: BRC - IFS – HACCP)<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione cogenti quali i Regolamenti comunitari<br>• Individuare i Punti Critici di Controllo in un processo di trasformazione alimentare<br>• Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione<br>• Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) per aziende di piccole dimensioni<br>• Individuare e gestire le criticità delle principali filiere agroalimentari<br>• Gestire la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare a livello regionale |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E BIOLOGICA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-SGQ-01** | DEFINIZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ | 4 | Esteso | |
| **QPR-SGQ-02** | CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | 4 | Esteso | |
| **QPR-SGQ-03** | CERTIFICAZIONE DI UN PRODOTTO/SERVIZIO | 4 | Esteso | |
| **QPR-SIC-01** | DEFINIZIONE DEL PIANO PER LA SICUREZZA AZIENDALE | 4 | Esteso | |
| **QPR-SIC-02** | GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Esteso | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SGQ-01 | DEFINIZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ | EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Collaborare alla pianificazione di un sistema di gestione aziendale che individui obiettivi, indicatori, strumenti e modalità di controllo in un'ottica di miglioramento continuo, analizzando i processi organizzativi, le aree di rischio e opportunità. | | | Format_5D |

## 1 - MAPPATURA

**1.4 - CONTESTO**

Definire il contesto economico, sociale, territoriale e di mercato in cui si colloca l'organizzazione attraverso analisi documentale e interviste strutturate per prendere in considerazione tutte le parti interessate.

**1.3 - RISCHI**

Individuare i rischi da monitorare nel sistema qualità a partire dall'analisi delle possibili aree di criticità e opportunità dell'organizzazione.

**1.2 - PROCESSI**

Rappresentare (flowchart) l'insieme dei processi aziendali e il relativo sistema di relazioni, attraverso analisi documentale e interviste alla direzione e a figure chiave e/o addetti dell'organizzazione.

**1.1 - RUOLI E MANSIONI**

Descrivere l'organizzazione aziendale a partire dall'analisi dell'organigramma e attraverso la realizzazione di specifiche interviste sul campo.

## 2 – RISULTATI ATTESI

**2.2 - INDICATORI**

Esaminare gli obiettivi di processo e aziendali per definire gli indicatori utili alla misurazione del raggiungimento degli obiettivi secondo criteri di efficacia, efficienza, economicità.

**2.1 - OBIETTIVI**

A partire dalla mappatura realizzata, individuare per ogni processo aziendale gli obiettivi definendo gli strumenti da attivare e le modalità di raccolta (es. cartacea, database) per monitorare il raggiungimento del risultato, prevenire i rischi (risk based thinking) e cogliere le opportunità.

## 3 - STRUMENTI

**3.4 - CAMPO DI APPLICAZIONE**

Definire le informazioni documentate in grado di descrivere il sistema qualità nel suo complesso attraverso l'indicazione delle procedure adottate e della relazione tra i vari processi.

**3.3 - PROCEDURA**

Definire le informazioni documentate necessarie a descrivere la modalità di svolgimento di un determinato processo, indicando referenti, tempistiche e registrazioni da adottare.

**3.2 - ISTRUZIONE OPERATIVA**

Definire le informazioni documentate necessarie a descrivere le fasi di realizzazione di una specifica attività.

**3.1 - MODULO**

Definire le informazioni documentate necessarie a supportare il funzionamento dei processi dell'organizzazione tramite moduli e modelli.

## 4 - CONTROLLO

**4.3 - SISTEMA INFORMATIVO**

Definire un sistema di raccolta delle informazioni (es. fogli di calcolo, database) in grado di monitorare costantemente lo stato della qualità aziendale e favorire la raccolta e l'individuazione di criticità e/o opportunità.

**4.2 - AUDIT**

Individuare le modalità di verifica diretta della corretta applicazione del sistema qualità per la rilevazione di criticità (non conformità, reclami interni/esterni all'organizzazione) e opportunità di miglioramento.

**4.1 - DOCUMENTALE**

Individuare le modalità di controllo della corretta compilazione e tenuta della documentazione qualità per la rilevazione di non conformità rispetto al sistema adottato.

## 5 - AZIONI

**5.3 - STANDARDIZZAZIONE**

Definire le modalità di messa a regime e inserimento nel sistema qualità aziendale degli elementi di miglioramento individuati.

**5.2 - AZIONI DI MIGLIORAMENTO**

A partire dallo stato della qualità, individuare le modalità per la definizione e gestione delle azioni correttive e di miglioramento da adottare.

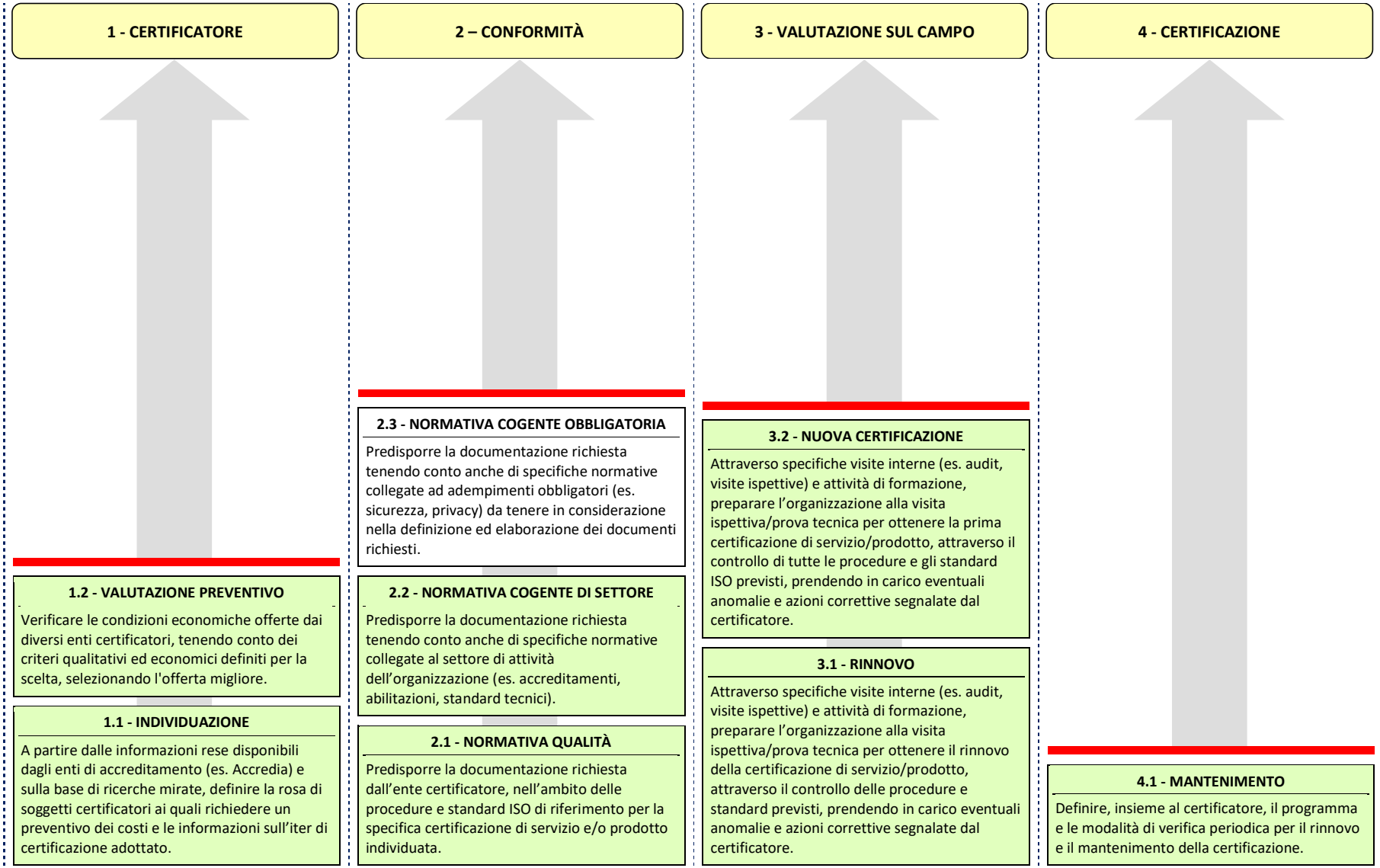
**5.1 - RELAZIONE QUALITÀ**

Definire le modalità di descrizione delle informazioni raccolte per illustrare lo stato di applicazione del sistema qualità allo specifico contesto aziendale.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SGQ-02 CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ EQF-4<br>A partire dal campo di applicazione del sistema qualità, il soggetto è in grado di attivare il piano di controllo delle procedure attraverso la realizzazione di controlli periodici (Audit), la rilevazione di non conformità e reclami, l'individuazione e la risoluzione delle anomalie riscontrate. | Versione 1<br>30/01/2017<br>Format_3D |
|---|---|---|

| 1 - PIANIFICAZIONE | 2 – CONTROLLO | 3 - GESTIONE ANOMALIE |
|---|---|---|
| | **2.3 - VERIFICA DI SISTEMA**<br>Portare a sintesi in un rapporto complessivo di controllo (es. relazione per il riesame della direzione) il raggiungimento degli obiettivi aziendali e di processo raccogliendo anche le sollecitazioni provenienti dal contesto esterno. | **3.3 - AZIONI CORRETTIVE**<br>Individuare un'azione volta ad eliminare le cause della non conformità e/o del reclamo, verificandone l'applicazione e l'efficacia nel tempo al fine di procedere alla chiusura della non conformità rilevata. |
| **1.2 - LISTA DI RISCONTRO**<br>A partire dal programma di controllo, dai rischi evidenziati e dai processi critici, predisporre un promemoria degli elementi da controllare e la documentazione di riferimento per il controllo. | **2.2 - VERIFICA DI PERFORMANCE**<br>Tenendo conto degli indicatori e obiettivi previsti per ogni singolo processo, verificare il raggiungimento del valore atteso evidenziando eventuali criticità, reclami e/o opportunità di miglioramento. | **3.2 - CORREZIONE ANOMALIA**<br>Individuare la correzione volta a risolvere immediatamente l'anomalia rilevata e permettere la contestuale chiusura della non conformità. |
| **1.1 - PROGRAMMA AUDIT**<br>Definire modalità e tempi di controllo interno, individuando le attività e i soggetti da verificare (es. gestione qualità, direzione, risorse, prodotto/servizio, misure/analisi/miglioramento) nel rispetto del sistema qualità adottato. | **2.1 - VERIFICA FORMALE (AUDIT)**<br>Riassumere in un documento di sintesi (Rapporto di Audit) l'esito della visita registrando le evidenze oggettive verificate e indicando le risultanze (conformità e/o non conformità) riscontrate. | **3.1 - NON CONFORMITÀ**<br>Raccogliere in un rapporto dedicato le non conformità rilevate in itinere durante gli audit classificandole secondo gravità e individuando le modalità di risoluzione (es. per informazione, per azione). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SGQ-03 CERTIFICAZIONE DI UN PRODOTTO/SERVIZIO EQF-4 | Versione 1 30/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dalla scelta del certificatore, il soggetto è in grado di avviare l'iter di certificazione mediante l'invio della documentazione e la gestione delle visite/prove tecniche volte a garantire la conformità del prodotto/servizio agli standard richiesti. | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SIC-01 | DEFINIZIONE DEL PIANO PER LA SICUREZZA AZIENDALE | EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|---|---|
| | Dato il contesto organizzativo e di lavoro, il soggetto è in grado di definire i fattori di rischio e le misure di prevenzione e protezione adeguate alla gestione della sicurezza in azienda, individuando le figure preposte e il piano delle emergenze. | | | Format_5D |

## 1 - MAPPATURA DEI PERICOLI

**1.3 - RISPETTO ALL'AMBIENTE DI LAVORO**

Definire i pericoli collegati ai processi di lavoro presenti, alle loro interferenze, al layout degli ambienti di lavoro, individuando i lavoratori esposti.

**1.2 - RISPETTO ALLE ATTREZZATURE**

Dall'analisi delle schede sicurezza e dalle informazioni raccolte in ispezioni ed interviste ai lavoratori e/o responsabili, definire i pericoli collegati all'utilizzo di attrezzature, impianti e/o sostanze, individuando i lavoratori esposti.

**1.1 - RISPETTO ALLA MANSIONE**

A partire dall'analisi dell'organigramma e dei mansionari, definire i pericoli collegati all'esercizio delle mansioni, individuando i lavoratori esposti.

## 2 – VALUTAZIONE DEI RISCHI

**2.4 - RISCHIO STRESS**

Valutare, utilizzando indicatori quantitativi e qualitativi, il rischio da stress correlato all'esercizio delle diverse mansioni, individuando i lavoratori esposti.

**2.3 - RISCHIO ELEVATO**

A partire dalla mappatura realizzata, valutare insieme ad esperti i rischi aziendali di livello elevato secondo diversi indicatori (es. probabilità di frequenza, pericolosità), individuando i lavoratori esposti.

**2.2 - RISCHIO BASSO/MEDIO**

A partire dalla mappatura realizzata, valutare i rischi aziendali di livello basso/medio secondo diversi indicatori (es. probabilità di frequenza, pericolosità), individuando i lavoratori esposti.

**2.1 - PROCEDURA STANDARDIZZATA**

Nei casi ammessi dalla normativa vigente, valutare i rischi presenti e i lavoratori esposti secondo procedure e strumenti standardizzati (es. check-ist).

## 3 - MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

**3.3 - MISURE ORGANIZZATIVE**

Definire soluzioni organizzative (es. sistema premiale, revisione ciclo tecnologico, modelli organizzativi, sistemi gestionali) volte a favorire la prevenzione e ridurre l'esposizione ai rischi sul posto di lavoro.

**3.2 - MISURE TECNICHE**

Definire gli accorgimenti tecnici (es. DPI, segnaletica, postazione di lavoro, adeguamento attrezzature) necessari a favorire la prevenzione e la protezione dei lavoratori, individuando misure per il miglioramento del livello di sicurezza.

**3.1 - MISURE PROCEDURALI**

Definire procedure e istruzioni operative in risposta agli obblighi normativi (es. informazione, formazione obbligatoria, addestramento, sorveglianza sanitaria).

## 4 - ORGANIGRAMMA SICUREZZA

**4.2 - MEDIA/GRANDE IMPRESA**

A partire dalle indicazioni fornite dalla normativa, individuare le figure necessarie (es. RSPP, ASPP, Dirigenti, Preposti, Medici, uno o più RLS) a garantire il presidio delle funzioni obbligatorie, tenendo conto delle dimensioni e della complessità organizzativa, stilando apposito organigramma.

**4.1 - PICCOLA IMPRESA**

A partire dalle indicazioni fornite dalla normativa, individuare le figure (es. Datore Lavoro, RSPP, RLS, Gestione Emergenze) necessarie a garantire il presidio delle funzioni obbligatorie, stilando apposito organigramma.

## 5 - PIANO DELLE EMERGENZE

**5.3 - PLANIMETRIA**

Dove previsto dalla normativa, realizzare l'elaborazione grafica del piano delle emergenze con l'indicazione dei percorsi d'esodo, le uscite e le compartimentazioni antincendio, il tipo e la distribuzione delle attrezzature ed impianti di estinzione, l'ubicazione dei pulsanti d'allarme, la posizione dei pacchetti di medicazione.

**5.2 - PIANO EMERGENZE**

Definire, in un documento dedicato, le procedure d'attuazione e le istruzioni operative da adottare a seconda delle emergenze individuate, indicando anche le figure preposte e i presidi previsti (es. estintore, kit pronto soccorso).

**5.1 - PROCEDURA BASE**

Predisporre schede informative descrittive delle figure preposte alla gestione delle emergenze (es. antincendio, primo soccorso) e dei presidi previsti (es. estintore, kit pronto soccorso).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SIC-02 GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dal Piano per la sicurezza aziendale, il soggetto è in grado di attuare il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSSL) pianificando gli interventi di formazione e gestendo emergenze e sorveglianza sanitaria. | Format_5D |

## 1 - MANUALE DI GESTIONE

**1.3 - MANUALE SGSSL PER LA CERTIFICAZIONE**

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) dell'azienda, ai fini della certificazione secondo gli standard ISO previsti.

**1.2 - MANUALE SGSSL**

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) dell'azienda, tenuto conto del settore di appartenenza, attraverso l'adattamento di modelli dedicati (es. linee guida Uni-Inail di settore).

**1.1 - MANUALE SGSSL MICRO/PICCOLE IMPRESE**

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) in micro e piccole imprese, attraverso l'applicazione di modelli semplificati (es. linee guida Uni-Inail micro-imprese).

## 2 – PIANO FORMAZIONE

**2.4 - ADDESTRAMENTO**

Organizzare le attività di addestramento alla mansione attivando il personale di riferimento secondo quanto definito dalla normativa.

**2.3 - FORMAZIONE FIGURE DI COORDINAMENTO**

Organizzare le attività di formazione e aggiornamento delle figure previste dalla normativa (es. RSPP, RLS, DL, Dirigenti, Preposti, Emergenze).

**2.2 - FORMAZIONE LAVORATORI**

Organizzare le attività di formazione e aggiornamento dei lavoratori a seconda dei rischi (es. basso, medio, elevato) individuati per la mansione ricoperta all'interno dell'organizzazione.

**2.1 - INFORMAZIONE**

Gestire l'attività informativa ai lavoratori per illustrare il sistema sicurezza e il piano delle emergenze adottato dall'azienda, attivando il personale di riferimento entro i tempi previsti dalla normativa.

## 3 - GESTIONE EMERGENZE

**3.3 - EMERGENZE ESTERNE**

Attuare il Piano di gestione di emergenze collegate a fattori esterni non prevedibili (es. calamità naturale, atti dolosi, coinvolgimento in incidenti attigui) con azioni organizzate dall'interno secondo quanto indicato dal Piano Emergenze e dalla normativa.

**3.2 - EMERGENZE INTERNE**

Attuare il Piano di gestione di emergenze attribuibili a fenomeni interni all'ambiente di lavoro o comunque riconducibili ad esso (es. incendi, esplosioni, crolli, cedimenti, infortuni, malori) con azioni organizzate dall'interno secondo quanto indicato dal Piano Emergenze e dalla normativa.

**3.1 - AZIONI PREVENTIVE**

Organizzare prove simulate d'evacuazione secondo tempi e modalità previste dalla normativa e dal Piano Emergenze adottato dall'organizzazione.

## 4 - SORVEGLIANZA SANITARIA

**4.2 - GESTIONE PRESCRIZIONI**

Raccogliere eventuali prescrizioni individuate per il lavoratore, definendo procedure e accorgimenti volti a garantire la corretta tutela della salute del lavoratore, nel rispetto della privacy.

**4.1 - PROGRAMMAZIONE VISITE**

A partire dal DVR e dalle indicazioni fornite dalla normativa, individuare le persone soggette a sorveglianza, tenendo conto del protocollo sanitario adottato.

## 5 - MONITORAGGIO

**5.4 - MIGLIORAMENTO**

A partire dai dati e dalle informazioni raccolte (es. statistiche, analisi quasi incidenti), individuare interventi e procedure di miglioramento da inserire nel DVR e nel SGSSL.

**5.3 - REVISIONE**

Operare una revisione del DVR e del SGSSL, a seguito di modifiche normative, organizzative o tecnologiche dell'azienda, convocando riunioni con le funzioni preposte.

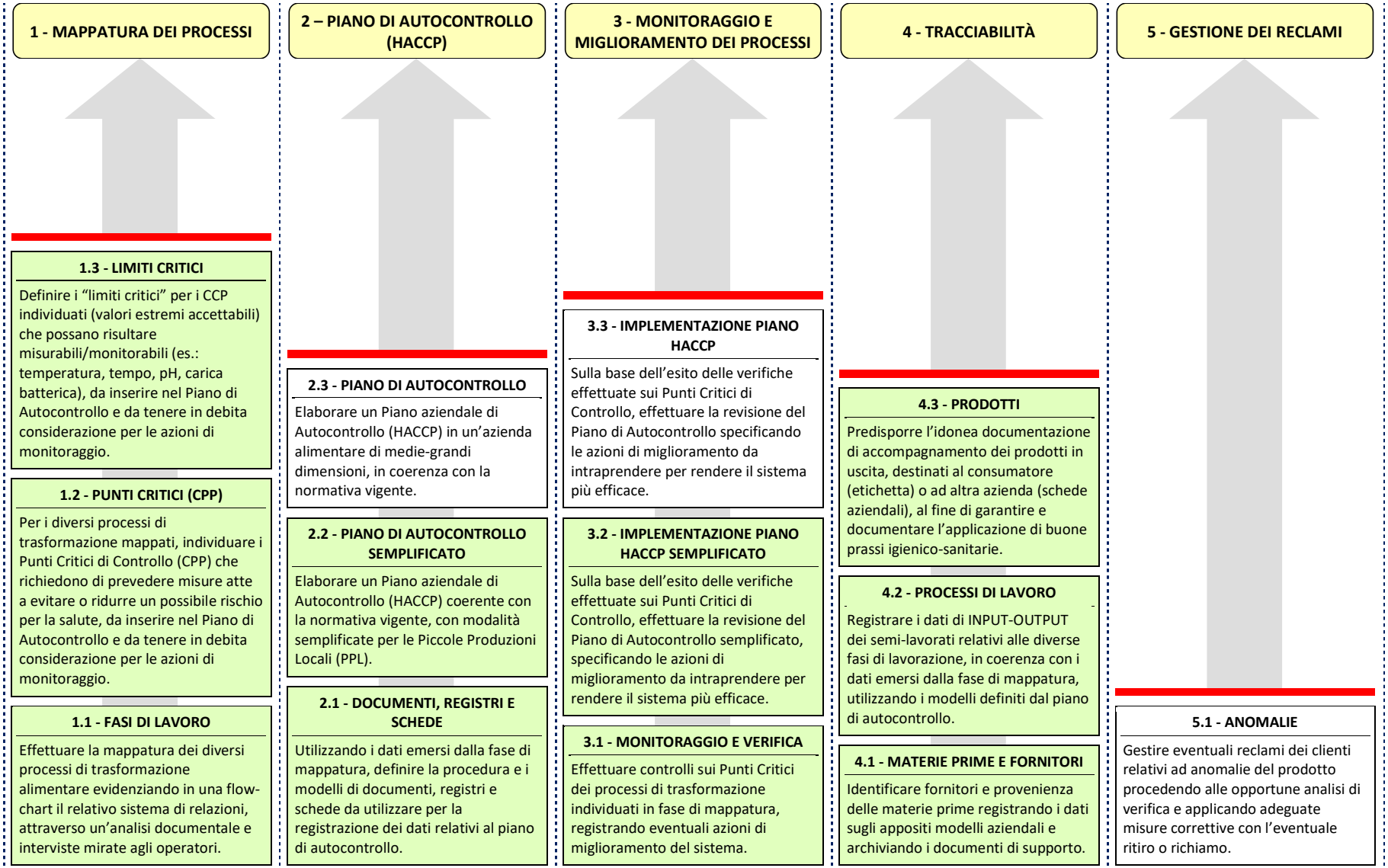
**5.2 - VERIFICA PERIODICA**

Realizzare azioni di controllo periodico per la verifica della corretta adozione delle procedure previste e dei presidi utilizzati, convocando riunioni con le funzioni preposte.

**5.1 - SCADENZIARIO**

Verificare la corretta attuazione e le tempistiche degli interventi previsti per la sicurezza (es. formazione, controllo DPI, manutenzione presidi) attraverso la compilazione e l'aggiornamento di check list e scadenziari.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-21 SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti. | Format_5D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-10**

# TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari nca

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE è esperto nella produzione di prodotti alimentari con un'attenzione particolare ai clienti aventi esigenze alimentari "speciali", ovvero coloro che per problematiche di natura medica, paramedica, esigenze di natura etica e religiosa hanno la necessità di alimentarsi in modo non convenzionale. Nello specifico il tecnico in parola è colui che, conoscendo le caratteristiche delle diverse problematiche alimentari ed essendo esperto in formulazione e combinazione chimica degli alimenti in base a determinate specificità dietetiche, è in grado sia di controllare i processi produttivi aziendali verificando che la realizzazione dei prodotti avvenga nel rispetto dei dettami normativi e secondo uno specifico protocollo produttivo, sia di fornire indicazioni operative sulla base di specifiche formulazioni di ricette legate a determinate categorie dietetiche. Tale professione, applica, dunque, procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione agroalimentare.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3. Sono considerate qualifiche preferenziali:

- Panificatore
- Pasticciere
- Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:

- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione |

| PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-22** | Livello: **EQF-5** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di produzione e le tendenze alimentari<br>• Principi di dietetica: diete mediche, paramediche, etiche e religiose<br>• Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e merceologiche degli ingredienti alimentari<br>• Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari<br>• Lo studio di fattibilità orientato alla scelta produttiva<br>• Principi di formulazione alimentare<br>• Riformulazione e ribilanciamento ricette: la sperimentazione<br>• Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi<br>• Principi di analisi comparativa e il campionamento alimentare | • Analizzare la domanda di mercato relativa alla richiesta di nuovi prodotti o modifiche di quelli esistenti<br>• Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato<br>• Valutare la convenienza produttiva<br>• Sviluppare formulazioni alimentari traducendo esigenze e intuizioni alimentari<br>• Eseguire il ribilanciamento di ricette<br>• Eseguire la preparazione di campioni alimentari in laboratorio<br>• Realizzare un impianto pilota dei prototipi sperimentati in laboratorio<br>• Eseguire la configurazione delle composizioni alimentari compilando la scheda di prodotto e di processo |

| ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-23** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime alimentari<br>• Elementi di analisi chimico-fisica degli alimenti<br>• Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva<br>• Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari<br>• Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione<br>• Principi di chimica e fisica per l'analisi organolettica<br>• Classificazione alimentare: finalità e modalità operative<br>• Parametri e criteri di valutazione prodotto<br>• Etichettatura alimentare: analisi dei contenuti e redazione etichette descrittive<br>• La normativa sull'etichettatura e sul confezionamento | • Eseguire l'analisi chimico- fisica dei prodotti interpretando i risultati<br>• Effettuare le principali analisi chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti registrando i risultati<br>• Formulare un giudizio di valutazione di materie prime e prodotti compilando specifiche schede classificative<br>• Leggere le etichette alimentari eseguendo raffronti a seguito dei ribilanciamenti<br>• Redigere le etichette alimentari dei prototipi realizzati in base all'analisi chimico-fisica eseguita |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale | |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4<br>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. | Versione 1<br>27/04/2016<br>Format_5D |
|---|---|---|

| 1 - PROGRAMMAZIONE | 2 – APPROVVIGIONAMENTO | 3 - SPAZI E ATTREZZATURE | 4 - COORDINAMENTO | 5 - MIGLIORAMENTO |
|---|---|---|---|---|
| **1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI**<br>Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere. | **2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI**<br>Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna. | **3.4 - GARANZIA EFFICIENZA**<br>Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività. | | **5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO**<br>Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti. |
| **1.2 - PIANO STRAORDINARIO**<br>Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare). | **2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI**<br>Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino. | **3.3 - MALFUNZIONAMENTI**<br>Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale. | **4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO**<br>Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione. | **5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE**<br>Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione. |
| **1.1 - PIANO ORDINARIO**<br>Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi. | **2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO**<br>Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione. | **3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE**<br>Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.<br>**3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE**<br>Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione. | **4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE**<br>Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico. | |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-22 PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI EQF-5 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità. | Format_4D |

## 1 - STUDIO DI FATTIBILITÀ

### 1.1 - ANALISI COMPARATIVA

Analizzare le caratteristiche di omologhi prodotti presenti sul mercato in modo da effettuare uno studio comparativo che orienti all'ideazione di scelte più convenienti e adeguate.

## 2 – SVILUPPO FORMULAZIONI

### 2.3 - CREAZIONE NUOVE RICETTE

Progettare e inventare nuove ed originali ricette che tengano in considerazione sia le tendenze del momento, sia le specifiche esigenze alimentari.

### 2.2 - RIFORMULAZIONE COMPLETA

Rivedere una ricetta esistente riformulandola completamente e modificando/sostituendo gli ingredienti e il bilanciamento per venire incontro ad esigenze specifiche (mediche, etiche, ecc..).

### 2.1 - RIFORMULAZIONE PARZIALE

Riformulare parzialmente una ricetta esistente provvedendo a qualche sostituzione di ingrediente ed a un parziale ribilanciamento.

## 3 - SPERIMENTAZIONE

### 3.3 - IN LINEA

Realizzare in un impianto reale i prodotti sviluppati con l'obiettivo di selezionare le condizioni di processo più adatte e verificare la fattibilità industriale del prototipo sviluppato.

### 3.2 - IN IMPIANTO PILOTA

Realizzare un impianto pilota dei prototipi realizzati in laboratorio per selezionare le condizioni di processo più adatte a passare dalla fase "lab scale" (proc. discontinuo) alla fase su impianto in continuo.

### 3.1 - IN LABORATORIO

Eseguire la preparazione di campioni sperimentali in laboratorio utilizzando attrezzature da banco con l'obiettivo di realizzare dei prototipi della formulazione sviluppata.

## 4 - CONFIGURAZIONE COMPOSIZIONI

### 4.3 - VALUTAZIONE CONVENIENZA

Valutare la convenienza economica e produttiva in termini di competività del prodotto sul mercato (costi, tempi, ecc.) in modo da capire come orientare le scelte.

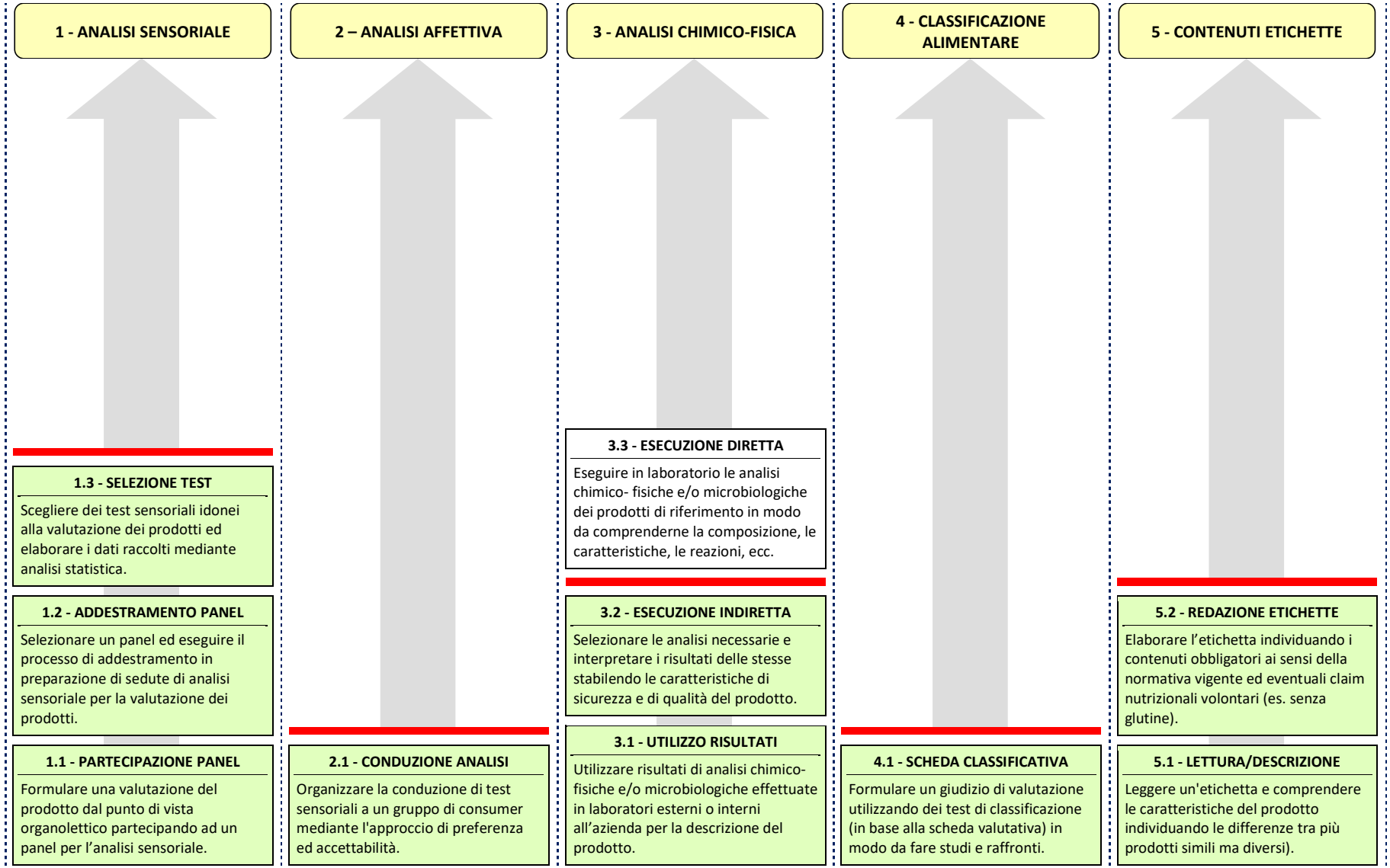
### 4.2 - PERSONALIZZAZIONE DATI

Compilare la scheda di produzione effettuando una scelta dei "dati ottimali alla produzione" registrati in fase di sperimentazione.

### 4.1 - REGISTRAZIONE DATI

Registrare i dati e le condizioni di processo dei prototipi "rivisitati" e "ribilanciati" e ottenuti in fase di sperimentazione (scheda di prodotto e processo).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-23 ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità. | Format_5D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-11**

# TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI DELLE CARNI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera

Figura e indirizzo/i di riferimento

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare di carni e prodotti ittici, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione di carni e pesci, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
• Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
• Addetto alla lavorazione delle carni
Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
• Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Completo |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-13** | REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Parziale |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

### ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE

Codice: **QPR-ALI-02** Livello: **EQF-4** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione |

### REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI

Codice: **QPR-ALI-13** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di vendita, il soggetto è in grado di eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione dei vari tipi di carne (es. bovina, suina, ovina, avicunicola) provenienti dai macelli in modo da ottenere i diversi tagli commerciali che successivamente verranno proposti al consumatore finale nei banchi espositivi o destinati ai servizi ristorativi.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo produttivo delle carni: allevamento, macellazione, lavorazione, commercializzazione<br>• Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle specie animali: bovini, suini, ovini, avicunicoli<br>• Merceologia della carne e dei prodotti carnei<br>• Classificazione dei tagli commerciali delle carni<br>• Tecniche di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere<br>• Metodi di conservazione delle carni lavorate<br>• La catena del freddo nelle trasformazioni alimentari<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Controllare le carni in arrivo dai macelli e predisporle alle successive lavorazioni<br>• Disossare le diverse tipologie di carni<br>• Realizzare i tagli commerciali della carne mediante strumenti manuali o macchinari (es. fettine, braciole, bistecche, rollata, spezzatino)<br>• Tritare la carne (es. macinato, hamburgher)<br>• Allestire il banco espositivo delle carni<br>• Applicare procedure di conservazione delle carni<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

Codice: **QPR-ALI-25** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 31/03/2018

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di anatomia e fisiologia dei pesci<br>• Classificazione merceologica delle varie tipologie di prodotti ittici e dei preparati alimentari a base di pesce<br>• Elementi di valutazione della freschezza del pesce: aspetto, colore, odore, consistenza<br>• Influenza delle basse temperature sulla qualità dei prodotti a base di pesce<br>• Patogeni e parassiti del pesce conservato: caratteristiche, fasi di sviluppo e meccanismi di prevenzione<br>• Normativa sanitaria inerente la lavorazione del pesce<br>• Igiene e sicurezza alimentare dei prodotti ittici<br>• La conservazione del pesce in ambiente domestico<br>• Le varie fasi della lavorazione dei pesci d'acqua dolce, in particolare della trota<br>• Caratteristiche ed azione dei prodotti utilizzati per la salatura del pesce<br>• Caratteristiche tecniche delle macchine evisceratrici e filettatrici, degli affumicatori e degli abbattitori<br>• Tecniche e prodotti utilizzati per l'igienizzazione e la sanificazione di locali, attrezzature e strumenti utilizzati per la lavorazione del pesce<br>• Elementi di gastronomia ittica | • Controllare e valutare la freschezza dei prodotti ittici<br>• Predisporre la linea di lavoro per le trasformazioni dei prodotti ittici<br>• Effettuare la desquamazione e l'eviscerazione della trota e di altri pesci d'acqua dolce<br>• Sfilettare la trota utilizzando idonea strumentazione<br>• Realizzare la miscela e la salamoia per la salatura a secco e a umido<br>• Predisporre e utilizzare gli affumicatori<br>• Utilizzare l'abbattitore e controllarne l'impostazione<br>• Effettuare la surgelazione dei prodotti ittici controllando tempi e livelli termici<br>• Applicare il metodo "sous vide" utilizzando correttamente le attrezzature dedicate<br>• Utilizzare prodotti ittici per comporre trasformati pronti a cuocere (hamburger, spiedini, polpettine ecc.)<br>• Produrre conservati a base di pesce pronti al consumo (mousse, patè, condimenti ecc.)<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

## CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Codice: **QPR-ALI-16** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base della tipologia e delle caratteristiche fisiche ed organolettiche di un prodotto alimentare, gestire il processo di confezionamento tenendone in considerazione la finalità ultima (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione) e curando in particolare la fase di etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare<br>• Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione<br>• Tecnologia del confezionamento alimentare<br>• Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc.<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc.<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)<br>• Gli imballaggi: primari, secondari e terziari<br>• Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti<br>• I sistemi di codifica automatizzata | • Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento<br>• Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità<br>• Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura<br>• Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari<br>• Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente |

## ANALISI ORGANOLETTICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Codice: **QPR-ALI-23** Livello: **EQF-4** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del prodotto artigianale realizzato (campione) eseguire l'analisi sensoriale e chimico-fisica utilizzando test che permettano di descrivere il prodotto, formulare un giudizio ed eseguire comparazioni argomentative redigendo, inoltre, protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva<br>• Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari<br>• Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione<br>• Principi di chimica e fisica per l'analisi organolettica<br>• Classificazione alimentare: finalità e modalità operative<br>• Parametri e criteri di valutazione prodotto<br>• Etichettatura alimentare: analisi dei contenuti e redazione etichette descrittive<br>• La normativa sull'etichettatura e sul confezionamento | • Eseguire l'analisi sensoriale dei prototipi realizzati (dall'osservazione di un panel alla selezione di test specifici)<br>• Eseguire l'analisi chimico- fisica dei prodotti interpretando i risultati<br>• Formulare un giudizio di valutazione prodotto compilando specifiche schede classificative<br>• Leggere le etichette alimentari eseguendo raffronti a seguito dei ribilanciamenti<br>• Redigere le etichette alimentari dei prototipi realizzati in base all'analisi chimico-fisica eseguita |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI DELLE CARNI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Completo | |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-13** | REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Parziale | |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale | |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |

## 1 - PROGRAMMAZIONE

### 1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

### 1.2 - PIANO STRAORDINARIO

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

### 1.1 - PIANO ORDINARIO

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

### 2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

### 2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

### 2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

### 3.4 - GARANZIA EFFICIENZA

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

### 3.3 - MALFUNZIONAMENTI

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

### 3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

### 3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

### 4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

### 4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

### 5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

### 5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | Format_5D_4x |

### 1 - FASI DI LAVORO

**1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE**

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

### 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

**2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI**

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

**2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

**2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI**

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

### 3 - LINEA DI PRODUZIONE

**3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI**

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

### 4 - CURA ATTREZZATURE

**4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI**

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

**4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI**

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

**4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO**

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

**4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE**

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

### 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

**5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI**

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

**5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE**

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

**5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI**

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-13 REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI EQF-3 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | In base al piano commerciale eseguire la toelettatura e la seconda lavorazione delle carni provenienti dai macelli (bovina, suina, ovina, avicunicola), ottenendo tagli commerciali da proporre al consumatore o destinati ai servizi ristorativi. | Format_5D |

## 1 - PREPARAZIONE DI CARNI E ATTREZZATURE

**1.2 - PREDISPORRE MACCHINE E ATTREZZI**

Verificare la funzionalità e l'igiene di coltelli, affettatrice e segaossa per l'avvio delle operazioni di lavorazione delle carni.

**1.1 - SELEZIONARE LE CARNI**

Riconoscere e individuare le sezioni anatomiche delle diverse tipologie di animali da carne da utilizzare per le successive fasi di lavorazione.

## 2 – LAVORARE LE CARNI AVICUNICOLE

**2.3 - DISOSSARE IL CONIGLIO**

Effettuare il disosso del coniglio per la preparazione di arrotolati, utilizzando accuratamente coltelli diversi a seconda delle operazioni da fare.

**2.2 - DISOSSARE POLLO E TACCHINO**

Effettuare il disosso di pollo e tacchino per l'eventuale farcitura e cottura per intero, utilizzando con accortezza coltelli diversi.

**2.1 - PORZIONARE POLLO E TACCHINO**

Sezionare pollo e tacchino interi per ottenere petto e relative fettine, ala, coscia e sopracoscia.

## 3 - LAVORARE LE CARNI SUINE

**3.3 - BRACIOLE CON OSSO**

Utilizzare il carrè per ottenere braciole con osso, utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi.

**3.2 - BISTECCHE E FETTINE DI BOVINO**

Sezionare tagli commerciali di bovino (es. lombata, filetto, scamone) per ottenere bistecche senza osso e fettine, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.

**3.1 - DISOSSARE LE CARNI BOVINE**

Effettuare il disosso del quarto anteriore e del quarto posteriore bovino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando coltello e spaccaossi.

## 4 - LAVORARE LE CARNI BOVINE

**4.3 - COSTATE E FIORENTINE**

Utilizzare la costata bovina per ottenere bistecche con l'osso (costate e fiorentine), utilizzando coltello trinciante e coltello spaccaossi

**4.2 - DISOSSARE LE CARNI BOVINE**

Effettuare il disosso del quarto anteriore e del quarto posteriore bovino per ottenere i principali tagli commerciali, utilizzando coltello, spaccaossi ed eventualmente la macchina segaossa.

**4.1 - BISTECCHE E FETTINE DI BOVINO**

Sezionare tagli commerciali di bovino (es. lombata, filetto, scamone) per ottenere bistecche senza osso e fettine, utilizzando il coltello o la macchina affettatrice.

## 5 - PRODURRE PRODOTTI PRONTO-CUOCI

**5.4 - ARROTOLATI PER ARROSTI**

Farcire con verdure e spezie carni bianche disossate (es. cosce di pollo e tacchino) e coniglio disossato arrotolando il prodotto e legandolo con spago da cucina.

**5.3 - SPIEDINI**

Tagliare a cubetti carni bianche e rosse e verdure infilzandole alternate su stecchini di legno di lunghezza variabile.

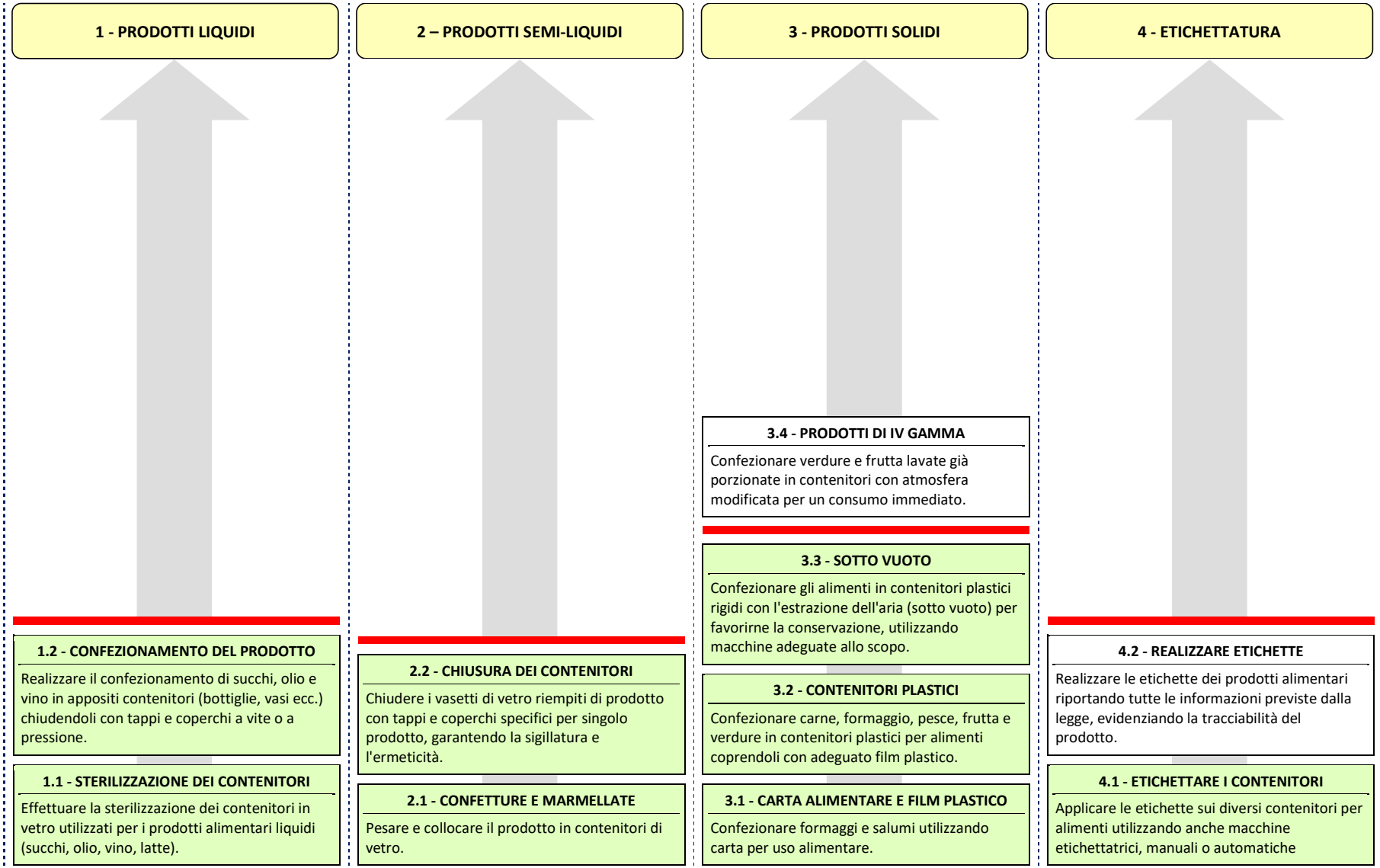
**5.2 - HAMBURGER E POLPETTE**

Miscelare la carne macinata di bovino e pollo con aromi, spezie, uovo e pan grattato, e porzionarla, pressandola manualmente o con l'utilizzo della pressatrice (hamburger) o formando palline di diverse dimensioni (polpette).

**5.1 - CARNI MARINATE**

Realizzare la mistura per la marinatura (es. olio, vino, aglio, pepe, spezie e sapori) e trattare le carni (es. cosce di pollo) per un tempo variabile in dipendenza del tipo di prodotto.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-16 | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative. | | | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-21 SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti. | Format_5D |

### 1 - MAPPATURA DEI PROCESSI

**1.3 - LIMITI CRITICI**

Definire i "limiti critici" per i CCP individuati (valori estremi accettabili) che possano risultare misurabili/monitorabili (es.: temperatura, tempo, pH, carica batterica), da inserire nel Piano di Autocontrollo e da tenere in debita considerazione per le azioni di monitoraggio.

**1.2 - PUNTI CRITICI (CPP)**

Per i diversi processi di trasformazione mappati, individuare i Punti Critici di Controllo (CPP) che richiedono di prevedere misure atte a evitare o ridurre un possibile rischio per la salute, da inserire nel Piano di Autocontrollo e da tenere in debita considerazione per le azioni di monitoraggio.

**1.1 - FASI DI LAVORO**

Effettuare la mappatura dei diversi processi di trasformazione alimentare evidenziando in una flow-chart il relativo sistema di relazioni, attraverso un'analisi documentale e interviste mirate agli operatori.

### 2 – PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

**2.3 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Elaborare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) in un'azienda alimentare di medie-grandi dimensioni, in coerenza con la normativa vigente.

**2.2 - PIANO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO**

Elaborare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) coerente con la normativa vigente, con modalità semplificate per le Piccole Produzioni Locali (PPL).

**2.1 - DOCUMENTI, REGISTRI E SCHEDE**

Utilizzando i dati emersi dalla fase di mappatura, definire la procedura e i modelli di documenti, registri e schede da utilizzare per la registrazione dei dati relativi al piano di autocontrollo.

### 3 - MONITORAGGIO E MIGLIORAMENTO DEI PROCESSI

**3.3 - IMPLEMENTAZIONE PIANO HACCP**

Sulla base dell'esito delle verifiche effettuate sui Punti Critici di Controllo, effettuare la revisione del Piano di Autocontrollo specificando le azioni di miglioramento da intraprendere per rendere il sistema più efficace.

**3.2 - IMPLEMENTAZIONE PIANO HACCP SEMPLIFICATO**

Sulla base dell'esito delle verifiche effettuate sui Punti Critici di Controllo, effettuare la revisione del Piano di Autocontrollo semplificato, specificando le azioni di miglioramento da intraprendere per rendere il sistema più efficace.

**3.1 - MONITORAGGIO E VERIFICA**

Effettuare controlli sui Punti Critici dei processi di trasformazione individuati in fase di mappatura, registrando eventuali azioni di miglioramento del sistema.

### 4 - TRACCIABILITÀ

**4.3 - PRODOTTI**

Predisporre l'idonea documentazione di accompagnamento dei prodotti in uscita, destinati al consumatore (etichetta) o ad altra azienda (schede aziendali), al fine di garantire e documentare l'applicazione di buone prassi igienico-sanitarie.

**4.2 - PROCESSI DI LAVORO**

Registrare i dati di INPUT-OUTPUT dei semi-lavorati relativi alle diverse fasi di lavorazione, in coerenza con i dati emersi dalla fase di mappatura, utilizzando i modelli definiti dal piano di autocontrollo.

**4.1 - MATERIE PRIME E FORNITORI**

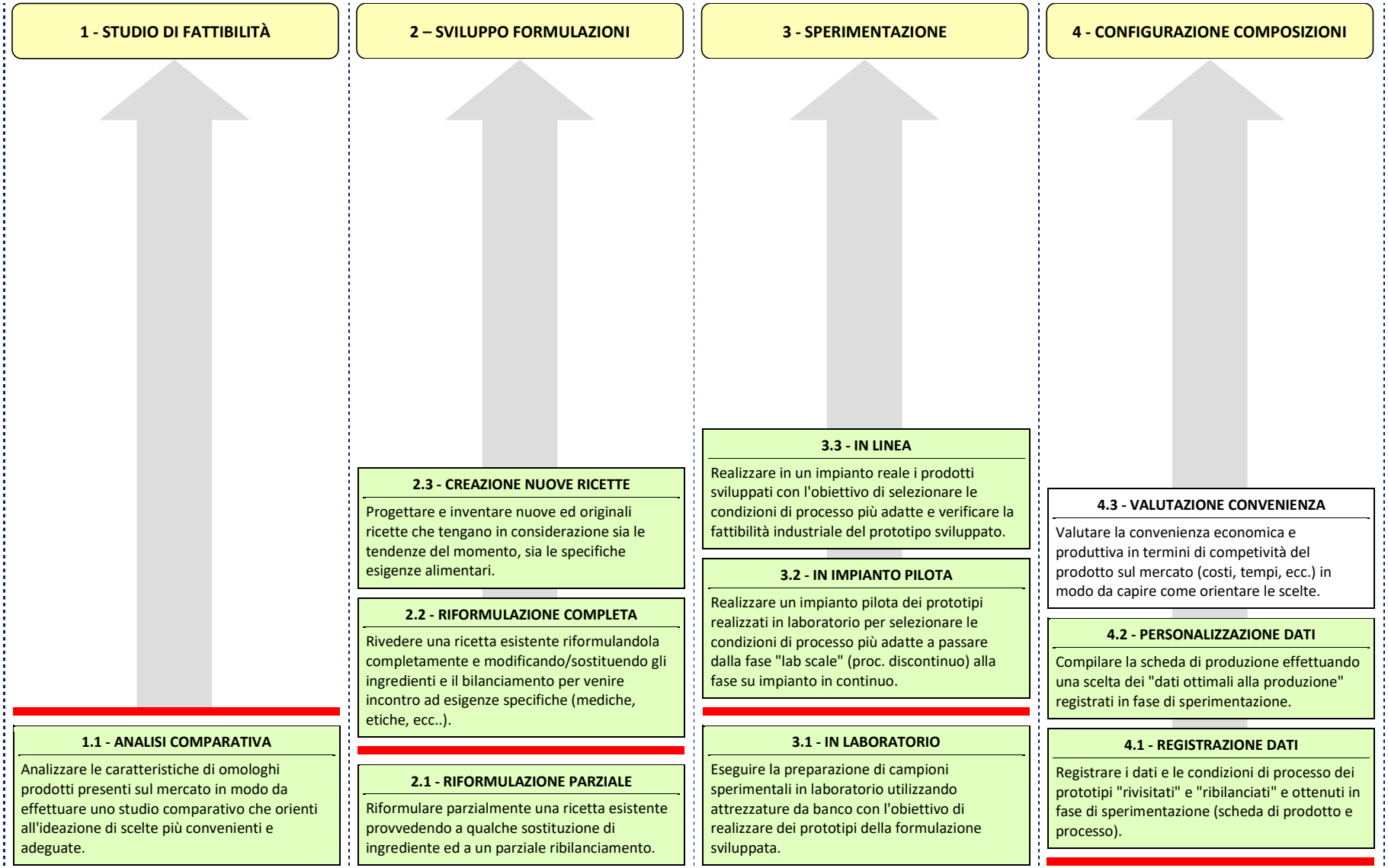
Identificare fornitori e provenienza delle materie prime registrando i dati sugli appositi modelli aziendali e archiviando i documenti di supporto.

### 5 - GESTIONE DEI RECLAMI

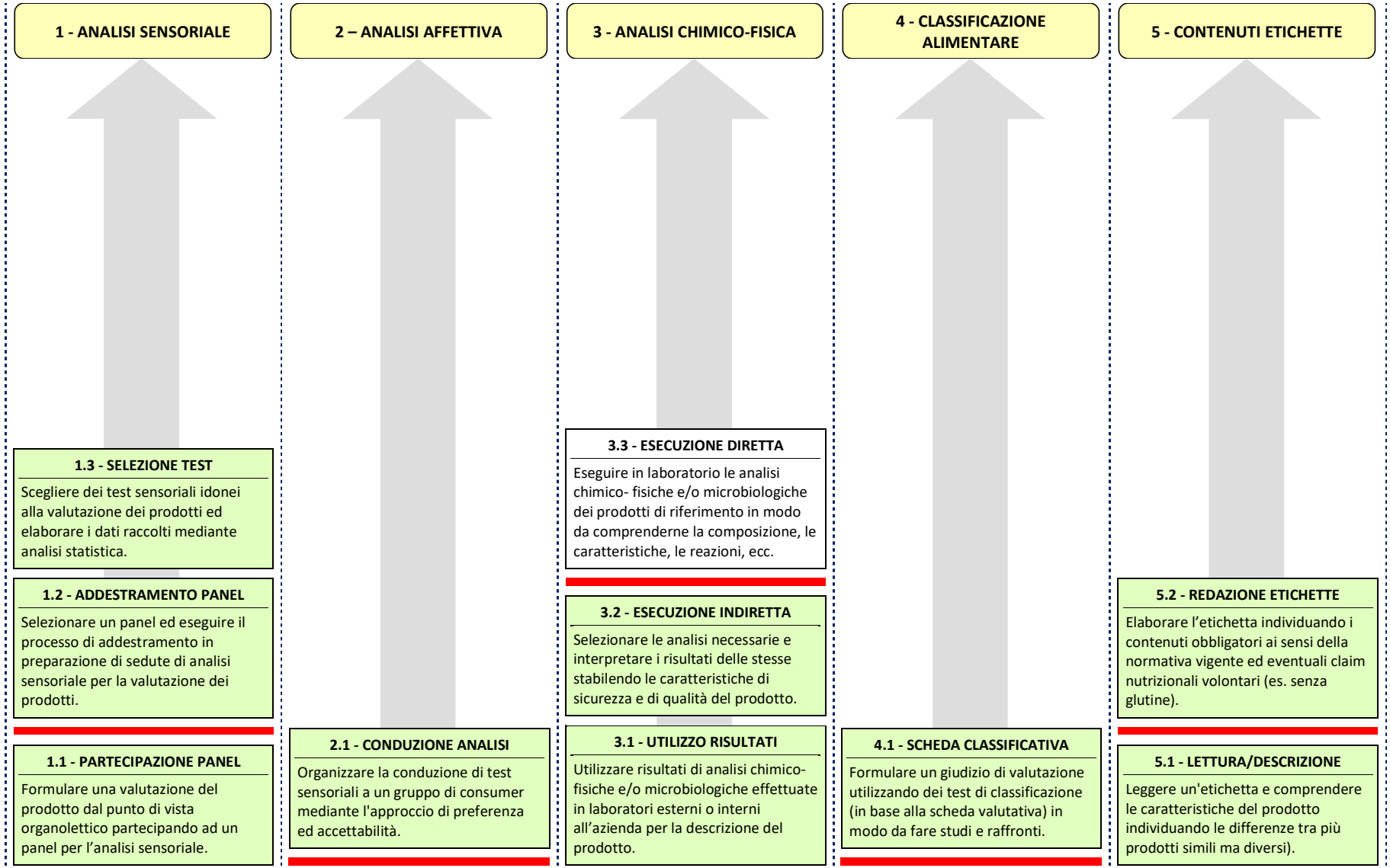
**5.1 - ANOMALIE**

Gestire eventuali reclami dei clienti relativi ad anomalie del prodotto procedendo alle opportune analisi di verifica e applicando adeguate misure correttive con l'eventuale ritiro o richiamo.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-22 PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI EQF-5 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità. | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-23 ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità. | Format_5D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-12**

# TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.5.4.2 | Tecnici della produzione alimentare |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.51.10 | Trattamento igienico del latte |
| 10.51.20 | Produzione dei derivati del latte |

Figura e indirizzo/i di riferimento

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
Lavorazione e produzione lattiero e caseario

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione di prodotti lattiero-caseari, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di produzione lattiero-casearia, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
• Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
• Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie
Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
• Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Completo |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-14** | PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Parziale |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| 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. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione | |

## APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

Codice: **QPR-ALI-29** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 09/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

| PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-14** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, effettuare le prime lavorazioni del latte fresco da destinare al consumo diretto oppure da trasformare per la produzione di latti fermentati, formaggi e derivati.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte<br>• Fasi del ciclo di produzione del latte alimentare fresco, scremato, a lunga conservazione, UHT<br>• Caratteristiche principali dell'impianto industriale per la produzione di latte alimentare<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del latte e alla produzione di crema<br>• Principali analisi biochimiche effettuate sul latte<br>• Effetto dei diversi livelli termici sulle caratteristiche del latte e sui suoi elementi costitutivi<br>• Caratteristiche e funzionamento della caldaia polivalente<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Controllare il latte in arrivo e procedere alla filtrazione<br>• Effettuare i trattamenti termici al latte<br>• Controllare l'efficacia dei trattamenti termici al latte<br>• Effettuare l'omogeneizzazione del latte<br>• Realizzare la scrematura, per affioramento e per centrifugazione<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-20** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali di muffe, lieviti e batteri utilizzati per la produzione dei formaggi erborinati, a crosta fiorita a crosta lavata<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche, organolettiche e nutrizionali dei principali formaggi “speciali”: impatto delle proteolisi, aspetti tossicologici, caratteristiche aromatiche<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Preparazione del latte (pastorizzazione, scrematura, insemenzamento ecc.)<br>• Lavorazione specifica dei prodotti caseari (messa in forma, “lavaggi”, “fioritura”)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre formaggi a crosta fiorita, lavata e a pasta erborinata, affumicati<br>• Monitorare il processo di affinamento, controllando i parametri ambientali ed effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stagionatura<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-16** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • La normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene alimentare e confezionamento<br>• La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare<br>• Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione<br>• Tecnologia del confezionamento alimentare<br>• Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc.<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc.<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)<br>• Gli imballaggi: primari, secondari e terziari<br>• Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti<br>• I sistemi di codifica automatizzata<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità<br>• Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura<br>• Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari<br>• Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-21** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione della domanda alimentare<br>• Analisi di filiera e interdipendenze settoriali<br>• Sistema agroalimentare italiano (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ecc.)<br>• Le principali filiere agro-alimentari<br>• Sicurezza alimentare: strumenti e politiche<br>• Microbiologia e igiene degli alimenti<br>• HACCP<br>• Certificazione ISO 22000:2005 sicurezza alimentare<br>• Etichettatura<br>• Rintracciabilità: aspetti tecnici ed organizzativi<br>• Controlli di qualità<br>• Sistema di gestione qualità<br>• Certificazioni di prodotto volontaria (dop, igp, biologico)<br>• Certificazioni standard per la GDO (BRC, IFS)<br>• Sustainability items per il sistema alimentare<br>• Sostenibilità ambientale dell'organizzazione<br>• I prodotti eco-compatibili e biologici e relative certificazioni<br>• Gli organismi di certificazione | • Coordinare sviluppare e gestire il "Sistema Agroalimentare" secondo lo standard ISO 22000:2005<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione volontaria (es.: BRC - IFS – HACCP)<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione cogenti quali i Regolamenti comunitari<br>• Individuare i Punti Critici di Controllo in un processo di trasformazione alimentare<br>• Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione<br>• Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) per aziende di piccole dimensioni<br>• Individuare e gestire le criticità delle principali filiere agroalimentari<br>• Gestire la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare a livello regionale |

| ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-23** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime alimentari<br>• Elementi di analisi chimico-fisica degli alimenti<br>• Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva<br>• Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari<br>• Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione<br>• Principi di chimica e fisica per l'analisi organolettica<br>• Classificazione alimentare: finalità e modalità operative<br>• Parametri e criteri di valutazione prodotto<br>• Etichettatura alimentare: analisi dei contenuti e redazione etichette descrittive<br>• La normativa sull'etichettatura e sul confezionamento | • Eseguire l'analisi chimico- fisica dei prodotti interpretando i risultati<br>• Effettuare le principali analisi chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti registrando i risultati<br>• Formulare un giudizio di valutazione di materie prime e prodotti compilando specifiche schede classificative<br>• Leggere le etichette alimentari eseguendo raffronti a seguito dei ribilanciamenti<br>• Redigere le etichette alimentari dei prototipi realizzati in base all'analisi chimico-fisica eseguita |

| PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-22** | Livello: **EQF-5** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di produzione e le tendenze alimentari<br>• Principi di dietetica: diete mediche, paramediche, etiche e religiose<br>• Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e merceologiche degli ingredienti alimentari<br>• Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari<br>• Lo studio di fattibilità orientato alla scelta produttiva<br>• Principi di formulazione alimentare<br>• Riformulazione e ribilanciamento ricette: la sperimentazione<br>• Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi<br>• Principi di analisi comparativa e il campionamento alimentare | • Analizzare la domanda di mercato relativa alla richiesta di nuovi prodotti o modifiche di quelli esistenti<br>• Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato<br>• Valutare la convenienza produttiva<br>• Sviluppare formulazioni alimentari traducendo esigenze e intuizioni alimentari<br>• Eseguire il ribilanciamento di ricette<br>• Eseguire la preparazione di campioni alimentari in laboratorio<br>• Realizzare un impianto pilota dei prototipi sperimentati in laboratorio<br>• Eseguire la configurazione delle composizioni alimentari compilando la scheda di prodotto e di processo |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Completo | |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-14** | PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Parziale | |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale | |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |

## 1 - PROGRAMMAZIONE

**1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI**

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

**1.2 - PIANO STRAORDINARIO**

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

**1.1 - PIANO ORDINARIO**

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

**2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI**

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

**2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI**

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

**2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO**

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

**3.4 - GARANZIA EFFICIENZA**

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

**3.3 - MALFUNZIONAMENTI**

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

**3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE**

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

**3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE**

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

**4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO**

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

**4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE**

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

**5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO**

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

**5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE**

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-14 PREPARAZIONE DEL LATTE E DELLA CREMA E PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE EQF-3<br>Sulla base del piano di produzione, effettuare le prime lavorazioni del latte fresco da destinare al consumo diretto oppure da trasformare per la produzione di latti fermentati, formaggi e derivati. | Versione 3<br>15/01/2020<br>Format_4D |
|---|---|---|

**1 - PULIZIA E FILTRAZIONE**

**1.1 - PULIZIA DEL LATTE IN ARRIVO**

Effettuare il controllo del latte in arrivo procedendo alla sua filtrazione con semplici attrezzature per eliminare meccanicamente gli agenti inquinanti di maggiori dimensioni.

**2 – TRATTAMENTI TERMICI**

**2.3 - CONTROLLO EFFICACIA DEI TRATTAMENTI TERMICI**

Effettuare il campionamento del latte per sottoporlo ad analisi impiegando kit colorimetrici e/o enzimatici per la verifica della attività degli enzimi di riferimento (fosfatasi alcalina, perossidasi, furosina).

**2.2 - TRATTAMENTO TERMICO DEL LATTE CON SCAMBIATORE A PIASTRE**

Dopo aver opportunamente predisposto e regolato lo scambiatore a piastre, effettuare il trattamento termico del latte applicando tempi e temperature variabili in funzione del prodotto da ottenere, che si tratti di latte alimentare (pastorizzato, a lunga conservazione, UHT) oppure latte da avviare alla trasformazione.

**2.1 - PASTORIZZAZIONE DEL LATTE CON LA CALDAIA POLIVALENTE**

Dopo aver predisposto la polivalente (pulizia, impostazione temperatura e tempi) effettuare il trattamento termico del latte, preventivamente pulito e filtrato, nel rispetto dei parametri impostati. Si ottiene LATTE FRESCO PASTORIZZATO da destinare al consumo fresco o da avviare alla caseificazione (es. nei minicaseifici).

**3 - OMOGENEIZZAZIONE**

**3.2 - CONTROLLARE IL PROCESSO DI OMOGENEIZZAZIONE**

Verificare costantemente le condizioni di lavoro dell'omogeneizzatore al fine di rispettare gli standard del processo.

**3.1 - EFFETTUARE E GESTIRE L'OMOGENEIZZAZIONE**

Al fine di ridurre e rendere omogenea la dimensione dei globuli lipidici, predisporre le necessarie attrezzature e procedere all'omogeneizzazione del latte con l'apposito impianto, controllando l'adeguata temperatura del latte e procedendo, al termine del processo, alla manutenzione ordinaria e alla pulizia dell'attrezzatura.

**4 - SCREMATURA**

**4.2 - EFFETTUARE LA SCREMATURA CON SEPARATORE CENTRIFUGO**

Predisporre il separatore centrifugo in funzione del grado di scrematura richiesto e del prodotto da ottenere (es. latte scremato, parzialmente scremato, tipologia di crema). Da questa crema si otterrà panna "dolce" con basso grado di acidità.

**4.1 - REALIZZARE LA SCREMATURA PER AFFIORAMENTO**

Favorire l'affioramento della crema di latte negli appositi contenitori (vasche, serbatoi), controllando e gestendo i tempi di permanenza del latte per evitare un eccessivo inacidimento di crema e latte.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-20 | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati). | | | Format_4D |

## 1 - FORMAGGI A CROSTA FIORITA

**1.2 - GESTIONE DEI PARAMETRI AMBIENTALI**

Impostare e controllare i parametri ambientali di maturazione (temperatura, umidità e ventilazione) per favorire lo sviluppo e l'accrescimento del feltro sulla crosta.

**1.1 - UTILIZZO DI MICRORGANISMI SPECIFICI**

Selezionare e dosare muffe e lieviti specifici (es.: Penicillium candidum, Penicillium camemberti) da innestare nel latte prima di ottenere la cagliata, per la produzione di formaggi del tipo caprino a crosta fiorita quali robiola, brie, camembert.

## 2 – FORMAGGI A CROSTA LAVATA

**2.3 - MATURAZIONE**

Favorire il corretto sviluppo della microflora specifica tramite l'impostazione e il costante controllo di temperatura e umidità.

**2.2 - LAVAGGIO DELLA CROSTA**

Effettuare il "lavaggio" ovvero la spugnatura delle forme con acqua salata per favorire lo sviluppo dei microrganismi responsabili delle caratteristiche patine superficiali di colore rosso/marrone.

**2.1 - LAVORAZIONE SPECIFICA DELLA CAGLIATA**

Predisporre la cagliata alla lavorazione con adeguato grado di umidità (es. taleggio), effettuando la modulazione dello spurgo e l'eventuale stufatura (es. fontina).

## 3 - FORMAGGI A PASTA ERBORINATA

**3.2 - SVILUPPO E CONTROLLO DELL'ERBORINATURA**

Favorire lo sviluppo e accrescimento di muffe/lieviti specifici all'interno delle forme effettuando una corretta foratura per un opportuno arieggiamento della pasta, controllando nel contempo temperatura e umidità dei locali.

**3.1 - PREPARAZIONE DEGLI INNESTI**

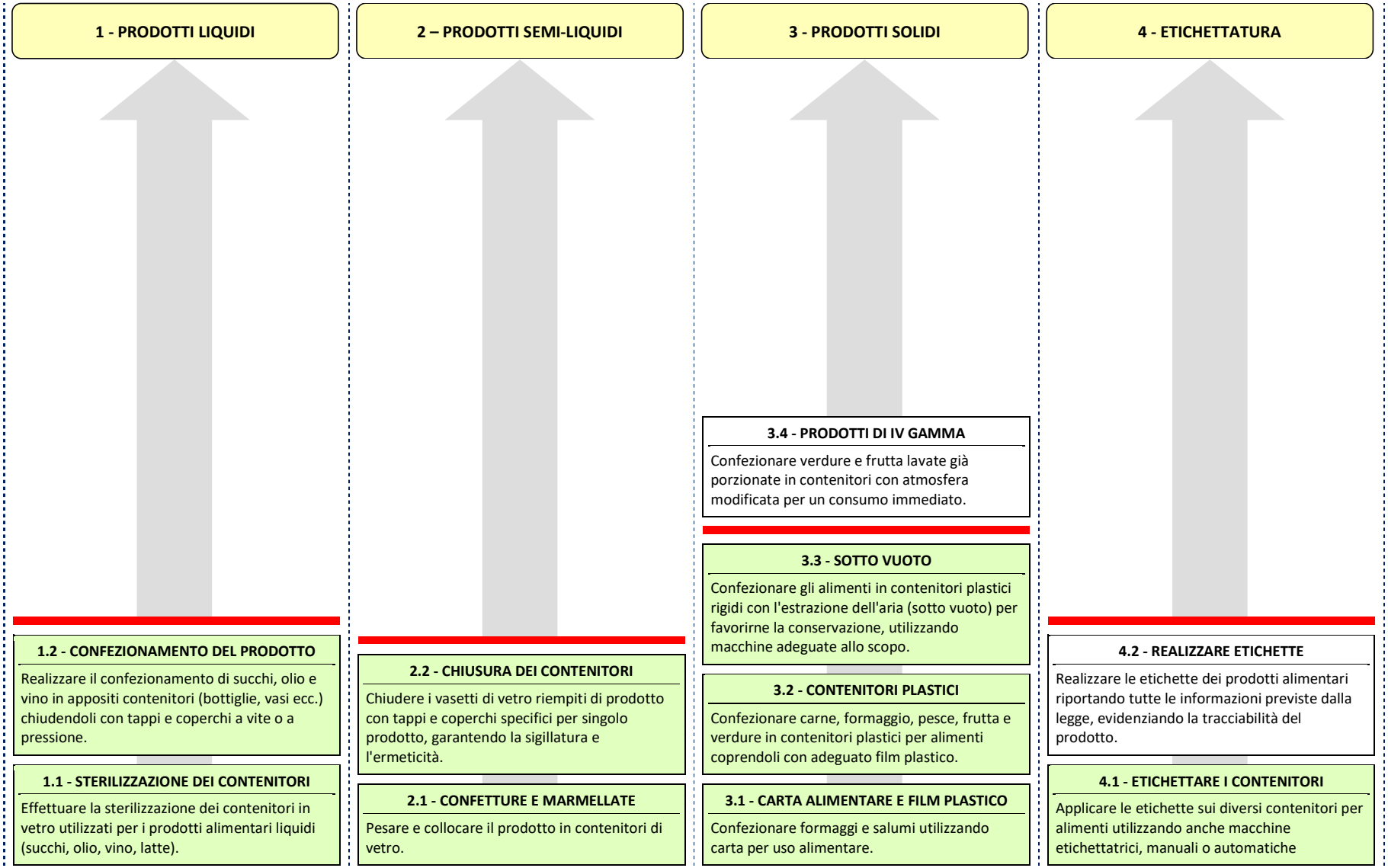
Selezionare e dosare muffe e lieviti specifici (es.: Penicillium roqueforti) da aggiungere al latte prima dell'ottenimento della cagliata, per la produzione di formaggi quali gorgonzola, roquefort, stilton.

## 4 - FORMAGGI AFFUMICATI

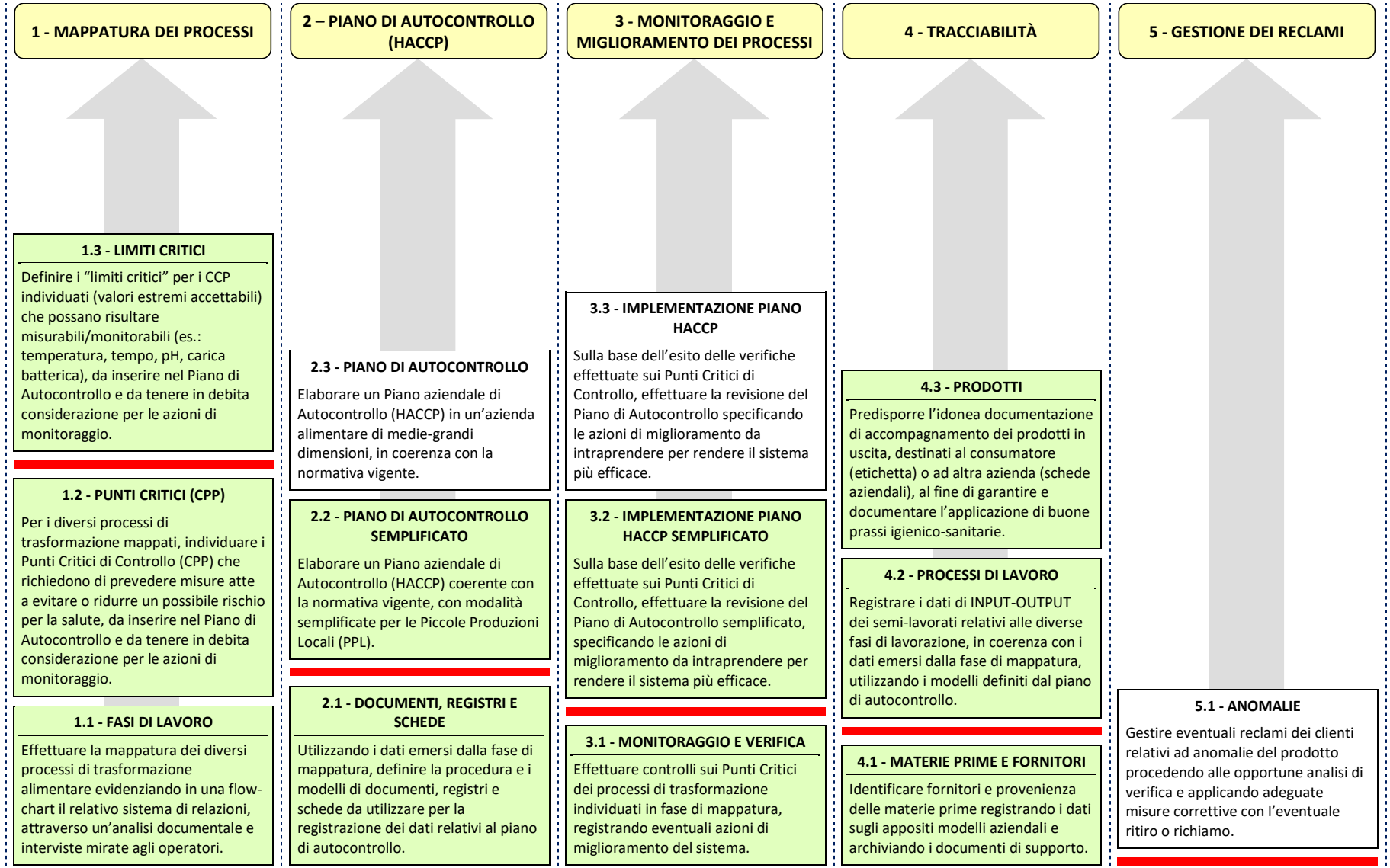
**4.1 - AFFUMICATURA**

Predisporre la necessaria attrezzatura ed effettuare un'affumicatura a freddo (max 30-32°C), con l'eventuale aggiunta di piante aromatiche (es. ginepro, rosmarino), controllando costantemente la regolare prosecuzione del processo.

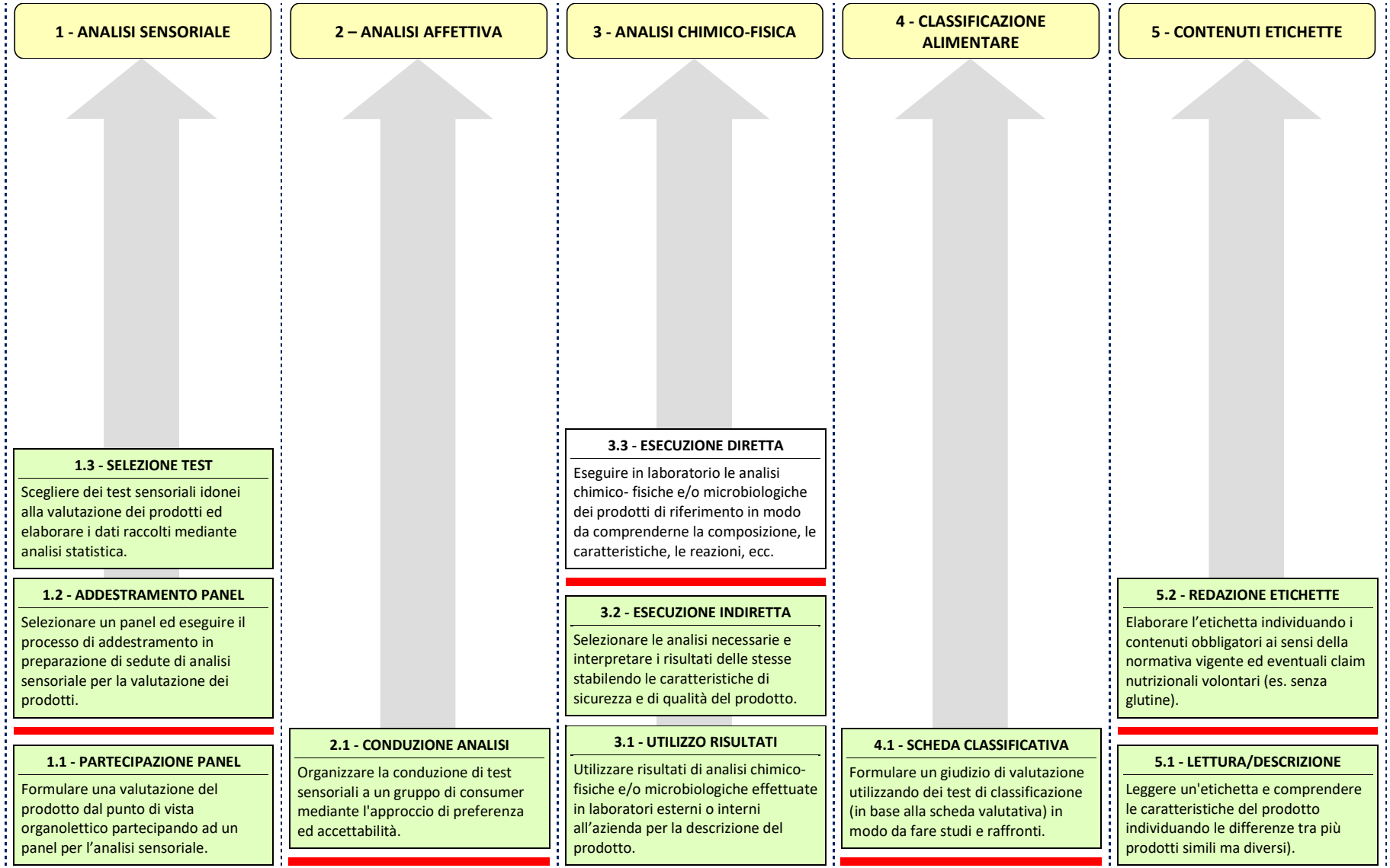
| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-16 | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative. | | | Format_4D |



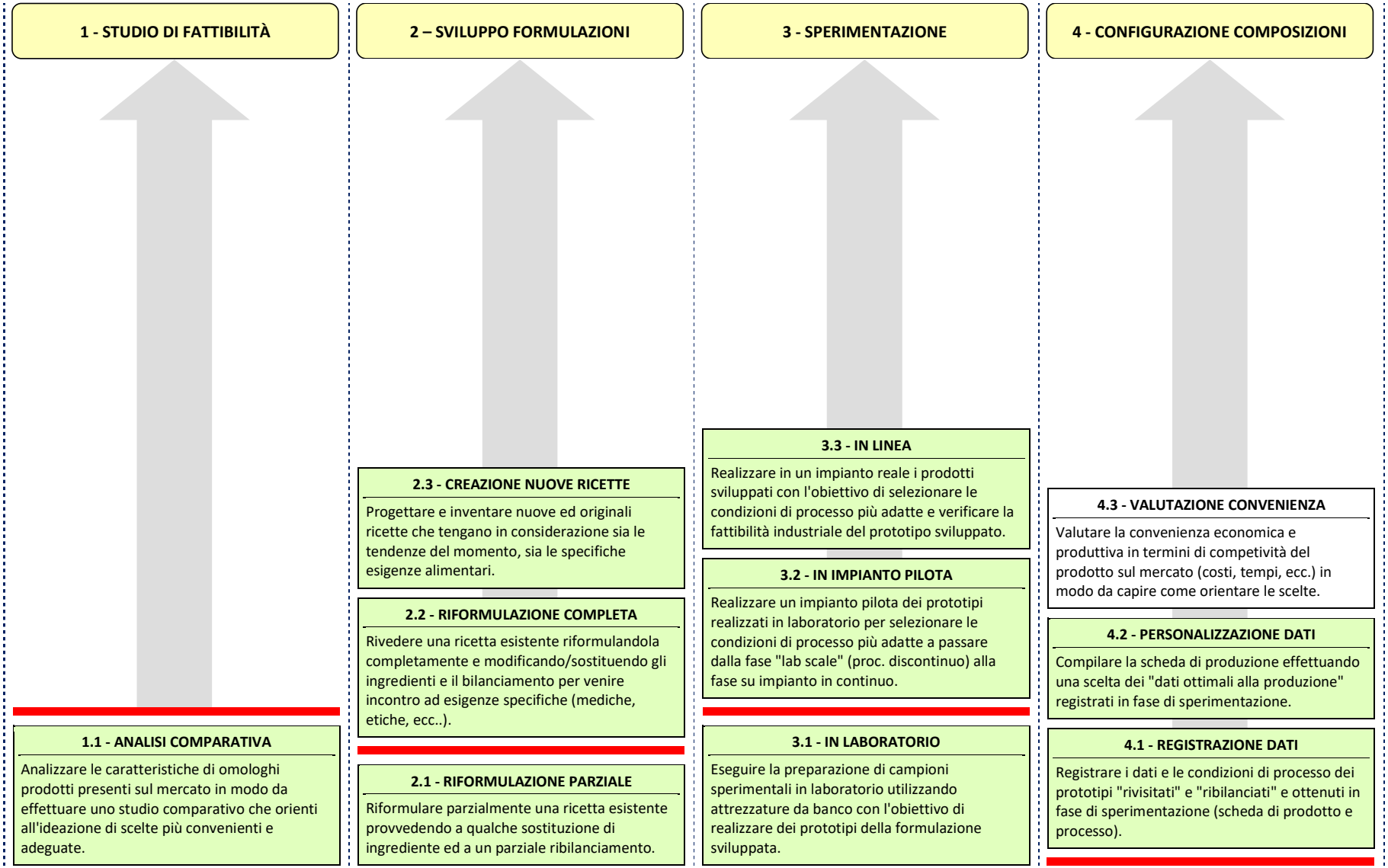
| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-21 SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-23 ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-22 PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI EQF-5 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità. | Format_4D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-13**

# TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)

Figura e indirizzo/i di riferimento

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare di frutta e ortaggi, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di produzione di trasformati e conserve vegetali, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
• Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
• Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Completo |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-10** | PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Parziale |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| 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. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione | |

## APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

Codice: **QPR-ALI-29** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 09/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Principali terminologie tecniche di settore/processo<br>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo<br>• Tecniche di pianificazione del lavoro<br>• Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore<br>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio<br>• Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore<br>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati<br>• Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati | • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo<br>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)<br>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore<br>• Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti<br>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore<br>• Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore<br>• Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti |

## PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI

Codice: **QPR-ALI-10** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e valutate le caratteristiche delle materie prime, eseguire le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi, adottando i necessari accorgimenti per la conservazione dei prodotti finiti nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di trasformazione di frutta e ortaggi: fasi, attività e tecnologie<br>• Le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella trasformazione e conservazione di frutta e ortaggi<br>• La classificazione della frutta (acidula, zuccherina, farinosa, oleosa) e degli ortaggi (da frutto, da fiore, da bulbo, da foglia, da radice, da seme)<br>• Caratteristiche e tipologie dei succhi di frutta (concentrato, disidratato, nettare, ricostituito)<br>• Caratteristiche e tipologie di confetture di frutta, conserve di verdura e conservati<br>• Caratteristiche e modalità di utilizzo degli ingredienti utilizzati per la produzione di conservati<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Applicare tecniche di valutazione della qualità e dello stato di maturazione delle materie prime<br>• Predisporre le materie prime alla lavorazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando eventuali interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Realizzare conservati a base di frutta<br>• Realizzare conservati a base di ortaggi<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio<br>• Effettuare i trattamenti per la conservazione<br>• Realizzare la pastorizzazione dei trasformati<br>• Eseguire l'etichettatura<br>• Adottare modalità di conservazione e stoccaggio del prodotto finito in dipendenza delle sue caratteristiche<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-16** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • La normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene alimentare e confezionamento<br>• La normativa comunitaria in materia di confezionamento alimentare<br>• Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione<br>• Tecnologia del confezionamento alimentare<br>• Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi, liquidi, granulari, ecc.<br>• Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc.<br>• Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)<br>• Gli imballaggi: primari, secondari e terziari<br>• Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti<br>• I sistemi di codifica automatizzata<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre gli spazi di lavoro, i macchinari e i materiali per il processo di confezionamento<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità<br>• Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea: aggraffatura, imbottigliamento, pastorizzazione, sterilizzazione, etichettatura, pallettizzazione, cellophanatura<br>• Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica dei prodotti alimentari<br>• Applicare tecniche di confezionamento specifiche per l'esposizione e la vendita diretta al cliente<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-21** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione della domanda alimentare<br>• Analisi di filiera e interdipendenze settoriali<br>• Sistema agroalimentare italiano (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ecc.)<br>• Le principali filiere agro-alimentari<br>• Sicurezza alimentare: strumenti e politiche<br>• Microbiologia e igiene degli alimenti<br>• HACCP<br>• Certificazione ISO 22000:2005 sicurezza alimentare<br>• Etichettatura<br>• Rintracciabilità: aspetti tecnici ed organizzativi<br>• Controlli di qualità<br>• Sistema di gestione qualità<br>• Certificazioni di prodotto volontaria (dop, igp, biologico)<br>• Certificazioni standard per la GDO (BRC, IFS)<br>• Sustainability items per il sistema alimentare<br>• Sostenibilità ambientale dell'organizzazione<br>• I prodotti eco-compatibili e biologici e relative certificazioni<br>• Gli organismi di certificazione | • Coordinare sviluppare e gestire il "Sistema Agroalimentare" secondo lo standard ISO 22000:2005<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione volontaria (es.: BRC - IFS – HACCP)<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione cogenti quali i Regolamenti comunitari<br>• Individuare i Punti Critici di Controllo in un processo di trasformazione alimentare<br>• Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione<br>• Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) per aziende di piccole dimensioni<br>• Individuare e gestire le criticità delle principali filiere agroalimentari<br>• Gestire la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare a livello regionale |

| ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-23** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime alimentari<br>• Elementi di analisi chimico-fisica degli alimenti<br>• Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva<br>• Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari<br>• Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione<br>• Principi di chimica e fisica per l'analisi organolettica<br>• Classificazione alimentare: finalità e modalità operative<br>• Parametri e criteri di valutazione prodotto<br>• Etichettatura alimentare: analisi dei contenuti e redazione etichette descrittive<br>• La normativa sull'etichettatura e sul confezionamento | • Eseguire l'analisi chimico- fisica dei prodotti interpretando i risultati<br>• Effettuare le principali analisi chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti registrando i risultati<br>• Formulare un giudizio di valutazione di materie prime e prodotti compilando specifiche schede classificative<br>• Leggere le etichette alimentari eseguendo raffronti a seguito dei ribilanciamenti<br>• Redigere le etichette alimentari dei prototipi realizzati in base all'analisi chimico-fisica eseguita |

| PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-22** | Livello: **EQF-5** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Il ciclo di produzione e le tendenze alimentari<br>• Principi di dietetica: diete mediche, paramediche, etiche e religiose<br>• Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e merceologiche degli ingredienti alimentari<br>• Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari<br>• Lo studio di fattibilità orientato alla scelta produttiva<br>• Principi di formulazione alimentare<br>• Riformulazione e ribilanciamento ricette: la sperimentazione<br>• Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi<br>• Principi di analisi comparativa e il campionamento alimentare | • Analizzare la domanda di mercato relativa alla richiesta di nuovi prodotti o modifiche di quelli esistenti<br>• Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato<br>• Valutare la convenienza produttiva<br>• Sviluppare formulazioni alimentari traducendo esigenze e intuizioni alimentari<br>• Eseguire il ribilanciamento di ricette<br>• Eseguire la preparazione di campioni alimentari in laboratorio<br>• Realizzare un impianto pilota dei prototipi sperimentati in laboratorio<br>• Eseguire la configurazione delle composizioni alimentari compilando la scheda di prodotto e di processo |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Completo | |
| **QPR-ALI-29** | APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-10** | PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-16** | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Parziale | |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale | |
| **QPR-ALI-22** | PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI | 5 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |

## 1 - PROGRAMMAZIONE

### 1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

### 1.2 - PIANO STRAORDINARIO

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

### 1.1 - PIANO ORDINARIO

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

### 2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

### 2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

### 2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

### 3.4 - GARANZIA EFFICIENZA

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

### 3.3 - MALFUNZIONAMENTI

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

### 3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

### 3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

### 4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

### 4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

### 5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

### 5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-29 APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI EQF-3 | Versione 1 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP. | Format_5D_4x |

### 1 - FASI DI LAVORO

**1.1 - CRONOLOGIA DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE**

Sulla base del piano di produzione giornaliero assegnato, definire la sequenza cronologica delle operazioni da compiere definendo per ciascuna di esse il fabbisogno di attrezzature e di materiali, i tempi necessari e le interrelazioni con altri colleghi.

### 2 – MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

**2.3 - CONSERVAZIONE PRODOTTI**

Provvedere alla conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, facendo particolare attenzione ad indicare sui contenitori la data di conservazione.

**2.2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

Collaborare allo stoccaggio delle materie prime ricevute dai fornitori nel rispetto delle norme di igiene alimentare e alla corretta ricollocazione delle materie prime prelevate ma non utilizzate durante il ciclo di lavorazione.

**2.1 - PRELIEVO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI**

Prelevare da magazzino o da contenitori presenti in laboratorio (es. armadi, scaffali, frigoriferi, congelatori) le materie prime e i semilavorati necessari per le lavorazioni richieste, valutandone le condizioni igienico-sanitarie e segnalando al responsabile del processo di approvvigionamento i materiali che stanno esaurendosi e quelli in scadenza.

### 3 - LINEA DI PRODUZIONE

**3.1 - PREDISPORRE ATTREZZATURE E MATERIALI**

Predisporre spazi, attrezzature, materie prime (eventualmente già pesate) e semilavorati necessari a realizzare i prodotti previsti dal piano di produzione assegnato, curando la loro disposizione iniziale al fine di renderne pratico l'impiego e mantenendo ordinata l'area di lavoro durante tutto il ciclo produttivo.

### 4 - CURA ATTREZZATURE

**4.4 - SEGNALAZIONI USURE E MALFUNZIONAMENTI**

Segnalare tempestivamente al responsabile del processo di manutenzione, eventuali usure e malfunzionamenti riscontrati negli utensili e nelle attrezzature da lavoro che possano pregiudicarne l'efficienza o il rispetto delle norme di sicurezza.

**4.3 - ATTREZZATURE REFRIGERANTI E CONGELANTI**

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

**4.2 - PULIZIA A FINE SERVIZIO**

Effettuare alla fine di ogni servizio le operazioni di sanificazione delle attrezzature utilizzate (es. impastatrici, forni, piatre di cottura, planetarie, sfogliatrici) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle sanificate.

**4.1 - PULIZIA IMMEDIATA A FINE LAVORAZIONE**

Effettuare, immediatamente al termine dell'utilizzo, la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature (es. spatole, coltelli, scodelle, pentole, planetarie, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

### 5 - PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

**5.3 - PULIZIA PERIODICA LOCALI**

Nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di lavoro (es. pulizia a fondo dei pavimenti, pulizia delle cappe di aspirazione, disincrostazione di lavelli, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

**5.2 - SPAZI DESTINATI A UTENSILI E PICCOLE ATTREZZATURE**

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

**5.1 - PULIZIA GIORNALIERA LOCALI**

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare scelti in base alla legislazione vigente.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-10 | PRODUZIONE DI SUCCHI, CONFETTURE E CONSERVATI | EQF-3 | Versione 4 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione e valutate le caratteristiche delle materie prime, eseguire le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi, adottando i necessari accorgimenti per la conservazione dei prodotti finiti nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare. | | | Format_4D |

## 1 - PREPARAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

**1.3 - TRATTAMENTI TERMICI**

Applicare trattamenti termici di cottura, pastorizzazione ed essiccazione ai prodotti da conservare.

**1.2 - TAGLIO MANUALE O MECCANICO**

Realizzare il taglio manuale o meccanico di frutta e verdure utilizzando coltelli o macchine.

**1.1 - PULIZIA E MONDATURA**

Effettuare la pulizia, la mondatura e l'eventuale lavaggio di frutta e verdure destinate alla trasformazione.

## 2 – CONSERVATI A BASE DI ZUCCHERO

**2.5 - MOSTARDE E CANDITI**

Dosare opportunamente l'essenza di senape assemblandola alla frutta (mostarde) e realizzare la canditura della frutta e delle scorze di agrumi.

**2.4 - FRUTTA SCIROPPATA E SOTTO SPIRITO**

Realizzare lo sciroppo in cui inserire la frutta in pezzi interi (frutta sciroppata), ponendo particolare attenzione alla quantità di zucchero e del liquido alcoolico di governo (frutta sotto spirito).

**2.3 - GELATINE DI FRUTTA**

Realizzare il processo di gelatinizzazione del prodotto facendo evaporare l'acqua libera.

**2.2 - MARMELLATE, CONFETTURE E COMPOSTE**

Dosare opportunamente frutta, zucchero, acidi e gelatinizzanti ponendo particolare attenzione alle quantità reciproche degli ingredienti.

**2.1 - SUCCHI DI FRUTTA**

Realizzare succhi di frutta dosando opportunamente acqua, zucchero e acidi a seconda della tipologia di frutta utilizzata.

## 3 - CONSERVATI A BASE DI ACETO, OLIO E FERMENTATI

**3.3 - FERMENTATI**

Produrre brovada e crauti scegliendo accuratamente le materie prime (es. rape e vinacce, cavoli) e governando in modo ottimale i tempi di fermentazione.

**3.2 - SOTT'OLIO**

Realizzare conserve sott'olio di ortaggi, interi (ortaggi all'olio) o ridotti a pezzi (giardiniera sott'olio) scegliendo accuratamente il tipo di olii e prevenendone l'acidificazione.

**3.1 - SOTT'ACETO E AGRODOLCI**

Realizzare conserve di verdure, opportunamente tagliate, sott'aceto e/o in agrodolce, ponendo attenzione alla quantità e qualità degli ingredienti (es. aceto, acido, zucchero, sale, olio).

## 4 - CONSERVATI SOTTO SALE, ESSICCATI E AL NATURALE

**4.3 - CONSERVE SOTTO SALE**

Effettuare la conservazione sotto sale a secco (es. "savors") e in salamoia (es. olive capperi), selezionando il tipo di sale e dosandolo opportunamente.

**4.2 - ESSICCATI**

Realizzare prodotti essiccati (es. mele) con l'utilizzo del forno o dell'essiccatore, regolando e controllando il livello di umidità.

**4.1 - CONSERVE AL NATURALE**

Realizzare conserve di verdure (es. fagioli, fagiolini, polpa di pomodoro) conservati al naturale.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-16 | CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base alle diverse tipologie di prodotti alimentari effettuare il confezionamento in funzione del successivo utilizzo (es. conservazione, commercializzazione, trasporto, esposizione), curando l'etichettatura nel rispetto delle vigenti normative. | | | Format_4D |

## 1 - PRODOTTI LIQUIDI

### 1.2 - CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Realizzare il confezionamento di succhi, olio e vino in appositi contenitori (bottiglie, vasi ecc.) chiudendoli con tappi e coperchi a vite o a pressione.

### 1.1 - STERILIZZAZIONE DEI CONTENITORI

Effettuare la sterilizzazione dei contenitori in vetro utilizzati per i prodotti alimentari liquidi (succhi, olio, vino, latte).

## 2 – PRODOTTI SEMI-LIQUIDI

### 2.2 - CHIUSURA DEI CONTENITORI

Chiudere i vasetti di vetro riempiti di prodotto con tappi e coperchi specifici per singolo prodotto, garantendo la sigillatura e l'ermeticità.

### 2.1 - CONFETTURE E MARMELLATE

Pesare e collocare il prodotto in contenitori di vetro.

## 3 - PRODOTTI SOLIDI

### 3.4 - PRODOTTI DI IV GAMMA

Confezionare verdure e frutta lavate già porzionate in contenitori con atmosfera modificata per un consumo immediato.

### 3.3 - SOTTO VUOTO

Confezionare gli alimenti in contenitori plastici rigidi con l'estrazione dell'aria (sotto vuoto) per favorirne la conservazione, utilizzando macchine adeguate allo scopo.

### 3.2 - CONTENITORI PLASTICI

Confezionare carne, formaggio, pesce, frutta e verdure in contenitori plastici per alimenti coprendoli con adeguato film plastico.

### 3.1 - CARTA ALIMENTARE E FILM PLASTICO

Confezionare formaggi e salumi utilizzando carta per uso alimentare.

## 4 - ETICHETTATURA

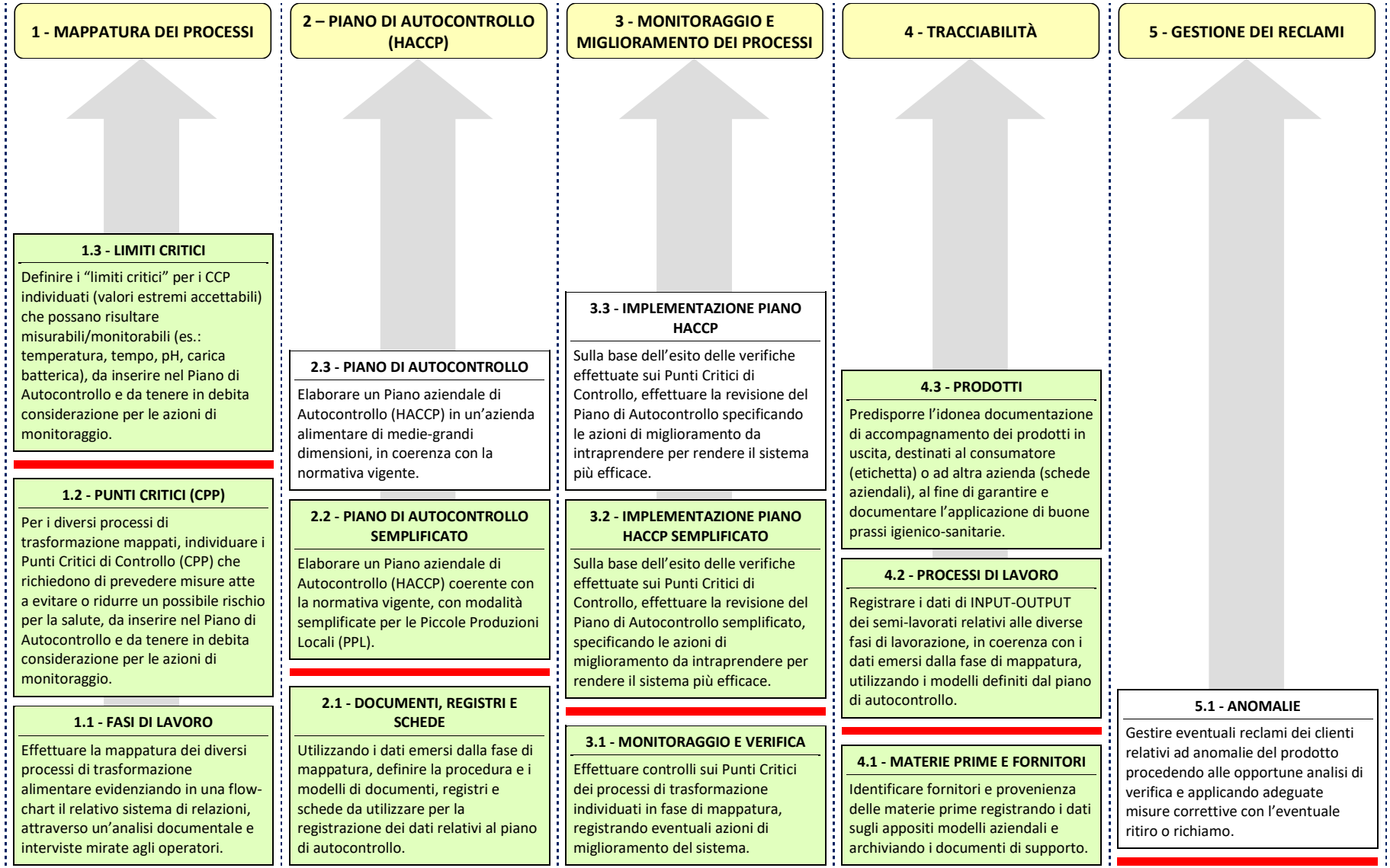
### 4.2 - REALIZZARE ETICHETTE

Realizzare le etichette dei prodotti alimentari riportando tutte le informazioni previste dalla legge, evidenziando la tracciabilità del prodotto.

### 4.1 - ETICHETTARE I CONTENITORI

Applicare le etichette sui diversi contenitori per alimenti utilizzando anche macchine etichettatrici, manuali o automatiche

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-21 SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti. | Format_5D |



**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-ALI-23 ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI EQF-4

Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità.

Versione 2
15/01/2020
Format_5D

### 1 - ANALISI SENSORIALE

**1.3 - SELEZIONE TEST**
Scegliere dei test sensoriali idonei alla valutazione dei prodotti ed elaborare i dati raccolti mediante analisi statistica.

**1.2 - ADDESTRAMENTO PANEL**
Selezionare un panel ed eseguire il processo di addestramento in preparazione di sedute di analisi sensoriale per la valutazione dei prodotti.

**1.1 - PARTECIPAZIONE PANEL**
Formulare una valutazione del prodotto dal punto di vista organolettico partecipando ad un panel per l'analisi sensoriale.

### 2 – ANALISI AFFETTIVA

**2.1 - CONDUZIONE ANALISI**
Organizzare la conduzione di test sensoriali a un gruppo di consumer mediante l'approccio di preferenza ed accettabilità.

### 3 - ANALISI CHIMICO-FISICA

**3.3 - ESECUZIONE DIRETTA**
Eseguire in laboratorio le analisi chimico- fisiche e/o microbiologiche dei prodotti di riferimento in modo da comprenderne la composizione, le caratteristiche, le reazioni, ecc.

**3.2 - ESECUZIONE INDIRETTA**
Selezionare le analisi necessarie e interpretare i risultati delle stesse stabilendo le caratteristiche di sicurezza e di qualità del prodotto.

**3.1 - UTILIZZO RISULTATI**
Utilizzare risultati di analisi chimico-fisiche e/o microbiologiche effettuate in laboratori esterni o interni all'azienda per la descrizione del prodotto.

### 4 - CLASSIFICAZIONE ALIMENTARE

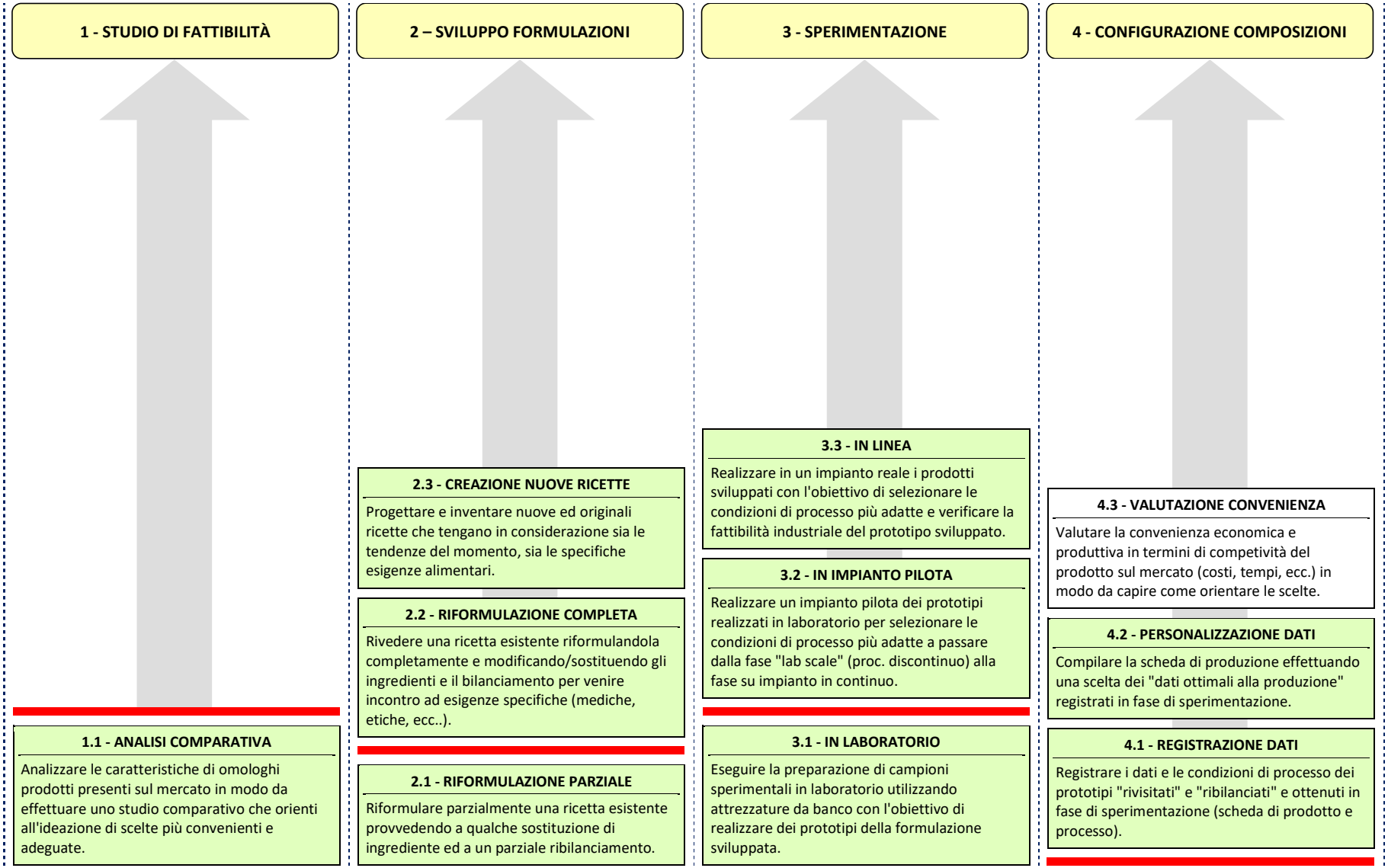
**4.1 - SCHEDA CLASSIFICATIVA**
Formulare un giudizio di valutazione utilizzando dei test di classificazione (in base alla scheda valutativa) in modo da fare studi e raffronti.

### 5 - CONTENUTI ETICHETTE

**5.2 - REDAZIONE ETICHETTE**
Elaborare l'etichetta individuando i contenuti obbligatori ai sensi della normativa vigente ed eventuali claim nutrizionali volontari (es. senza glutine).

**5.1 - LETTURA/DESCRIZIONE**
Leggere un'etichetta e comprendere le caratteristiche del prodotto individuando le differenze tra più prodotti simili ma diversi).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-22 PROGETTAZIONE ALIMENTARE DI PRODOTTI ARTIGIANALI EQF-5 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione e delle esigenze di mercato legate a mode e a specifici principi di dietetica (diete mediche, paramediche, religiose, etiche, ecc.), formulare proposte di nuovi prodotti alimentari, sia rivedendo ricette esistenti, sia creando nuove idee eseguendo campionature, classificazioni di prodotto e studio di fattibilità. | Format_4D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-14**

# TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.5.4.2 | Tecnici della produzione alimentare |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.20.00 | Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera |
| 71.20.21 | Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi |
| 74.90.21 | Consulenza sulla sicurezza ed igiene dei posti di lavoro |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI applica ed esegue procedure, regolamenti e tecnologie per adeguare, modificare, sviluppare, controllare e verificare i processi di lavoro e i prodotti derivati dalle carni e da prodotti ittici, inserendosi nelle diverse fasi di lavoro e operando secondo i sistemi di certificazione volontaria e cogente dei prodotti carnei e ittici, al fine di garantire la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti aziendali. Applicando competenze in materia di qualità dei prodotti alimentari, sicurezza e salute sul posto di lavoro, gestione sostenibile dell'intera supply chain, contribuisce ad innalzare il livello di competitività delle imprese del territorio. Risulta quindi essere una figura innovativa che andrà ad inserirsi in un contesto disciplinato da regolamenti ed esigenze documentali in continuo mutamento e caratterizzato dall'inserimento di aspetti innovativi relativi ai processi e ai prodotti.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
- Addetto alla lavorazione delle carni

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-12** | PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-25** | LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale |
| **QPR-SGQ-02** | CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | 4 | Completo |
| **QPR-SIC-02** | GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | 4 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione |

## PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE

Codice: **QPR-ALI-11** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi<br>• Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati<br>• Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati<br>• Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica<br>• Organizzazione e tecnologie di laboratorio<br>• Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti<br>• Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre il layout di laboratorio verificando la funzionalità di attrezzi e strumenti<br>• Controllare l'idoneità delle carni destinate a insaccati<br>• Effettuare eventuali interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti<br>• Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura)<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio degli insaccati<br>• Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali anomalie<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

## PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO

Codice: **QPR-ALI-12** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Criteri di valutazione della qualità delle cosce suine destinate a produrre prosciutti<br>• Tecniche di toelettatura, rifilatura e disosso delle cosce suine<br>• Aspetti microbiologici della salatura<br>• Caratteristiche e funzioni della salamoia e dell'impasto utilizzato per la sugnatura<br>• Tipologie di alterazioni microbiologiche dei prodotti in fase di maturazione<br>• Caratteristiche dei locali di conservazione e stagionatura e regolazione dei parametri ambientali<br>• Evoluzione delle caratteristiche organolettiche del prosciutto crudo durante la fase di stagionatura<br>• Generalità sui disciplinari di produzione per i prodotti alimentari DOC, DOP e DOCG (es. Prosciutto di San Daniele)<br>• Caratteristiche tecniche di attrezzi e impianti utilizzati nelle diverse fasi del processo produttivo<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Controllare e pesare le carni suine da destinare alla trasformazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando eventuali interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Effettuare la rifilatura e/o toelettatura delle cosce, prima e dopo la lavorazione<br>• Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto crudo (salatura e dissalatura, preparazione impasto e realizzazione della sugnatura, predisposizione alla stagionatura)<br>• Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto cotto (disosso delle cosce, prepararazione e iniezione salamoia aromatizzante, zangolatura e pressatura, cottura e pastorizzazione)<br>• Svolgere le lavorazioni per la produzione di altri tipi di salumi da pezzo intero (es. speck, pancetta, lardo)<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Stoccare i prodotti nei locali di conservazione monitorandone lo stato di conservazione o stagionatura<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

## LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

Codice: **QPR-ALI-25** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di anatomia e fisiologia dei pesci<br>• Classificazione merceologica delle varie tipologie di prodotti ittici e dei preparati alimentari a base di pesce<br>• Elementi di valutazione della freschezza del pesce: aspetto, colore, odore, consistenza<br>• Influenza delle basse temperature sulla qualità dei prodotti a base di pesce<br>• Patogeni e parassiti del pesce conservato: caratteristiche, fasi di sviluppo e meccanismi di prevenzione<br>• Normativa sanitaria inerente la lavorazione del pesce<br>• Igiene e sicurezza alimentare dei prodotti ittici<br>• La conservazione del pesce in ambiente domestico<br>• Le varie fasi della lavorazione dei pesci d'acqua dolce, in particolare della trota<br>• Caratteristiche ed azione dei prodotti utilizzati per la salatura del pesce<br>• Caratteristiche tecniche delle macchine evisceratrici e filettatrici, degli affumicatori e degli abbattitori<br>• Tecniche e prodotti utilizzati per l'igienizzazione e la sanificazione di locali, attrezzature e strumenti utilizzati per la lavorazione del pesce<br>• Elementi di gastronomia ittica<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Controllare e valutare le caratteristiche qualitative dei prodotti ittici<br>• Predisporre la linea di lavoro per le trasformazioni dei prodotti ittici<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Effettuare la desquamazione e l'eviscerazione della trota e di altri pesci d'acqua dolce<br>• Sfilettare la trota utilizzando idonea strumentazione<br>• Realizzare la miscela e la salamoia per la salatura a secco e a umido<br>• Predisporre e utilizzare gli affumicatori<br>• Utilizzare l'abbattitore e controllarne l'impostazione<br>• Effettuare la surgelazione dei prodotti ittici controllando tempi e livelli termici<br>• Applicare il metodo "sous vide" utilizzando correttamente le attrezzature dedicate<br>• Utilizzare prodotti ittici per comporre trasformati pronti a cuocere (hamburger, spiedini, polpettine ecc.)<br>• Produrre conservati a base di pesce pronti al consumo (mousse, patè, condimenti ecc.)<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

| SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-21** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione della domanda alimentare<br>• Analisi di filiera e interdipendenze settoriali<br>• Sistema agroalimentare italiano (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ecc.)<br>• Le principali filiere agro-alimentari<br>• Sicurezza alimentare: strumenti e politiche<br>• Microbiologia e igiene degli alimenti<br>• HACCP<br>• Certificazione ISO 22000:2005 sicurezza alimentare<br>• Etichettatura<br>• Rintracciabilità: aspetti tecnici ed organizzativi<br>• Controlli di qualità<br>• Sistema di gestione qualità<br>• Certificazioni di prodotto volontaria (dop, igp, biologico)<br>• Certificazioni standard per la GDO (BRC, IFS)<br>• Sustainability items per il sistema alimentare<br>• Sostenibilità ambientale dell'organizzazione<br>• I prodotti eco-compatibili e biologici e relative certificazioni<br>• Gli organismi di certificazione | • Coordinare sviluppare e gestire il "Sistema Agroalimentare" secondo lo standard ISO 22000:2005<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione volontaria (es.: BRC - IFS – HACCP)<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione cogenti quali i Regolamenti comunitari<br>• Individuare i Punti Critici di Controllo in un processo di trasformazione alimentare<br>• Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione<br>• Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) per aziende di piccole dimensioni<br>• Individuare e gestire le criticità delle principali filiere agroalimentari<br>• Gestire la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare a livello regionale |

| ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-23** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime alimentari<br>• Elementi di analisi chimico-fisica degli alimenti<br>• Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva<br>• Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari<br>• Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione<br>• Principi di chimica e fisica per l'analisi organolettica<br>• Classificazione alimentare: finalità e modalità operative<br>• Parametri e criteri di valutazione prodotto<br>• Etichettatura alimentare: analisi dei contenuti e redazione etichette descrittive<br>• La normativa sull'etichettatura e sul confezionamento | • Eseguire l'analisi chimico- fisica dei prodotti interpretando i risultati<br>• Effettuare le principali analisi chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti registrando i risultati<br>• Formulare un giudizio di valutazione di materie prime e prodotti compilando specifiche schede classificative<br>• Leggere le etichette alimentari eseguendo raffronti a seguito dei ribilanciamenti<br>• Redigere le etichette alimentari dei prototipi realizzati in base all'analisi chimico-fisica eseguita |

| CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SGQ-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal campo di applicazione del sistema qualità, il soggetto è in grado di attivare il piano di controllo delle procedure attraverso la realizzazione di controlli periodici (Audit), la rilevazione di non conformità e reclami, l'individuazione e la risoluzione delle anomalie riscontrate.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • UNI EN ISO 9000: i sistemi di gestione per la qualità, fondamenti e vocabolario<br>• UNI EN ISO 9004: gestire un'organizzazione per un successo duratur<br>• UNI EN ISO 19011: linee guida per gli Audit<br>• Organizzazione aziendale e processi produttivi<br>• Classificazione e valutazione dei rischi aziendali<br>• Strumenti e tecniche di misurazione<br>• Classificazione degli indicatori<br>• Pianificazione delle attività<br>• Tecniche di raccolta dati<br>• Principi di comunicazione<br>• Gestione dei conflitti<br>• Normativa di riferimento | • Definire dispositivi, strumenti di misurazione, personale e tempistiche<br>• Predisporre i materiali per realizzare il controllo<br>• Programmare gli interventi di controllo<br>• Realizzare periodicamente gli Audit<br>• Condividere con responsabili e personale coinvolto le modalità di verifica e di gestione della qualità<br>• Verificare la corretta gestione documentale<br>• Verificare i risultati attesi tenendo conto degli indicatori fissati per il processo e per l'organizzazione in generale<br>• Rilevare e gestire conformità e non conformità<br>• Rilevare e gestire reclami<br>• Individuare e gestire azioni correttive<br>• Verificare l'avvenuta risoluzione dell'anomalia e chiudere il rapporto di non conformità e/o reclamo<br>• Implementare il sistema qualità |

| GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SIC-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal Piano per la sicurezza aziendale, il soggetto è in grado di attuare il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSSL) pianificando gli interventi di formazione e gestendo emergenze e sorveglianza sanitaria.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normativa (comunitaria, nazionale e regionale) in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro<br>• Normativa per la gestione delle emergenze e la corretta elaborazione dei piani di emergenza interni ed esterni<br>• Tecniche di raccolta, elaborazione e confronto dei dati per la redazione di valutazioni statistiche<br>• Tecniche e strumenti per la predisposizione di check list, liste di controllo, guide operative, questionari per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro<br>• Tecniche di comunicazione e strumenti di gestione dei gruppi<br>• Gestione dei conflitti<br>• Protocolli sanitari<br>• Accordi Stato Regione (lavoratori, attrezzature di lavoro, RSPP) per la formazione e l'aggiornamento | • Stabilire le procedure per il funzionamento del sistema della sicurezza in un manuale per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSSL)<br>• Attivare le figure professionali che intervengono nella gestione della sicurezza secondo l'organigramma e responsabilità previste<br>• Pianificare opportune attività formative sulle tematiche di sicurezza e salute sul lavoro, ai sensi della normativa vigente<br>• Organizzare ed erogare le attività di informazione/formazione/addestramento secondo tempi e modalità previste dalla normativa e dal piano formativo per i lavoratori<br>• Verificare l'adeguamento e la manutenzione di strutture, impianti, macchinari e presidi nell'osservanza delle indicazioni legislative<br>• Controllare il corretto utilizzo delle misure di sicurezza, con periodiche attività di verifica interna, pianificate e realizzate in accordo con le strutture dirigenziali<br>• Attuare prove d'evacuazione per simulare la gestione delle emergenze<br>• Attuare la sorveglianza sanitaria pianificando le visite secondo protocolli sanitari<br>• Recepire eventuali prescrizioni nel rispetto della privacy<br>• Collaborare alla revisione e implementazione del Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-12** | PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-25** | LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale | |
| **QPR-SGQ-02** | CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | 4 | Completo | |
| **QPR-SIC-02** | GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | 4 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4<br>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. | Versione 1<br>27/04/2016<br>Format_5D |
|---|---|---|

## 1 - PROGRAMMAZIONE

### 1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

### 1.2 - PIANO STRAORDINARIO

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

### 1.1 - PIANO ORDINARIO

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

### 2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

### 2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

### 2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

### 3.4 - GARANZIA EFFICIENZA

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

### 3.3 - MALFUNZIONAMENTI

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

### 3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

### 3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

### 4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

### 4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

### 5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

### 5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-11 PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE EQF-3<br>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. | Versione 2<br>23/04/2015<br>Format_4D |
|---|---|---|

| 1 - PREPARAZIONE IMPASTI | 2 – INSACCATURA | 3 - FERMENTAZIONE E STAGIONATURA | 4 - COTTURA |
|---|---|---|---|
| **1.4 - REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO**<br>Unire la carne tritata al sale, spezie, starter, additivi e conservanti preventivamente dosati, rimescolando il tutto per garantire l'uniformità dell'impasto da insaccare. | | | |
| **1.3 - TAGLIO DELLA CARNE "A PUNTA DI COLTELLO"**<br>Effettuare il taglio della carne utilizzando il coltello per mantenere inalterate le caratteristiche della carne destinata a insaccati. | | **3.3 - STAGIONATURA**<br>Effettuare la stagionatura dei salumi insaccati per un periodo variabile a seconda del salume, controllando costantemente il prodotto e la costanza dei parametri ambientali. | |
| **1.2 - MACINATURA DELLA CARNE**<br>Effettuare il taglio della carne con tritacarne elettrico per ottenere pezzetti di dimensioni idonee alla realizzazione di salumi insaccati. | **2.2 - LEGATURA**<br>Realizzare la legatura dell'insaccato utilizzando spago da cucina, facendo attenzione alla pressione esercitata per evitare sacche d'aria. | **3.2 - STOCCAGGIO**<br>Conservare i salumi non stagionati (es. salsiccia e cotechino) appendendoli a telai facendo attenzione che non si tocchino fra loro. | **4.1 - COTTURA**<br>Effettuare la cottura di wurstel e mortadella in stufe a vapore con temperature e tempi variabili a seconda del prodotto (es. 19-20 ore a 80°C per la mortadella) con successivo immediato raffreddamento. |
| **1.1 - PREPARAZIONE MATERIE PRIME**<br>Individuare e selezionare le materie prime per la creazione degli impasti (carne, spezie, additivi e conservanti ...). | **2.1 - INSACCATURA**<br>Effettuare l'insaccatura dell'impasto in budelli naturali, sintetici o ricostituiti utilizzando l'insaccatrice manuale o elettrica. | **3.1 - CONSERVAZIONE**<br>Impostare e controllare i parametri ambientali di conservazione intervenendo a correzione di eventuali variazioni critiche. | |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-12 | PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO | EQF-3 | Versione 3 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | | | Format_5D_4x |

### 1 - PREPARAZIONE DELLA CARNE

**1.2 - PREPARAZIONE DEI PROSCIUTTI**

Realizzare la rifilatura dei prosciutti utilizzando il coltello, asportando parti di grasso e cotenna al fine di ottenere la tipica forma tondeggiante e favorire la salagione.

**1.1 - PREPARAZIONE DI BASE DELLA CARNE**

Effettuare la pulizia e toelettatura del pezzo intero di carne rimuovendo la cotenna del lardo ed eventuali parti secondarie.

### 2 – SALAGIONE

**2.3 - SECONDA SALAGIONE**

Ripulire il prosciutto dal sale precedente, anche con l'ausilio di macchine ad aria, procedendo al massaggio (manuale o meccanico) e alla distribuzione di sale fresco sulla superficie.

**2.2 - PRIMA SALAGIONE E SPEZIATURA**

Preparare la mistura di sale e spezie, opportunamente dosati, e distribuirla uniformemente sul prosciutto effettuando contemporaneamente il massaggio.

**2.1 - PRESSATURA DEI PROSCIUTTI**

Effettuare la pressatura del prosciutto utilizzando macchine pressatrici al fine di consentire l'eliminazione dei liquidi organici.

### 3 - DISSALATURA E TOELETTATURA

**3.2 - TOELETTATURA**

Realizzare la toelettatura del prosciutto uniformando la superficie (estetica) e procedendo alla rimozione dell'osso dell'anchetta all'interno della coscia, intervenendo con il coltello con l'accortezza di non intaccare la polpa.

**3.1 - DISSALATURA**

Effettuare la rimozione del sale manualmente o tramite spazzolatura meccanica.

### 4 - STAGIONATURA

**4.5 - STAGIONATURA**

Effettuare la stagionatura di prosciutto e speck nel rispetto dei disciplinari di produzione, monitorando costantemente prodotto e parametri ambientali.

**4.4 - SUGNATURA**

Creare l'impasto per la sugna mescolando dosi opportune di grasso suino, sale, pepe e farina e distribuirla manualmente sulle parti magre del prosciutto, a scopo protettivo e per mantenerne umidità e morbidezza.

**4.3 - AFFUMICATURA**

Affumicare prosciutti, speck e pitina in affumicatori a caldo o a freddo in dipendenza del tipo di prodotto, utilizzando essenze aromatiche per la produzione di fumo.

**4.2 - LAVAGGIO**

Effettuare il lavaggio del prosciutto crudo con acqua, in preparazione della stagionatura.

**4.1 - PREPARAZIONE**

Predisporre i pezzi all'appendimento nei locali di stagionatura applicando una corda in canapa avvolta al gambetto (prosciutto) ed eventuale rivestimento con budello ricostituito o rete (es. pitina).

### 5 - COTTURA

**5.1 - COTTURA DEI PROSCIUTTI COTTI**

Effettuare la cottura a vapore del prosciutto a temperatura di 70 °C, con successivo raffreddamento in cella frigorifera.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-25 | LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE | EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | | | Format_5D |

## 1 - PRIMA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

### 1.2 - SFILETTATURA

Utilizzando un apposito coltello suddividere il pesce nei due filetti eliminando la testa e la lisca, procedendo all'eliminazione delle lische secondarie eventualmente rimaste con l'utilizzo di pinzette, effettuando la successiva eventuale spellatura.

### 1.1 - PREPARAZIONE DEL PESCE

Effettuare la desquamazione e l'eviscerazione del pesce ponendo attenzione alla sua integrità e procedendo al successivo lavaggio in acqua fredda corrente.

## 2 – SALATURA

### 2.1 - SALATURA A SECCO O IN SALAMOIA

Realizzare la salatura a secco o in salamoia dosando gli ingredienti selezionati (sale, aromi e spezie eventuali) e applicando adeguati tempi e temperature di trattamento.

## 3 - AFFUMICATURA

### 3.2 - AFFUMICATURA A FREDDO

Effettuare l'affumicatura a freddo, previo lavaggio e asciugatura se il prodotto è stato salato, a bassa temperatura, variabile a seconda del tipo di prodotto da ottenere (ca. 30°C per la trota), utilizzando farine di legni duri ed eventuali essenze aroma

### 3.1 - AFFUMICATURA A CALDO

Effettuare l'affumicatura a caldo, previo lavaggio e asciugatura se il prodotto è stato salato, ad una temperatura variabile a seconda del tipo di prodotto da ottenere (70-80°C per la trota), utilizzando farine di legni duri ed eventuali essenze aromatizzanti (es. alloro e ginepro).

## 4 - TRATTAMENTI TERMICI

### 4.2 - TRATTAMENTO "SOUS VIDE"

Applicare il metodo "sous vide" per il trattamento termico del pesce confezionato sottovuoto, fino al raggiungimento di una temperatura del prodotto di ca. 55°C.e.

### 4.1 - TRATTAMENTI A BASSE TEMPERATURE

Effettuare l'abbattimento o la surgelazione del pesce rispettando le temperature di trattamento previste e i tempi di esposizione.

## 5 - PRODOTTI GASTRONOMICI

### 5.2 - PRODOTTI TRASFORMATI E CONSERVATI

Trasformare prodotti ottenuti con la prima lavorazione in patè, mousse e condimenti pronti all'uso, tramite macinatura, cottura e successiva sterilizzazione del prodotto confezionato in vasetti o altri idonei contenitori.

### 5.1 - PRODOTTI FRESCHI

Utilizzando porzioni di pesce ottenute con la prima lavorazione preparare prodotti freschi da banco quali filetti e tranci, hamburger, spiedini e involtini, polpettine, carpaccio e tartara.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-21 SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti. | Format_5D |

## 1 - MAPPATURA DEI PROCESSI

### 1.3 - LIMITI CRITICI

Definire i "limiti critici" per i CCP individuati (valori estremi accettabili) che possano risultare misurabili/monitorabili (es.: temperatura, tempo, pH, carica batterica), da inserire nel Piano di Autocontrollo e da tenere in debita considerazione per le azioni di monitoraggio.

### 1.2 - PUNTI CRITICI (CPP)

Per i diversi processi di trasformazione mappati, individuare i Punti Critici di Controllo (CPP) che richiedono di prevedere misure atte a evitare o ridurre un possibile rischio per la salute, da inserire nel Piano di Autocontrollo e da tenere in debita considerazione per le azioni di monitoraggio.

### 1.1 - FASI DI LAVORO

Effettuare la mappatura dei diversi processi di trasformazione alimentare evidenziando in una flow-chart il relativo sistema di relazioni, attraverso un'analisi documentale e interviste mirate agli operatori.

## 2 – PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

### 2.3 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

Elaborare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) in un'azienda alimentare di medie-grandi dimensioni, in coerenza con la normativa vigente.

### 2.2 - PIANO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO

Elaborare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) coerente con la normativa vigente, con modalità semplificate per le Piccole Produzioni Locali (PPL).

### 2.1 - DOCUMENTI, REGISTRI E SCHEDE

Utilizzando i dati emersi dalla fase di mappatura, definire la procedura e i modelli di documenti, registri e schede da utilizzare per la registrazione dei dati relativi al piano di autocontrollo.

## 3 - MONITORAGGIO E MIGLIORAMENTO DEI PROCESSI

### 3.3 - IMPLEMENTAZIONE PIANO HACCP

Sulla base dell'esito delle verifiche effettuate sui Punti Critici di Controllo, effettuare la revisione del Piano di Autocontrollo specificando le azioni di miglioramento da intraprendere per rendere il sistema più efficace.

### 3.2 - IMPLEMENTAZIONE PIANO HACCP SEMPLIFICATO

Sulla base dell'esito delle verifiche effettuate sui Punti Critici di Controllo, effettuare la revisione del Piano di Autocontrollo semplificato, specificando le azioni di miglioramento da intraprendere per rendere il sistema più efficace.

### 3.1 - MONITORAGGIO E VERIFICA

Effettuare controlli sui Punti Critici dei processi di trasformazione individuati in fase di mappatura, registrando eventuali azioni di miglioramento del sistema.

## 4 - TRACCIABILITÀ

### 4.3 - PRODOTTI

Predisporre l'idonea documentazione di accompagnamento dei prodotti in uscita, destinati al consumatore (etichetta) o ad altra azienda (schede aziendali), al fine di garantire e documentare l'applicazione di buone prassi igienico-sanitarie.

### 4.2 - PROCESSI DI LAVORO

Registrare i dati di INPUT-OUTPUT dei semi-lavorati relativi alle diverse fasi di lavorazione, in coerenza con i dati emersi dalla fase di mappatura, utilizzando i modelli definiti dal piano di autocontrollo.

### 4.1 - MATERIE PRIME E FORNITORI

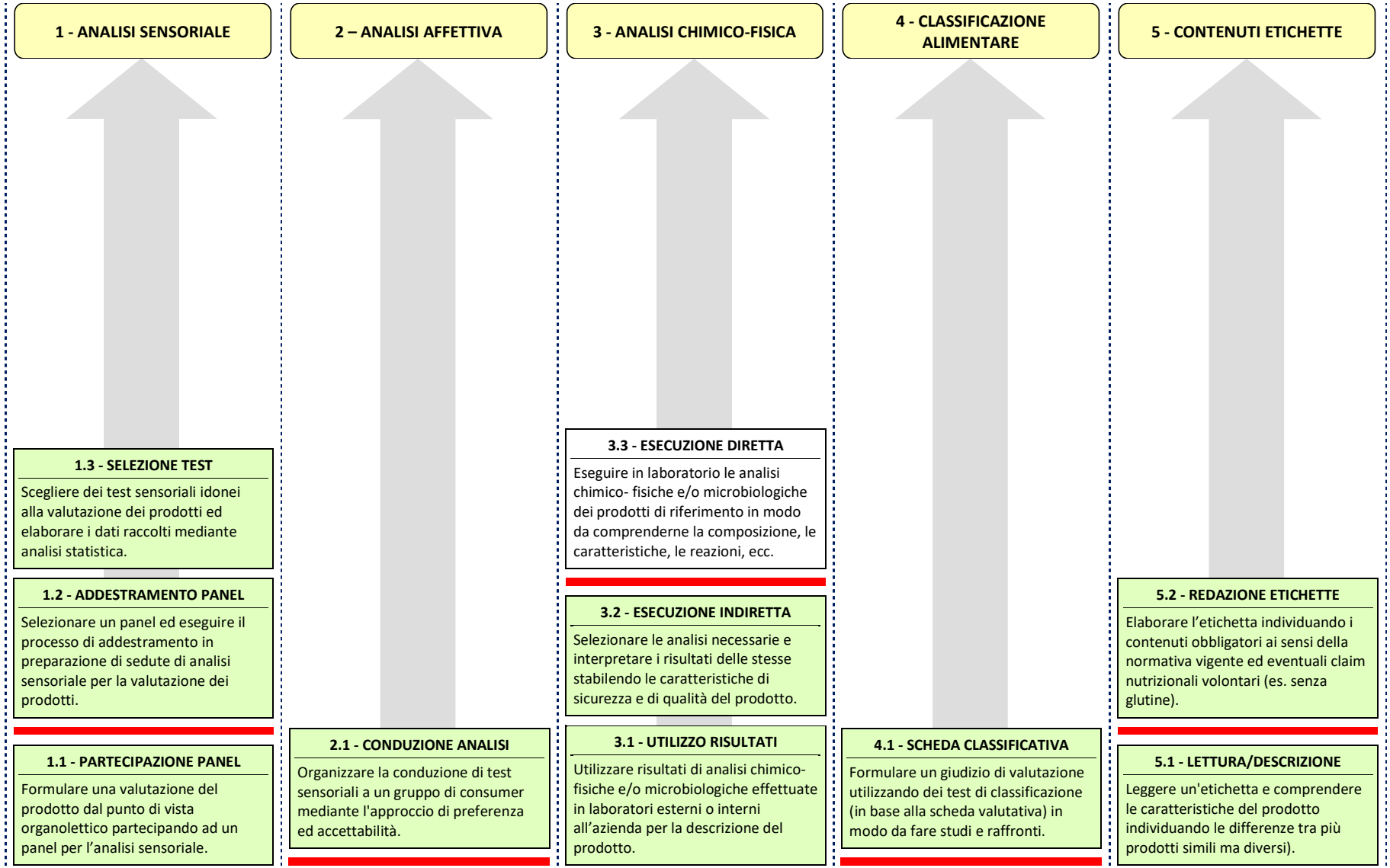
Identificare fornitori e provenienza delle materie prime registrando i dati sugli appositi modelli aziendali e archiviando i documenti di supporto.

## 5 - GESTIONE DEI RECLAMI

### 5.1 - ANOMALIE

Gestire eventuali reclami dei clienti relativi ad anomalie del prodotto procedendo alle opportune analisi di verifica e applicando adeguate misure correttive con l'eventuale ritiro o richiamo.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-23 ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SGQ-02 CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ EQF-4<br>A partire dal campo di applicazione del sistema qualità, il soggetto è in grado di attivare il piano di controllo delle procedure attraverso la realizzazione di controlli periodici (Audit), la rilevazione di non conformità e reclami, l'individuazione e la risoluzione delle anomalie riscontrate. | Versione 1<br>30/01/2017<br>Format_3D |
|---|---|---|

| 1 - PIANIFICAZIONE | 2 – CONTROLLO | 3 - GESTIONE ANOMALIE |
|---|---|---|
| | **2.3 - VERIFICA DI SISTEMA**<br>Portare a sintesi in un rapporto complessivo di controllo (es. relazione per il riesame della direzione) il raggiungimento degli obiettivi aziendali e di processo raccogliendo anche le sollecitazioni provenienti dal contesto esterno. | **3.3 - AZIONI CORRETTIVE**<br>Individuare un'azione volta ad eliminare le cause della non conformità e/o del reclamo, verificandone l'applicazione e l'efficacia nel tempo al fine di procedere alla chiusura della non conformità rilevata. |
| **1.2 - LISTA DI RISCONTRO**<br>A partire dal programma di controllo, dai rischi evidenziati e dai processi critici, predisporre un promemoria degli elementi da controllare e la documentazione di riferimento per il controllo. | **2.2 - VERIFICA DI PERFORMANCE**<br>Tenendo conto degli indicatori e obiettivi previsti per ogni singolo processo, verificare il raggiungimento del valore atteso evidenziando eventuali criticità, reclami e/o opportunità di miglioramento. | **3.2 - CORREZIONE ANOMALIA**<br>Individuare la correzione volta a risolvere immediatamente l'anomalia rilevata e permettere la contestuale chiusura della non conformità. |
| **1.1 - PROGRAMMA AUDIT**<br>Definire modalità e tempi di controllo interno, individuando le attività e i soggetti da verificare (es. gestione qualità, direzione, risorse, prodotto/servizio, misure/analisi/miglioramento) nel rispetto del sistema qualità adottato. | **2.1 - VERIFICA FORMALE (AUDIT)**<br>Riassumere in un documento di sintesi (Rapporto di Audit) l'esito della visita registrando le evidenze oggettive verificate e indicando le risultanze (conformità e/o non conformità) riscontrate. | **3.1 - NON CONFORMITÀ**<br>Raccogliere in un rapporto dedicato le non conformità rilevate in itinere durante gli audit classificandole secondo gravità e individuando le modalità di risoluzione (es. per informazione, per azione). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SIC-02 GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dal Piano per la sicurezza aziendale, il soggetto è in grado di attuare il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSSL) pianificando gli interventi di formazione e gestendo emergenze e sorveglianza sanitaria. | Format_5D |

## 1 - MANUALE DI GESTIONE

### 1.3 - MANUALE SGSSL PER LA CERTIFICAZIONE

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) dell'azienda, ai fini della certificazione secondo gli standard ISO previsti.

### 1.2 - MANUALE SGSSL

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) dell'azienda, tenuto conto del settore di appartenenza, attraverso l'adattamento di modelli dedicati (es. linee guida Uni-Inail di settore).

### 1.1 - MANUALE SGSSL MICRO/PICCOLE IMPRESE

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) in micro e piccole imprese, attraverso l'applicazione di modelli semplificati (es. linee guida Uni-Inail micro-imprese).

## 2 – PIANO FORMAZIONE

### 2.4 - ADDESTRAMENTO

Organizzare le attività di addestramento alla mansione attivando il personale di riferimento secondo quanto definito dalla normativa.

### 2.3 - FORMAZIONE FIGURE DI COORDINAMENTO

Organizzare le attività di formazione e aggiornamento delle figure previste dalla normativa (es. RSPP, RLS, DL, Dirigenti, Preposti, Emergenze).

### 2.2 - FORMAZIONE LAVORATORI

Organizzare le attività di formazione e aggiornamento dei lavoratori a seconda dei rischi (es. basso, medio, elevato) individuati per la mansione ricoperta all'interno dell'organizzazione.

### 2.1 - INFORMAZIONE

Gestire l'attività informativa ai lavoratori per illustrare il sistema sicurezza e il piano delle emergenze adottato dall'azienda, attivando il personale di riferimento entro i tempi previsti dalla normativa.

## 3 - GESTIONE EMERGENZE

### 3.3 - EMERGENZE ESTERNE

Attuare il Piano di gestione di emergenze collegate a fattori esterni non prevedibili (es. calamità naturale, atti dolosi, coinvolgimento in incidenti attigui) con azioni organizzate dall'interno secondo quanto indicato dal Piano Emergenze e dalla normativa.

### 3.2 - EMERGENZE INTERNE

Attuare il Piano di gestione di emergenze attribuibili a fenomeni interni all'ambiente di lavoro o comunque riconducibili ad esso (es. incendi, esplosioni, crolli, cedimenti, infortuni, malori) con azioni organizzate dall'interno secondo quanto indicato dal Piano Emergenze e dalla normativa.

### 3.1 - AZIONI PREVENTIVE

Organizzare prove simulate d'evacuazione secondo tempi e modalità previste dalla normativa e dal Piano Emergenze adottato dall'organizzazione.

## 4 - SORVEGLIANZA SANITARIA

### 4.2 - GESTIONE PRESCRIZIONI

Raccogliere eventuali prescrizioni individuate per il lavoratore, definendo procedure e accorgimenti volti a garantire la corretta tutela della salute del lavoratore, nel rispetto della privacy.

### 4.1 - PROGRAMMAZIONE VISITE

A partire dal DVR e dalle indicazioni fornite dalla normativa, individuare le persone soggette a sorveglianza, tenendo conto del protocollo sanitario adottato.

## 5 - MONITORAGGIO

### 5.4 - MIGLIORAMENTO

A partire dai dati e dalle informazioni raccolte (es. statistiche, analisi quasi incidenti), individuare interventi e procedure di miglioramento da inserire nel DVR e nel SGSSL.

### 5.3 - REVISIONE

Operare una revisione del DVR e del SGSSL, a seguito di modifiche normative, organizzative o tecnologiche dell'azienda, convocando riunioni con le funzioni preposte.

### 5.2 - VERIFICA PERIODICA

Realizzare azioni di controllo periodico per la verifica della corretta adozione delle procedure previste e dei presidi utilizzati, convocando riunioni con le funzioni preposte.

### 5.1 - SCADENZIARIO

Verificare la corretta attuazione e le tempistiche degli interventi previsti per la sicurezza (es. formazione, controllo DPI, manutenzione presidi) attraverso la compilazione e l'aggiornamento di check list e scadenziari.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-15**

# TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.5.4.2 | Tecnici della produzione alimentare |
| 3.1.5.4.2.2 | tecnico controllo qualità settore alimentare |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.51.10 | Trattamento igienico del latte |
| 10.51.20 | Produzione dei derivati del latte |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI applica ed esegue procedure, regolamenti e tecnologie per adeguare, modificare, sviluppare, controllare e verificare i processi di lavoro e i prodotti lattiero-caseari, inserendosi nelle diverse fasi di lavoro e operando secondo i sistemi di certificazione volontaria e cogente dei prodotti derivati del latte, al fine di garantire la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti aziendali. Applicando competenze in materia di qualità dei prodotti alimentari, sicurezza e salute sul posto di lavoro, gestione sostenibile dell'intera supply chain, contribuisce ad innalzare il livello di competitività delle imprese del territorio. Risulta quindi essere una figura innovativa che andrà ad inserirsi in un contesto disciplinato da regolamenti ed esigenze documentali in continuo mutamento e caratterizzato dall'inserimento di aspetti innovativi relativi ai processi e ai prodotti.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
- Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale |
| **QPR-SGQ-02** | CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | 4 | Completo |
| **QPR-SIC-02** | GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | 4 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| 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. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione | |

| PRODUZIONE DI FORMAGGI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-19** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Classificazione dei formaggi<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle varie tipologie di formaggi<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Acidificazione chimica e naturale<br>• Diverse tipologie dei cagli, scelta e impiego<br>• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta<br>• Produrre formaggi a pasta filata<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature<br>• Gestire le fasi di conservazione e stagionatura<br>• Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare formaggi tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-20** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali di muffe, lieviti e batteri utilizzati per la produzione dei formaggi erborinati, a crosta fiorita a crosta lavata<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche, organolettiche e nutrizionali dei principali formaggi “speciali”: impatto delle proteolisi, aspetti tossicologici, caratteristiche aromatiche<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Preparazione del latte (pastorizzazione, scrematura, insemenzamento ecc.)<br>• Lavorazione specifica dei prodotti caseari (messa in forma, “lavaggi”, “fioritura”)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre formaggi a crosta fiorita, lavata e a pasta erborinata, affumicati<br>• Monitorare il processo di affinamento, controllando i parametri ambientali ed effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stagionatura<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-21** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Evoluzione della domanda alimentare<br>• Analisi di filiera e interdipendenze settoriali<br>• Sistema agroalimentare italiano (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ecc.)<br>• Le principali filiere agro-alimentari<br>• Sicurezza alimentare: strumenti e politiche<br>• Microbiologia e igiene degli alimenti<br>• HACCP<br>• Certificazione ISO 22000:2005 sicurezza alimentare<br>• Etichettatura<br>• Rintracciabilità: aspetti tecnici ed organizzativi<br>• Controlli di qualità<br>• Sistema di gestione qualità<br>• Certificazioni di prodotto volontaria (dop, igp, biologico)<br>• Certificazioni standard per la GDO (BRC, IFS)<br>• Sustainability items per il sistema alimentare<br>• Sostenibilità ambientale dell'organizzazione<br>• I prodotti eco-compatibili e biologici e relative certificazioni<br>• Gli organismi di certificazione | • Coordinare sviluppare e gestire il "Sistema Agroalimentare" secondo lo standard ISO 22000:2005<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione volontaria (es.: BRC - IFS – HACCP)<br>• Operare secondo i Sistemi di certificazione cogenti quali i Regolamenti comunitari<br>• Individuare i Punti Critici di Controllo in un processo di trasformazione alimentare<br>• Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione<br>• Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) per aziende di piccole dimensioni<br>• Individuare e gestire le criticità delle principali filiere agroalimentari<br>• Gestire la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti<br>• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare a livello regionale |

| ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-23** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime alimentari<br>• Elementi di analisi chimico-fisica degli alimenti<br>• Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva<br>• Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari<br>• Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione<br>• Principi di chimica e fisica per l'analisi organolettica<br>• Classificazione alimentare: finalità e modalità operative<br>• Parametri e criteri di valutazione prodotto<br>• Etichettatura alimentare: analisi dei contenuti e redazione etichette descrittive<br>• La normativa sull'etichettatura e sul confezionamento | • Eseguire l'analisi chimico- fisica dei prodotti interpretando i risultati<br>• Effettuare le principali analisi chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti registrando i risultati<br>• Formulare un giudizio di valutazione di materie prime e prodotti compilando specifiche schede classificative<br>• Leggere le etichette alimentari eseguendo raffronti a seguito dei ribilanciamenti<br>• Redigere le etichette alimentari dei prototipi realizzati in base all'analisi chimico-fisica eseguita |

| CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SGQ-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal campo di applicazione del sistema qualità, il soggetto è in grado di attivare il piano di controllo delle procedure attraverso la realizzazione di controlli periodici (Audit), la rilevazione di non conformità e reclami, l'individuazione e la risoluzione delle anomalie riscontrate.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • UNI EN ISO 9000: i sistemi di gestione per la qualità, fondamenti e vocabolario<br>• UNI EN ISO 9004: gestire un'organizzazione per un successo duratur<br>• UNI EN ISO 19011: linee guida per gli Audit<br>• Organizzazione aziendale e processi produttivi<br>• Classificazione e valutazione dei rischi aziendali<br>• Strumenti e tecniche di misurazione<br>• Classificazione degli indicatori<br>• Pianificazione delle attività<br>• Tecniche di raccolta dati<br>• Principi di comunicazione<br>• Gestione dei conflitti<br>• Normativa di riferimento | • Definire dispositivi, strumenti di misurazione, personale e tempistiche<br>• Predisporre i materiali per realizzare il controllo<br>• Programmare gli interventi di controllo<br>• Realizzare periodicamente gli Audit<br>• Condividere con responsabili e personale coinvolto le modalità di verifica e di gestione della qualità<br>• Verificare la corretta gestione documentale<br>• Verificare i risultati attesi tenendo conto degli indicatori fissati per il processo e per l'organizzazione in generale<br>• Rilevare e gestire conformità e non conformità<br>• Rilevare e gestire reclami<br>• Individuare e gestire azioni correttive<br>• Verificare l'avvenuta risoluzione dell'anomalia e chiudere il rapporto di non conformità e/o reclamo<br>• Implementare il sistema qualità |

| GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SIC-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal Piano per la sicurezza aziendale, il soggetto è in grado di attuare il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSSL) pianificando gli interventi di formazione e gestendo emergenze e sorveglianza sanitaria.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normativa (comunitaria, nazionale e regionale) in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro<br>• Normativa per la gestione delle emergenze e la corretta elaborazione dei piani di emergenza interni ed esterni<br>• Tecniche di raccolta, elaborazione e confronto dei dati per la redazione di valutazioni statistiche<br>• Tecniche e strumenti per la predisposizione di check list, liste di controllo, guide operative, questionari per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro<br>• Tecniche di comunicazione e strumenti di gestione dei gruppi<br>• Gestione dei conflitti<br>• Protocolli sanitari<br>• Accordi Stato Regione (lavoratori, attrezzature di lavoro, RSPP) per la formazione e l'aggiornamento | • Stabilire le procedure per il funzionamento del sistema della sicurezza in un manuale per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSSL)<br>• Attivare le figure professionali che intervengono nella gestione della sicurezza secondo l'organigramma e responsabilità previste<br>• Pianificare opportune attività formative sulle tematiche di sicurezza e salute sul lavoro, ai sensi della normativa vigente<br>• Organizzare ed erogare le attività di informazione/formazione/addestramento secondo tempi e modalità previste dalla normativa e dal piano formativo per i lavoratori<br>• Verificare l'adeguamento e la manutenzione di strutture, impianti, macchinari e presidi nell'osservanza delle indicazioni legislative<br>• Controllare il corretto utilizzo delle misure di sicurezza, con periodiche attività di verifica interna, pianificate e realizzate in accordo con le strutture dirigenziali<br>• Attuare prove d'evacuazione per simulare la gestione delle emergenze<br>• Attuare la sorveglianza sanitaria pianificando le visite secondo protocolli sanitari<br>• Recepire eventuali prescrizioni nel rispetto della privacy<br>• Collaborare alla revisione e implementazione del Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro |

| GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SIC-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 42896 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal Piano per la sicurezza aziendale, il soggetto è in grado di attuare il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSSL) pianificando gli interventi di formazione e gestendo emergenze e sorveglianza sanitaria.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Normativa (comunitaria, nazionale e regionale) in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro<br>• Normativa per la gestione delle emergenze e la corretta elaborazione dei piani di emergenza interni ed esterni<br>• Tecniche di raccolta, elaborazione e confronto dei dati per la redazione di valutazioni statistiche<br>• Tecniche e strumenti per la predisposizione di check list, liste di controllo, guide operative, questionari per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro<br>• Tecniche di comunicazione e strumenti di gestione dei gruppi<br>• Gestione dei conflitti<br>• Protocolli sanitari<br>• Accordi Stato Regione (lavoratori, attrezzature di lavoro, RSPP) per la formazione e l'aggiornamento | • Stabilire le procedure per il funzionamento del sistema della sicurezza in un manuale per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSSL)<br>• Attivare le figure professionali che intervengono nella gestione della sicurezza secondo l'organigramma e responsabilità previste<br>• Pianificare opportune attività formative sulle tematiche di sicurezza e salute sul lavoro, ai sensi della normativa vigente<br>• Organizzare ed erogare le attività di informazione/formazione/addestramento secondo tempi e modalità previste dalla normativa e dal piano formativo per i lavoratori<br>• Verificare l'adeguamento e la manutenzione di strutture, impianti, macchinari e presidi nell'osservanza delle indicazioni legislative<br>• Controllare il corretto utilizzo delle misure di sicurezza, con periodiche attività di verifica interna, pianificate e realizzate in accordo con le strutture dirigenziali<br>• Attuare prove d'evacuazione per simulare la gestione delle emergenze<br>• Attuare la sorveglianza sanitaria pianificando le visite secondo protocolli sanitari<br>• Recepire eventuali prescrizioni nel rispetto della privacy<br>• Collaborare alla revisione e implementazione del Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-21** | SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-23** | ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | 4 | Parziale | |
| **QPR-SGQ-02** | CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ | 4 | Completo | |
| **QPR-SIC-02** | GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | 4 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |

## 1 - PROGRAMMAZIONE

**1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI**

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

**1.2 - PIANO STRAORDINARIO**

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

**1.1 - PIANO ORDINARIO**

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

**2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI**

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

**2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI**

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

**2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO**

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

**3.4 - GARANZIA EFFICIENZA**

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

**3.3 - MALFUNZIONAMENTI**

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

**3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE**

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

**3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE**

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

**4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO**

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

**4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE**

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

**5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO**

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

**5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE**

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-19 | PRODUZIONE DI FORMAGGI | EQF-3 | Versione 2 31/01/2017 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati. | | | Format_5D |

## 1 - PRODUZIONE DELLA CAGLIATA E SPURGO DEL SIERO

### 1.3 - ROTTURA DELLA CAGLIATA

Effettuare la rottura della cagliata con opportuni strumenti (lira, spino, lama, piatto) per ottenere granuli di dimensione variabile, in funzione della successiva lavorazione, favorendo lo spurgo del siero.

### 1.2 - COAGULAZIONE DEL LATTE

Dosare e utilizzare i diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte e l'ottenimento della "cagliata", a seconda del tipo di formaggio da produrre.

### 1.1 - PREPARAZIONE DEL LATTE

Effettuare l'acidificazione biochimica o chimica del latte dosando gli innesti naturali o chimici per favorire la successiva azione del caglio e la conseguente formazione della cagliata.

## 2 – FORMAGGI A LAVORAZIONE LATTICA

### 2.2 - SALATURA A SECCO E STOCCAGGIO

Effettuare la salatura a secco delle forme e conservare il prodotto fresco (es. spalmabile) nei locali di stoccaggio.

### 2.1 - LAVORAZIONE DELLA CAGLIATA

Estrarre la cagliata in teli, stampi o fiscelle, a seconda della specifica tipologia di formaggio da ottenere (es. caprino, robiola), favorendo lo spurgo del siero residuo.

## 3 - FORMAGGI A PASTA FILATA

### 3.4 - SALATURA IN SALAMOIA

Preparare la salamoia ed immergervi le forme per un tempo variabile a seconda del tipo di prodotto e in coerenza con gli eventuali disciplinari di produzione.

### 3.3 - FORMATURA

Effettuare la formatura della pasta, manuale o meccanica, ottenendo pezzature differenziate a seconda della tipologia di formaggio da ottenere (mozzarella, treccia, caciocavallo, provola).

### 3.2 - FILATURA

Tagliare la cagliata e immergerla in acqua calda per ottenere la filatura dalla pasta, controllandone costantemente la consistenza. Per i prodotti che lo richiedono, dosare il sale e salare l'acqua di filatura.

### 3.1 - MATURAZIONE DELLA CAGLIATA

Realizzare la maturazione della cagliata controllando la temperatura e verificando l'evoluzione della acidità della pasta fino al conseguimento del corretto "punto di filatura".

## 4 - FORMAGGI A PASTA MOLLE

### 4.3 - STOCCAGGIO

Effettuare lo stoccaggio delle forme in magazzino e favorire il loro raffreddamento, con un'eventuale breve stagionatura (es. caciotta).

### 4.2 - SALATURA A SECCO O IN SALAMOIA

Effettuare la salatura a secco (manuale) o preparando la salina (salamoia) immergendovi le forme per un tempo variabile a seconda della tipologia di formaggio da ottenere, controllando costantemente concentrazione e acidità della salamoia per effettuare eventuali interventi correttivi, nel rispetto di tempi e temperature più idonei.

### 4.1 - ESTRAZIONE E MESSA IN FORMA

Estrarre la cagliata utilizzando stampi o fiscelle per la messa in forma del formaggio.

## 5 - FORMAGGI A PASTA PRESSATA

### 5.4 - STAGIONATURA

Collocare le forme di formaggio nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (es. grana), controllando l'impostazione dei parametri ambientali, l'evoluzione del prodotto e rivoltando periodicamente le forme.

### 5.3 - SALATURA IN SALAMOIA SATURA

Preparare la salamoia satura e determinare i tempi di immersione, controllando costantemente la concentrazione e composizione della salamoia intervenendo con un'eventuale ripasso manuale di aggiustamento.

### 5.2 - PRESSATURA

Sottoporre le forme alla pressatura per lo spurgo del latticello, utilizzando presse manuali o meccaniche.

### 5.1 - COTTURA DELLA CAGLIATA E MESSA IN FORMA

Realizzare la cottura della cagliata a temperature variabili per ottenere formaggi a pasta cotta (formaggi da grana) o semicotta (Montasio), effettuando la successiva estrazione e messa in forma.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-20 | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati). | | | Format_4D |

## 1 - FORMAGGI A CROSTA FIORITA

**1.2 - GESTIONE DEI PARAMETRI AMBIENTALI**

Impostare e controllare i parametri ambientali di maturazione (temperatura, umidità e ventilazione) per favorire lo sviluppo e l'accrescimento del feltro sulla crosta.

**1.1 - UTILIZZO DI MICRORGANISMI SPECIFICI**

Selezionare e dosare muffe e lieviti specifici (es.: Penicillium candidum, Penicillium camemberti) da innestare nel latte prima di ottenere la cagliata, per la produzione di formaggi del tipo caprino a crosta fiorita quali robiola, brie, camembert.

## 2 – FORMAGGI A CROSTA LAVATA

**2.3 - MATURAZIONE**

Favorire il corretto sviluppo della microflora specifica tramite l'impostazione e il costante controllo di temperatura e umidità.

**2.2 - LAVAGGIO DELLA CROSTA**

Effettuare il "lavaggio" ovvero la spugnatura delle forme con acqua salata per favorire lo sviluppo dei microrganismi responsabili delle caratteristiche patine superficiali di colore rosso/marrone.

**2.1 - LAVORAZIONE SPECIFICA DELLA CAGLIATA**

Predisporre la cagliata alla lavorazione con adeguato grado di umidità (es. taleggio), effettuando la modulazione dello spurgo e l'eventuale stufatura (es. fontina).

## 3 - FORMAGGI A PASTA ERBORINATA

**3.2 - SVILUPPO E CONTROLLO DELL'ERBORINATURA**

Favorire lo sviluppo e accrescimento di muffe/lieviti specifici all'interno delle forme effettuando una corretta foratura per un opportuno arieggiamento della pasta, controllando nel contempo temperatura e umidità dei locali.

**3.1 - PREPARAZIONE DEGLI INNESTI**

Selezionare e dosare muffe e lieviti specifici (es.: Penicillium roqueforti) da aggiungere al latte prima dell'ottenimento della cagliata, per la produzione di formaggi quali gorgonzola, roquefort, stilton.

## 4 - FORMAGGI AFFUMICATI

**4.1 - AFFUMICATURA**

Predisporre la necessaria attrezzatura ed effettuare un'affumicatura a freddo (max 30-32°C), con l'eventuale aggiunta di piante aromatiche (es. ginepro, rosmarino), controllando costantemente la regolare prosecuzione del processo.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-21 SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti. | Format_5D |

## 1 - MAPPATURA DEI PROCESSI

**1.3 - LIMITI CRITICI**

Definire i "limiti critici" per i CCP individuati (valori estremi accettabili) che possano risultare misurabili/monitorabili (es.: temperatura, tempo, pH, carica batterica), da inserire nel Piano di Autocontrollo e da tenere in debita considerazione per le azioni di monitoraggio.

**1.2 - PUNTI CRITICI (CPP)**

Per i diversi processi di trasformazione mappati, individuare i Punti Critici di Controllo (CPP) che richiedono di prevedere misure atte a evitare o ridurre un possibile rischio per la salute, da inserire nel Piano di Autocontrollo e da tenere in debita considerazione per le azioni di monitoraggio.

**1.1 - FASI DI LAVORO**

Effettuare la mappatura dei diversi processi di trasformazione alimentare evidenziando in una flow-chart il relativo sistema di relazioni, attraverso un'analisi documentale e interviste mirate agli operatori.

## 2 – PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP)

**2.3 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Elaborare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) in un'azienda alimentare di medie-grandi dimensioni, in coerenza con la normativa vigente.

**2.2 - PIANO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO**

Elaborare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP) coerente con la normativa vigente, con modalità semplificate per le Piccole Produzioni Locali (PPL).

**2.1 - DOCUMENTI, REGISTRI E SCHEDE**

Utilizzando i dati emersi dalla fase di mappatura, definire la procedura e i modelli di documenti, registri e schede da utilizzare per la registrazione dei dati relativi al piano di autocontrollo.

## 3 - MONITORAGGIO E MIGLIORAMENTO DEI PROCESSI

**3.3 - IMPLEMENTAZIONE PIANO HACCP**

Sulla base dell'esito delle verifiche effettuate sui Punti Critici di Controllo, effettuare la revisione del Piano di Autocontrollo specificando le azioni di miglioramento da intraprendere per rendere il sistema più efficace.

**3.2 - IMPLEMENTAZIONE PIANO HACCP SEMPLIFICATO**

Sulla base dell'esito delle verifiche effettuate sui Punti Critici di Controllo, effettuare la revisione del Piano di Autocontrollo semplificato, specificando le azioni di miglioramento da intraprendere per rendere il sistema più efficace.

**3.1 - MONITORAGGIO E VERIFICA**

Effettuare controlli sui Punti Critici dei processi di trasformazione individuati in fase di mappatura, registrando eventuali azioni di miglioramento del sistema.

## 4 - TRACCIABILITÀ

**4.3 - PRODOTTI**

Predisporre l'idonea documentazione di accompagnamento dei prodotti in uscita, destinati al consumatore (etichetta) o ad altra azienda (schede aziendali), al fine di garantire e documentare l'applicazione di buone prassi igienico-sanitarie.

**4.2 - PROCESSI DI LAVORO**

Registrare i dati di INPUT-OUTPUT dei semi-lavorati relativi alle diverse fasi di lavorazione, in coerenza con i dati emersi dalla fase di mappatura, utilizzando i modelli definiti dal piano di autocontrollo.

**4.1 - MATERIE PRIME E FORNITORI**

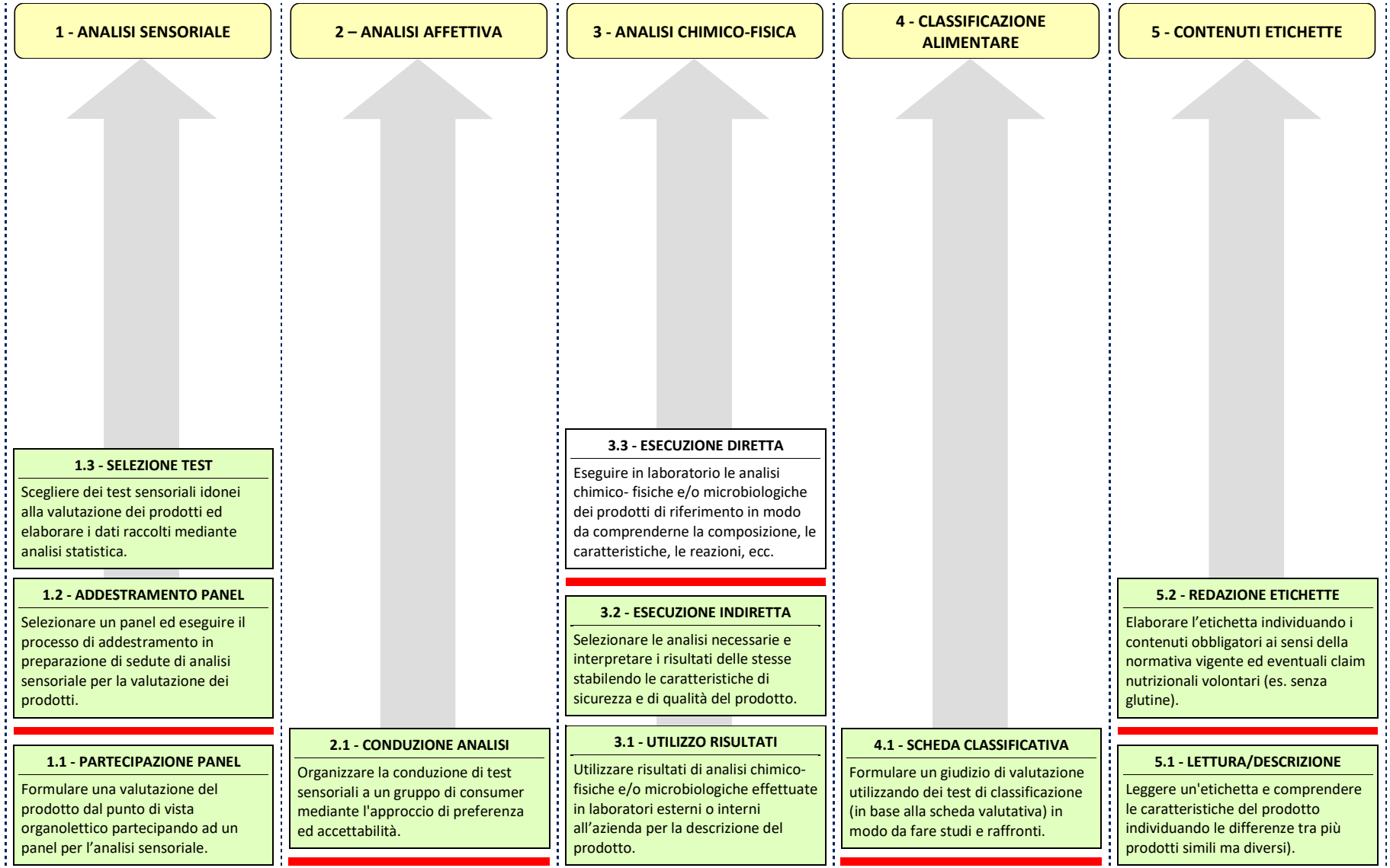
Identificare fornitori e provenienza delle materie prime registrando i dati sugli appositi modelli aziendali e archiviando i documenti di supporto.

## 5 - GESTIONE DEI RECLAMI

**5.1 - ANOMALIE**

Gestire eventuali reclami dei clienti relativi ad anomalie del prodotto procedendo alle opportune analisi di verifica e applicando adeguate misure correttive con l'eventuale ritiro o richiamo.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-23 ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Eseguire l'analisi delle materie prime in ingresso e dei prodotti alimentari trasformati utilizzando procedure e strumenti aziendali finalizzati ad esprimere una valutazione qualitativa, redigendo protocolli, rapporti e documenti tecnici al fine di individuale eventuali non conformità. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SGQ-02 CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ AL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ EQF-4<br>A partire dal campo di applicazione del sistema qualità, il soggetto è in grado di attivare il piano di controllo delle procedure attraverso la realizzazione di controlli periodici (Audit), la rilevazione di non conformità e reclami, l'individuazione e la risoluzione delle anomalie riscontrate. | Versione 1<br>30/01/2017<br>Format_3D |
|---|---|---|

| 1 - PIANIFICAZIONE | 2 – CONTROLLO | 3 - GESTIONE ANOMALIE |
|---|---|---|
| | **2.3 - VERIFICA DI SISTEMA**<br>Portare a sintesi in un rapporto complessivo di controllo (es. relazione per il riesame della direzione) il raggiungimento degli obiettivi aziendali e di processo raccogliendo anche le sollecitazioni provenienti dal contesto esterno. | **3.3 - AZIONI CORRETTIVE**<br>Individuare un'azione volta ad eliminare le cause della non conformità e/o del reclamo, verificandone l'applicazione e l'efficacia nel tempo al fine di procedere alla chiusura della non conformità rilevata. |
| **1.2 - LISTA DI RISCONTRO**<br>A partire dal programma di controllo, dai rischi evidenziati e dai processi critici, predisporre un promemoria degli elementi da controllare e la documentazione di riferimento per il controllo. | **2.2 - VERIFICA DI PERFORMANCE**<br>Tenendo conto degli indicatori e obiettivi previsti per ogni singolo processo, verificare il raggiungimento del valore atteso evidenziando eventuali criticità, reclami e/o opportunità di miglioramento. | **3.2 - CORREZIONE ANOMALIA**<br>Individuare la correzione volta a risolvere immediatamente l'anomalia rilevata e permettere la contestuale chiusura della non conformità. |
| **1.1 - PROGRAMMA AUDIT**<br>Definire modalità e tempi di controllo interno, individuando le attività e i soggetti da verificare (es. gestione qualità, direzione, risorse, prodotto/servizio, misure/analisi/miglioramento) nel rispetto del sistema qualità adottato. | **2.1 - VERIFICA FORMALE (AUDIT)**<br>Riassumere in un documento di sintesi (Rapporto di Audit) l'esito della visita registrando le evidenze oggettive verificate e indicando le risultanze (conformità e/o non conformità) riscontrate. | **3.1 - NON CONFORMITÀ**<br>Raccogliere in un rapporto dedicato le non conformità rilevate in itinere durante gli audit classificandole secondo gravità e individuando le modalità di risoluzione (es. per informazione, per azione). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SIC-02 GESTIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO EQF-4<br>A partire dal Piano per la sicurezza aziendale, il soggetto è in grado di attuare il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSSL) pianificando gli interventi di formazione e gestendo emergenze e sorveglianza sanitaria. | Versione 1<br>31/01/2017<br>Format_5D |
|---|---|---|

## 1 - MANUALE DI GESTIONE

### 1.3 - MANUALE SGSSL PER LA CERTIFICAZIONE

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) dell'azienda, ai fini della certificazione secondo gli standard ISO previsti.

### 1.2 - MANUALE SGSSL

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) dell'azienda, tenuto conto del settore di appartenenza, attraverso l'adattamento di modelli dedicati (es. linee guida Uni-Inail di settore).

### 1.1 - MANUALE SGSSL MICRO/PICCOLE IMPRESE

Elaborare il Manuale del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori (SGSSL) in micro e piccole imprese, attraverso l'applicazione di modelli semplificati (es. linee guida Uni-Inail micro-imprese).

## 2 – PIANO FORMAZIONE

### 2.4 - ADDESTRAMENTO

Organizzare le attività di addestramento alla mansione attivando il personale di riferimento secondo quanto definito dalla normativa.

### 2.3 - FORMAZIONE FIGURE DI COORDINAMENTO

Organizzare le attività di formazione e aggiornamento delle figure previste dalla normativa (es. RSPP, RLS, DL, Dirigenti, Preposti, Emergenze).

### 2.2 - FORMAZIONE LAVORATORI

Organizzare le attività di formazione e aggiornamento dei lavoratori a seconda dei rischi (es. basso, medio, elevato) individuati per la mansione ricoperta all'interno dell'organizzazione.

### 2.1 - INFORMAZIONE

Gestire l'attività informativa ai lavoratori per illustrare il sistema sicurezza e il piano delle emergenze adottato dall'azienda, attivando il personale di riferimento entro i tempi previsti dalla normativa.

## 3 - GESTIONE EMERGENZE

### 3.3 - EMERGENZE ESTERNE

Attuare il Piano di gestione di emergenze collegate a fattori esterni non prevedibili (es. calamità naturale, atti dolosi, coinvolgimento in incidenti attigui) con azioni organizzate dall'interno secondo quanto indicato dal Piano Emergenze e dalla normativa.

### 3.2 - EMERGENZE INTERNE

Attuare il Piano di gestione di emergenze attribuibili a fenomeni interni all'ambiente di lavoro o comunque riconducibili ad esso (es. incendi, esplosioni, crolli, cedimenti, infortuni, malori) con azioni organizzate dall'interno secondo quanto indicato dal Piano Emergenze e dalla normativa.

### 3.1 - AZIONI PREVENTIVE

Organizzare prove simulate d'evacuazione secondo tempi e modalità previste dalla normativa e dal Piano Emergenze adottato dall'organizzazione.

## 4 - SORVEGLIANZA SANITARIA

### 4.2 - GESTIONE PRESCRIZIONI

Raccogliere eventuali prescrizioni individuate per il lavoratore, definendo procedure e accorgimenti volti a garantire la corretta tutela della salute del lavoratore, nel rispetto della privacy.

### 4.1 - PROGRAMMAZIONE VISITE

A partire dal DVR e dalle indicazioni fornite dalla normativa, individuare le persone soggette a sorveglianza, tenendo conto del protocollo sanitario adottato.

## 5 - MONITORAGGIO

### 5.4 - MIGLIORAMENTO

A partire dai dati e dalle informazioni raccolte (es. statistiche, analisi quasi incidenti), individuare interventi e procedure di miglioramento da inserire nel DVR e nel SGSSL.

### 5.3 - REVISIONE

Operare una revisione del DVR e del SGSSL, a seguito di modifiche normative, organizzative o tecnologiche dell'azienda, convocando riunioni con le funzioni preposte.

### 5.2 - VERIFICA PERIODICA

Realizzare azioni di controllo periodico per la verifica della corretta adozione delle procedure previste e dei presidi utilizzati, convocando riunioni con le funzioni preposte.

### 5.1 - SCADENZIARIO

Verificare la corretta attuazione e le tempistiche degli interventi previsti per la sicurezza (es. formazione, controllo DPI, manutenzione presidi) attraverso la compilazione e l'aggiornamento di check list e scadenziari.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-16**

# TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.5.4.2 | Tecnici della produzione alimentare |
| 3.3.3.4.0 | Tecnici della vendita e della distribuzione |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 11.01.00 | Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici |
| 11.02.10 | Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. |
| 11.05.00 | Produzione di birra |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE è esperto nella gestione dei processi produttivi e di commercializzazione delle bevande (es. vino, distillati, birre artigianali). È in grado di gestire un processo ampio, dalla scelta delle materie prime, alla produzione diretta delle bevande, dal controllo qualitativo dei prodotti realizzati, fino alla loro promozione, valorizzazione e commercializzazione. Lo sbocco professionale è rappresentato da aziende vinicole e birrifici artigianali di piccole e medie dimensioni.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
- Cameriere di sale e bar

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-01** | DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI | 5 | Parziale |
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-15** | PRODUZIONE DI VINO | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-24** | PRODUZIONE DI BIRRA | 3 | Completo |
| **QPR-MCP-03** | MARKETING OPERATIVO | 5 | Esteso |
| **QPR-MCP-16** | GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE | 4 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-01** | Livello: **EQF-5** | Versione 2 del 31/03/2018 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| 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. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Elementi di cultura agro-alimentare<br>• La produzione alimentare in Italia e in FVG: la tipicità come elemento di differenziazione<br>• Elementi di marketing turistico e territoriale: analisi di mercato e studio della concorrenza<br>• Modelli competitivi e strategie di sviluppo di prodotti tipici e di origine protetta<br>• Metodi di pianificazione dell'offerta di servizi agro-alimentari: contesto, cliente, eventi<br>• Elementi di economia: analisi di costo e definizione di prezzi<br>• Tecniche di monitoraggio della customer satisfaction<br>• Metodi e tecniche per la fidelizzazione del cliente | • Analizzare il settore agro-alimentare, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree territoriali<br>• Posizionare la propria azienda e definire strategie di marketing<br>• Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela<br>• Ideare un'offerta di prodotti alimentari in linea con esigenze della clientela e fattibilità di costi<br>• Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità-prezzo<br>• Incentivare la produzione e commercializzazione del prodotto tipico locale<br>• Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio<br>• Definire i prezzi dei prodotti offerti valutando la concorrenza<br>• Applicare tecniche di customer satisfaction e fidelizzazione cliente | |

| ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione |

| PRODUZIONE DI VINO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-15** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni dell'enologo o del responsabile di produzione, il soggetto è in grado di condurre le diverse operazioni di cantina per produrre vini bianchi, rossi e spumanti nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici sulla vinificazione: il made in Italy e i DOC regionali<br>• Merceologia della materia prima: l'uva<br>• Caratteristiche qualitative del mosto<br>• Il ciclo produttivo del vino: pigiatura, svinatura, torchiatura, fermentazione, conservazione, imbottigliamento e stoccaggio<br>• Caratteristiche merceologiche dei diversi tipi di vino<br>• Tecniche di vinificazione biologiche e biodinamiche<br>• Caratteristiche delle alterazioni e malattie del vino<br>• Metodi per la spumantizzazione del vino<br>• Metodi e tempi di conservazione dei vini<br>• Tecniche di imbottigliamento ed etichettatura<br>• Caratteristiche tecniche degli impianti e attrezzature di cantina e interventi di manutenzione ordinaria<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Controllare e predisporre l'uva giunta in cantina per le successive fasi lavorazione<br>• Gestire la pigiatura per ottenere la massa<br>• Bilanciare i diversi uvaggi necessari per produrre le diverse tipologie di vino<br>• Applicare le diverse tecniche di lavorazione a seconda del vino da produrre (rosso, bianco, rosato)<br>• Applicare diverse tecniche per la spumantizzazione<br>• Applicare diverse tecniche per la maturazione e l'invecchiamento dei vini<br>• Applicare procedure di conservazione vini<br>• Confezionare i vini per la commercializzazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

| PRODUZIONE DI BIRRA | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-24** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 31/03/2018 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base della ricetta che ne determina lo stile e l'aroma, il soggetto è in grado di produrre la birra nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro, effettuando gli opportuni controlli e verifiche qualitative sul prodotto iniziale, intermedio e finito.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici sulla produzione della birra<br>• Merceologia delle materie prime: l'acqua, il malto d'orzo, il luppolo e il lievito.<br>• Il processo di birrificazione: fasi di ammostamento (mash), filtrazione, raffreddamento, luppolatura, inoculo del lievito, gestione della fermentazione<br>• Elementi di microbiologia alimentare<br>• Le diverse tipologie di confezionamento del prodotto: vetro, lattina e fusto<br>• Le possibili infezioni e difetti della birra<br>• Gli stili di birra: alta fermentazione, bassa fermentazione e fermentazione spontanea.<br>• Caratteristiche tecniche di impianti ed attrezzature<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Gestire le fasi di pesatura e macinatura del malto d'orzo<br>• Miscelare i diversi malti d'orzo nel rispetto delle ricette da preparare<br>• Applicare metodi di controllo delle temperature<br>• Applicare le diverse tecniche di sparging (risciacquo trebbie)<br>• Misurare i valori di OG – Original Gravity (livello zuccherino del mosto)<br>• Applicare le tecniche di inoculo lieviti e di luppolatura a caldo<br>• Eseguire il dry hop (luppolatura a freddo)<br>• Monitorare l'evoluzione della fermentazione<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature |

| MARKETING OPERATIVO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-MCP-03** | Livello: **EQF-5** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche del marketing operativo: le 4 leve del marketing (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)<br>• Tecniche di determinazione dei prezzi<br>• Le politiche di prezzo (politiche promozionali, di prezzo psicologico, ecc.)<br>• Tecniche di definizione delle politiche di prodotto<br>• Il packaging<br>• Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale<br>• Politiche di placing e di distribuzione<br>• Elementi di psicologia e sociologia applicati al marketing | • Utilizzare metodi di ricerca, rilevazione e analisi dei dati<br>• Definire il listino prezzi e le politiche di prezzo<br>• Definire politiche di prodotto a diversi livelli (prodotto, linea, brand, ecc.)<br>• Definire politiche di packaging<br>• Collaborare allo sviluppo di nuovi prodotti<br>• Elaborare un piano generale di comunicazione a diversi livelli (prodotto, brand, comunicazione sociale)<br>• Elaborare strategie di distribuzione e di placing |

## GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE

Codice: **QPR-MCP-16** Livello: **EQF-4** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Modalità di analisi tecnica del prodotto/servizio<br>• L'ambiente d'affari in generale: le relazioni con i clienti e i fornitori<br>• Principi di marketing e comunicazione<br>• Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti<br>• Organizzare appuntamenti e incontri<br>• Elaborare lettere commerciali, anche in lingua straniera<br>• Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri<br>• Il contratto di compravendita<br>• Contrattualistica nazionale e internazionale<br>• I documenti di trasporto: funzione, elementi obbligatori, conservazione, ambito di applicazione<br>• Utilizzo di software specifici per la gestione dell'evasione dell'ordine | • Raccogliere le specifiche tecniche nel Catalogo prodotti/servizi dell'azienda<br>• Individuare nuovi clienti a partire dal prodotto offerto<br>• Attivare strategie di ricerca nuovi clienti<br>• Presentare al potenziale cliente, italiano e/o straniero, i prodotti/servizi contenuti in Catalogo illustrandone le caratteristiche specifiche<br>• Gestire la trattativa commerciale con clienti italiani e/o stranieri per offerte non previste in Catalogo<br>• Predisporre l'offerta commerciale secondo le esigenze del cliente<br>• Predisporre e negoziare contratti di compravendita sicuri e completi con i fornitori/clienti italiani e/o stranieri<br>• Trasmettere l'ordine alla progettazione/produzione<br>• Gestire le possibili variazioni e/o gli imprevisti nell'evasione dell'ordine<br>• Verificare il rispetto della tempistica e l'avvenuta consegna della merce<br>• Gestire eventuali reclami da parte del cliente |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-01** | DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI | 5 | Parziale | |
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-15** | PRODUZIONE DI VINO | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-24** | PRODUZIONE DI BIRRA | 3 | Completo | |
| **QPR-MCP-03** | MARKETING OPERATIVO | 5 | Esteso | |
| **QPR-MCP-16** | GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE | 4 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-01 DEFINIZIONE DELLA GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI EQF-5<br>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. | Versione 1<br>20/02/2018<br>Format_4D |
|---|---|---|

## 1 - ANALISI DI MERCATO

**1.3 - NUOVA APERTURA**

Al fine di aprire una nuova realtà di settore e utilizzando anche strumenti di geomarketing, individuare la migliore locazione, il tipo di bisogno del contesto di riferimento, l'esistenza di un potenziale bacino di utenti e la ciclicità della domanda.

**1.2 - RIPOSIZIONAMENTO OFFERTA**

Individuare gli elementi per elaborare una strategia di riposizionamento della propria offerta di settore attraverso lo studio delle nuove tendenze che coinvolgono il contesto e il target di riferimento.

**1.1 - MANTENIMENTO VANTAGGIO COMPETITIVO**

Individuare gli elementi utili a mantenere il proprio vantaggio competitivo esaminando le strategie della concorrenza, le nuove tendenze alimentari e l'evoluzione delle esigenze dei consumatori.

## 2 – DEFINIZIONE DELL'OFFERTA

**2.4 - PRODOTTI ESCLUSIVI**

Individuare prodotti ricercati e di alta qualità per rendere distintiva la propria offerta, anche attraverso la stipula di accordi con i fornitori di distribuzione esclusiva sul territorio.

**2.3 - SPECIFICHE ESIGENZE**

Assortire la gamma di prodotti offerti, includendo articoli che rispondono a specifiche necessità legate a esigenze alimentari (es. intolleranze alimentari, allergie), di natura religiosa (es. koshar, halal), etica (es. vegetariano, vegano).

**2.2 - EXTRATERRITORIALE**

Integrare alla gamma di prodotti offerti articoli provenienti da altre regioni italiane o da stati limitrofi, assicurando una gamma più varia ed estesa di prodotti che permetta di allargare il bacino di potenziali clienti, nonché la varietà di prodotti.

**2.1 - TERRITORIALE**

Definire, sulla base di una profilazione di massima dei clienti, delle loro abitudini e delle potenzialità di acquisto e vendita, la gamma di prodotti alimentari di natura tipicamente regionale, in modo tale da dare una tipicizzazione alla propria azienda e un valore aggiunto.

## 3 - INIZIATIVE PROMOZIONALI

**3.3 - BRAND BUILDING**

Sviluppare iniziative promozionali collegate a strategie di brand building (es. costituzione di circuiti di imprese) tese a fidelizzare la clientela attraverso la riconoscibilità di un marchio.

**3.2 - SOCIAL MEDIA MKT**

Promuovere l'offerta attraverso strumenti di social media marketing (es. sito, newsletter, facebook) mantenendo vivo nel tempo l'interesse della clientela.

**3.1 - PROMOZIONE DIRETTA**

Realizzare attività di promozione diretta in struttura (es. presentazione di nuovi prodotti, eventi) o presso enti (es. fiere, agenzie turistiche) per fidelizzare e/o aumentare la clientela.

## 4 - OTTIMIZZAZIONE DEI PROFITTI

**4.3 - GESTIONE INFORMATIZZATA**

Utilizzare software di revenue management in grado di supportare le decisioni tese ad ottimizzare i profitti sulla base di dati storici e previsionali.

**4.2 - STRATEGIE DI OTTIMIZZAZIONE**

Elaborare strategie per ottimizzare i profitti agendo sia sulla riduzione dei costi che sull'aumento dei ricavi sfruttando al meglio le risorse a disposizione e le opportunità offerte dal mercato.

**4.1 - MONITORAGGIO**

A partire dalla definizione di un sistema di indicatori di redditività dei diversi centri di costo aziendali, registrare i dati funzionali alla stesura di report periodici che evidenzino le situazioni virtuose e le eventuali criticità.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4<br>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. | Versione 1<br>27/04/2016<br>Format_5D |
|---|---|---|

## 1 - PROGRAMMAZIONE

### 1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

### 1.2 - PIANO STRAORDINARIO

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

### 1.1 - PIANO ORDINARIO

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

### 2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

### 2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

### 2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

### 3.4 - GARANZIA EFFICIENZA

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

### 3.3 - MALFUNZIONAMENTI

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

### 3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

### 3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

### 4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

### 4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

### 5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

### 5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-15 | PRODUZIONE DI VINO | EQF-3 | Versione 1 20/04/2016 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni dell'enologo o del responsabile di produzione, il soggetto è in grado di condurre le diverse operazioni di cantina per produrre vini bianchi, rossi e spumanti nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro. | | | Format_4D |

### 1 - PREDISPORRE LE LINEE DI LAVORAZIONE

**1.4 - PREDISPOSIZIONE ATTREZZATURE PER LA FILTRAZIONE**

Predisporre il filtro (a cartoni e di altra tipologia) provvedendo alla manutenzione ordinaria e alla sostituzione di elementi semplici.

**1.3 - PREDISPOSIZIONE ATTREZZATURE PER L'ESTRAZIONE DEL MOSTO**

Verificare la funzionalità della pigia-diraspatrice e/o della pressa, provvedendo alla manutenzione ordinaria e alla tempestiva segnalazione di criticità al responsabile aziendale.

**1.2 - PREDISPOSIZIONE DI POMPE E COLLEGAMENTI**

Verificare la funzionalità delle pompe utilizzate in cantina e delle relative tubazioni di collegamento, provvedendo alla manutenzione ordinaria e alla tempestiva segnalazione di criticità al responsabile aziendale.

**1.1 - SANIFICAZIONE DI LOCALI, ATTREZZATURE E MACCHINE**

Effettuare la pulizia e la sanificazione dei locali di cantina, delle macchine utilizzate e delle botti, sia in acciaio che in legno, individuando i prodotti più idonei per l'utilizzo specifico.

### 2 – PRODURRE IL MOSTO

**2.3 - TRASFERIMENTO DEL MOSTO**

Tramite l'utilizzo di pompe e tubazioni provvedere al trasferimento del mosto nei contenitori di fermentazione, in acciaio o in legno, secondo le indicazioni del responsabile di produzione.

**2.2 - PIGIA-DIRASPATURA E/O PRESSATURA**

Effettuare la pigia-diraspatura e/o la pressatura dell'uva attivando le macchine specifiche e provvedendo allo smaltimento dei raspi in coerenza con le indicazioni aziendali.

**2.1 - RICEVIMENTO E CONTROLLO DELL'UVA**

Ricevere l'uva proveniente dalla vigna effettuando un primo controllo visivo per verificare l'omogeneità del prodotto e l'assenza di materiale estraneo.

### 3 - PRODURRE IL VINO

**3.5 - MONITORAGGIO DELLA FERMENTAZIONE**

Effettuare periodici controlli di massima sulla regolarità della fermentazione, comunicando tempestivamente al responsabile eventuali situazioni di criticità.

**3.4 - SVINATURA E TRAVASI**

Utilizzare pompe e tubazioni per effettuare la svinatura travasando il vino nei contenitori idonei (botti in acciaio e in legno), nel rispetto delle indicazioni del responsabile di produzione.

**3.3 - SOLFITAZIONE**

A seguito dell'indicazione dell'enologo, aggiungere al mosto prodotti solforosi per il controllo della fermentazione, rispettando quantità e modalità operative suggerite.

**3.2 - AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI**

A seguito dell'indicazione dell'enologo, aggiungere al mosto lieviti selezionati, rispettando quantità e modalità operative suggerite.

**3.1 - CONTROLLO DELLA TEMPERATURA**

Monitorare regolarmente la temperatura delle botti in acciaio e intervenire direttamente in caso di scostamento dall'intervallo termico ottimale.

### 4 - AFFINARE IL VINO

**4.2 - FILTRAZIONE**

A seguito dell'eventuale indicazione del responsabile di produzione, effettuare il filtraggio del vino, utilizzando opportunamente filtri, pompe, tubazioni e attrezzi specifici.

**4.1 - AFFINAMENTO DEL VINO IN BARRIQUE**

Monitorare la fase di affinamento del vino in barrique effettuando anche controlli organolettici di massima (olfatto), controllandone il livello e, se necessario, intervenendo per ripristinarlo.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-24 | PRODUZIONE DI BIRRA | EQF-3 | Versione 1 20/02/2018 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base della ricetta che ne determina lo stile e l'aroma, il soggetto è in grado di produrre la birra nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro, effettuando gli opportuni controlli e verifiche qualitative sul prodotto iniziale, intermedio e finito. | | | Format_5D_24x |

## 1 - FORMULAZIONE E MACINATURA

### 1.2 - FORMULAZIONE DELLA RICETTA

Sulla base delle conoscenze relative alle materie prime e alla tecnologia di birrificazione formulare una ricetta che porti alla produzione di una birra che presenti caratteristiche aderenti allo stile ipotizzato, sapendo dosare le diverse tipologie di malto, di cereali non maltati, luppoli e lieviti e programmando i tempi e le temperature delle varie fasi produttive.

### 1.1 - FRANTUMAZIONE DEI CEREALI

Eseguire la macinatura del malto d'orzo e/o di altri cereali non maltati, rispettando i quantitativi e i rapporti percentuali previsti dalla ricetta della birra che si intende produrre.

## 2 – AMMOSTAMENTO E FILTRAZIONE

### 2.4 - TRATTAMENTO DELL'ACQUA

Eseguire il controllo qualitativo delle acque da utilizzare nel processo produttivo, procedendo al loro eventuale trattamento per ottenere acque dolci (es. per birre chiare) o dure (es. per birre scure).

### 2.3 - AMMOSTAMENTO PER DECOZIONE

Eseguire l'ammostamento per decozione dei cereali macinati con acqua, dove la temperatura necessaria alla saccarificazione viene fornita da una percentuale di miscela precedente-mente portata ad ebollizione.

### 2.2 - FILTRAZIONE DEL MOSTO

Al termine della fase di ammostamento, eseguire il filtraggio del composto saccarificato che separa il mosto (frazione liquida) dal residuo solido (trebbie di birra), provvedendo al risciacquo di queste ultime al fine di recuperare il residuo zuccherino (sparging).

### 2.1 - AMMOSTAMENTO PER INFUSIONE

Eseguire l'ammostamento per infusione, in step singolo o multistep, miscelando i cereali macinati con acqua ad una temperatura prestabilita (dipendente dal tipo di ricetta di riferimento), in grado di favorire il processo di saccarificazione del mosto.

## 3 - BOLLITURA E RAFFREDDAMENTO

### 3.4 - DETERMINAZIONE MISURE FISCALI

Eseguire il monitoraggio dei volumi prodotti ai fini fiscali utilizzando un contalitri o un misuratore energetico.

### 3.3 - ILLIMPIDIMENTO

Utilizzare, in fase di bollitura o maturazione, degli additivi (es. agenti affinanti) per ridurre la torbidezza del mosto (es. alghe Irish Moss, colla di pesce, gelatina alimentare, gel di silice).

### 3.2 - CHIARIFICAZIONE E RAFFREDDAMENTO

Al termine dalla bollitura, eliminare i precipitati attraverso un effetto mulinello (whirlpool) e far raffreddare il liquido ottenuto facendolo transitare in uno scambiatore di calore.

### 3.1 - LUPPOLATURA E BOLLITURA

Gestire la bollitura del mosto arricchito con l'aggiunta, in un'unica fase iniziale e/o in più fasi, del luppolo ed eventuali spezie atomatizzanti seguendo la ricetta di riferimento.

## 4 - FERMENTAZIONE E MATURAZIONE

### 4.5 - FERMENTAZIONI SPONTANEE

Monitorare la fase di fermentazione del mosto indotta, non da lieviti inoculati, ma da lieviti e batteri presenti nell'ambiente, verificando i parametri relativi a tempi e temperature previsti dalla ricetta.

### 4.4 - AFFINAMENTO

Arricchire il profilo aromatico della birra per aggiunta di frutta, ingredienti aromatizzanti nei quantitativi indicati in ricetta o facendola stagionare in botti di legno per un tempo determinato.

### 4.3 - LUPPOLATURA A FREDDO

Eseguire l'inserimento del luppolo (alla temperatura di fermentazione) nei tini di maturazione, nelle giuste varietà e quantità, lasciandolo in infusione per i tempi previsti dalla ricetta.

### 4.2 - FERMENTAZIONE SECONDARIA

Monitorare i tempi e le temperature della fermentazione secondaria (parametri che variano a seconda della tipologia di birra prodotta) dopo aver trasferito il prodotto in fermentazione in un tino dedicato.

### 4.1 - FERMENTAZIONE PRIMARIA

Monitorare i tempi e le temperature di fermentazione (paramentri che variano a seconda della tipologia di birra che andremo a produrre) dopo aver trasferito il mosto nei tini di fermentazione ed aver inoculato il lievito previsto.

## 5 - CONFEZIONAMENTO

### 5.3 - CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE

Dopo la necessaria fase di maturazione, eseguire il confezionamento industriale della birra monitorando l'antecedente fase di filtrazione (es. con farina fossile, con fogli filtranti) e quella successiva di pastorizzazione del prodotto per favorirne la conservazione.

### 5.2 - CONFEZIONAMENTO IN CONTROPRESSIONE

Dopo la necessaria fase di maturazione, eseguire il confezionamento in contropressione della birra la quale, essendo fermentata in tini a tenuta di pressione e regolabili, presenta il livello di anidride carbonica desiderato.

### 5.1 - RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

Dopo la necessaria fase di maturazione, eseguire il confezionamento della birra artigianale che, in seguito all'aggiunta di quantità precise di zuccheri fermentescibili, svilupperà direttamente in bottiglia una rifermentazione controllata con conseguente sviluppo della quantità di anidride carbonica desiderata.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MCP-03 | MARKETING OPERATIVO | EQF-5 | Versione 1 18/03/2016 |
|---|---|---|---|---|
| | 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). | | | Format_5D |

## 1 - DETERMINAZIONE LISTINO PREZZI

**1.4 - METODI BASATI SULLA DOMANDA E SULL'ANALISI DI VALORE**

Definire il listino prezzi sulla base del valore percepito dagli acquirenti.

**1.3 - METODI BASATI SUL CONFRONTO COMPETITIVO**

Definire un listino prezzi sulla base di un'analisi della concorrenza e del posizionamento sul mercato.

**1.2 - METODI BASATI SUI COSTI**

Utilizzando diverse metodologie (costo totale medio, mark-up, cost-plus, break even point), definire un listino prezzi basato sui costi.

**1.1 - DETERMINAZIONE PREZZI IN CONDIZIONI VINCOLATE**

Definire il listino prezzi in condizioni vincolate (es. prezzi imposti da marchi, catene, franchising, ecc.) utilizzando i margini di flessibilità eventualmente previsti dagli accordi commerciali.

## 2 – POLITICHE DI PREZZO

**2.2 - POLITICHE DI PREZZI PSICOLOGICI**

Considerati gli obiettivi di marketing e/o di fatturato e i fattori psicologici-comportamentali della clientela, definire politiche di prezzi psicologici (prestige pricing, bundle pricing, bait pricing, multiple unit pricing, ecc.).

**2.1 - POLITICHE DI PREZZI PROMOZIONALI**

Considerati gli obiettivi di marketing e/o di fatturato, in accordo con le politiche di promozione, definire politiche di sconto periodico (es. saldi), di sconto casuale (offerte speciali), di sconto sulle quantità, per cassa, di buoni sconto, ecc.

## 3 - PIANO DI PRODOTTO

**3.5 - SVILUPPO NUOVO PRODOTTO**

Individuare e sviluppare un nuovo prodotto seguendo le diverse fasi del processo.

**3.4 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI MARCA**

Definire le politiche di marca (estensione, nuova marca, ecc.).

**3.3 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI PACKAGING**

Definire le politiche di packaging (modifiche, sostituzione, riutilizzo, p. intelligente, ecc.).

**3.2 - DEFINIZIONE DELLA LINEA E DELLA GAMMA DI PRODOTTI**

Partendo da un'analisi dei prodotti esistenti e del loro ciclo di vita, definire gamma e linee di prodotto e le relative politiche (allungamento, completamento).

**3.1 - CLASSIFICAZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI**

Classificare i prodotti in base alle abitudini di acquisto dei consumatori e alle vendite, analizzandone la coerenza e l'impatto sulle politiche di marketing.

## 4 - PIANO DI COMUNICAZIONE

**4.3 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE SOCIALE**

Definire interventi di comunicazione sociale, non specificamente collegati alla vendita di un prodotto o marchio, ma volti a sostenere idee, campagne e cambiamenti culturali.

**4.2 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE DI BRAND**

Definire obiettivi, target, messaggio, mezzi, timing e budget per interventi di comunicazione della brand identitiy (sistema valoriale di riferimento per l'azienda).

**4.1 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE DI PRODOTTO**

Definire obiettivi, target, messaggio, mezzi, timing e budget per interventi pubblicitari di prodotto.

## 5 - PIANO DI DISTRIBUZIONE

**5.3 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI INCENTIVAZIONE**

Definire le politiche di incentivazione verso i distributori (strategie push, strategie pull, strategie miste).

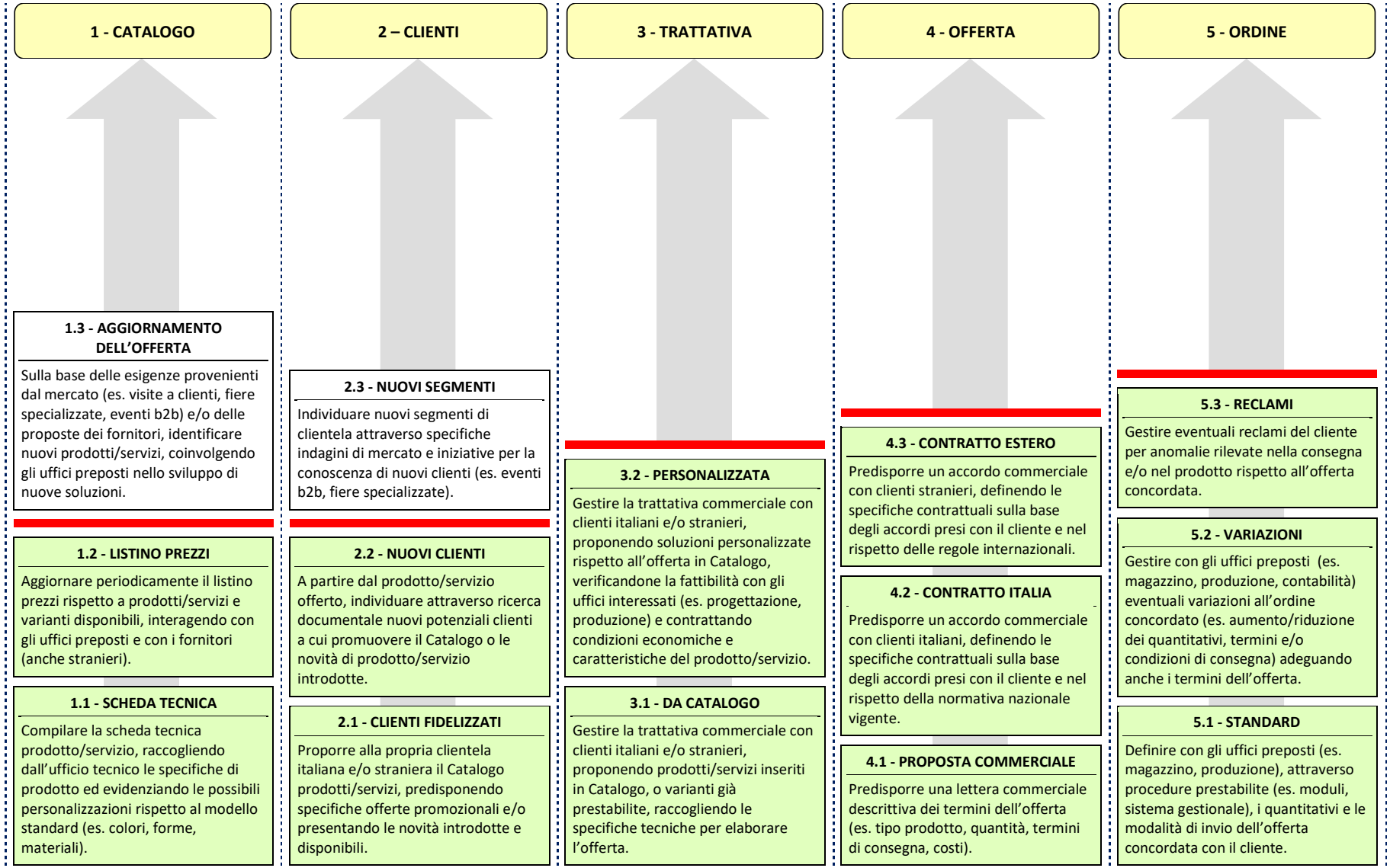
**5.2 - DEFINIZIONE DELLA COPERTURA DISTRIBUTIVA**

Definire le strategie di copertura distributiva (selettiva, esclusiva, intensiva, ecc.), anche a livello geografico.

**5.1 - DEFINIZIONE DELLA LUNGHEZZA DEL CANALE DISTRIBUTIVO**

Definire tipologia e lunghezza del/dei canali distributivi (es. b2b, b2c, diretto - porta a porta, per corrispondenza, ecommerce - indiretto breve, indiretto lungo) in base agli obiettivi di marketing.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MCP-16 GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE EQF-4 | Versione 1 30/01/2017 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-17**

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

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.5.4.2 | Tecnici della produzione alimentare |
| 3.3.3.4.0 | Tecnici della vendita e della distribuzione |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 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 |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI è esperto nella gestione dei processi produttivi e di commercializzazione di diverse tipologie di prodotti alimentari a base di carne (es. salumi, insaccati) e prodotti ittici (es. trota affumicata). In particolare, è in grado di gestire, quindi, un processo ampio, dalla scelta delle materie prime alla produzione diretta dei prodotti alimentari, dal confezionamento fino alle attività di promozione e commercializzazione, occupandosi, eventualmente, anche della vendita diretta al cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliando i clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei singoli prodotti.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
- Addetto alla trasformazione delle carni

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-01** | DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI | 5 | Parziale |
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Esteso |
| **QPR-ALI-12** | PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO | 3 | Parziale |
| **QPR-ALI-25** | LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE | 3 | Completo |
| **QPR-MCP-03** | MARKETING OPERATIVO | 5 | Esteso |
| **QPR-MCP-16** | GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE | 4 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-01** | Livello: **EQF-5** | Versione 2 del 31/03/2018 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di cultura agro-alimentare<br>• La produzione alimentare in Italia e in FVG: la tipicità come elemento di differenziazione<br>• Elementi di marketing turistico e territoriale: analisi di mercato e studio della concorrenza<br>• Modelli competitivi e strategie di sviluppo di prodotti tipici e di origine protetta<br>• Metodi di pianificazione dell'offerta di servizi agro-alimentari: contesto, cliente, eventi<br>• Elementi di economia: analisi di costo e definizione di prezzi<br>• Tecniche di monitoraggio della customer satisfaction<br>• Metodi e tecniche per la fidelizzazione del cliente | • Analizzare il settore agro-alimentare, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree territoriali<br>• Posizionare la propria azienda e definire strategie di marketing<br>• Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela<br>• Ideare un'offerta di prodotti alimentari in linea con esigenze della clientela e fattibilità di costi<br>• Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità-prezzo<br>• Incentivare la produzione e commercializzazione del prodotto tipico locale<br>• Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio<br>• Definire i prezzi dei prodotti offerti valutando la concorrenza<br>• Applicare tecniche di customer satisfaction e fidelizzazione cliente |

| ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione |

| PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-11** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi<br>• Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati<br>• Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati<br>• Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica<br>• Organizzazione e tecnologie di laboratorio<br>• Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti<br>• Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre il layout di laboratorio verificando la funzionalità di attrezzi e strumenti<br>• Controllare l'idoneità delle carni destinate a insaccati<br>• Effettuare eventuali interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti<br>• Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura)<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio degli insaccati<br>• Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali anomalie<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

## PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO

Codice: **QPR-ALI-12** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Criteri di valutazione della qualità delle cosce suine destinate a produrre prosciutti<br>• Tecniche di toelettatura, rifilatura e disosso delle cosce suine<br>• Aspetti microbiologici della salatura<br>• Caratteristiche e funzioni della salamoia e dell'impasto utilizzato per la sugnatura<br>• Tipologie di alterazioni microbiologiche dei prodotti in fase di maturazione<br>• Caratteristiche dei locali di conservazione e stagionatura e regolazione dei parametri ambientali<br>• Evoluzione delle caratteristiche organolettiche del prosciutto crudo durante la fase di stagionatura<br>• Generalità sui disciplinari di produzione per i prodotti alimentari DOC, DOP e DOCG (es. Prosciutto di San Daniele)<br>• Caratteristiche tecniche di attrezzi e impianti utilizzati nelle diverse fasi del processo produttivo<br>• Norme di igiene e sicurezza alimentare<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Controllare e pesare le carni suine da destinare alla trasformazione<br>• Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando eventuali interventi di manutenzione ordinaria<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Effettuare la rifilatura e/o toelettatura delle cosce, prima e dopo la lavorazione<br>• Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto crudo (salatura e dissalatura, preparazione impasto e realizzazione della sugnatura, predisposizione alla stagionatura)<br>• Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto cotto (disosso delle cosce, prepararazione e iniezione salamoia aromatizzante, zangolatura e pressatura, cottura e pastorizzazione)<br>• Svolgere le lavorazioni per la produzione di altri tipi di salumi da pezzo intero (es. speck, pancetta, lardo)<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Stoccare i prodotti nei locali di conservazione monitorandone lo stato di conservazione o stagionatura<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

## LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

Codice: **QPR-ALI-25** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di anatomia e fisiologia dei pesci<br>• Classificazione merceologica delle varie tipologie di prodotti ittici e dei preparati alimentari a base di pesce<br>• Elementi di valutazione della freschezza del pesce: aspetto, colore, odore, consistenza<br>• Influenza delle basse temperature sulla qualità dei prodotti a base di pesce<br>• Patogeni e parassiti del pesce conservato: caratteristiche, fasi di sviluppo e meccanismi di prevenzione<br>• Normativa sanitaria inerente la lavorazione del pesce<br>• Igiene e sicurezza alimentare dei prodotti ittici<br>• La conservazione del pesce in ambiente domestico<br>• Le varie fasi della lavorazione dei pesci d'acqua dolce, in particolare della trota<br>• Caratteristiche ed azione dei prodotti utilizzati per la salatura del pesce<br>• Caratteristiche tecniche delle macchine evisceratrici e filettatrici, degli affumicatori e degli abbattitori<br>• Tecniche e prodotti utilizzati per l'igienizzazione e la sanificazione di locali, attrezzature e strumenti utilizzati per la lavorazione del pesce<br>• Elementi di gastronomia ittica<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Controllare e valutare le caratteristiche qualitative dei prodotti ittici<br>• Predisporre la linea di lavoro per le trasformazioni dei prodotti ittici<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Effettuare la desquamazione e l'eviscerazione della trota e di altri pesci d'acqua dolce<br>• Sfilettare la trota utilizzando idonea strumentazione<br>• Realizzare la miscela e la salamoia per la salatura a secco e a umido<br>• Predisporre e utilizzare gli affumicatori<br>• Utilizzare l'abbattitore e controllarne l'impostazione<br>• Effettuare la surgelazione dei prodotti ittici controllando tempi e livelli termici<br>• Applicare il metodo "sous vide" utilizzando correttamente le attrezzature dedicate<br>• Utilizzare prodotti ittici per comporre trasformati pronti a cuocere (hamburger, spiedini, polpettine ecc.)<br>• Produrre conservati a base di pesce pronti al consumo (mousse, patè, condimenti ecc.)<br>• Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Pulire e igienizzare spazi e attrezzature<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio |

| MARKETING OPERATIVO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-MCP-03** | Livello: **EQF-5** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche del marketing operativo: le 4 leve del marketing (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)<br>• Tecniche di determinazione dei prezzi<br>• Le politiche di prezzo (politiche promozionali, di prezzo psicologico, ecc.)<br>• Tecniche di definizione delle politiche di prodotto<br>• Il packaging<br>• Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale<br>• Politiche di placing e di distribuzione<br>• Elementi di psicologia e sociologia applicati al marketing | • Utilizzare metodi di ricerca, rilevazione e analisi dei dati<br>• Definire il listino prezzi e le politiche di prezzo<br>• Definire politiche di prodotto a diversi livelli (prodotto, linea, brand, ecc.)<br>• Definire politiche di packaging<br>• Collaborare allo sviluppo di nuovi prodotti<br>• Elaborare un piano generale di comunicazione a diversi livelli (prodotto, brand, comunicazione sociale)<br>• Elaborare strategie di distribuzione e di placing |

## GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE

Codice: **QPR-MCP-16** Livello: **EQF-4** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Modalità di analisi tecnica del prodotto/servizio<br>• L'ambiente d'affari in generale: le relazioni con i clienti e i fornitori<br>• Principi di marketing e comunicazione<br>• Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti<br>• Organizzare appuntamenti e incontri<br>• Elaborare lettere commerciali, anche in lingua straniera<br>• Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri<br>• Il contratto di compravendita<br>• Contrattualistica nazionale e internazionale<br>• I documenti di trasporto: funzione, elementi obbligatori, conservazione, ambito di applicazione<br>• Utilizzo di software specifici per la gestione dell'evasione dell'ordine | • Raccogliere le specifiche tecniche nel Catalogo prodotti/servizi dell'azienda<br>• Individuare nuovi clienti a partire dal prodotto offerto<br>• Attivare strategie di ricerca nuovi clienti<br>• Presentare al potenziale cliente, italiano e/o straniero, i prodotti/servizi contenuti in Catalogo illustrandone le caratteristiche specifiche<br>• Gestire la trattativa commerciale con clienti italiani e/o stranieri per offerte non previste in Catalogo<br>• Predisporre l'offerta commerciale secondo le esigenze del cliente<br>• Predisporre e negoziare contratti di compravendita sicuri e completi con i fornitori/clienti italiani e/o stranieri<br>• Trasmettere l'ordine alla progettazione/produzione<br>• Gestire le possibili variazioni e/o gli imprevisti nell'evasione dell'ordine<br>• Verificare il rispetto della tempistica e l'avvenuta consegna della merce<br>• Gestire eventuali reclami da parte del cliente |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

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

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-01** | DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI | 5 | Parziale | |
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-11** | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | 3 | Esteso | |
| **QPR-ALI-12** | PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO | 3 | Parziale | |
| **QPR-ALI-25** | LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE | 3 | Completo | |
| **QPR-MCP-03** | MARKETING OPERATIVO | 5 | Esteso | |
| **QPR-MCP-16** | GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE | 4 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-01 DEFINIZIONE DELLA GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI EQF-5<br>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. | Versione 1<br>20/02/2018<br>Format_4D |
|---|---|---|

## 1 - ANALISI DI MERCATO

**1.3 - NUOVA APERTURA**

Al fine di aprire una nuova realtà di settore e utilizzando anche strumenti di geomarketing, individuare la migliore locazione, il tipo di bisogno del contesto di riferimento, l'esistenza di un potenziale bacino di utenti e la ciclicità della domanda.

**1.2 - RIPOSIZIONAMENTO OFFERTA**

Individuare gli elementi per elaborare una strategia di riposizionamento della propria offerta di settore attraverso lo studio delle nuove tendenze che coinvolgono il contesto e il target di riferimento.

**1.1 - MANTENIMENTO VANTAGGIO COMPETITIVO**

Individuare gli elementi utili a mantenere il proprio vantaggio competitivo esaminando le strategie della concorrenza, le nuove tendenze alimentari e l'evoluzione delle esigenze dei consumatori.

## 2 – DEFINIZIONE DELL'OFFERTA

**2.4 - PRODOTTI ESCLUSIVI**

Individuare prodotti ricercati e di alta qualità per rendere distintiva la propria offerta, anche attraverso la stipula di accordi con i fornitori di distribuzione esclusiva sul territorio.

**2.3 - SPECIFICHE ESIGENZE**

Assortire la gamma di prodotti offerti, includendo articoli che rispondono a specifiche necessità legate a esigenze alimentari (es. intolleranze alimentari, allergie), di natura religiosa (es. koshar, halal), etica (es. vegetariano, vegano).

**2.2 - EXTRATERRITORIALE**

Integrare alla gamma di prodotti offerti articoli provenienti da altre regioni italiane o da stati limitrofi, assicurando una gamma più varia ed estesa di prodotti che permetta di allargare il bacino di potenziali clienti, nonché la varietà di prodotti.

**2.1 - TERRITORIALE**

Definire, sulla base di una profilazione di massima dei clienti, delle loro abitudini e delle potenzialità di acquisto e vendita, la gamma di prodotti alimentari di natura tipicamente regionale, in modo tale da dare una tipicizzazione alla propria azienda e un valore aggiunto.

## 3 - INIZIATIVE PROMOZIONALI

**3.3 - BRAND BUILDING**

Sviluppare iniziative promozionali collegate a strategie di brand building (es. costituzione di circuiti di imprese) tese a fidelizzare la clientela attraverso la riconoscibilità di un marchio.

**3.2 - SOCIAL MEDIA MKT**

Promuovere l'offerta attraverso strumenti di social media marketing (es. sito, newsletter, facebook) mantenendo vivo nel tempo l'interesse della clientela.

**3.1 - PROMOZIONE DIRETTA**

Realizzare attività di promozione diretta in struttura (es. presentazione di nuovi prodotti, eventi) o presso enti (es. fiere, agenzie turistiche) per fidelizzare e/o aumentare la clientela.

## 4 - OTTIMIZZAZIONE DEI PROFITTI

**4.3 - GESTIONE INFORMATIZZATA**

Utilizzare software di revenue management in grado di supportare le decisioni tese ad ottimizzare i profitti sulla base di dati storici e previsionali.

**4.2 - STRATEGIE DI OTTIMIZZAZIONE**

Elaborare strategie per ottimizzare i profitti agendo sia sulla riduzione dei costi che sull'aumento dei ricavi sfruttando al meglio le risorse a disposizione e le opportunità offerte dal mercato.

**4.1 - MONITORAGGIO**

A partire dalla definizione di un sistema di indicatori di redditività dei diversi centri di costo aziendali, registrare i dati funzionali alla stesura di report periodici che evidenzino le situazioni virtuose e le eventuali criticità.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4 | Versione 1 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |

## 1 - PROGRAMMAZIONE

**1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI**

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

**1.2 - PIANO STRAORDINARIO**

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

**1.1 - PIANO ORDINARIO**

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

**2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI**

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

**2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI**

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

**2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO**

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

**3.4 - GARANZIA EFFICIENZA**

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

**3.3 - MALFUNZIONAMENTI**

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

**3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE**

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

**3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE**

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

**4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO**

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

**4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE**

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

**5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO**

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

**5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE**

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-11 | PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE | EQF-3 | Versione 2 23/04/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | | | Format_4D |

| 1 - PREPARAZIONE IMPASTI | 2 – INSACCATURA | 3 - FERMENTAZIONE E STAGIONATURA | 4 - COTTURA |
|---|---|---|---|
| **1.4 - REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO**<br>Unire la carne tritata al sale, spezie, starter, additivi e conservanti preventivamente dosati, rimescolando il tutto per garantire l'uniformità dell'impasto da insaccare. | | **3.3 - STAGIONATURA**<br>Effettuare la stagionatura dei salumi insaccati per un periodo variabile a seconda del salume, controllando costantemente il prodotto e la costanza dei parametri ambientali. | |
| **1.3 - TAGLIO DELLA CARNE "A PUNTA DI COLTELLO"**<br>Effettuare il taglio della carne utilizzando il coltello per mantenere inalterate le caratteristiche della carne destinata a insaccati. | | | |
| **1.2 - MACINATURA DELLA CARNE**<br>Effettuare il taglio della carne con tritacarne elettrico per ottenere pezzetti di dimensioni idonee alla realizzazione di salumi insaccati. | **2.2 - LEGATURA**<br>Realizzare la legatura dell'insaccato utilizzando spago da cucina, facendo attenzione alla pressione esercitata per evitare sacche d'aria. | **3.2 - STOCCAGGIO**<br>Conservare i salumi non stagionati (es. salsiccia e cotechino) appendendoli a telai facendo attenzione che non si tocchino fra loro. | **4.1 - COTTURA**<br>Effettuare la cottura di wurstel e mortadella in stufe a vapore con temperature e tempi variabili a seconda del prodotto (es. 19-20 ore a 80°C per la mortadella) con successivo immediato raffreddamento. |
| **1.1 - PREPARAZIONE MATERIE PRIME**<br>Individuare e selezionare le materie prime per la creazione degli impasti (carne, spezie, additivi e conservanti ...). | **2.1 - INSACCATURA**<br>Effettuare l'insaccatura dell'impasto in budelli naturali, sintetici o ricostituiti utilizzando l'insaccatrice manuale o elettrica. | **3.1 - CONSERVAZIONE**<br>Impostare e controllare i parametri ambientali di conservazione intervenendo a correzione di eventuali variazioni critiche. | |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-12 | PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO | EQF-3 | Versione 3 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | | | Format_5D_4x |

### 1 - PREPARAZIONE DELLA CARNE

**1.2 - PREPARAZIONE DEI PROSCIUTTI**

Realizzare la rifilatura dei prosciutti utilizzando il coltello, asportando parti di grasso e cotenna al fine di ottenere la tipica forma tondeggiante e favorire la salagione.

**1.1 - PREPARAZIONE DI BASE DELLA CARNE**

Effettuare la pulizia e toelettatura del pezzo intero di carne rimuovendo la cotenna del lardo ed eventuali parti secondarie.

### 2 – SALAGIONE

**2.3 - SECONDA SALAGIONE**

Ripulire il prosciutto dal sale precedente, anche con l'ausilio di macchine ad aria, procedendo al massaggio (manuale o meccanico) e alla distribuzione di sale fresco sulla superficie.

**2.2 - PRIMA SALAGIONE E SPEZIATURA**

Preparare la mistura di sale e spezie, opportunamente dosati, e distribuirla uniformemente sul prosciutto effettuando contemporaneamente il massaggio.

**2.1 - PRESSATURA DEI PROSCIUTTI**

Effettuare la pressatura del prosciutto utilizzando macchine pressatrici al fine di consentire l'eliminazione dei liquidi organici.

### 3 - DISSALATURA E TOELETTATURA

**3.2 - TOELETTATURA**

Realizzare la toelettatura del prosciutto uniformando la superficie (estetica) e procedendo alla rimozione dell'osso dell'anchetta all'interno della coscia, intervenendo con il coltello con l'accortezza di non intaccare la polpa.

**3.1 - DISSALATURA**

Effettuare la rimozione del sale manualmente o tramite spazzolatura meccanica.

### 4 - STAGIONATURA

**4.5 - STAGIONATURA**

Effettuare la stagionatura di prosciutto e speck nel rispetto dei disciplinari di produzione, monitorando costantemente prodotto e parametri ambientali.

**4.4 - SUGNATURA**

Creare l'impasto per la sugna mescolando dosi opportune di grasso suino, sale, pepe e farina e distribuirla manualmente sulle parti magre del prosciutto, a scopo protettivo e per mantenerne umidità e morbidezza.

**4.3 - AFFUMICATURA**

Affumicare prosciutti, speck e pitina in affumicatori a caldo o a freddo in dipendenza del tipo di prodotto, utilizzando essenze aromatiche per la produzione di fumo.

**4.2 - LAVAGGIO**

Effettuare il lavaggio del prosciutto crudo con acqua, in preparazione della stagionatura.

**4.1 - PREPARAZIONE**

Predisporre i pezzi all'appendimento nei locali di stagionatura applicando una corda in canapa avvolta al gambetto (prosciutto) ed eventuale rivestimento con budello ricostituito o rete (es. pitina).

### 5 - COTTURA

**5.1 - COTTURA DEI PROSCIUTTI COTTI**

Effettuare la cottura a vapore del prosciutto a temperatura di 70 °C, con successivo raffreddamento in cella frigorifera.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-25 LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE EQF-3<br>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. | Versione 2<br>15/01/2020<br>Format_5D |
|---|---|---|

## 1 - PRIMA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

### 1.2 - SFILETTATURA

Utilizzando un apposito coltello suddividere il pesce nei due filetti eliminando la testa e la lisca, procedendo all'eliminazione delle lische secondarie eventualmente rimaste con l'utilizzo di pinzette, effettuando la successiva eventuale spellatura.

### 1.1 - PREPARAZIONE DEL PESCE

Effettuare la desquamazione e l'eviscerazione del pesce ponendo attenzione alla sua integrità e procedendo al successivo lavaggio in acqua fredda corrente.

## 2 – SALATURA

### 2.1 - SALATURA A SECCO O IN SALAMOIA

Realizzare la salatura a secco o in salamoia dosando gli ingredienti selezionati (sale, aromi e spezie eventuali) e applicando adeguati tempi e temperature di trattamento.

## 3 - AFFUMICATURA

### 3.2 - AFFUMICATURA A FREDDO

Effettuare l'affumicatura a freddo, previo lavaggio e asciugatura se il prodotto è stato salato, a bassa temperatura, variabile a seconda del tipo di prodotto da ottenere (ca. 30°C per la trota), utilizzando farine di legni duri ed eventuali essenze aroma

### 3.1 - AFFUMICATURA A CALDO

Effettuare l'affumicatura a caldo, previo lavaggio e asciugatura se il prodotto è stato salato, ad una temperatura variabile a seconda del tipo di prodotto da ottenere (70-80°C per la trota), utilizzando farine di legni duri ed eventuali essenze aromatizzanti (es. alloro e ginepro).

## 4 - TRATTAMENTI TERMICI

### 4.2 - TRATTAMENTO "SOUS VIDE"

Applicare il metodo "sous vide" per il trattamento termico del pesce confezionato sottovuoto, fino al raggiungimento di una temperatura del prodotto di ca. 55°C.e.

### 4.1 - TRATTAMENTI A BASSE TEMPERATURE

Effettuare l'abbattimento o la surgelazione del pesce rispettando le temperature di trattamento previste e i tempi di esposizione.

## 5 - PRODOTTI GASTRONOMICI

### 5.2 - PRODOTTI TRASFORMATI E CONSERVATI

Trasformare prodotti ottenuti con la prima lavorazione in patè, mousse e condimenti pronti all'uso, tramite macinatura, cottura e successiva sterilizzazione del prodotto confezionato in vasetti o altri idonei contenitori.

### 5.1 - PRODOTTI FRESCHI

Utilizzando porzioni di pesce ottenute con la prima lavorazione preparare prodotti freschi da banco quali filetti e tranci, hamburger, spiedini e involtini, polpettine, carpaccio e tartara.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MCP-03 | MARKETING OPERATIVO | EQF-5 | Versione 1 18/03/2016 |
|---|---|---|---|---|
| | 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). | | | Format_5D |

## 1 - DETERMINAZIONE LISTINO PREZZI

**1.4 - METODI BASATI SULLA DOMANDA E SULL'ANALISI DI VALORE**

Definire il listino prezzi sulla base del valore percepito dagli acquirenti.

**1.3 - METODI BASATI SUL CONFRONTO COMPETITIVO**

Definire un listino prezzi sulla base di un'analisi della concorrenza e del posizionamento sul mercato.

**1.2 - METODI BASATI SUI COSTI**

Utilizzando diverse metodologie (costo totale medio, mark-up, cost-plus, break even point), definire un listino prezzi basato sui costi.

**1.1 - DETERMINAZIONE PREZZI IN CONDIZIONI VINCOLATE**

Definire il listino prezzi in condizioni vincolate (es. prezzi imposti da marchi, catene, franchising, ecc.) utilizzando i margini di flessibilità eventualmente previsti dagli accordi commerciali.

## 2 – POLITICHE DI PREZZO

**2.2 - POLITICHE DI PREZZI PSICOLOGICI**

Considerati gli obiettivi di marketing e/o di fatturato e i fattori psicologici-comportamentali della clientela, definire politiche di prezzi psicologici (prestige pricing, bundle pricing, bait pricing, multiple unit pricing, ecc.).

**2.1 - POLITICHE DI PREZZI PROMOZIONALI**

Considerati gli obiettivi di marketing e/o di fatturato, in accordo con le politiche di promozione, definire politiche di sconto periodico (es. saldi), di sconto casuale (offerte speciali), di sconto sulle quantità, per cassa, di buoni sconto, ecc.

## 3 - PIANO DI PRODOTTO

**3.5 - SVILUPPO NUOVO PRODOTTO**

Individuare e sviluppare un nuovo prodotto seguendo le diverse fasi del processo.

**3.4 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI MARCA**

Definire le politiche di marca (estensione, nuova marca, ecc.).

**3.3 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI PACKAGING**

Definire le politiche di packaging (modifiche, sostituzione, riutilizzo, p. intelligente, ecc.).

**3.2 - DEFINIZIONE DELLA LINEA E DELLA GAMMA DI PRODOTTI**

Partendo da un'analisi dei prodotti esistenti e del loro ciclo di vita, definire gamma e linee di prodotto e le relative politiche (allungamento, completamento).

**3.1 - CLASSIFICAZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI**

Classificare i prodotti in base alle abitudini di acquisto dei consumatori e alle vendite, analizzandone la coerenza e l'impatto sulle politiche di marketing.

## 4 - PIANO DI COMUNICAZIONE

**4.3 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE SOCIALE**

Definire interventi di comunicazione sociale, non specificamente collegati alla vendita di un prodotto o marchio, ma volti a sostenere idee, campagne e cambiamenti culturali.

**4.2 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE DI BRAND**

Definire obiettivi, target, messaggio, mezzi, timing e budget per interventi di comunicazione della brand identitiy (sistema valoriale di riferimento per l'azienda).

**4.1 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE DI PRODOTTO**

Definire obiettivi, target, messaggio, mezzi, timing e budget per interventi pubblicitari di prodotto.

## 5 - PIANO DI DISTRIBUZIONE

**5.3 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI INCENTIVAZIONE**

Definire le politiche di incentivazione verso i distributori (strategie push, strategie pull, strategie miste).

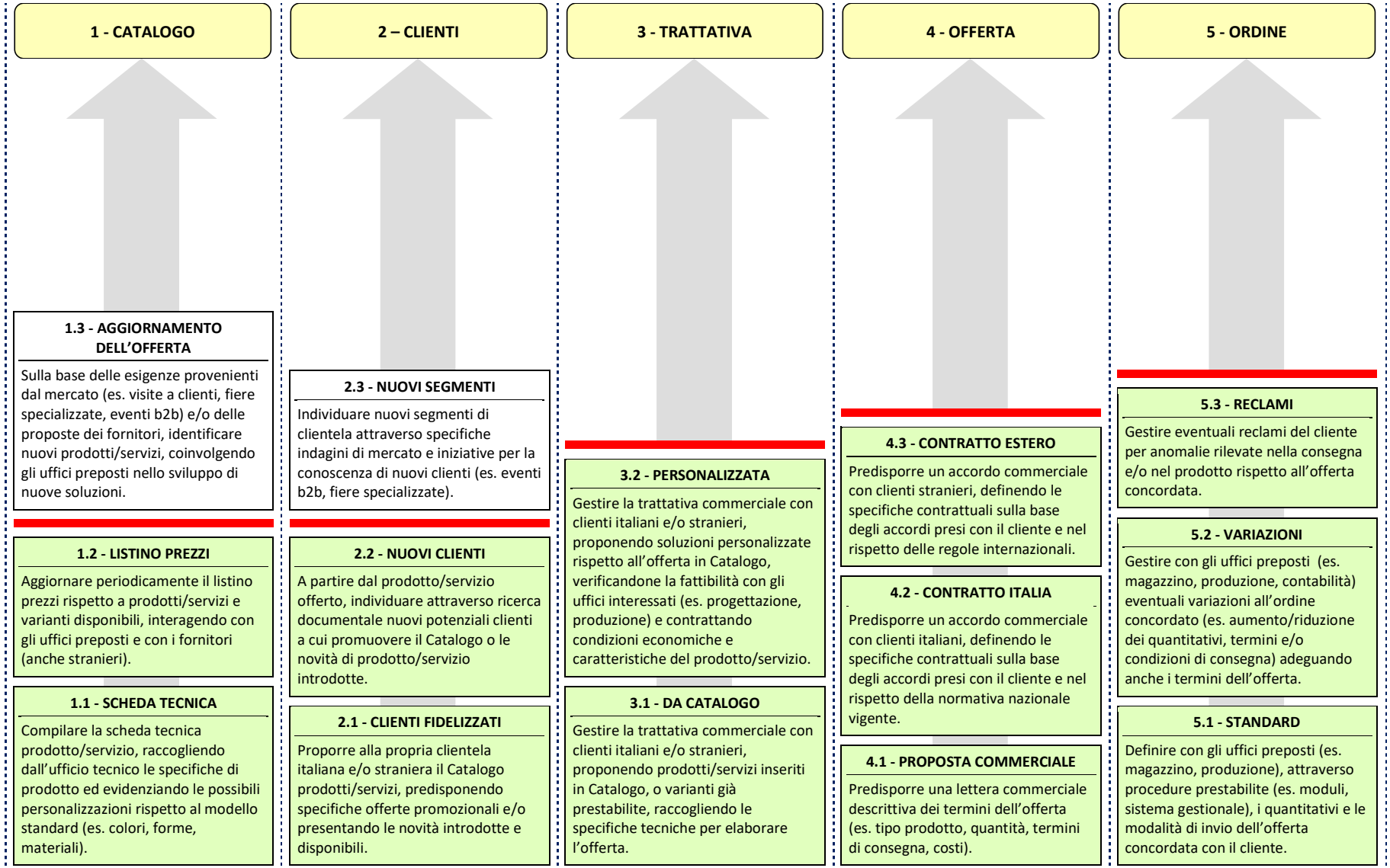
**5.2 - DEFINIZIONE DELLA COPERTURA DISTRIBUTIVA**

Definire le strategie di copertura distributiva (selettiva, esclusiva, intensiva, ecc.), anche a livello geografico.

**5.1 - DEFINIZIONE DELLA LUNGHEZZA DEL CANALE DISTRIBUTIVO**

Definire tipologia e lunghezza del/dei canali distributivi (es. b2b, b2c, diretto - porta a porta, per corrispondenza, ecommerce - indiretto breve, indiretto lungo) in base agli obiettivi di marketing.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MCP-16 GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE EQF-4 | Versione 1 30/01/2017 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-ALI-18**

# TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.2.2.3.2 | Tecnici dei prodotti alimentari |
| 3.3.3.4.0 | Tecnici della vendita e della distribuzione |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 10.51.20 | Produzione dei derivati del latte |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI è esperto nella gestione dei processi produttivi e di commercializzazione di diverse tipologie di prodotti alimentari a base di latte (es. formaggi freschi e stagionanti, nonché speciali come brie, taleggio, fontina, gorgonzola). In particolare, è in grado di gestire, quindi, un processo ampio, dalla scelta delle materie prime alla produzione diretta dei prodotti alimentari, dal confezionamento fino alle attività di promozione e commercializzazione, occupandosi, eventualmente, anche della vendita diretta al cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliando i clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei singoli prodotti.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari
- Addetto alle lavorazioni lattiero caserarie

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto professionale - settore Servizi – indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Titolo di Istituto tecnico – settore Tecnologico – Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-01** | DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI | 5 | Parziale |
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Completo |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Completo |
| **QPR-MCP-03** | MARKETING OPERATIVO | 5 | Esteso |
| **QPR-MCP-16** | GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE | 4 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-01** | Livello: **EQF-5** | Versione 2 del 31/03/2018 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di cultura agro-alimentare<br>• La produzione alimentare in Italia e in FVG: la tipicità come elemento di differenziazione<br>• Elementi di marketing turistico e territoriale: analisi di mercato e studio della concorrenza<br>• Modelli competitivi e strategie di sviluppo di prodotti tipici e di origine protetta<br>• Metodi di pianificazione dell'offerta di servizi agro-alimentari: contesto, cliente, eventi<br>• Elementi di economia: analisi di costo e definizione di prezzi<br>• Tecniche di monitoraggio della customer satisfaction<br>• Metodi e tecniche per la fidelizzazione del cliente | • Analizzare il settore agro-alimentare, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree territoriali<br>• Posizionare la propria azienda e definire strategie di marketing<br>• Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela<br>• Ideare un'offerta di prodotti alimentari in linea con esigenze della clientela e fattibilità di costi<br>• Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità-prezzo<br>• Incentivare la produzione e commercializzazione del prodotto tipico locale<br>• Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio<br>• Definire i prezzi dei prodotti offerti valutando la concorrenza<br>• Applicare tecniche di customer satisfaction e fidelizzazione cliente |

| ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout<br>• Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari<br>• Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro<br>• Tecniche di calcolo della convenienza economica<br>• Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare<br>• Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)<br>• Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse<br>• Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc. | • Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione<br>• Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie<br>• Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili<br>• Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità<br>• Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi<br>• Gestire criticità legate al personale in produzione |

| PRODUZIONE DI FORMAGGI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-19** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Classificazione dei formaggi<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle varie tipologie di formaggi<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Acidificazione chimica e naturale<br>• Diverse tipologie dei cagli, scelta e impiego<br>• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta<br>• Produrre formaggi a pasta filata<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature<br>• Gestire le fasi di conservazione e stagionatura<br>• Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare formaggi tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-ALI-20** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali di muffe, lieviti e batteri utilizzati per la produzione dei formaggi erborinati, a crosta fiorita a crosta lavata<br>• Caratteristiche chimiche, biologiche, organolettiche e nutrizionali dei principali formaggi “speciali”: impatto delle proteolisi, aspetti tossicologici, caratteristiche aromatiche<br>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)<br>• Preparazione del latte (pastorizzazione, scrematura, insemenzamento ecc.)<br>• Lavorazione specifica dei prodotti caseari (messa in forma, “lavaggi”, “fioritura”)<br>• Gestione della linea di produzione<br>• Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine<br>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo<br>• Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature | • Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione<br>• Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione<br>• Produrre formaggi a crosta fiorita, lavata e a pasta erborinata, affumicati<br>• Monitorare il processo di affinamento, controllando i parametri ambientali ed effettuando eventuali interventi correttivi<br>• Adottare adeguate modalità di conservazione e stagionatura<br>• Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio<br>• Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI |

| MARKETING OPERATIVO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-MCP-03** | Livello: **EQF-5** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche del marketing operativo: le 4 leve del marketing (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)<br>• Tecniche di determinazione dei prezzi<br>• Le politiche di prezzo (politiche promozionali, di prezzo psicologico, ecc.)<br>• Tecniche di definizione delle politiche di prodotto<br>• Il packaging<br>• Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale<br>• Politiche di placing e di distribuzione<br>• Elementi di psicologia e sociologia applicati al marketing | • Utilizzare metodi di ricerca, rilevazione e analisi dei dati<br>• Definire il listino prezzi e le politiche di prezzo<br>• Definire politiche di prodotto a diversi livelli (prodotto, linea, brand, ecc.)<br>• Definire politiche di packaging<br>• Collaborare allo sviluppo di nuovi prodotti<br>• Elaborare un piano generale di comunicazione a diversi livelli (prodotto, brand, comunicazione sociale)<br>• Elaborare strategie di distribuzione e di placing |

| GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-MCP-16** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

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.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Modalità di analisi tecnica del prodotto/servizio<br>• L'ambiente d'affari in generale: le relazioni con i clienti e i fornitori<br>• Principi di marketing e comunicazione<br>• Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti<br>• Organizzare appuntamenti e incontri<br>• Elaborare lettere commerciali, anche in lingua straniera<br>• Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri<br>• Il contratto di compravendita<br>• Contrattualistica nazionale e internazionale<br>• I documenti di trasporto: funzione, elementi obbligatori, conservazione, ambito di applicazione<br>• Utilizzo di software specifici per la gestione dell'evasione dell'ordine | • Raccogliere le specifiche tecniche nel Catalogo prodotti/servizi dell'azienda<br>• Individuare nuovi clienti a partire dal prodotto offerto<br>• Attivare strategie di ricerca nuovi clienti<br>• Presentare al potenziale cliente, italiano e/o straniero, i prodotti/servizi contenuti in Catalogo illustrandone le caratteristiche specifiche<br>• Gestire la trattativa commerciale con clienti italiani e/o stranieri per offerte non previste in Catalogo<br>• Predisporre l'offerta commerciale secondo le esigenze del cliente<br>• Predisporre e negoziare contratti di compravendita sicuri e completi con i fornitori/clienti italiani e/o stranieri<br>• Trasmettere l'ordine alla progettazione/produzione<br>• Gestire le possibili variazioni e/o gli imprevisti nell'evasione dell'ordine<br>• Verificare il rispetto della tempistica e l'avvenuta consegna della merce<br>• Gestire eventuali reclami da parte del cliente |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-ALI-01** | DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI | 5 | Parziale | |
| **QPR-ALI-02** | ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE | 4 | Esteso | |
| **QPR-ALI-19** | PRODUZIONE DI FORMAGGI | 3 | Completo | |
| **QPR-ALI-20** | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | 3 | Completo | |
| **QPR-MCP-03** | MARKETING OPERATIVO | 5 | Esteso | |
| **QPR-MCP-16** | GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE | 4 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-01 DEFINIZIONE DELLA GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI EQF-5<br>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. | Versione 1<br>20/02/2018<br>Format_4D |
|---|---|---|

## 1 - ANALISI DI MERCATO

**1.3 - NUOVA APERTURA**

Al fine di aprire una nuova realtà di settore e utilizzando anche strumenti di geomarketing, individuare la migliore locazione, il tipo di bisogno del contesto di riferimento, l'esistenza di un potenziale bacino di utenti e la ciclicità della domanda.

**1.2 - RIPOSIZIONAMENTO OFFERTA**

Individuare gli elementi per elaborare una strategia di riposizionamento della propria offerta di settore attraverso lo studio delle nuove tendenze che coinvolgono il contesto e il target di riferimento.

**1.1 - MANTENIMENTO VANTAGGIO COMPETITIVO**

Individuare gli elementi utili a mantenere il proprio vantaggio competitivo esaminando le strategie della concorrenza, le nuove tendenze alimentari e l'evoluzione delle esigenze dei consumatori.

## 2 – DEFINIZIONE DELL'OFFERTA

**2.4 - PRODOTTI ESCLUSIVI**

Individuare prodotti ricercati e di alta qualità per rendere distintiva la propria offerta, anche attraverso la stipula di accordi con i fornitori di distribuzione esclusiva sul territorio.

**2.3 - SPECIFICHE ESIGENZE**

Assortire la gamma di prodotti offerti, includendo articoli che rispondono a specifiche necessità legate a esigenze alimentari (es. intolleranze alimentari, allergie), di natura religiosa (es. koshar, halal), etica (es. vegetariano, vegano).

**2.2 - EXTRATERRITORIALE**

Integrare alla gamma di prodotti offerti articoli provenienti da altre regioni italiane o da stati limitrofi, assicurando una gamma più varia ed estesa di prodotti che permetta di allargare il bacino di potenziali clienti, nonché la varietà di prodotti.

**2.1 - TERRITORIALE**

Definire, sulla base di una profilazione di massima dei clienti, delle loro abitudini e delle potenzialità di acquisto e vendita, la gamma di prodotti alimentari di natura tipicamente regionale, in modo tale da dare una tipicizzazione alla propria azienda e un valore aggiunto.

## 3 - INIZIATIVE PROMOZIONALI

**3.3 - BRAND BUILDING**

Sviluppare iniziative promozionali collegate a strategie di brand building (es. costituzione di circuiti di imprese) tese a fidelizzare la clientela attraverso la riconoscibilità di un marchio.

**3.2 - SOCIAL MEDIA MKT**

Promuovere l'offerta attraverso strumenti di social media marketing (es. sito, newsletter, facebook) mantenendo vivo nel tempo l'interesse della clientela.

**3.1 - PROMOZIONE DIRETTA**

Realizzare attività di promozione diretta in struttura (es. presentazione di nuovi prodotti, eventi) o presso enti (es. fiere, agenzie turistiche) per fidelizzare e/o aumentare la clientela.

## 4 - OTTIMIZZAZIONE DEI PROFITTI

**4.3 - GESTIONE INFORMATIZZATA**

Utilizzare software di revenue management in grado di supportare le decisioni tese ad ottimizzare i profitti sulla base di dati storici e previsionali.

**4.2 - STRATEGIE DI OTTIMIZZAZIONE**

Elaborare strategie per ottimizzare i profitti agendo sia sulla riduzione dei costi che sull'aumento dei ricavi sfruttando al meglio le risorse a disposizione e le opportunità offerte dal mercato.

**4.1 - MONITORAGGIO**

A partire dalla definizione di un sistema di indicatori di redditività dei diversi centri di costo aziendali, registrare i dati funzionali alla stesura di report periodici che evidenzino le situazioni virtuose e le eventuali criticità.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-02 ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE EQF-4<br>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. | Versione 1<br>27/04/2016<br>Format_5D |
|---|---|---|

## 1 - PROGRAMMAZIONE

### 1.3 - SVILUPPO DELLE NUOVE PRODUZIONI

Definire lo sviluppo di processo relativo a nuove produzioni alimentari individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche e controlli qualitativi in itinere.

### 1.2 - PIANO STRAORDINARIO

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare).

### 1.1 - PIANO ORDINARIO

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base giornaliera le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi.

## 2 – APPROVVIGIONAMENTO

### 2.3 - RICERCA DI NUOVI FORNITORI

Individuare e qualificare nuovi fornitori secondo criteri di convenienza economica, garanzia qualitativa e rispetto delle tempistiche di consegna.

### 2.2 - GESTIONE DEGLI ORDINATIVI

Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio, curando i rapporti con i fornitori e verificando la coerenza quantitativa e qualitativa del materiale consegnato e il suo corretto stoccaggio in magazzino.

### 2.1 - INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO

Individuare le esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio sulla base del piano di produzione.

## 3 - SPAZI E ATTREZZATURE

### 3.4 - GARANZIA EFFICIENZA

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività.

### 3.3 - MALFUNZIONAMENTI

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzatore, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale.

### 3.2 - PULIZIE STRAORDINARIE

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature.

### 3.1 - DELLE PULIZIE ORDINARIE

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione.

## 4 - COORDINAMENTO

### 4.2 - MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione.

### 4.1 - COORDINAMENTO PERSONALE E PRODUZIONE

Coordinare il personale in servizio e i flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e verso il reparto di vendita al pubblico.

## 5 - MIGLIORAMENTO

### 5.2 - DEFINIZIONE DI UN PIANO MIGLIORATIVO

Sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), predisporre dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi e sulle fasi di sviluppo dei prodotti.

### 5.1 - REGISTRAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE

Registrare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-19 | PRODUZIONE DI FORMAGGI | EQF-3 | Versione 2 31/01/2017 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati. | | | Format_5D |

### 1 - PRODUZIONE DELLA CAGLIATA E SPURGO DEL SIERO

**1.3 - ROTTURA DELLA CAGLIATA**

Effettuare la rottura della cagliata con opportuni strumenti (lira, spino, lama, piatto) per ottenere granuli di dimensione variabile, in funzione della successiva lavorazione, favorendo lo spurgo del siero.

**1.2 - COAGULAZIONE DEL LATTE**

Dosare e utilizzare i diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte e l'ottenimento della "cagliata", a seconda del tipo di formaggio da produrre.

**1.1 - PREPARAZIONE DEL LATTE**

Effettuare l'acidificazione biochimica o chimica del latte dosando gli innesti naturali o chimici per favorire la successiva azione del caglio e la conseguente formazione della cagliata.

### 2 – FORMAGGI A LAVORAZIONE LATTICA

**2.2 - SALATURA A SECCO E STOCCAGGIO**

Effettuare la salatura a secco delle forme e conservare il prodotto fresco (es. spalmabile) nei locali di stoccaggio.

**2.1 - LAVORAZIONE DELLA CAGLIATA**

Estrarre la cagliata in teli, stampi o fiscelle, a seconda della specifica tipologia di formaggio da ottenere (es. caprino, robiola), favorendo lo spurgo del siero residuo.

### 3 - FORMAGGI A PASTA FILATA

**3.4 - SALATURA IN SALAMOIA**

Preparare la salamoia ed immergervi le forme per un tempo variabile a seconda del tipo di prodotto e in coerenza con gli eventuali disciplinari di produzione.

**3.3 - FORMATURA**

Effettuare la formatura della pasta, manuale o meccanica, ottenendo pezzature differenziate a seconda della tipologia di formaggio da ottenere (mozzarella, treccia, caciocavallo, provola).

**3.2 - FILATURA**

Tagliare la cagliata e immergerla in acqua calda per ottenere la filatura dalla pasta, controllandone costantemente la consistenza. Per i prodotti che lo richiedono, dosare il sale e salare l'acqua di filatura.

**3.1 - MATURAZIONE DELLA CAGLIATA**

Realizzare la maturazione della cagliata controllando la temperatura e verificando l'evoluzione della acidità della pasta fino al conseguimento del corretto "punto di filatura".

### 4 - FORMAGGI A PASTA MOLLE

**4.3 - STOCCAGGIO**

Effettuare lo stoccaggio delle forme in magazzino e favorire il loro raffreddamento, con un'eventuale breve stagionatura (es. caciotta).

**4.2 - SALATURA A SECCO O IN SALAMOIA**

Effettuare la salatura a secco (manuale) o preparando la salina (salamoia) immergendovi le forme per un tempo variabile a seconda della tipologia di formaggio da ottenere, controllando costantemente concentrazione e acidità della salamoia per effettuare eventuali interventi correttivi, nel rispetto di tempi e temperature più idonei.

**4.1 - ESTRAZIONE E MESSA IN FORMA**

Estrarre la cagliata utilizzando stampi o fiscelle per la messa in forma del formaggio.

### 5 - FORMAGGI A PASTA PRESSATA

**5.4 - STAGIONATURA**

Collocare le forme di formaggio nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (es. grana), controllando l'impostazione dei parametri ambientali, l'evoluzione del prodotto e rivoltando periodicamente le forme.

**5.3 - SALATURA IN SALAMOIA SATURA**

Preparare la salamoia satura e determinare i tempi di immersione, controllando costantemente la concentrazione e composizione della salamoia intervenendo con un'eventuale ripasso manuale di aggiustamento.

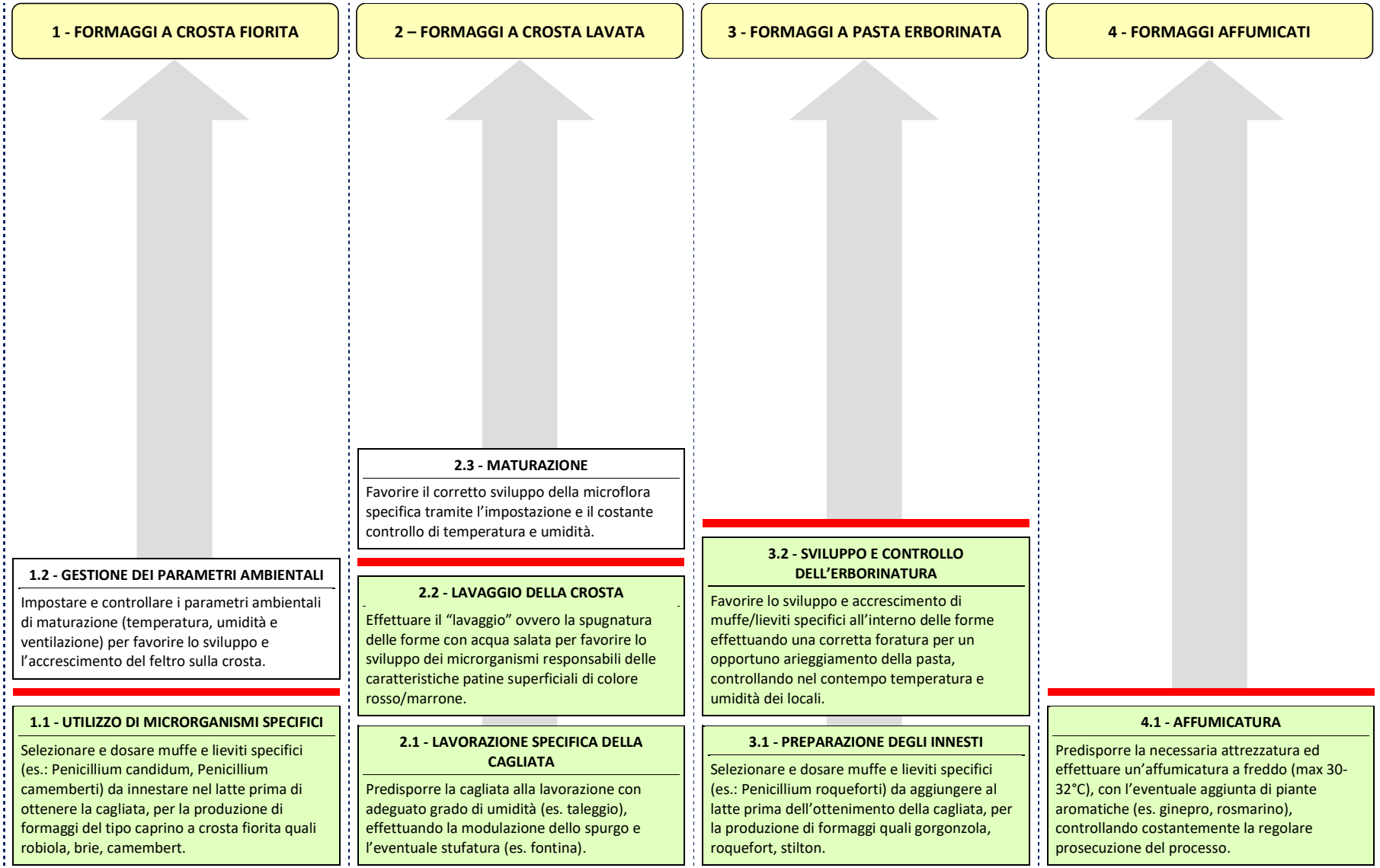
**5.2 - PRESSATURA**

Sottoporre le forme alla pressatura per lo spurgo del latticello, utilizzando presse manuali o meccaniche.

**5.1 - COTTURA DELLA CAGLIATA E MESSA IN FORMA**

Realizzare la cottura della cagliata a temperature variabili per ottenere formaggi a pasta cotta (formaggi da grana) o semicotta (Montasio), effettuando la successiva estrazione e messa in forma.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-ALI-20 | PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati). | | | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MCP-03 | MARKETING OPERATIVO | EQF-5 | Versione 1 18/03/2016 |
|---|---|---|---|---|
| | 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). | | | Format_5D |

## 1 - DETERMINAZIONE LISTINO PREZZI

**1.4 - METODI BASATI SULLA DOMANDA E SULL'ANALISI DI VALORE**

Definire il listino prezzi sulla base del valore percepito dagli acquirenti.

**1.3 - METODI BASATI SUL CONFRONTO COMPETITIVO**

Definire un listino prezzi sulla base di un'analisi della concorrenza e del posizionamento sul mercato.

**1.2 - METODI BASATI SUI COSTI**

Utilizzando diverse metodologie (costo totale medio, mark-up, cost-plus, break even point), definire un listino prezzi basato sui costi.

**1.1 - DETERMINAZIONE PREZZI IN CONDIZIONI VINCOLATE**

Definire il listino prezzi in condizioni vincolate (es. prezzi imposti da marchi, catene, franchising, ecc.) utilizzando i margini di flessibilità eventualmente previsti dagli accordi commerciali.

## 2 – POLITICHE DI PREZZO

**2.2 - POLITICHE DI PREZZI PSICOLOGICI**

Considerati gli obiettivi di marketing e/o di fatturato e i fattori psicologici-comportamentali della clientela, definire politiche di prezzi psicologici (prestige pricing, bundle pricing, bait pricing, multiple unit pricing, ecc.).

**2.1 - POLITICHE DI PREZZI PROMOZIONALI**

Considerati gli obiettivi di marketing e/o di fatturato, in accordo con le politiche di promozione, definire politiche di sconto periodico (es. saldi), di sconto casuale (offerte speciali), di sconto sulle quantità, per cassa, di buoni sconto, ecc.

## 3 - PIANO DI PRODOTTO

**3.5 - SVILUPPO NUOVO PRODOTTO**

Individuare e sviluppare un nuovo prodotto seguendo le diverse fasi del processo.

**3.4 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI MARCA**

Definire le politiche di marca (estensione, nuova marca, ecc.).

**3.3 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI PACKAGING**

Definire le politiche di packaging (modifiche, sostituzione, riutilizzo, p. intelligente, ecc.).

**3.2 - DEFINIZIONE DELLA LINEA E DELLA GAMMA DI PRODOTTI**

Partendo da un'analisi dei prodotti esistenti e del loro ciclo di vita, definire gamma e linee di prodotto e le relative politiche (allungamento, completamento).

**3.1 - CLASSIFICAZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI**

Classificare i prodotti in base alle abitudini di acquisto dei consumatori e alle vendite, analizzandone la coerenza e l'impatto sulle politiche di marketing.

## 4 - PIANO DI COMUNICAZIONE

**4.3 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE SOCIALE**

Definire interventi di comunicazione sociale, non specificamente collegati alla vendita di un prodotto o marchio, ma volti a sostenere idee, campagne e cambiamenti culturali.

**4.2 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE DI BRAND**

Definire obiettivi, target, messaggio, mezzi, timing e budget per interventi di comunicazione della brand identitiy (sistema valoriale di riferimento per l'azienda).

**4.1 - INTERVENTI DI COMUNICAZIONE DI PRODOTTO**

Definire obiettivi, target, messaggio, mezzi, timing e budget per interventi pubblicitari di prodotto.

## 5 - PIANO DI DISTRIBUZIONE

**5.3 - DEFINIZIONE DELLE POLITICHE DI INCENTIVAZIONE**

Definire le politiche di incentivazione verso i distributori (strategie push, strategie pull, strategie miste).

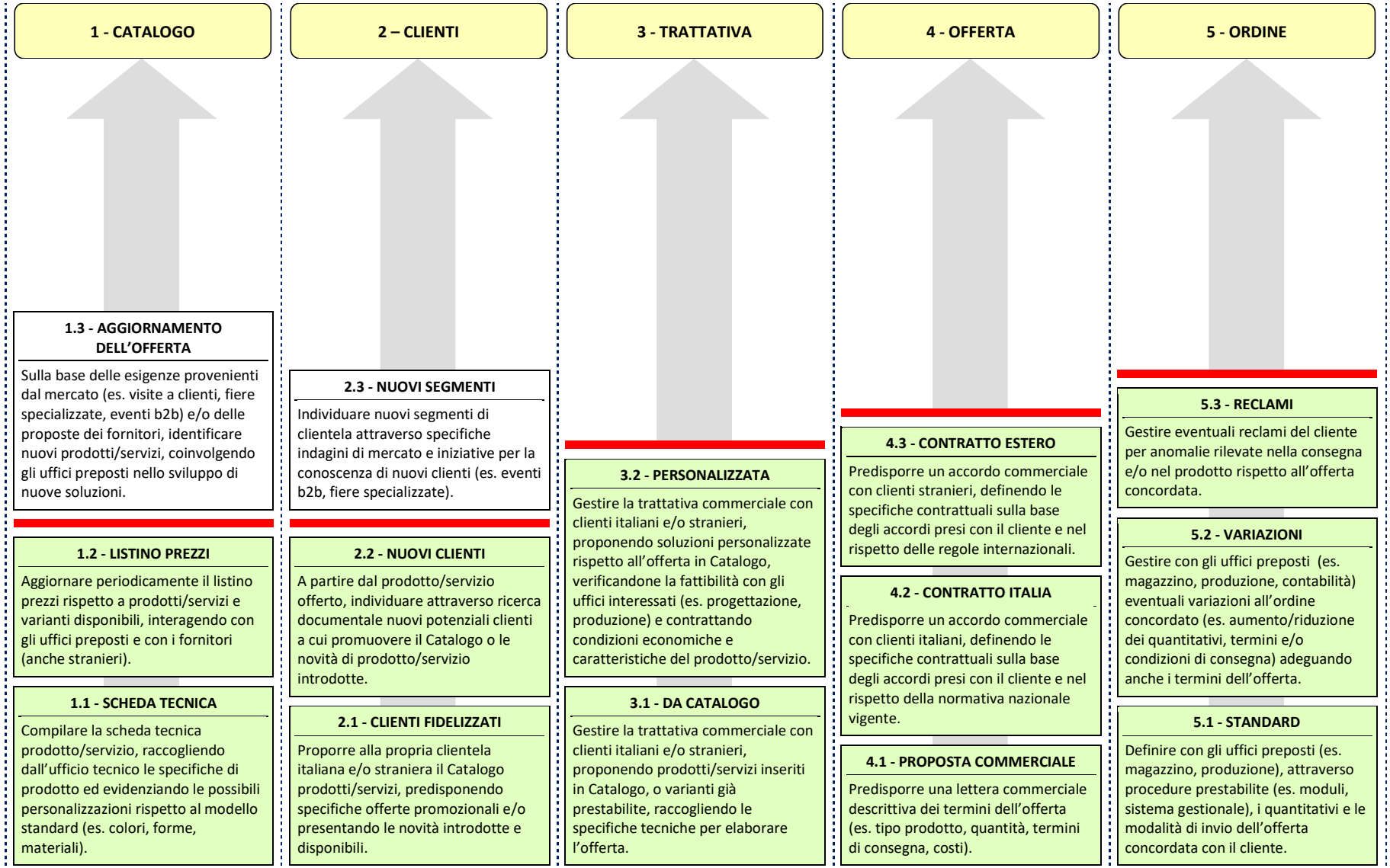
**5.2 - DEFINIZIONE DELLA COPERTURA DISTRIBUTIVA**

Definire le strategie di copertura distributiva (selettiva, esclusiva, intensiva, ecc.), anche a livello geografico.

**5.1 - DEFINIZIONE DELLA LUNGHEZZA DEL CANALE DISTRIBUTIVO**

Definire tipologia e lunghezza del/dei canali distributivi (es. b2b, b2c, diretto - porta a porta, per corrispondenza, ecommerce - indiretto breve, indiretto lungo) in base agli obiettivi di marketing.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MCP-16 GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE EQF-4 | Versione 1 30/01/2017 |
|---|---|---|
| | 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. | Format_5D |



SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

# TESSILE, ABBIGLIAMENTO, CALZATURIERO E SISTEMA MODA

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-TAC-01**

# ADDETTO ALLA SARTORIA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.5.3.3.4 Sarti

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

14.13.20 Sartoria e confezione su misura di abbigliamento esterno

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA SARTORIA collabora alla progettazione del capo di abbigliamento da realizzare, alla scelta del tessuto e degli accessori e alla realizzazione di un modello e di un prototipo. Esegue in autonomia e rispettando le norme di sicurezza le operazioni di taglio, confezione e rifinitura di prototipi e di capi di abbigliamento, nel rispetto delle caratteristiche merceologiche del tessuto, della qualità ed economicità. È in grado inoltre di eseguire interventi di riparazione di capi esistenti. Applica le tecniche di gestione dei flussi informativi e comunicativi, effettua assistenza al cliente e alla vendita.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-SRT-01** | PROGETTAZIONE DI UN CAPO DI ABBIGLIAMENTO SU MISURA | 4 | Parziale |
| **QPR-SRT-02** | CONFEZIONE DI UN CAPO D'ABBIGLIAMENTO SU MISURA | 3 | Completo |
| **QPR-SRT-03** | RIPARAZIONE DI CAPI DI ABBIGLIAMENTO | 3 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **PROGETTAZIONE DI UN CAPO DI ABBIGLIAMENTO SU MISURA** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SRT-01** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| In un contesto di produzione artigianale, sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare un capo di abbigliamento su misura nonché predisporre il modello in carta, il prototipo e le schede di lavoro, tenendo conto dei vincoli tecnici (es. di merceologia tessile e modellistici) e curando gli aspetti estetici. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Elementi di comunicazione tecnica in ambito tessile/sartoriale<br>• Principi identificativi del prodotto: tipologia, taglia, tabelle, misure, parti componenti, etichettatura<br>• Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiale tessile e il loro comportamento durante le lavorazioni<br>• Principi di disegno di moda<br>• Modalità di calcolo del materiale e degli scarti<br>• Tipologie di schede tecniche<br>• Tecniche di modellistica e sviluppo taglie<br>• Tecniche esecutive di base di taglio e di confezione<br>• Parametri per la valutazione della fattibilità tecnico funzionale del progetto | • Interpretare l'esigenza del cliente<br>• Rilevare le misure e predisporre la scheda anagrafica<br>• Rilevare le caratteristiche tecniche del tessuto e predisporre la distinta base<br>• Definire il progetto esecutivo completo di tutte le specifiche tecniche (scheda tecnica)<br>• Realizzare bozzetti con tecniche grafiche di tipo tradizionale<br>• Realizzare rappresentazione grafica di cartamodelli<br>• Interpretare e modificare cartamodelli predefiniti<br>• Eseguire il taglio del tessuto<br>• Eseguire la confezione di un prototipo con cuciture semplici | |

| CONFEZIONE DI UN CAPO D'ABBIGLIAMENTO SU MISURA | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-SRT-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In un contesto di produzione artigianale, sulla base del progetto grafico-stilistico, il soggetto è in grado di realizzare un capo di abbigliamento su misura utilizzando i macchinari per il confezionamento e lo stiro, tenendo presente i vincoli tecnici, materiali e i tempi di esecuzione, curando gli aspetti estetici e funzionali del capo finito.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione tecnica in ambito tessile/sartoriale<br>• Tecniche di attrezzaggio e monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari<br>• Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiale tessile e il loro comportamento durante le lavorazioni<br>• Tecniche di stesura dei tessuti per il taglio (es. drittofilo, sbieco…)<br>• Tecniche esecutive di base ed avanzate di confezione<br>• Tecniche di rifinitura prodotti tessili<br>• Tecnologia delle lavorazioni sartoriali<br>• Parametri per la valutazione della fattibilità tecnico funzionale del capo<br>• Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità del prodotto | • Pianificare tempi e metodi di lavorazione<br>• Identificare le caratteristiche tecniche dei materiali (es. tipologia, altezza, verso…) e predisporli al confezionamento<br>• Preparare e impostare i macchinari per la cucitura o rifinitura<br>• Eseguire tecniche di base o avanzate di taglio<br>• Scegliere tipologie di imbastitura, cucitura e rifinitura<br>• Eseguire l'assemblaggio e la confezione delle parti componenti il capo con tecniche manuali o meccaniche<br>• Analizzare la diversa reazione delle fibre tessili al calore e al vapore<br>• Eseguire lavorazioni di stiratura base e di tessuti speciali<br>• Eseguire modalità di controllo conformità del prodotto finito |

## RIPARAZIONE DI CAPI DI ABBIGLIAMENTO

Codice: **QPR-SRT-03** Livello: **EQF-3** Versione 1 del 10/06/2017

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di apportare delle modifiche e delle riparazioni ad un capo di abbigliamento, utilizzando i macchinari per il confezionamento e lo stiro, tenendo conto dei vincoli tecnici (es. tipologia di materiale, fattura del capo) e funzionali (es. vestibilità, linea) del prodotto.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di comunicazione tecnica in ambito tessile/sartoriale<br>• Tecniche di attrezzaggio e monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari<br>• Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiale tessile e il loro comportamento durante le lavorazioni<br>• Tecniche di modellistica e rimessa a modello<br>• Tecniche di eliminazione difetti del tessuto o del capo<br>• Tecniche esecutive di base ed avanzate di confezione<br>• Tipologie di rifinitura e rammendo<br>• Tecnologia delle lavorazioni sartoriali<br>• Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità del prodotto | • Interpretare l'esigenza del cliente<br>• Rilevare le misure e predisporre le schede di lavoro<br>• Analizzare le caratteristiche tecniche delle parti tessili e del materiale di finitura<br>• Preparare i macchinari e determinare i parametri di cucitura o rifinitura<br>• Preparare il capo per le modifiche<br>• Scegliere tipologie di imbastitura, cucitura e rifinitura<br>• Eseguire la confezione del prodotto<br>• Eseguire la stiratura base e di materiali speciali<br>• Eseguire modalità di controllo conformità del prodotto finito |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLA SARTORIA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-SRT-01** | PROGETTAZIONE DI UN CAPO DI ABBIGLIAMENTO SU MISURA | 4 | Parziale | |
| **QPR-SRT-02** | CONFEZIONE DI UN CAPO D'ABBIGLIAMENTO SU MISURA | 3 | Completo | |
| **QPR-SRT-03** | RIPARAZIONE DI CAPI DI ABBIGLIAMENTO | 3 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SRT-01 PROGETTAZIONE DI UN CAPO DI ABBIGLIAMENTO SU MISURA EQF-4 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | In un contesto di produzione artigianale, sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di progettare un capo di abbigliamento su misura nonché predisporre il modello in carta, il prototipo e le schede di lavoro, tenendo conto dei vincoli tecnici (es. di merceologia tessile e modellistici) e curando gli aspetti estetici. | Format_4D |

### 1 - SCHEDE DI LAVORO

**1.3 - DISTINTA BASE**

Sulla base della scheda cliente e della scheda di lavorazione, elaborare la distinta base determinando la tipologia, la quantità e gli abbinamenti dei materiali necessari alla realizzazione del progetto (es. tessuti, passamanerie, filati) tenendo conto delle caratteristiche merceologiche ed estetiche.

**1.2 - SCHEDA DI LAVORAZIONE**

Sulla base della scheda cliente pianificare le fasi di lavoro e i costi del prodotto finito determinando la tipologia di attrezzature da utilizzare, i tempi di esecuzione e redigendo la scheda di lavorazione.

**1.1 - SCHEDA CLIENTE**

Rilevare i bisogni e le misure del cliente compilando la relativa scheda.

### 2 – PROGETTO GRAFICO

**2.4 - SCHEDA TECNICA DIGITALE**

Sulla base delle schede di lavoro e dei bozzetti, compilare la scheda tecnica mediante l'utilizzo di software specifici.

**2.3 - SCHEDA TECNICA CARTACEA**

Sulla base delle schede di lavoro e dei bozzetti compilare la scheda tecnica in formato cartaceo.

**2.2 - BOZZETTI E FIGURINI**

Predisporre bozzetti e fogge di modelli attraverso tecniche grafiche di tipo tradizionale (es. a matita, con utilizzo di pantoni).

**2.1 - SCHIZZO**

Realizzare uno schizzo a mano libera delineando i particolari tecnici costruttivi del capo (es. pence, tagli, arricciature).

### 3 - CARTAMODELLI

**3.5 - DROP E TECNICHE SPECIALI**

Sviluppare cartamodelli in taglia conformata, con tecniche particolari (es. moulage, codici storici) oppure mediante l'utilizzo di software specifici.

**3.4 - CARTAMODELLI COMPLESSI**

Sulla base delle schede tecniche elaborare cartamodelli di capi complessi (es. capospalla, capi elasticizzati) utilizzando la terminologia e la simbologia tecnica.

**3.3 - CARTAMODELLI SEMPLICI**

Sulla base delle schede tecniche elaborare cartamodelli di capi semplici (es. gonna dritta, pantalone, corpetto lento) utilizzando la terminologia e la simbologia tecnica (es. tacche, linee di piega).

**3.2 - VARIAZIONI**

Sulla base delle schede tecniche apportare modifiche di vestibilità o di taglia a cartamodelli pronti.

**3.1 - GESTIONE TABELLE TECNICHE**

Sulla base della documentazione progettuale e delle tabelle tecniche (es. vestibilità, sviluppo), compilare la tabella base definendo le basi modellistiche e la tipologia di vestibilità.

### 4 - PROTOTIPO

**4.4 - MODIFICHE**

Apportare le modifiche di vestibilità o correggere eventuali anomalie del prototipo (es. vestibilità, funzionalità, forma) eseguendo eventualmente prove intermedie.

**4.3 - CONFEZIONE**

Sulla base della scheda tecnica e del cartamodello eseguire la lavorazione del prototipo.

**4.2 - TAGLIO**

Sulla base del cartamodello eseguire il taglio del tessuto adeguato (es. teletta grezza, tela di cotone, tessuto simile a quello del capo progettato) per la realizzazione del prototipo.

**4.1 - ATTREZZAGGIO MACCHINARI**

Scegliere e impostare i macchinari (es. macchina da cucire, tagliacuci) e le eventuali attrezzature (es. forbici, piedini per la macchina, fogli copiativi).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-SRT-02 CONFEZIONE DI UN CAPO D'ABBIGLIAMENTO SU MISURA EQF-3 | Versione 1 31/01/2017 |
|---|---|---|
| | In un contesto di produzione artigianale, sulla base del progetto grafico-stilistico, il soggetto è in grado di realizzare un capo di abbigliamento su misura utilizzando i macchinari per il confezionamento e lo stiro, tenendo presente i vincoli tecnici, materiali e i tempi di esecuzione, curando gli aspetti estetici e funzionali del capo finito. | Format_5D |

### 1 - TAGLIO DEL TESSUTO

**1.4 - PIAZZAMENTO CARTAMODELLI COMPLESSI**

Eseguire il piazzamento e il taglio di cartamodelli complessi (es. pantaloni, giacche) in modo da valorizzare le caratteristiche tecniche del prodotto (es. caduta, stampe, elasticità) ottimizzandone il consumo.

**1.3 - PIAZZAMENTO CARTAMODELLI SEMPLICI**

Eseguire il piazzamento e il taglio dei cartamodelli singoli o semplici (es. cinturini, polsini) rispettando la simbologia tecnica (es. dritto filo, sbieco), stendendo il tessuto sulla base delle caratteristiche tecniche del materiale (es. altezza, verso)

**1.2 - PREPARAZIONE**

Predisporre i diversi tipi di tessuto al taglio attraverso il lavaggio o la sfumatura con ferro da stiro.

**1.1 - TAGLIO**

Eseguire il taglio dei diversi tipi di tessuto con strumenti manuali (es. forbici, taglierina).

### 2 – CAPO IMBASTITO

**2.5 - CONTROLLO**

Eseguire la prova intermedia (su cliente o su manichino) verificando la corrispondenza del capo imbastito con quanto progettato.

**2.4 - ASSEMBLAGGIO COMPLESSO**

Sulla base delle schede tecniche assemblare i pezzi di tessuto di un capo complesso (es. giacca, abito da sposa).

**2.3 - ASSEMBLAGGIO SEMPLICE**

Sulla base delle schede tecniche e della simbologia assemblare i pezzi di tessuto di un capo semplice (es. gonna).

**2.2 - IMBASTITURA**

Imbastire mediante tecniche di cucito base (es. punto lento, punto lungo) il capo sartoriale precedentemente assemblato tramite l'utilizzo degli spilli.

**2.1 - MARGINI**

Eseguire la rifinitura dei margini dei pezzi di tessuto.

### 3 - ATTREZZAGGIO STRUMENTI E MACCHINARI

**3.3 - MACCHINARI PROFESSIONALI**

Sulla base delle schede di lavorazione, impostare e verificare la funzionalità dei macchinari professionali (es. ribattitrici a braccio libero) e di eventuali attrezzature accessorie (es. piedini aggiuntivi, piega sbiechi).

**3.2 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

Eseguire semplici operazioni ordinarie di manutenzione (es. oliatura, sostituzione lampadine, affilatura) della strumentazione base per il taglio e la confezione.

**3.1 - ATTREZZAGGIO MACCHINARI BASE**

Sulla base delle schede di lavorazione, preparare e impostare i macchinari base (es. macchina da cucire lineare) e le eventuali attrezzature accessorie (es. piedini per macchina).

### 4 - CONFEZIONE E RIFINITURA

**4.5 - CONFEZIONE PROFESSIONALE**

Eseguire la confezione e le rifiniture del capo mediante l'utilizzo di macchinari professionali (es. lineari industriali, asolatrice).

**4.4 - RIFINITURE**

Eseguire le rifiniture del capo (es. profili, drappeggio, inserimento stecche) con tecniche a mano (es. punto filza) o utilizzando attrezzature specifiche (es. pieghettatore).

**4.3 - TESSUTI SPECIALI**

Applicare tecniche di confezione su tessuti speciali (es. elastan, tessuti double).

**4.2 - CONFEZIONE COMPLESSA**

Confezionare capi complessi (es. giacche) utilizzando tecniche manuali o macchinari base.

**4.1 - CONFEZIONE BASE**

Confezionare capi semplici (es. gonne, pantaloni) utilizzando tecniche manuali o macchinari base (es. macchina da cucire lineare, tagliacuci).

### 5 - STIRO

**5.3 - STIRO PROFESSIONALE**

Eseguire lavorazioni di stiratura esterna e interna, con macchinari specifici (es. presse a vapore, tavoli da stiro, manichini con caldaia) o di correzione dei difetti di confezione.

**5.2 - MATERIALI SPECIALI**

Eseguire lavorazioni di stiratura di materiali con caratteristiche tecniche complesse (es. tessuti tecnici, tessuti plissettati, tessuti goffrati) mediante l'utilizzo di macchinari semplici.

**5.1 - STIRO BASE**

Eseguire lavorazioni di stiratura esterna e interna preparando e impostando macchinari semplici (es. ferro da stiro classico).

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-SRT-03 RIPARAZIONE DI CAPI DI ABBIGLIAMENTO EQF-3

Sulla base delle esigenze del committente, il soggetto è in grado di apportare delle modifiche e delle riparazioni ad un capo di abbigliamento, utilizzando i macchinari per il confezionamento e lo stiro, tenendo conto dei vincoli tecnici (es. tipologia di materiale, fattura del capo) e funzionali (es. vestibilità, linea) del prodotto.

Versione 1
31/01/2017
Format_5D

### 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

**1.3 - SCHEDA TECNICA**
Sulla base della scheda anagrafica e della prova redigere la scheda tecnica per la riparazione/rimessa a modello del capo.

**1.2 - PROVA**
Sulla base della scheda cliente, eseguire la prova del capo individuando le modifiche da apportare.

**1.1 - MISURE**
Rilevare i bisogni e le misure del cliente compilando la relativa scheda.

### 2 – ATTREZZAGGIO STRUMENTI E MACCHINARI

**2.3 - MACCHINARI PROFESSIONALI**
Sulla base delle schede di lavorazione impostare e verificare la funzionalità dei macchinari professionali (es. ribattitrici a braccio libero) e le eventuali attrezzature accessorie (es. piedini aggiuntivi, piega sbiechi).

**2.2 - MANUTENZIONE ORDINARIA**
Eseguire semplici operazioni ordinarie di manutenzione (es. oliatura, sostituzione lampadine, affilatura) della strumentazione base per il taglio e la confezione.

**2.1 - ATTREZZAGGIO MACCHINARI BASE**
Sulla base delle schede di lavorazione preparare e impostare i macchinari base (es. macchina da cucire lineare) e le eventuali attrezzature accessorie (es. piedini per macchina).

### 3 - PREPARAZIONE E CORREZIONE

**3.3 - MODIFICHE TAGLIA E MODELLO**
Apportare modifiche di taglia o di foggia attraverso il rilevamento del modello, la segnatura e il taglio del tessuto in eccesso.

**3.2 - MODIFICHE COMPLESSE**
Apportare modifiche complesse (es. riposizionamento manica, riposizionamento tasche) attraverso l'uso della spillatura e dell'imbastitura manuale.

**3.1 - MODIFICHE BASE**
Apportare modifiche base sul capo (es. l'orlatura, applicazione di fettucce, rifilo scolli), attraverso l'uso della spillatura e dell'imbastitura manuale (es. punto lungo) tagliando eventualmente il tessuto in eccesso.

### 4 - CONFEZIONE E RIFINITURA

**4.5 - RICAMO RAMMENDO**
Eseguire interventi di ricamo o rammendo.

**4.4 - ATTREZZATURE PROFESSIONALI**
Eseguire le riparazioni del capo utilizzando attrezzature professionali specifiche (es. lineari e tagliacuci industriali).

**4.3 - TESSUTI SPECIALI**
Applicare tecniche di riparazione su tessuti speciali (es. elastan, tessuti double).

**4.2 - RIPARAZIONI COMPLESSE**
Eseguire riparazioni complesse (es. cambio taglia, cambio foggia) o multiple sul capo (es. stringere pantaloni, accorciare maniche), utilizzando tecniche manuali o macchinari base.

**4.1 - RIPARAZIONE BASE**
Sulla base della scheda tecnica, eseguire semplici riparazioni del capo (es. orlo pantaloni, accorciamento lunghezza capi) utilizzando tecniche manuali o macchinari base (es. macchina da cucire lineare, tagliacuci).

### 5 - STIRO

**5.3 - STIRO PROFESSIONALE**
Eseguire lavorazioni di stiratura esterna e interna, con macchinari specifici (es. presse a vapore, tavoli da stiro, manichini con caldaia) o di correzione difetti di confezione.

**5.2 - MATERIALI SPECIALI**
Eseguire lavorazioni di stiratura di materiali con caratteristiche tecniche complesse (es. tessuti tecnici, tessuti plissettati, tessuti goffrati) mediante l'utilizzo di macchinari semplici.

**5.1 - STIRO BASE**
Eseguire lavorazioni di stiratura esterna ed interna preparando e impostando macchinari semplici (es. ferro da stiro classico).

## PROFILO PROFESSIONALE

# PROF-TAC-02
# MERLETTAIA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.3.3.2.1 | Artigiani di prodotti tessili artistici lavorati a mano |
| 6.5.3.5.3 | Merlettai e ricamatrici a mano |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 13.99.20 | Fabbricazione di tulle, pizzi e merletti |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

La MERLETTAIA, sulla base delle richieste ricevute dal cliente o su propria iniziativa, realizza merletti della tipologia a fuselli su tracciati predisposti relativi a manufatti interamente in merletto o utilizzabili per applicazione su tessuto. In particolare, riconosce i grafici e la classificazione dei merletti, identifica la soluzione interpretativa pertinente per soddisfare le esigenze della clientela, attua scelte sui materiali da utilizzare e realizza il merletto in conformità agli standard qualitativi del manufatto richiesto. Inoltre, è in grado di progettare semplici tracciati per merletti a fili continui e fettucce di spessore variabile diversificando su richiesta le modalità di lavorazione per garantire l'unicità del proprio prodotto.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-TES-02** | PROGETTAZIONE DI MANUFATTI ARTIGIANALI IN MERLETTO A FUSELLI | 4 | Parziale |
| **QPR-TES-03** | LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI MERLETTI CON TECNICA A FUSELLI | 3 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **PROGETTAZIONE DI MANUFATTI ARTIGIANALI IN MERLETTO A FUSELLI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-TES-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Partendo dalle conoscenze basilari della tecnica esecutiva, rappresentare graficamente un tracciato operativo che consenta l'esecuzione a merletto di motivi decorativi ed inserti di forma e utilizzo adeguati al manufatto da realizzare, con equilibrio formale ed armonia cromatica.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Strumenti e materiale necessario per l'esecuzione di disegni tecnici<br>• Figure piane, poligoni regolari, angoli e bisettrici<br>• Rappresentazione grafica di semplici fettucce; curve, angoli e raccordi realizzabili a merletto<br>• Rappresentazione grafica di fettucce complesse, a spessore variabile con inserimenti di fiorellini a catenelle ed allacciature di collegamento<br>• Sfondi e retini<br>• Costruzione di bordure modulari<br>• Riproduzione grafica di inserti in funzione della tipologia del manufatto da realizzare | • Rappresentare graficamente figure piane<br>• Progettare tracciati in fettuccia a curve regolari<br>• Riprodurre tracciati in fettuccia a spessore variabile ai fini della tecnica esecutiva<br>• Riprodurre mediante tecniche di riporto sezioni e moduli<br>• Progettare tracciati operativi con semplici sfondi di riempimento<br>• Ideare e proporre soluzioni grafiche e modelli per applicazioni ed inserti |

| LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI MERLETTI CON TECNICA A FUSELLI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-TES-03** | Livello: **EQF-3** | Versione 1 del 10/06/2017 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal motivo prescelto ed in funzione della tipologia di manufatto (merletti per tovagliati e lenzuola, merletti con sfondi e retini o figurativi) individuare la tecnica di esecuzione in merletto a fuselli applicando sia i punti base che le elaborazioni tecniche previste e pertinenti mediante l'utilizzo di adeguate tipologie di materiali tessili.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Origine e storia del merletto e del merletto goriziano<br>• Caratteristiche del merletto ad ago e a fuselli<br>• Il merletto meccanico<br>• Elementi base delle tipologie decorative<br>• Utilizzo del merletto<br>• Merletti a fili continui e a pezzi riportati<br>• Nomenclatura e linguaggio tecnico<br>• Elementi di tecnica basilare e di campionatura per la realizzazione di semplici elaborati<br>• Elementi di tecnica relativa all'esecuzione di angoli, sfondi, retini, e fettucce in punto tela a nastro continuo<br>• Tecniche di riproduzione grafica di campionature e retini di fondo | • Scegliere e utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro quali tombolo, fuselli, spilli, uncinetti, avvolgitori, in base alle norme di sicurezza<br>• Individuare il motivo decorativo in funzione del manufatto da realizzare e della destinazione d'uso e scegliere in forma autonoma i materiali adeguati da utilizzare nell'esecuzione<br>• Applicare le tecniche di esecuzione di semplici elaborati<br>• Applicare le tecniche di realizzazione di motivi decorativi a fettuccia<br>• Applicare le tecniche di realizzazione di angoli e decori<br>• Applicare tecniche per la realizzazione di retini di sfondo<br>• Applicare correttamente le conoscenze in funzione del manufatto o del modulo da riprodurre |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# MERLETTAIA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-TES-02** | PROGETTAZIONE DI MANUFATTI ARTIGIANALI IN MERLETTO A FUSELLI | 4 | Parziale | |
| **QPR-TES-03** | LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI MERLETTI CON TECNICA A FUSELLI | 3 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-TES-02 PROGETTAZIONE DI MANUFATTI ARTIGIANALI IN MERLETTO A FUSELLI EQF-4<br>Partendo dalle conoscenze basilari della tecnica esecutiva, rappresentare graficamente un tracciato operativo che consenta l'esecuzione a merletto di motivi decorativi ed inserti di forma e utilizzo adeguati al manufatto da realizzare, con equilibrio formale ed armonia cromatica. | Versione 2<br>07/02/2018<br>Format_4D |
|---|---|---|

| 1 - IDEAZIONE | 2 – SVILUPPO GRAFICO | 3 - PROGETTAZIONE MANUFATTI COMPLESSI | 4 - GESTIONE CLIENTE |
|---|---|---|---|
| **1.4 - STUDIO MATERIALI**<br>Ricercare e proporre i materiali da utilizzare in base alla tecnica individuata, ai motivi da realizzare, alla destinazione d'uso del manufatto. | **2.4 - TRASPOSIZIONE SU LUCIDI**<br>Effettuare la trasposizione del progetto grafico su lucido consentendo la stampa e la riproduzione dei motivi modulari. | **3.4 - DETTAGLI GRAFICI**<br>All'interno del motivo decorativo definire i dettagli grafici specifici, sfondi, retini e le tecniche esecutive in funzione del progetto grafico. | |
| **1.3 - TRACCIATI DI RIEMPIMENTO**<br>Sulla base dell'elaborazione creativa personale, ideare tracciati di riempimento attraverso la rappresentazione grafica di fettucce a curve. | **2.3 - SFONDI DI RIEMPIMENTO**<br>Eseguire il disegno di sfondi a riempimento degli spazi scegliendo quelli più adatti alle caratteristiche funzionali ed estetiche del manufatto. | **3.3 - BOZZETTI**<br>Realizzare bozzetti di capi di abbigliamento/gioielli con la tecnica del disegno a mano definendo il motivo decorativo da applicare in funzione del materiale prescelto. | |
| **1.2 - IDEAZIONE DI MOTIVI A FETTUCCIA**<br>Sulla base dell'elaborazione creativa personale, ideare semplici motivi a fettuccia disegnati a mano libera predisponendo la traccia. | **2.2 - SVILUPPO DI MOTIVI A FETTUCCIA**<br>Eseguire la rappresentazione grafica dei motivi a fettuccia realizzando il bozzetto a matita e perfezionandolo con l'utilizzo di compassi curvilinei e di supporti necessari per un tracciato perfetto. | **3.2 - PROGETTAZIONE FUNZIONALE**<br>Definire i materiali, gli spessori da utilizzare, le tecniche di esecuzione, in base alle caratteristiche funzionali del manufatto. | **4.2 - PREVENTIVAZIONE**<br>Predisporre il preventivo in base al tipo di lavorazioni richieste, ai materiali necessari e ai tempi di realizzazione. |
| **1.1 - FIGURE GEOMETRICHE**<br>A partire dalla conoscenza della tecnica del merletto, ideare soluzioni pertinenti all'utilizzo richiesto applicando figure geometriche (es. triangoli, quadrati, esagoni, cerchi). | **2.1 - FORME, PROPORZIONI, MISURE**<br>A partire dalle caratteristiche funzionali del manufatto cui applicare il merletto, individuare forme, proporzioni, misure. | **3.1 - STUDIO PRELIMINARE**<br>A partire dallo studio preliminare del mercato e dalle esigenze del cliente, ideare forme, decori, strutture grafiche adeguate alla realizzazione di gioielli e capi di abbigliamento. | **4.1 - ACQUISIZIONE COMMESSA**<br>Rapportarsi con il cliente al fine di interpretare compiutamente le sue esigenze (es. tipologia di intervento, modello, filati, accostamenti cromatici) e i vincoli (tempi, budget). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-TES-03 LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI MERLETTI CON TECNICA A FUSELLI EQF-3<br>A partire dal motivo prescelto ed in funzione della tipologia di manufatto (es. merletti per tovagliati e lenzuola, merletti con sfondi e retini o figurativi) individuare la tecnica di esecuzione in merletto a fuselli applicando sia i punti base che le elaborazioni tecniche previste e pertinenti mediante l'utilizzo di adeguate tipologie di materiali tessili. | Versione 2<br>09/02/2018<br>Format_4D |
|---|---|---|

**1 - MANUFATTI SEMPLICI**

**1.4 - CENTRINI**

Eseguire lavorazioni in fettuccia in punto tela con curve, allacciature, unione delle varie parti e chiusura del manufatto.

**1.3 - BORDINI CON 8 O PIU' PAIA**

Eseguire bordini con più di 8 paia di fuselli e lavorazione in punto tela e catenelle a filo continuo.

**1.2 - BORDINI CON MENO DI 8 PAIA**

Eseguire bordini con un numero massimo di 8 paia di fuselli e lavorazione con combinazioni di catenelle (punti base).

**1.1 - PREPARAZIONE STRUMENTI**

Preparare le paia dei fuselli con esecuzione dei nodi e delle saldature e fissare il disegno sul tombolo in base al motivo da eseguire.

**2 – TOVAGLIATI E LENZUOLA**

**2.4 - FETTUCCE CON DECORI E ANGOLI**

Eseguire merletto a fettuccia con decori ed elaborazioni del punto tela con motivi ad angolo.

**2.3 - FETTUCCE CON ANGOLI**

Eseguire fettucce con lavorazione in punto tela e mezzopunto con motivi ad angolo.

**2.2 - FETTUCCE CON DECORI**

Eseguire merletti a fettuccia con decori e lavorazioni in mezzo punto ed elaborazioni del punto tela.

**2.1 - DIMENSIONAMENTO**

A partire dal manufatto prescelto, adeguare la scelta del disegno alla destinazione d'uso.

**3 - MANUFATTI CON RETINI**

**3.3 - RETINI COMPLESSI**

Realizzare retini con numero più elevato di paia ed esecuzione di riempitivi con combinazioni di punti diversi.

**3.2 - RETINI IN SPAZI IRREGOLARI**

Eseguire retini in catenelle per il riempimento di forme irregolari con recupero e inserimento di paia.

**3.1 - RETINI IN CATENELLE**

Eseguire retini in catenelle per il riempimento di forme geometriche regolari (es. rettangolari, quadrati).

**4 - MANUFATTI FIGURATIVI**

**4.4 - MOTIVI CON FILATI DIVERSI**

A partire dalla lettura del disegno, realizzare motivi figurativi composti da singoli moduli fra loro collegati con utilizzo delle tecniche di inizio e chiusura in punta e di inserimento di paia e utilizzo di filati lurex sintetici, metallici, sete, lane.

**4.3 - MOTIVI DI FIORI, FOGLIE, FIGURE**

A partire dalla lettura del disegno, realizzare motivi figurativi composti da singoli moduli fra loro collegati con utilizzo delle tecniche di inizio e chiusura in punta e di inserimento di paia.

**4.2 - MANUFATTI IN FETTUCCIA A LIVELLI SOVRAPPOSTI**

A partire dalla lettura del disegno per individuare le priorità nella lavorazione, realizzare motivi figurativi con fettucce e retini che si sovrappongono in punto tela, mezzo punto ed elaborazioni di punto tela.

**4.1 - MANUFATTI IN FETTUCCIA**

A partire dalla lettura del disegno per individuare le priorità della lavorazione, realizzare motivi figurativi con fettucce in punto tela, mezzo punto ed elaborazioni di punto tela.

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

# VETRO, CERAMICA E MATERIALI DA COSTRUZIONE

## PROFILO PROFESSIONALE

# PROF-MOS-01
# MAESTRO MOSAICISTA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

6.3.2.4.0.12 mosaicista in vetro e ceramica

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

23.41.00 Fabbricazione di prodotti in ceramica per usi domestici e ornamentali

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il MAESTRO MOSAICISTA è un professionista specializzato nel settore che può operare sia come lavoratore dipendente che come lavoratore autonomo, in grado di dialogare con la committenza a vari livelli compresi designers, architetti, artisti e restauratori. Possiede competenze che spaziano dalle conoscenze storiche e tecnico-esecutive (modi di utilizzo e caratteristiche dei materiali naturali ed artificiali, collanti e supporti di ultima generazione) a quelle creative del colore, del disegno tecnico e a mano libera anche con l'ausilio di applicativi informatici dedicati alla realizzazione/creazione di disegni, bozzetti e progetti. Può intervenire con competenza, autonomia e responsabilità sia a livello progettuale che esecutivo nei vari settori dell'arte musiva: artigianale, artistico, mosaico industriale, design, pavimentale (seminati, terrazzo e affini), ripristino di pavimentali d'epoca, di mosaici parietali storici e contemporanei.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Non previsti

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-MOS-01** | REALIZZAZIONE DEL DISEGNO PREPARATORIO PER MOSAICO | 4 | Esteso |
| **QPR-MOS-02** | REALIZZAZIONE DEL MOSAICO | 4 | Esteso |
| **QPR-MOS-03** | POSA DEL MOSAICO | 4 | Esteso |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **REALIZZAZIONE DEL DISEGNO PREPARATORIO PER MOSAICO** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-MOS-01** | Livello: **EQF-4** | Versione 3 del 20/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base ai bisogni del cliente, tradurre il modello in un disegno preparatorio realizzato con software vettoriale, raster e/o 3D, allestendo bozzetto e preventivo con materiali, stile compositivo e tipo di installazione per l'approvazione del committente.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principi di storia dell'arte e delle diverse tipologie di mosaico: greco, romano, bizantino, medievale, moderno e contemporaneo<br>• Principi di disegno a mano libera e teoria del colore<br>• Principi di disegno geometrico<br>• Tecnologie analogiche e digitali per la riproduzione delle immagini: episcopio, proiettore per trasparenze, lavagna luminosa, plotter, stampanti etc.<br>• Principali software vettoriali per la realizzazione del disegno preparatorio<br>• Elementi per il controllo di conformità e adeguatezza delle lavorazioni effettuate nel rispetto degli standard progettuali<br>• Elementi di sicurezza e salute per l'utilizzo di attrezzature, strumenti e materiali nelle lavorazioni realizzate | • Prefigurarsi e tradurre in termini musivi il modello da rappresentare, prevedendo l'eventuale deformazione di prospettiva a seguito dell'installazione<br>• Applicare tecniche e strumentazioni idonee alla traduzione del disegno in scala 1:1 per la costituzione del reticolo<br>• Applicare tecniche di disegno a mano libera e di grafica computerizzata per la realizzazione di disegni preparatori e simulazioni musive<br>• Verificare la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni musive realizzate<br>• Operare e utilizzare attrezzature, strumenti e materiali rispettando standard e indicazioni di sicurezza e salute |

| REALIZZAZIONE DEL MOSAICO | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-MOS-02** | Livello: **EQF-4** | Versione 3 del 23/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

In base al progetto approvato, realizzare l'opera musiva, attraverso l'utilizzo di tessere di diversi materiali, immagini e composizioni artistiche curandone l'imballaggio per il trasporto e la successiva posa su pareti, pavimenti, cupole e og-getti 3D.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principali tipologie di mosaico: greco, romano, bizantino, medievale, moderno e contemporaneo<br>• Tecnologia dei materiali utilizzati: marmo, vetro, smalti, ecc.<br>• Tecniche e strumenti per il taglio delle tessere: martellina, trancia, tagliola, sega per marmi, ecc.<br>• Leganti, collanti e supporti tradizionali ed innovativi<br>• Tecniche di esecuzione del mosaico tradizionale ed industriale (diretta e a rovescio, tempi di realizzazione e di posa)<br>• Elementi per il controllo di conformità e adeguatezza delle lavorazioni effettuate nel rispetto degli standard progettuali<br>• Elementi di sicurezza e salute per l'utilizzo di attrezzature, strumenti e materiali nelle lavorazioni realizzate | • Selezionare materiali e gamme cromatiche in relazione a: bozzetto, tipologia e destinazione del mosaico<br>• Stabilire il formato e la grandezza delle tessere in modo adeguato agli andamenti nonché ad una eventuale lettura prospettica dell'opera musiva<br>• Applicare procedure e metodi di composizione delle malte provvisorie e dei collanti<br>• Individuare la tecnica di esecuzione più appropriata in base alle caratteristiche stilistiche del soggetto da realizzare ed alla collocazione finale<br>• Individuare le modalità di montaggio atte a celare le giunture tra le diverse sezioni<br>• Valutare in termini tecnico-estetici il manufatto musivo realizzato<br>• Imballare in modo funzionale gli elementi musivi in vista del trasporto in cantiere e della successiva posa<br>• Verificare la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni musive realizzate<br>• Operare e utilizzare attrezzature, strumenti e materiali rispettando standard e indicazioni di sicurezza e salute |

## POSA DEL MOSAICO

Codice: **QPR-MOS-03** Livello: **EQF-4** Versione 3 del 23/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Dopo aver idoneamente predisposto la superficie destinata ad accogliere l'opera musiva, applicare mosaici industriali ed artigianali su pareti, cupole, pavimenti e superfici 3D, procedendo successivamente con la finitura delle superfici realizzate.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Materiali musivi tradizionali ed innovativi: marmo, vetro, smalti, ecc.<br>• Strumenti ed attrezzature per la posa<br>• Leganti, collanti e supporti tradizionali ed innovativi<br>• Tecniche di posa del mosaico realizzato a rovescio su carta o diretto, industriale, determinazione dei tempi di posa, organizzazione e suddivisione dei ruoli in caso di posa in equipe (grandi opere)<br>• Tecniche di finitura dei mosaici<br>• Elementi per il controllo di conformità e adeguatezza delle lavorazioni effettuate nel rispetto degli standard progettuali<br>• Elementi di sicurezza e salute per l'utilizzo di attrezzature, strumenti e materiali nelle lavorazioni realizzate | • Scegliere i materiali costituenti il supporto definitivo in funzione della collocazione finale del mosaico<br>• Applicare procedure e metodi di composizione delle malte e dei collanti<br>• Preparare il cantiere di posa (piani e attrezzature)<br>• Posare il mosaico tradizionale ed industriale<br>• Lavare e rifinire il mosaico una volta posato<br>• Smobilitare il cantiere e provvedere allo stoccaggio/smaltimento dei prodotti di cantiere<br>• Verificare la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni musive realizzate<br>• Operare e utilizzare attrezzature, strumenti e materiali rispettando standard e indicazioni di sicurezza e salute |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# MAESTRO MOSAICISTA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-MOS-01** | REALIZZAZIONE DEL DISEGNO PREPARATORIO PER MOSAICO | 4 | Esteso | |
| **QPR-MOS-02** | REALIZZAZIONE DEL MOSAICO | 4 | Esteso | |
| **QPR-MOS-03** | POSA DEL MOSAICO | 4 | Esteso | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

# SST-MOS-01 REALIZZAZIONE DEL DISEGNO PREPARATORIO PER MOSAICO EQF-4

In base ai bisogni del cliente, tradurre il modello in un disegno preparatorio realizzato con software vettoriale, raster e/o 3D, allestendo bozzetto e preventivo con materiali, stile compositivo e tipo di installazione per l'approvazione del committente.

Versione 3
15/01/2020
Format_4D_123x

## 1 - BOZZETTO E PREVENTIVO

### 1.5 - BOZZETTO PER OPERA D'ARTE PERSONALE

Seguendo l'ispirazione personale, creare un bozzetto, per mosaici artistici da esporre in showroom o gallerie, corredando il tutto con indicazioni su inserimento negli spazi dati e ottimale illuminazione e punto di vista.

### 1.4 - IDEAZIONE BOZZETTO

Analizzare l'idea del cliente, riuscendo a tradurre la stessa in un bozzetto capace di rappresentarla, indicando tutte le specifiche tecniche indispensabili alla resa ottimale del progetto musivo.

### 1.3 - TRADUZIONE DI UN MODELLO

Tradurre in un bozzetto un modello figurativo o astratto caratterizzato da una complessità elevata legata alla tipologia di rappresentazione, morbidezza delle curve e delle forme da riprodurre ed alla loro varietà cromatica, elaborando un preventivo soddisfacente per laboratorio e cliente.

### 1.2 - RIPRODUZIONE DI UN NUOVO MODELLO

Realizzare il bozzetto di un nuovo modello geometrico/figurativo contenente parti fondamentali del disegno (es. grandi campiture e principali gradazioni cromatiche) accompagnato da un preventivo indicante materiali, stile compositivo e tipo di installazione più adatte al progetto musivo.

### 1.1 - RIADATTAMENTO DI UN SOGGETTO

Proporre un book di progetti con relativo preventivo riadattato in considerazione di specifiche artistiche, logistiche, economiche del nuovo committente (es. nuovi materiali, colori, piccole modifiche grafiche, vincoli di costi) mantenendo stile compositivo e tipologia di lavorazione.

## 2 – DISEGNO PREPARATORIO CON SOFTWARE VETTORIALI, RASTER E 3D

### 2.5 - OPERA D'ARTE

Progettare opere finalizzate alla realizzazione di mosaici contemporanei bidimensionali o 3D, complementi d'arredo, gioielli ed accessori da esporre ad esempio in showroom o gallerie, corredando eventualmente il tutto con precisazioni tecnico/ambientali per valorizzare la tecnica musiva.

### 2.4 - RITRATTO MUSIVO

Ricostruire l'espressività, il chiaroscuro e l'incarnato naturale di un ritratto fotografico partendo da una foto sgranata e/o di piccole dimensioni, in bianco e nero o dai colori innaturali, sulla base di andamenti e dettagli disegnati precedentemente a mano libera.

### 2.3 - IMMAGINE FIGURATIVA

Partendo da un bozzetto figurativo realizzare il disegno preparatorio (es. ritratti, rappresentazioni religiose, paesaggi, animali) riproducendo digitalmente semplificazioni ed adattamenti, sia di forme che di cromaticità.

### 2.2 - ELEMENTI FIGURATIVI IN CONTESTO

Partendo da un bozzetto con elementi geometrici vari alternati e figurativi, realizzare il disegno preparatorio in scala 1:1 completandolo con gli andamenti ed il tracciato della sezionatura da riportare, e di numerazione sul piano di posa.

### 2.1 - ELEMENTI GEOMETRICI LIBERI

Partendo dal bozzetto composto da elementi geometrici vari e approvato dalla committenza, realizzare al PC il disegno preparatorio in scala 1:1 (es. forme, campiture, andamenti, gradazioni e accostamenti cromatici) la decorazione completa, stampando il tutto su carta da mosaico o lucido.

## 3 - DISEGNO PREPARATORIO A MANO LIBERA

### 3.4 - UN RITRATTO MUSIVO

Allestire il disegno scala 1:1 di andamenti e dettagli per la realizzazione di un ritratto in tecnica diretta, o a doppia rivoltatura, partendo da una foto sgranata, in bianco e nero, seppia o dai colori innaturali.

### 3.3 - MOSAICO A ROVESCIO SU CARTA DA POSARE IN CUPOLA

Disegnare manualmente gli spicchi in carta da mosaico, procedendo con il disegno preparatorio speculare completo di andamenti, eventualmente deformato lungo la curvatura, e dividendo il tutto in sezioni di dimensioni adeguate alle particolari condizioni di posa, riportando assi e numerazione sul Piano di Posa Rovescio.

### 3.2 - MOSAICO IN TECNICA A ROVESCIO SU CARTA (INDIRETTA)

Predisporre il disegno per un mosaico da realizzare a rovescio su carta, avendo cura di disegnare il soggetto specularmente rispetto al bozzetto originale, dividendo poi il disegno in sezioni di dimensioni adeguate debitamente numerate, riportando il tutto su di un Piano di Posa Rovescio.

### 3.1 - MOSAICO IN TECNICA DIRETTA

Predisporre il disegno preparatorio in scala 1:1 per un mosaico da realizzare in tecnica diretta (geometrico, decorativo o figurativo) riportando sul foglio gli andamenti, con l'eventuale ausilio di stecca o squadra, disegnando il tutto al dritto evidenziando l'eventuale sezionatura da riportare, completa di numerazione ed assi, su di un Piano di Posa Diritto per consentirne la successiva posa in opera.

## 4 - SPECIFICHE TECNICHE

### 4.2 - CONDIVISIONE

Condividere con colleghi punti critici legati alla lavorazione e posa del mosaico, discutendo idee o soluzioni più efficaci e mettendo in atto nuove strategie, al fine di ottenere il miglior risultato possibile.

### 4.1 - TRASMISSIONE

Trasmettere alla persona che realizzerà il mosaico il disegno preparatorio e le specifiche tecniche di realizzazione del mosaico convenute con il committente o con addetti ai lavori (artisti, architetti, progettisti).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MOS-02 | REALIZZAZIONE DEL MOSAICO | EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | In base al progetto approvato, realizzare l'opera musiva, attraverso l'utilizzo di tessere di diversi materiali, immagini e composizioni artistiche curandone l'imballaggio per il trasporto e la successiva posa su pareti, pavimenti, cupole e og-getti 3D. | | | Format_5D_123x |

## 1 - PREDISPOSIZIONE MATERIALI E AREA LAVORO

### 1.4 - PERSONALIZZAZIONE DISEGNO

Da un progetto personale, impostare il disegno con semplici tracce indicative, sulla base delle quali poter interpretare liberamente il bozzetto, lasciando spazio a creatività e ispirazione del momento.

### 1.3 - INTERVENTI SU DISEGNO

A partire dal disegno preparatorio impreciso o lacunoso, privo di tracciato e piano di posa, integrare le parti mancanti, modificando se del caso il disegno in modo da poter procedere in modo ottimale nell'esecuzione del mosaico.

### 1.2 – GESTIONE IMPREVISTI

In presenza di difficoltà (es. ristretti tempi di esecuzione, reperimento materiali) che comportino variazioni del preventivo, proporre al committente soluzioni e materiali alternativi, avendo cura di predisporre un campione di lavorazione dettagliato, tecnicamente accurato ma in linea con le nuove esigenze.

### 1.1 – PREPARAZIONE MATERIALI E SPAZI

A partire dal disegno preparatorio con campiture, andamenti, gradazioni cromatiche, tracciati della sezionatura e piano di posa integrati, predisporre la campionatura colori, calcolare le superfici e i quantitativi di materiale necessari, verificarne la disponibilità e preparare collanti, supporti, spazi logistici e attrezzature tagliando il disegno secondo la sezionatura e numerando i fogli.

## 2 – TAGLIO DELLE TESSERE

### 2.4 - PRECISE

Abbinare l'uso della martellina e della mola da tavolo per realizzare mosaici composti da tessere piccole e/o minute, lavorazione e superficie molto controllata, liscia, precisa e caratterizzati da assenza totale di fuga (es. ritratti fotografici).

### 2.3 - FORME VARIE

Utilizzare la martellina come unico strumento per tagliare in modo deciso tessere di forme e dimensioni diverse seguendo ed interpretando il disegno in modo ottimale, sia con lavorazione diretta che a rovescio su carta, sia con fuga e superficie regolare che irregolare.

### 2.2 - FORME GEOMETRICHE

Realizzare tessere per lavorazioni in opus sectile, cosmatesco o trencadis (ottagoni, pentagoni, triangoli o sagome varie) impiegando su dimensioni medio/grandi e forme regolari, la sega ad acqua, calcolando lo sfrido di lama ed utilizzando al meglio i residui di lavorazione.

### 2.1 - QUADRATE O RETTANGOLARI

Utilizzare la martellina e/o la trancia per ottenere tessere in pasta di vetro, smalto veneziano e taglio di filagne di marmo in pezzi regolari di forma quadrata e/o rettangolare.

## 3 - LAVORAZIONE DIRETTA

### 3.4 - MOSAICI IN SITU

Realizzare lavorazioni e/o integrazioni con tecnica diretta in situ.

### 3.3 - MOSAICI ARTISTICI

Realizzare scene artistiche, realistiche o astratte (es. ritratti, paesaggi, riproduzioni di opere pittoriche, texture libere) anche con l'impiego di materiali di pregio (es. tessere con foglia d'oro), materiali misti alternativi (es. metallo, legno) inserendo direttamente le tessere sullo strato di allettamento precedentemente predisposto (es. rete, supporto definitivo, 3D, centine).

### 3.2 - DECORI POLICROMI GEOMETRICI

Realizzare decori policromi geometrici, floreali, figurativi schematici (es. tralci di vite, cornucopie) da inserire poi a pavimento o applicare a parete in conformità con la sezionatura del disegno e del relativo piano di posa.

### 3.1 - MOSAICI LINEARI, GEOMETRICI

Realizzare mosaici lineari, geometrici in bi/tricromia (es. greche, nodi di Salomone) posizionando in successione supporto, disegno, foglio di polietilene e rete in fibra di vetro, distribuendo sopra la stessa collante e posizionando le tessere con la superficie finita a vista, controllando immediatamente la correttezza di colore ed andamento.

## 4 - ROVESCIO SU CARTA

### 4.3 - VOLTI E RITRATTI

Realizzare a doppia rivoltatura su carta volti e/o ritratti con disegno al dritto, ottimizzando così i tempi di lavorazione e l'utilizzo di materiali pregiati quali le carnagioni, controllando al momento nei minimi dettagli gli accostamenti cromatici, il taglio e la superficie.

### 4.2 - CON TESSERE DA TAGLIARE

Realizzare mosaici schematici o floreali/figurativi, con tessere da tagliare a martellina al momento, in base alle esigenze dettate dalle caratteristiche stilistiche del soggetto, seguendo le indicazioni del disegno e gli andamenti, scegliendo i colori più fedeli al bozzetto.

### 4.1 - CON TESSERE PRETAGLIATE

Realizzare mosaici lineari e/o fondi interrotti attraverso l'uso di miscele composte da tessere pretagliate di dimensioni standard (es.1,7x1x0,5) utilizzando la tecnica a rovescio su carta.

## 5 - IMBALLAGGIO

### 5.1 - CONFEZIONAMENTO

Predisporre nelle diverse scatole numerate i singoli fogli, avendo cura di posizionare in basso il foglio con numero più alto ed in superficie quello più basso, imballando l'opera in modo da garantire l'integrità del mosaico e predisponendo i pallet, affinché al momento dello scarico la scatola numero 1 risulti subito disponibile insieme a Piani di Posa e Piano di Imballaggio.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-MOS-03 | POSA DEL MOSAICO | EQF-3 | Versione 2 22/02/2018 |
|---|---|---|---|---|
| | Dopo aver idoneamente predisposto la superficie destinata ad accogliere l'opera musiva, effettuare la posa di mosaici industriali ed artigianali su pareti, cupole, pavimenti e superfici 3D, procedendo successivamente con la finitura delle superfici realizzate. | | | Format_5D |

## 1 - PREPARAZIONE CANTIERE

### 1.2 - ORGANIZZARE LA POSA

Sulla base del progetto esecutivo organizzare il lavoro decidendo le fasi di posa in opera, assegnando i compiti alla squadra secondo le singole giornate di lavoro.

### 1.1 - SUPPORTI DI POSA E MATERIALI VARI

Dopo aver preparato gli strumenti di lavoro e le eventuali opere provvisionali per lavorazioni in quota, predisporre il supporto scelto per la posa, verificando lo stato ottimale di pareti e/o pavimenti, tracciando poi gli assi come da piano di posa.

## 2 – POSA MOSAICO INDUSTRIALE

### 2.3 - PERSONALIZZAZIONE DEI DECORI

Integrare la posa di mosaico industriale tagliando i fogli standard in porzioni diverse, utilizzandoli in modo più libero, creativo e personalizzato.

### 2.2 - FOGLI PREINCOLLATI IN PASTA DI VETRO

Applicare i fogli preincollati (su rete o su carta) con miscele di tessere in pasta di vetro, utilizzando collanti cementizi o bi-componenti, ponendo attenzione all'accostamento e allineamento dei singoli fogli, per realizzare fondali e decori su superfici con diverse inclinazioni: verticali, orizzontali e piani inclinati (es. piscine).

### 2.1 - DECORI MARMOREI E IN GRES PORCELLANATO

Applicare su pavimentazioni e pareti, sfondi o decori industriali (forme geometriche varie) in marmi vari o gres porcellanato, realizzati su rete o su carta, utilizzando i collanti cementizi o bicomponenti, rispettando i tempi di apertura e le modalità di posa prescritti dalla ditta produttrice.

## 3 - POSA MOSAICO ARTIGIANALE

### 3.3 - RIPRODUZIONI FIGURATIVE

Correggere in itinere eventuali imperfezioni derivate da altrui imprecisioni (es. discrepanze tra progetto e realizzazione delle strutture di manufatti, pavimenti, pareti, cupole) e/o da incidenti di percorso imprevedibili.

### 3.2 - A ROVESCIO SU CARTA

Dopo aver imboiaccato i fogli di mosaico, posarli uno ad uno sullo strato di collante precedentemente steso sul supporto definitivo, facendoli ben aderire pressando con la cazzuola, controllando i raccordi e la coincidenza degli assi, lisciando la superficie, togliendo la carta dopo averla inumidita con acqua ed eliminando con spugna e spazzola ogni residuo di colla di farina e infine lisciando nuovamente la superficie.

### 3.1 - IN TECNICA DIRETTA

Tracciare sul supporto definitivo le misure essenziali e gli assi con il filo ad ossido, stendere il collante più idoneo sulla superficie di posa e far aderire il mosaico a superfici piane, curve o convesse nel rispetto del piano di posa, avendo cura di dissimulare i raccordi.

## 4 - FINITURA

### 4.3 - LUCIDATURA PAVIMENTI

Lucidare il mosaico pavimentale (o il seminato / terrazzo) con tecniche e prodotti specifici (panni, spugne sintetiche imbevute di cere e olii, mole ultrafini) a seconda del materiale, per rendere il manufatto idro e oleo repellente, valorizzando al contempo la riflettenza della superficie finale.

### 4.2 - LEVIGATURA PAVIMENTI

A consolidamento avvenuto, levigare la superficie del mosaico pavimentale (o il seminato / terrazzo) con macchine levigatrici a dischi diamantati per regolarizzare la superficie ponendo attenzione all'uso dei materiali abrasivi per risolvere eventuali imperfezioni (es. avvallamenti, cunette, dossi) evitando al contempo di provocarne.

### 4.1 - FUGATURA

Effettuare il riempimento delle fughe tra una tessera e l'altra utilizzando specifici prodotti (malte, collanti), mantenendo la fuga del colore e della larghezza desiderata procedendo poi al lavaggio definitivo solo dopo adeguato consolidamento del manufatto.

## 5 - CHIUSURA CANTIERE

### 5.1 - SMOBILITAZIONE CANTIERE

Effettuare la pulizia degli strumenti, la chiusura delle opere provvisionali e provvedere al corretto smaltimento dei rifiuti di cantiere ponendo particolare attenzione allo stoccaggio dei fanghi di levigatura e lucidatura.

## SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE

# STAMPA ED EDITORIA

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-GRA-01**

# ADDETTO ALLA PRODUZIONE GRAFICA DIGITALE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.4.4.1.1 | Grafici |
| 6.3.4.1.0 | Operatori delle attività poligrafiche di pre-stampa |
| 6.3.4.2.0 | Stampatori offset e alla rotativa |
| 6.3.4.5.0 | Rilegatori e rifinitori post stampa |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 18.13.00 | Lavorazioni preliminari alla stampa e ai media |
| 18.14.00 | Legatoria e servizi connessi |
| 58.11.00 | Edizione di libri |
| 58.13.00 | Edizione di quotidiani |
| 58.14.00 | Edizione di riviste e periodici |

Figura e indirizzo/i di riferimento

OPERATORE GRAFICO

Impostazione e realizzazione della stampa

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

l'ADDETTO ALLA PRODUZIONE GRAFICA DIGITALE è la figura incaricata di realizzare, utilizzando contenuti (testi, illustrazioni, immagini), forniti, tutte le operazioni che precedono la stampa di un prodotto editoriale o la sua pubblicazione in forma digitale. Le sue principali attività consistono nel formalizzare l'idea grafica concordata con il cliente in un progetto, nel realizzare illustrazioni elettroniche, nell'elaborare immagini digitali, nell'impaginare il documento preparandolo per la stampa diretta su stampanti digitali, per la stampa tradizionale (offset, serigrafia, rotocalco) o la pubblicazione su supporti digitali. Svolge il suo lavoro nel reparto progettazione di aziende grafiche o tipografiche, centri stampa, studi pubblicitari e case editrici.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-01** | PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Completo |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Completo |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Completo |
| **QPR-STA-01** | STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET | 3 | Parziale |
| **QPR-STA-02** | STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO | 3 | Parziale |
| **QPR-STA-03** | STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE | 3 | Completo |
| **QPR-STA-04** | ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-12** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| Avendo a disposizione un personal computer destinato alla produzione grafica (es. Apple iMac), il soggetto è in grado di utilizzare le principali funzioni presenti nel sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Gli elementi hardware di un personal computer<br>• Le caratteristiche di un sistema operativo ad interfaccia grafica<br>• Il concetto di account e i permessi collegati<br>• Le impostazioni che possono essere personalizzate<br>• Le applicazioni di sistema e le applicazioni utente<br>• Modalità di installazione di nuove applicazioni<br>• Modalità di configurazione delle periferiche<br>• I file, le cartelle e le relative proprietà<br>• Le tecniche per l'organizzazione del proprio lavoro<br>• Le tecniche per proteggere i propri dati<br>• I virus e le principali modalità di trasmissione<br>• Il concetto di backup e le modalità di esecuzione | • Operare nell'ambiente di desktop<br>• Configurare i servizi personali (es. posta elettronica)<br>• Utilizzare le applicazioni standard del sistema<br>• Installare nuove applicazioni e configurare periferiche<br>• Gestire i file e delle cartelle di archiviazione<br>• Lavorare con produttività utilizzando le scorciatoie<br>• Organizzare la visualizzazione secondo le proprie necessità lavorative (es. multiscrivania, doppio schermo)<br>• Condividere contenuti con altri utenti attraverso connessioni dirette, reti locali o servizi cloud<br>• Gestire la sicurezza e la privacy dei propri dati<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene | |

## PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA

Codice: **QPR-GRA-01** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 17/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente, progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici forniti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni di storia dell'arte<br>• Entipologia dei prodotti di comunicazione tradizionale e digitale<br>• Fondamenti di comunicazione visiva<br>• Comunicazione istituzionale e di prodotto<br>• Principali terminologie tecniche di settore<br>• Formati di file per la grafica<br>• Caratteristiche e differenze tra grafica editoriale, pubblicitaria, per allestimenti e packaging<br>• Tecniche di ascolto e comunicazione<br>• Tecniche di rilevazione dei bisogni in relazione al prodotto da realizzare<br>• Tecniche di ricerca e analisi<br>• Modalità di calcolo dei costi per la preventivazione<br>• Tecnologia dei materiali<br>• Strumenti di misura e verifica<br>• Tecniche di stampa (off-set, serigrafica, digitale) e loro implicazioni nella progettazione di un prodotto grafico<br>• Documentazione tecnica e reportistica<br>• Strumenti di monitoraggio, verifica e controllo<br>• Normative e standard di riferimento<br>• Caratteristiche e formati dei prodotti grafici che dovranno essere fruiti su supporti digitali<br>• Tecniche per la formalizzazione del progetto grafico<br>• Norme sul copyright | • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente, attraverso l'ascolto e la comunicazione<br>• Verificare la fattibilità tecnica delle richieste e proporre eventuali alternative<br>• Realizzare bozzetti a mano libera o mediante software applicativi dedicati<br>• Predisporre alcune bozze grafiche corredate dai relativi preventivi di costo<br>• Gestire la presentazione al cliente delle proposte elaborate evidenziandone pregi e difetti<br>• Definire il layout grafico della proposta scelta apportando le eventuali modifiche richieste<br>• Utilizzare le specifiche e le istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione<br>• Applicare criteri di pianificazione e organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni e dell'ambiente lavorativo anche nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro<br>• Gestire il work-flow grafico utilizzando sistemi digitali<br>• Definire il programma di lavoro completo di tutte le specifiche tecniche necessarie (progetto esecutivo)<br>• Stabilire con il cliente eventuali momenti intermedi di valutazione (es. prova colore)<br>• Realizzare il manuale di stile a corredo di progetti<br>• Eseguire controlli qualitativi del prodotto e del processo<br>• Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute |

| REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di ripresa fotografica<br>• Criteri di scelta delle attrezzature fotografiche<br>• Caratteristiche tecniche delle diverse ottiche<br>• Sistemi di illuminazione e di gestione delle luci<br>• Criteri di allestimento e styling di un set fotografico<br>• Tecniche di ripresa di soggetti still life<br>• Tecniche di esecuzione di foto ritratto<br>• Tecniche di esecuzione dello scatto di reportage<br>• Criteri di archiviazione e classificazione delle foto<br>• Norme legali di copyright | • Impostare i parametri della fotocamera, riprendendo in modalità manuale, con priorità di tempi e diaframmi<br>• Scegliere le ottiche in rapporto al tipo di inquadratura, luce e resa visiva prospettica<br>• Preparare ed impostare diverse tipologie di illuminazioni naturali ed artificiali creando una luce suggestiva e di impatto per il soggetto<br>• Scattare tramite l'uso del treppiede e a ripresa diretta<br>• Scattare in studio in tethering remoto (es. via wi-fi o bluetooth) con un computer<br>• Eseguire elaborazioni delle foto in camera RAW<br>• Archiviare e classificare le foto secondo criteri funzionali a query di ricerca e suddivisione degli scatti in base a contenuto e qualità<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-03** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR)<br>• Caratteristiche dei software di elaborazione grafica<br>• Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno<br>• Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici<br>• Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap | • Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione<br>• Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili<br>• Eseguire correzioni tonali sulle immagini<br>• Elaborare le immagini mediante fotoritocco<br>• Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini<br>• Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva<br>• Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-04** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Proprietà grafiche di un'illustrazione vettoriale<br>• Caratteristiche dei software di illustrazione grafica<br>• Tecniche di creazione dal nuovo di un illustrazione<br>• Funzionamento delle curve di Beziér<br>• Tecniche di ricalco dinamico di un bozzetto o immagine da vettorializzare<br>• Principi di disegno in prospettiva<br>• Principali fonti on-line per recuperare oggetti grafici pronti all'uso e rispetto del copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file vettoriali | • Creare elementi grafici utilizzando strumenti a mano libera e/o forme geometriche per realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche<br>• Impostare e modificare le proprietà grafiche (colore, spessore, riempimento) degli elementi grafici<br>• Utilizzare lo strumento testo per ottenere oggetti grafici con proprietà tipografiche editabili<br>• Usare colorazioni (es. trama, sfumatura, fusione) e filtri per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre)<br>• Integrare nella propria illustrazione oggetti grafici provenienti da librerie esterne<br>• Salvare il file nel rispetto delle caratteristiche qualitative e di formato richieste<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI

Codice: **QPR-GRA-05** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche dei software di impaginazione digitale<br>• Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale<br>• Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici)<br>• Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione<br>• Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici<br>• Tecniche di controllo bozze<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato | • Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina<br>• Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi<br>• Creare eventuali grafismi decorativi<br>• Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico<br>• Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli<br>• Creare tabelle per organizzare dati informativi<br>• Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati<br>• Eseguire il controllo delle bozze stampate<br>• Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET

Codice: **QPR-STA-01** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dalle indicazioni ricevute, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche delle principali macchine da stampa offset (a foglio: offset-piana; a bobina: roto-offset; monocolore o pluricolore)<br>• Procedimenti e processi di stampa offset<br>• Caratteristiche delle matrici per stampa offset<br>• Processo di realizzazione delle matrici di stampa mediante l'utilizzo del CTP (computer to plate)<br>• Proprietà degli inchiostri (semitrasparenti o coprenti)<br>• Proprietà, tipologie e formati della carta<br>• Elementi di colorimetria<br>• Elementi di densitometria e spettrofotometria applicate al controllo della qualità degli stampati<br>• Principali problematiche di stampa<br>• Procedure di analisi e registrazione dei dispositivi della macchina da stampa offset<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni | • Montare in macchina i materiali di consumo (carta, inchiostro, soluzione di bagnatura)<br>• Preparare le lastre litografiche (matrici) di stampa<br>• Montare la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni iniziali (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare)<br>• Gestire la fase di avviamento della macchina per la stampa su un lato a un colore, su un lato a più colori e la stampa in bianca e volta<br>• Avviare la fase di tiratura monitorando sistematicamente l'andamento della stampa<br>• Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa<br>• Eseguire le operazioni di fine tiratura<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

## STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO

Codice: **QPR-STA-02** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche e usi delle macchine da stampa serigrafica (manuali, semi-automatiche e automatiche)<br>• Tecniche per la preparazione dei telai serigrafici<br>• Caratteristiche degli inchiostri utilizzati in serigrafia<br>• Le tecniche di stampa serigrafica e gli effetti sui diversi supporti finali (es. tessuto, vetro, ceramica, porcellana)<br>• Tecniche di controllo della qualità degli stampati<br>• La serigrafia nella stampa tessile<br>• Tecniche di nobilitazione di uno stampato<br>• Tecniche di asciugatura dello stampato (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno, …)<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni<br>• Elementi di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro per l'esecuzione della stampa serigrafica | • Scegliere il tessuto per serigrafia adatto al tipo di grafismo da realizzare<br>• Preparare e montare il telaio serigrafico<br>• Scegliere gli inchiostri serigrafici più adatti in funzione del supporto su cui stampare<br>• Impostare la stazione di stampa (giostra)<br>• Eseguire la stampa su supporti rigidi e flessibili<br>• Eseguire operazioni di rifinitura e nobilitazione del prodotto finale<br>• Utilizzare strumenti e materiali per il fissaggio e per l'asciugatura del grafismo<br>• Eseguire le operazioni di fine tiratura<br>• Avviare la fase di tiratura monitorando sistematicamente l'andamento della stampa<br>• Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

## STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE

Codice: **QPR-STA-03** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, canvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici della stampa digitale: l'arte grafica del ventunesimo secolo<br>• Elementi caratteristici della stampa digitale (grafismo, tecnologia, inchiostro, supporto e finitura)<br>• La tecnologia di stampa digitale (inkjet, laser, lambda, trasferimento termico, sublimazione)<br>• La prototipazione 3D: tecnologia additiva e sottrattiva<br>• Caratteristiche dei diversi supporti (carta, carta adesiva, lucidi, vinile, canvas, tessuto)<br>• Criteri di scelta della macchina digitale in funzione del formato e del supporto di stampa<br>• Concetto di stampa certificata (profili colore ICC)<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni<br>• Elementi di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro per l'esecuzione della stampa serigrafica | • Scegliere e impostare la macchina digitale più adatta al tipo di stampa da eseguire<br>• Eseguire stampe digitali di piccolo formato mediante stampanti laser collegate a PC direttamente o mediante server di stampa<br>• Eseguire stampe composte (es. copertina da un cassetto e interni da altro) con eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione)<br>• Eseguire stampe digitali di grande formato su carta o altri supporti mediante plotter ink-jet<br>• Gestione delle problematiche di stampa che dipendono dalle successive fasi di allestimento dello stampato (es. vele e roll-up, occhiellatura banner, applicazioni dei supporti termoretraibili)<br>• Gestire la stampa digitale 3D di prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

## ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO

Codice: **QPR-STA-04** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie e caratteristiche di carta, cartoni e materiali non cartacei per stampa<br>• Formati di stampa<br>• Tecniche e procedure di allestimento dello stampato (taglio, piegatura, cucitura, ecc.)<br>• Tecniche e procedure di finitura del prodotto stampato (plastificazione, verniciatura, fustellatura, cordonatura, ecc.)<br>• Macchine e materiali per l'allestimento dello stampato (piegatrici, raccoglitrici, cucitrici, ecc.)<br>• Procedure di settaggio delle macchine per l'allestimento dello stampato<br>• Tecniche di controllo dei prodotti grafici allestiti<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni<br>• Elementi di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro per l'esecuzione della stampa serigrafica | • Scegliere il tipo di rilegatura più idoneo ai requisiti richiesti per il prodotto finito<br>• Utilizzare strumenti per il taglio, la misurazione dimensionale e per regolare il controllo dello spessore del prodotto da allestire<br>• Individuare e selezionare i materiali necessari alle operazioni di allestimento: colle, filo refe, ecc.<br>• Settare le macchine per l'allestimento dello stampato a seconda del tipo di lavorazione richiesta<br>• Utilizzare impianti di accoppiamento automatico o tecniche manuali per unire il fascicolo/insieme di fascicoli alla copertina<br>• Utilizzare macchine semiautomatiche/automatiche di piega, cucitura, incollatura, fustellatura, cordonatura e rilegatura<br>• Monitorare il corretto funzionamento delle macchine<br>• Applicare tecniche per il controllo dei prodotti finiti<br>• Confezionare il prodotto finito (packaging) in maniera adeguata per il trasporto e la conservazione<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLA PRODUZIONE GRAFICA DIGITALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-01** | PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Completo | |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Completo | |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Completo | |
| **QPR-STA-01** | STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET | 3 | Parziale | |
| **QPR-STA-02** | STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO | 3 | Parziale | |
| **QPR-STA-03** | STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE | 3 | Completo | |
| **QPR-STA-04** | ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-12 | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | EQF-3 | Versione 1 06/02/2018 |
|---|---|---|---|---|
| | Avendo a disposizione un PC orientato alla produzione grafica (es. Apple iMac), utilizzare le principali funzioni di sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale. | | | Format_5D |

| 1 - GESTIRE IL COMPUTER | 2 – UTILIZZARE LE APPLICAZIONI DI SISTEMA | 3 - LAVORARE CON PRODUTTIVITÀ | 4 - CONDIVIDERE CONTENUTI | 5 - GESTIRE SICUREZZA E PRIVACY |
|---|---|---|---|---|
| **1.4 - AMMINISTRAZIONE DEL COMPUTER**<br>Eseguire le attività connesse al ruolo di amministratore del computer (es. creazione di nuovi utenti, assegnazione dei permessi d'uso, installazione e condivisione di periferiche). | **2.4 - UTILIZZO DI APPLICAZIONI ALTERNATIVE**<br>Utilizzare applicazioni alternative a quelle presenti di default nel sistema (es. Font Explorer al posto di Libro Font, Acrobat Reader al posto di Anteprima, VLC al posto di QuickTime). | **3.4 - OTTIMIZZAZIONE DELLA RICERCA**<br>Ottimizzare le funzionalità di ricerca dei dati utilizzando spotligth, cartelle smart, tag tematici, indici di ricerca. | | |
| **1.3 - INSTALLAZIONE DI NUOVE APPLICAZIONI**<br>Installare nuove applicazioni riferite a sviluppatori certificati (es. Apple Store, Adobe) utilizzando procedure guidate. | **2.3 - PERSONALIZZAZIONE APPLICAZIONI**<br>Personalizzare le applicazioni di sistema (es. configurazione dei parametri di navigazione del browser, personalizzazione delle mail, impostazione delle regole di smistamento delle mail). | **3.3 - ORGANIZZAZIONE DELLA VISUALIZZAZIONE**<br>Organizzare la visualizzazione del desktop secondo le proprie necessità lavorative utilizzando Mission Control, Dashboard, un doppio monitor, il collegamento di un iPad al computer. | **4.3 - SERVIZI CLOUD**<br>Condividere contenuti utilizzando i servizi cloud (es. iCloud, Dropbox, Google Drive, OneDrive, WeTransfer). | **5.3 - BACKUP PERSONALIZZATI**<br>Utilizzo di applicazioni alternative e più professionali per gestire backup personalizzati dei propri dati. |
| **1.2 - CONFIGURAZIONE SERVIZI**<br>Eseguire la configurazione degli account (es. Apple id, Google account) e dei parametri di posta elettronica, attivando le relative impostazioni di sincronizzazione. | **2.2 - APPLICAZIONI MULTIMEDIALI**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. foto, video, musica, font) le applicazioni multimediali presenti nel sistema. | **3.2 - UTILIZZO DELLE SCORCIATOIE**<br>Utilizzare i tasti rapidi e i caratteri speciali al fine di sfruttare le scorciatoie offerte dal sistema o dalle applicazioni per attivare specifiche funzionalità. | **4.2 - RETE LOCALE**<br>Condividere contenuti sfruttando una rete locale fisica (es. cartella remota su server aziendale) o wireless (es. via AirDrop con uno smartphone, via wi-fi con un tablet pc). | **5.2 - GESTIONE BACKUP DATI**<br>Utilizzo dell'applicazione Time Machine presente nel sistema operativo per la gestione del backup automatico dei dati. |
| **1.1 - GESTIONE DELL'AREA DI LAVORO**<br>Utilizzare le funzionalità dell'area di lavoro (es. finder, dock, launchpad) per gestire applicazioni e dati, personalizzandone l'aspetto secondo il proprio gusto. | **2.1 - APPLICAZIONI BASE**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. email, navigazione internet, calendario, contatti, assistenza vocale) le applicazioni di base presenti nel sistema. | **3.1 - GESTIONE DI FILE E CARTELLE**<br>Eseguire le operazioni di gestione di file e cartelle (es. creare, rinominare, spostare, copiare, creare collegamenti) utili a organizzare i propri dati. | **4.1 - CONNESSIONE DIRETTA**<br>Condividere contenuti attraverso dispositivi che prevedono una connessione diretta al computer (es. chiavette usb, schede di memoria, hard disk esterni). | **5.1 - PROTEZIONE DATI PERSONALI**<br>Gestire le funzionalità finalizzate al controllo dell'accesso al computer e alla protezione dei dati personali (es. accesso mediante password o riconoscimento touch, blocco dello schermo, protezione di file e cartelle, applicazioni antivirus). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-01 PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze del committente, progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici forniti. | Format_5D |

## 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

**1.2 - ANALISI FABBISOGNO COMMITTENTE**

Rapportarsi con il committente al fine di interpretare compiutamente le sue esigenze (tipologia di prodotto, aspetti comunicativi, quantitativi), e i vincoli (tempi, budget).

**1.1 - RACCOLTA E VALUTAZIONE MATERIALI**

Raccogliere, valutare e scegliere i materiali testuali, iconografici e multimediali da utilizzare per la predisposizione del progetto, evidenziando eventuali carenze da colmare mediante richiesta di integrazione degli stessi al committente o creazione ex-novo.

## 2 – PRODOTTI GRAFICI

**2.5 - IMMAGINE COORDINATA**

Predisporre un manuale di stile contenente il format grafico e l'immagine coordinata.

**2.4 - DEPLIANT E BROCHURE**

Progettare depliant e cataloghi definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**2.3 - LOCANDINE, MANIFESTI, ETICHETTE**

Progettare locandine, manifesti ed etichette) definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**2.2 - MARCHIO E LOGOTIPO**

Progettare marchio e logotipo, tenendo conto della missione e visione aziendale, definendo forma, colore e declinazione.

**2.1 - CARTA INTESTATA E BIGLIETTI DA VISITA**

Progettare carta intestata e biglietti da visita, definendo dimensione, formato carta, caratteristiche degli elementi iconografici e tipografici.

## 3 - GRAFICA EDITORIALE

**3.4 - E-BOOK**

Progettare la grafica di ebook, definendo layout, elementi grafici e tipografici, tipo di interattività, parametri di visualizzazione e formato di lettura (PDF, E-pub).

**3.3 - LIBRI**

Progettare grafica di libri definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici e tipografici.

**3.2 - CATALOGHI E MONOGRAFIE**

Progettare cataloghi e monografie definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**3.1 - GIORNALI E RIVISTE**

Progettare la grafica di giornale o rivista definendo formato, tipo di carta, testata, gabbia d'impaginazione e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

## 4 - PACKAGING PUBBLICITÀ, ALLESTIMENTI

**4.4 - PAGINA PUBBLICITARIA**

Progettare pagina pubblicitaria comprensiva di titolo, immagine creativa, testo e firma.

**4.3 - STORE-FRONT**

Progettare tutti gli elementi grafici e visivi del brand nella sua interezza, con particolare rilievo agli aspetti di store-front quali insegne, banner interni, divise, menu, decorazione automezzi ecc.

**4.2 - ALLESTIMENTI**

Progettare prodotti per allestimenti (vele e roll up, striscioni, espositori fieristici, totem, corner, ecc.) e per stampe in digitale e 3D.

**4.1 - PACKAGING**

Progettare la grafica del packaging definendo layout, caratteri e colori sulla base della forma, della dimensione e delle proporzioni del prodotto da confezionare.

## 5 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

**5.2 - PREVENTIVAZIONE DEI COSTI**

Predisporre preventivo in base a tipo di lavorazioni richieste, materiali necessari, attrezzature, personale coinvolto (ad. es. fotografi, illustratori, impaginatori, stampatori, ecc.) e tempi di realizzazione.

**5.1 - PRESENTAZIONE AL COMMITTENTE**

Presentare al committente la proposta progettuale comprensiva degli elementi di comunicazione indicati dal cliente e/o ideati che uniti alla grafica contemperino alle esigenze del cliente soddisfacendo i vincoli imposti.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-02 REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico. | Format_5D |

## 1 - ESECUZIONE DELLA FOTO

**1.4 - FOTOGRAFIA TECNICA E SPORTIVA**

Realizzare fotografie tecniche e sportive utilizzando teleobiettivi professionali, predisponendo il punto di scatto ideale, gestendo l'effetto movimento nello scatto ed eseguendo foto macro.

**1.3 - RITRATTI**

Realizzare ritratti curando la scelta delle ottiche, interagendo in modo efficace con i modelli durante gli scatti.

**1.2 - STILL LIFE**

Realizzare fotografie di oggetti inanimati (es. fiori, frutta, cibo, oggetti di uso comune) curando la scelta dell'ottica ideale, la composizione del set, la gestione di luci e ombre, la temperatura colore della foto.

**1.1 - FOTOGRAFIE DI PAESAGGI**

Realizzare fotografie di paesaggi curando l'impostazione della macchina, scegliendo l'inquadratura migliore e utilizzando eventuali filtri per ottenere effetti speciali.

## 2 – ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

**2.3 - ILLUMINAZIONE PER EFFETTI SPECIALI**

Creare effetti speciali utilizzando diverse tecniche e strumenti di illuminazione facendo uso dei diversi accessori (es. nido d'ape, pannelli lamellari).

**2.2 - ILLUMINAZIONE PER RITRATTI**

Allestire un set per ritratti fotografici mediante l'impiego di schemi di luce fondamentali per gestire luci ed ombre, anche mediante sorgenti speciali (es. luce ad anello).

**2.1 - TECNICHE DI ILLUMINAZIONE**

Gestire tecnologie di illuminazione artificiale e il corretto utilizzo delle sorgenti (es. luce continua, flash, flash sincronizzati, faretti a LED, softbox, etc.) per il set fotografico di still-life e/o foto di prodotto.

## 3 - BACKUP DELLE FOTO

**3.3 - GESTIONE BACKUP REMOTI**

Eseguire il backup di file su dispositivi remoti utilizzando infrastrutture server e relative client (WebDav e Cloud).

**3.2 - ESECUZIONE DI BACKUP**

Eseguire il backup dei file su supporti locali, di rete o dischi ottici al fine di creare una copia di sicurezza delle foto realizzate.

**3.1 - ORGANIZZAZIONE ARCHIVIO**

Preparare la scheda di memoria, trasferire le foto su computer ed organizzare l'archivio generale dei file importati con suddivisione in cartelle e rinomina dei file secondo le proprie esigenze d'uso.

## 4 - GESTIONE DELLE FOTO

**4.2 - GESTIONE DEI METADATI**

Utilizzare un software di gestione immagini (es. Adobe Lightroom) per inserire metadati descrittivi nel database fotografico, funzionali alla generazione di query di ricerca e suddivisione degli scatti in base al contenuto.

**4.1 - RACCOLTA E CLASSIFICAZIONE FOTO**

Importare i file immagine e suddividerli in raccolte separate in base alle caratteristiche visive delle foto.

## 5 - ELABORAZIONE IN CAMERA RAW

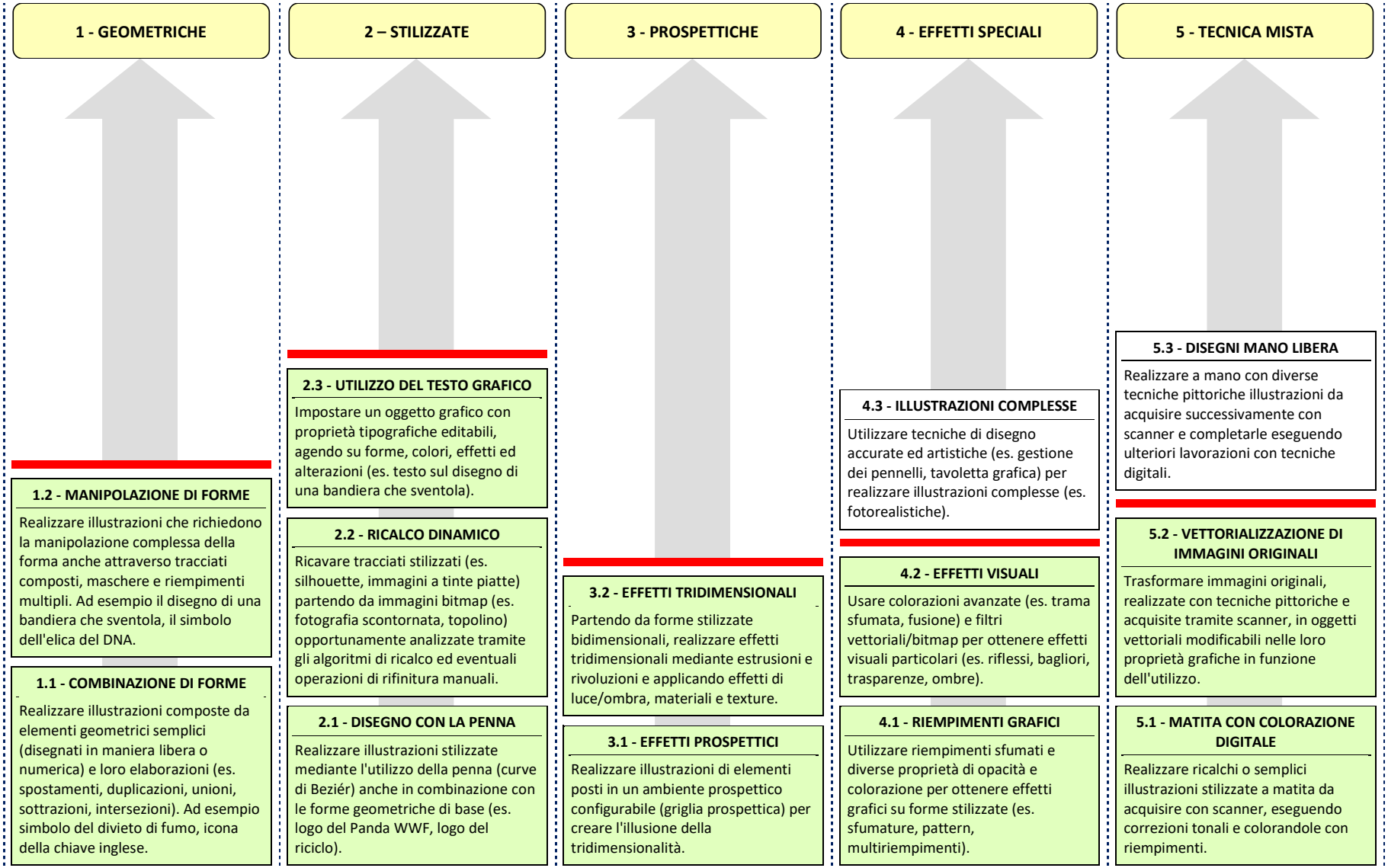
**5.1 - SVILUPPO FILE RAW**

Utilizzare le funzioni di editing RAW all'interno dei SW di gestione fotografica al fine di manipolare i dati del sensore a scopo migliorativo (es. punti spot, temperatura colore, calibrazione delle ombre) anche convertendo i file RAW originali in file DNG.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-03 ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI EQF-4<br>Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini. | Versione 5<br>15/01/2020<br>Format_5D |
|---|---|---|

| 1 - GESTIONE IMMAGINI | 2 – POST-PROCESSOR E CORREZIONE TONALE | 3 - FOTORITOCCHI E MIGLIORAMENTI AVANZATI | 4 - REALIZZAZIONE DI FOTOMONTAGGI | 5 - EFFETTI SPECIALI |
|---|---|---|---|---|
| **1.3 - GESTIONE DATABASE IMMAGINI**<br>Gestire l'archiviazione e conservazione delle immagini in base al processo, flusso e contesto lavorativo. | | **3.3 - MOCKUP FOTOREALISTICI**<br>Usando gli strumenti di fotoritocco e trasformazione applicare parti grafiche sopra altre immagini allo scopo di realizzare mockup fotorealistici (es. simulazioni di prodotto). | **4.4 - COMPOSITING SOFISTICATI**<br>Usare diverse immagini realizzate ad hoc per creare un fotomontaggio complesso e realistico, armonizzando luci, colori e soggetti diversi. | |
| **1.2 - GESTIONE FORMATO IMMAGINE**<br>Gestire i formati delle immagini digitali ricevute e/o acquisite (es. PSD, JPEG, TIFF, PNG, GIF, EPS), provvedendo alla loro conversione nel formato più appropriato per l'utilizzo. | **2.2 - CORREZIONI TONALI SELETTIVE**<br>Migliorare fotograficamente un'immagine tramite correzioni avanzate sul colore, ombre/luci, saturazione e sharpening (maschere di contrasto) per ottenere un'esaltazione delle qualità pittoriche dell'immagine. | **3.2 - RITOCCHI E MODIFICHE SELETTIVE**<br>Migliorare o modificare selettivamente una foto cambiandone le caratteristiche cromatiche/luminose o di dettaglio solamente in una o più parti (es. cambiamenti localizzati di colore, texture). | **4.3 - SIMULAZIONE AMBIENTALE CON LUCI E OMBRE**<br>Simulare il realismo di oggetti o composizioni tramite effetti di luce riflessa e ombre proiettate creando un ambiente prospettico e fotorealistico. | |
| **1.1 - NORMALIZZAZIONE DELLE IMMAGINI ACQUISITE**<br>Utilizzare lo scanner e tutti gli strumenti di normalizzazione per ottenere immagini "edit-ready" con la giusta dimensione e profilo, unendo dove necessario due o più acquisizioni diverse (es. originali molto grandi). | **2.1 - CORREZIONI TONALI CALIBRATE**<br>Configurare e utilizzare gli strumenti di regolazione del software Photoshop per eseguire i controlli tonali individuando punto di massima ombra/luce e correggere i mezzitoni neutralizzandoli. | **3.1 - RIMOZIONE ELEMENTI INDESIDERATI**<br>Utilizzare gli strumenti di clonatura e riparazione per ricostruire una o più parti presenti nell'immagine allo scopo di migliorarla nelle sue qualità visive. | **4.2 - FOTOMONTAGGI TRAMITE MASCHERATURA**<br>Combinare due o più immagini caratterizzate da contorni complessi (es. capelli) senza modificare gli originali utilizzando la tecnica della mascheratura. | **5.2 - EFFETTI MIGLIORATIVI**<br>Realizzare fotoritocchi ed effetti speciali su persone e prodotti (still-life) per migliorare ed esaltare le caratteristiche fisiche ed estetiche del soggetto a scopi pubblicitari. |
| | | | **4.1 - SCONTORNO DI OGGETTI SEMIREGOLARI**<br>Utilizzare gli strumenti di selezione regolare, irregolare ed in base al colore per isolare su sfondo neutro oggetti dai contorni semplici (es. bottiglia). | **5.1 - SIMULARE MATERIALI REALISTICI**<br>Utilizzare gli effetti di livello per simulare materiali realistici, con effetti luminosi, di trasparenza e di texture applicabili ad oggetti, testi e parti di foto. |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-04 | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale. | | | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-05 | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale. | | | Format_5D |

### 1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO

**1.3 - FORMATI SPECIALI**

Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.

**1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA**

Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.

**1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA**

Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).

### 2 – IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI

**2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI**

Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.

**2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE**

Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.

**2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE**

Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.

### 3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT

**3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING**

Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.

**3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO**

Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).

**3.2 - CREAZIONE DI STILI**

Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.

**3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA**

Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).

### 4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA

**4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA**

Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.

**4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA**

Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.

**4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA**

Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.

**4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT**

Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).

### 5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE

**5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE**

Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).

**5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO**

Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.

**5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB**

Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.

**5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF**

Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-STA-01 STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET EQF-3 | Versione 4 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | A partire dalle indicazioni ricevute, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento. | Format_5D_1x |

## 1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA

### 1.4 - MONTAGGIO ACCESSORI

Eseguire il montaggio degli accessori (es. numeratrice automatica, segna carta per lo strappo) sulla macchina.

### 1.3 - PREPARAZIONI SPECIALI

Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e la carta nel formato richiesto mediante tagli calcolati per minimizzare gli scarti.

### 1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI

Preparare i materiali di consumo (preparare la carta nel formato richiesto mediante tagli regolari senza scarti; preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite; preparare la soluzione di bagnatura) ed effettuare la regolazione della macchina per il passaggio di carta di qualsiasi tipologia e spessore.

### 1.1 - USO MATERIALI STANDARD

Montare in macchina i materiali di consumo reperibili in commercio (carta già tagliata e con grammatura tra 80 g e 250 g; inchiostro semitrasparente o coprente; soluzione di bagnatura) e la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni base (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare).

## 2 – AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

### 2.3 - STAMPA IN BIANCA E VOLTA

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su due lati (bianca e volta in 16 o in 12).

### 2.2 - STAMPA 1 LATO A PIÙ COLORI

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo retinato a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi, controllando la rispondenza del colore con lo spettrofotometro e la qualità del retino con il densitometro.

### 2.1 - STAMPA 1 LATO 1 COLORE

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo al tratto a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la quantità del colore con il densitometro e producendo infine il foglio di riferimento.

## 3 - TIRATURA DELLO STAMPATO

### 3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI

Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. caucciù, lastra) o inceppamenti.

### 3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE

Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro e all'ingrossamento del punto (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.

### 3.1 - MONITORAGGIO VISIVO

Avviare la fase di tiratura e controllare sistematicamente (ogni 50/100 copie) l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il foglio campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.

## 4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO

### 4.1 - FINE TIRATURA

Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.

## 5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

### 5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata (es. cambio olio, regolazione schiacciamento rulli) della macchina o di sostituzione di parti usurate (es. rulli bagnatori o inchiostratori, caucciù).

### 5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA

Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia filtri, pulizia cilindri di stampa).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-STA-02 STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO EQF-3 | Versione 3 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento. | Format_5D_1x |

## 1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA

**1.4 - SUPPORTI IN RIVOLUZIONE O IN BOBINA**

Preparare la macchina per la stampa su oggetti in rivoluzione curvi o cilindrici (ad esempio bottiglia) o con supporti piani in bobina (tessuto o carta adesiva in rotolo).

**1.3 - PREPARAZIONI COMPLETA DEL TELAIO**

Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e realizzare completamente il telaio.

**1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI**

Montare in macchina i supporti in piano non stabili su cui stampare (tessuto, gomma elastica), preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite e completare la preparazione del telaio presensibilizzato standard reperibile in commercio (già tesato e sensibilizzato, ma da esporre e sviluppare).

**1.1 - USO MATERIALI STANDARD**

Montare in macchina i supporti in piano e stabili su cui stampare (carta, plastica, vetro, legno, circuiti elettronici), l'inchiostro pronto all'uso reperibile in commercio e il telaio pronto per la stampa (già tesato, sensibilizzato, esposto e sviluppato).

## 2 – AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

**2.3 - STAMPA PIÙ COLORI RETINATI**

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti retinati (trama del tessuto del telaio >70 fili/cm) a più colori.

**2.2 - STAMPA PIÙ COLORI AL TRATTO**

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi.

**2.1 - STAMPA 1 LATO AL TRATTO**

Gestire l'avviamento della macchina (montaggio telaio e creazione del fuori contatto) per la stampa di un grafismo al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la qualità del grafismo e la quantità del colore, producendo infine il campione di riferimento.

## 3 - TIRATURA DELLO STAMPATO

**3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI**

Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. racla, raschietto, piano aspirante) o inceppamenti.

**3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE**

Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.

**3.1 - MONITORAGGIO VISIVO**

Avviare la fase di tiratura e controllare l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.

## 4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO

**4.2 - CONSOLIDAMENTO DEL GRAFISMO**

Eseguire le operazioni per proteggere, fissare o far reagire il grafismo stampato sul supporto (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno).

**4.1 - FINE TIRATURA**

Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.

## 5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

**5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata della macchina (es. cambio olio, pulizia sistema pneumatico) o di sostituzione di parti usurate (es. racla, raschietto, sistema pneumatico).

**5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia piano aspirante).

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-STA-03 STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE EQF-3 | Versione 4 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, canvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D). | Format_5D |

### 1 - GESTIONE FOTOCOPIATRICE

**1.2 - FOTOCOPIE FASCICOLATE**

Gestire la copiatura, la composizione (gestione differenziata dei cassetti per copertine, intercalari e interni anche di diverso formato) e la finitura in linea (piega, pinzatura, brossura, perforazione, rifilatura) dei fascicoli da riprodurre.

**1.1 - FOTOCOPIE STANDARD**

Effettuare la fotocopiatura di documenti, anche con l'utilizzo dell'inseritore automatico dei fogli (ADF), gestendo le stampe fronte retro in funzione degli originali, gli ingrandimenti e le riduzioni di formato e la fascicolazione dei fogli prodotti.

### 2 – STAMPE DI PICCOLO FORMATO

**2.3 - STAMPE CERTIFICATE**

Effettuare le stampe certificate che prevedono la gestione dei profili colore ICC.

**2.2 - STAMPE COMPOSTE E COMPRENSIVE DI FINITURA**

Effettuare la gestione della stampa attraverso server di stampa, comprensiva delle impostazioni relative alle stampe composte (copertina da un cassetto e interni da altro) e alle eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione).

**2.1 - STAMPE NORMALI**

Gestire l'impostazione delle proprietà della stampante (tipo e formato del supporto su cui stampare (carta, carta adesiva, lucidi), stampa in fronte e retro) e l'invio della stampa da software applicativo.

### 3 - STAMPE DI GRANDE FORMATO

**3.2 - STAMPA SU ALTRI SUPPORTI**

Effettuare stampe di grande formato su altri tipi di supporti (vinile, canvas, tessuto) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato e ottimizzando gli spazi di stampa al fine di ridurre gli scarti di produzione.

**3.1 - STAMPA SU CARTA**

Effettuare stampe di grande formato su carta (a fogli singoli o in bobina; carta uso mano o patinata) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato.

### 4 - STAMPA ADDITIVA IN 3D

**4.1 - STAMPA ADDITIVA**

Produrre prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico mediante stampanti 3D a tecnologia additiva.

### 5 - GESTIONE PLOTTER DA TAGLIO

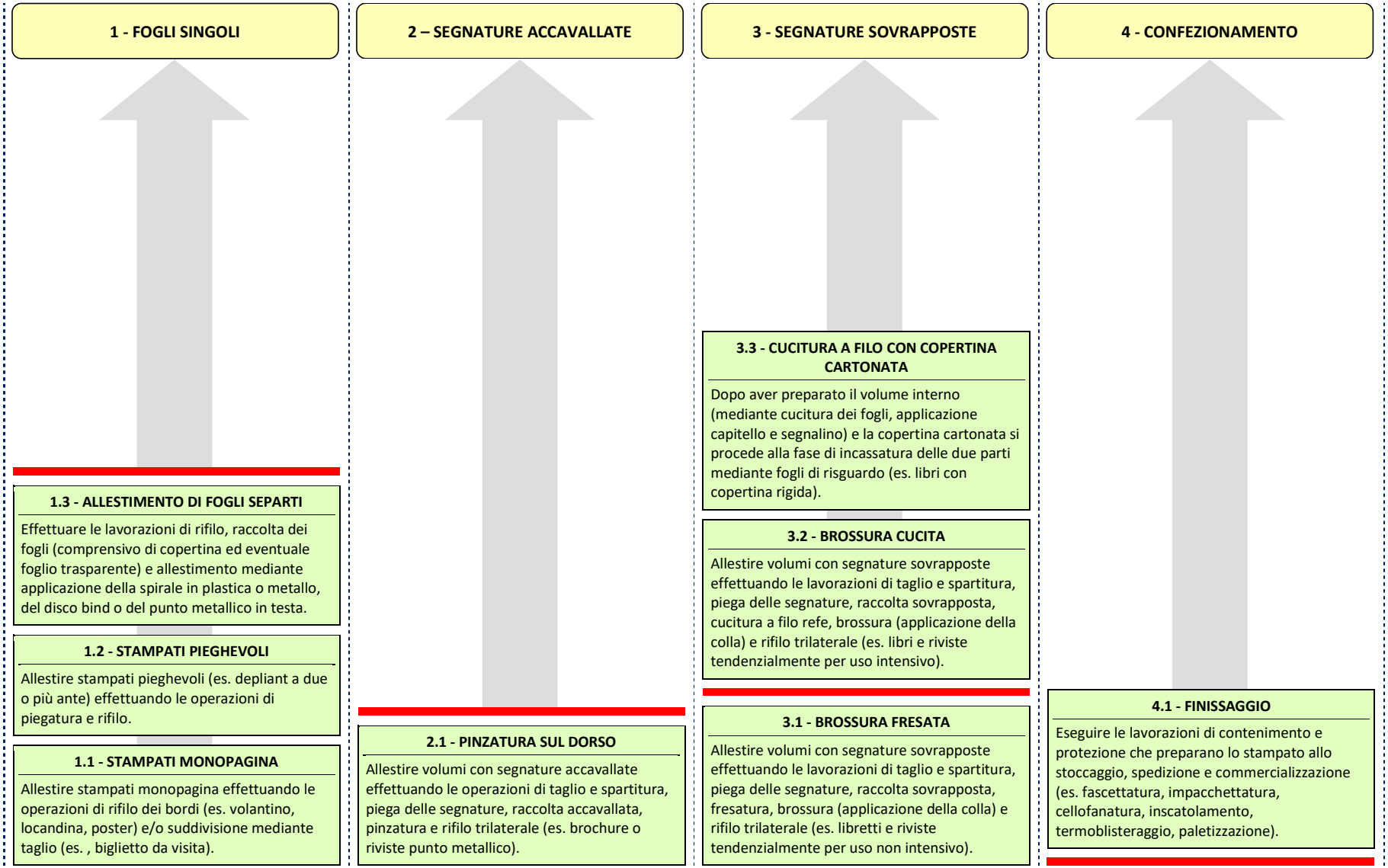
**5.2 - TAGLIO CON FRESA O LASER**

Gestire plotter da taglio con fresa o laser impiegati per intagliare materiali spessi (es. cartone ondulato, polistirolo) da utilizzarsi per la produzione di es. totem cartonati, packaging a piccola tiratura).

**5.1 - TAGLIO CON LAMA**

Gestire plotter da taglio con lama impiegati per intagliare disegni, scritte e forme su vinile adesivo, carta, tessuto floccato e materiali rifrangenti.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-STA-04 ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO EQF-3 | Versione 2 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale. | Format_4D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-GRA-02**

# ADDETTO ALLA COMPUTER GRAFICA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.4.4.1.1 | Grafici |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 58.13.00 | Edizione di quotidiani |
| 58.14.00 | Edizione di riviste e periodici |
| 58.19.00 | Altre attività editoriali |

Figura e indirizzo/i di riferimento

OPERATORE GRAFICO

Ipermediale

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA COMPUTER GRAFICA è incaricato di realizzare, raccogliendo i diversi contributi, dalla grafica al testo, dal video al suono, e alla loro digitalizzazione, disegni vettoriali, immagini fotografiche, modelli 2D e 3D, animazioni al computer, per prodotti che hanno come destinazione la stampa, i supporti digitali come DVD, CD e Web, la progettazione di oggetti nell'industria o nell'edilizia. Svolge il suo lavoro in aziende che operano nell'editoria, nella stampa, nella creazione di siti web e nella progettazione al computer.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-01** | PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Completo |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Completo |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-06** | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-07** | REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-08** | REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-09** | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-10** | REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-11** | REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-12** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| Avendo a disposizione un personal computer destinato alla produzione grafica (es. Apple iMac), il soggetto è in grado di utilizzare le principali funzioni presenti nel sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Gli elementi hardware di un personal computer<br>• Le caratteristiche di un sistema operativo ad interfaccia grafica<br>• Il concetto di account e i permessi collegati<br>• Le impostazioni che possono essere personalizzate<br>• Le applicazioni di sistema e le applicazioni utente<br>• Modalità di installazione di nuove applicazioni<br>• Modalità di configurazione delle periferiche<br>• I file, le cartelle e le relative proprietà<br>• Le tecniche per l'organizzazione del proprio lavoro<br>• Le tecniche per proteggere i propri dati<br>• I virus e le principali modalità di trasmissione<br>• Il concetto di backup e le modalità di esecuzione | • Operare nell'ambiente di desktop<br>• Configurare i servizi personali (es. posta elettronica)<br>• Utilizzare le applicazioni standard del sistema<br>• Installare nuove applicazioni e configurare periferiche<br>• Gestire i file e delle cartelle di archiviazione<br>• Lavorare con produttività utilizzando le scorciatoie<br>• Organizzare la visualizzazione secondo le proprie necessità lavorative (es. multiscrivania, doppio schermo)<br>• Condividere contenuti con altri utenti attraverso connessioni dirette, reti locali o servizi cloud<br>• Gestire la sicurezza e la privacy dei propri dati<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene | |

## PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA

Codice: **QPR-GRA-01** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 17/01/2020

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente, progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici forniti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni di storia dell'arte<br>• Entipologia dei prodotti di comunicazione tradizionale e digitale<br>• Fondamenti di comunicazione visiva<br>• Comunicazione istituzionale e di prodotto<br>• Principali terminologie tecniche di settore<br>• Formati di file per la grafica<br>• Caratteristiche e differenze tra grafica editoriale, pubblicitaria, per allestimenti e packaging<br>• Tecniche di ascolto e comunicazione<br>• Tecniche di rilevazione dei bisogni in relazione al prodotto da realizzare<br>• Tecniche di ricerca e analisi<br>• Modalità di calcolo dei costi per la preventivazione<br>• Tecnologia dei materiali<br>• Strumenti di misura e verifica<br>• Tecniche di stampa (off-set, serigrafica, digitale) e loro implicazioni nella progettazione di un prodotto grafico<br>• Documentazione tecnica e reportistica<br>• Strumenti di monitoraggio, verifica e controllo<br>• Normative e standard di riferimento<br>• Caratteristiche e formati dei prodotti grafici che dovranno essere fruiti su supporti digitali<br>• Tecniche per la formalizzazione del progetto grafico<br>• Norme sul copyright | • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente, attraverso l'ascolto e la comunicazione<br>• Verificare la fattibilità tecnica delle richieste e proporre eventuali alternative<br>• Realizzare bozzetti a mano libera o mediante software applicativi dedicati<br>• Predisporre alcune bozze grafiche corredate dai relativi preventivi di costo<br>• Gestire la presentazione al cliente delle proposte elaborate evidenziandone pregi e difetti<br>• Definire il layout grafico della proposta scelta apportando le eventuali modifiche richieste<br>• Utilizzare le specifiche e le istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione<br>• Applicare criteri di pianificazione e organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni e dell'ambiente lavorativo anche nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro<br>• Gestire il work-flow grafico utilizzando sistemi digitali<br>• Definire il programma di lavoro completo di tutte le specifiche tecniche necessarie (progetto esecutivo)<br>• Stabilire con il cliente eventuali momenti intermedi di valutazione (es. prova colore)<br>• Realizzare il manuale di stile a corredo di progetti<br>• Eseguire controlli qualitativi del prodotto e del processo<br>• Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute |

| REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di ripresa fotografica<br>• Criteri di scelta delle attrezzature fotografiche<br>• Caratteristiche tecniche delle diverse ottiche<br>• Sistemi di illuminazione e di gestione delle luci<br>• Criteri di allestimento e styling di un set fotografico<br>• Tecniche di ripresa di soggetti still life<br>• Tecniche di esecuzione di foto ritratto<br>• Tecniche di esecuzione dello scatto di reportage<br>• Criteri di archiviazione e classificazione delle foto<br>• Norme legali di copyright | • Impostare i parametri della fotocamera, riprendendo in modalità manuale, con priorità di tempi e diaframmi<br>• Scegliere le ottiche in rapporto al tipo di inquadratura, luce e resa visiva prospettica<br>• Preparare ed impostare diverse tipologie di illuminazioni naturali ed artificiali creando una luce suggestiva e di impatto per il soggetto<br>• Scattare tramite l'uso del treppiede e a ripresa diretta<br>• Scattare in studio in tethering remoto (es. via wi-fi o bluetooth) con un computer<br>• Eseguire elaborazioni delle foto in camera RAW<br>• Archiviare e classificare le foto secondo criteri funzionali a query di ricerca e suddivisione degli scatti in base a contenuto e qualità<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-03** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR)<br>• Caratteristiche dei software di elaborazione grafica<br>• Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno<br>• Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici<br>• Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap | • Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione<br>• Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili<br>• Eseguire correzioni tonali sulle immagini<br>• Elaborare le immagini mediante fotoritocco<br>• Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini<br>• Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva<br>• Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-04** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Proprietà grafiche di un'illustrazione vettoriale<br>• Caratteristiche dei software di illustrazione grafica<br>• Tecniche di creazione dal nuovo di un illustrazione<br>• Funzionamento delle curve di Beziér<br>• Tecniche di ricalco dinamico di un bozzetto o immagine da vettorializzare<br>• Principi di disegno in prospettiva<br>• Principali fonti on-line per recuperare oggetti grafici pronti all'uso e rispetto del copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file vettoriali | • Creare elementi grafici utilizzando strumenti a mano libera e/o forme geometriche per realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche<br>• Impostare e modificare le proprietà grafiche (colore, spessore, riempimento) degli elementi grafici<br>• Utilizzare lo strumento testo per ottenere oggetti grafici con proprietà tipografiche editabili<br>• Usare colorazioni (es. trama, sfumatura, fusione) e filtri per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre)<br>• Integrare nella propria illustrazione oggetti grafici provenienti da librerie esterne<br>• Salvare il file nel rispetto delle caratteristiche qualitative e di formato richieste<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI

Codice: **QPR-GRA-05** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche dei software di impaginazione digitale<br>• Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale<br>• Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici)<br>• Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione<br>• Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici<br>• Tecniche di controllo bozze<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato | • Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina<br>• Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi<br>• Creare eventuali grafismi decorativi<br>• Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico<br>• Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli<br>• Creare tabelle per organizzare dati informativi<br>• Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati<br>• Eseguire il controllo delle bozze stampate<br>• Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-06** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del progetto e di specifiche esigenze realizzative, eseguire le riprese video, le registrazioni audio, nonché il trattamento del suono adatto per la composizione di una o più tracce all'interno di un contesto comunicativo, utilizzando diverse tecnologie e strumentazioni e tenendo conto di aspetti tecnici, organizzativi, gestionali.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tecniche comuni nella ripresa video digitale<br>• Obiettivi, diaframmi, temperatura colore, bilanciamento del bianco, filtri<br>• Caratteristiche dei vari supporti di registrazione nella tecnologia digitale<br>• Tecniche per l'inquadratura dell'immagine fissa e in movimento<br>• Tecniche per la ripresa in movimento<br>• Modalità di utilizzo di carrelli, dolly, steadycam ecc.<br>• Riprese video con tempi alterati, accelerazioni, rallentamenti, time-lapse<br>• Criteri di scelta ed utilizzo di microfoni<br>• Tecnica di ripresa audio per voce e strumenti<br>• Tecniche di utilizzo di mixer e relativi outboard<br>• I principali sistemi digitali di registrazione e montaggio come ProTools e LogicX | • Preparare il set per la ripresa, impostando la videocamera digitale ed i suoi parametri<br>• Ottimizzare le riprese in rapporto alla luce, al tipo di inquadratura e alla dotazione tecnica<br>• Effettuare le riprese a spalla e tramite l'utilizzo di treppiedi, carrelli e sistemi steadycam<br>• Effettuare i backup video dai supporti digitali al PC preparando materiali di playback istantaneo e file pronti per il montaggio<br>• Tarare il sistema di ripresa valutando livelli di ingresso, la distanza di ripresa e la qualità complessiva<br>• Impostare un sistema digitale multitraccia per riprendere più fonti sonore contemporaneamente<br>• Realizzare basi musicali e jingle utilizzando le riprese di strumenti, vocali, di strumenti virtuali e precampionati<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-07** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di comunicazione visiva<br>• Tecniche di elaborazione immagini<br>• Tecniche di illustrazione vettoriale<br>• Storyboard per animazione 2D<br>• Principi e tecniche di animazione digitale in 2D<br>• Effetti speciali nel disegno animato 2D<br>• Utilizzo di software di animazione 2D<br>• Norme sul copyright | • Realizzare storyboard di animazioni 2D<br>• Realizzare sequenza tecnica ed ordinata di scene dell'animazione 2D<br>• Realizzare animazione di oggetti (movimenti e trasformazioni) 2D<br>• Eseguire sincronizzazioni immagini, audio, testi ed effetti speciali dell'animazione<br>• Ottimizzare formato per i diversi media (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema)<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-08** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di comunicazione visiva<br>• Tecniche di elaborazione immagini<br>• Tecniche di illustrazione vettoriale<br>• Caratteristiche e tecniche di modellazione in 3D<br>• Texturing e materiali<br>• Tecniche di illuminazione e rendering<br>• Utilizzo di software di grafica e animazione 3D<br>• Norme sul copyright | • Realizzare forme ed oggetti con strumenti di modellazione in 3D<br>• Creare materiali e texture con applicazioni 3D<br>• Realizzare l'illuminazione di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D<br>• Eseguire operazioni di rendering di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D<br>• Realizzare animazioni di oggetti in 3D<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-09** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze dello storyboard e dei materiali presenti, il soggetto è in grado di effettuare un montaggio del video e dell'audio tenendo conto dei tempi di esecuzione e dei vincoli presenti nel progetto, finalizzando il file in alta qualità per Web, TV e Cinema.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche e requisiti tecnici delle piattaforme web e social<br>• Stili e sistemi di montaggio come AVID e FCP<br>• Formati video, protocolli di trasferimento, settaggi sistema di editing<br>• Tecniche di Loggin, cattura riprese, batch list sia da nastri che da sistemi a scheda digitale<br>• Conoscenza delle funzioni per l'editing non-lineare<br>• Linguaggio del montaggio, uso di transizioni, compositing ed effetti video<br>• Montaggio sincronizzato con suono, colonna sonora, labiale e voiceover | • Applicare tecniche di base di Social Media Management per realizzare immagini appropriate ed efficaci per i vari canali<br>• Impostare il sistema di lavoro con l'importazione, il backup e la configurazione e transcodifica dei file provenienti dalle videocamere<br>• Impostare l'ambiente di editing controllando le preferenze software e le configurazioni di I/O su schede video e memorie di massa<br>• Realizzare il montaggio utilizzando diverse tracce video e audio, precedentemente uniformate nei loro formati<br>• Applicare effetti e miglioramenti al video e al suono per ottenere un montaggio di impatto visivo<br>• Finalizzare correttamente il montaggio tenendo conto dell'output di destinazione (Web, TV, ecc.)<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-10** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. edizioni interattive, sito web, applicazione mobile), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di Social Media Management<br>• Scenari del mercato e della comunicazione visiva<br>• Caratteristiche e requisiti tecnici delle piattaforme web e social<br>• Digital Signage<br>• Elementi di fisiologia del sistema visivo<br>• Cenni storici sull'interaction design<br>• Principi di progettazione e usabilità<br>• Conoscenza del funzionamento dei dispositivi di visualizzazione<br>• Tecniche di analisi e progetto delle interfacce grafiche<br>• Tecniche per la creazione di interfacce grafiche per edizioni interattive<br>• Tecniche per creazione di interfacce grafiche per siti, portali ed applicazioni web<br>• Tecniche per creazione di interfacce grafiche per applicazioni per dispositivi mobili<br>• Parametri per valutazione di ergonomia ed usabilità | • Applicare tecniche di base di Social Media Management per realizzare immagini appropriate ed efficaci per i vari canali<br>• Analizzare le esigenze degli utenti che useranno l'interfaccia<br>• Scegliere specifici obiettivi di usabilità ed esperienza d'uso<br>• Progettare la struttura dell'interfaccia secondo criteri ergonomici e di usabilità<br>• Realizzare interfacce grafiche di edizioni interattive<br>• Realizzare interfacce grafiche di siti, portali ed applicazioni web<br>• Realizzare interfacce grafiche di applicazioni per dispositivi mobili<br>• Collaudare l'interfaccia realizzata<br>• Verificare l'efficacia dell'esperienza utente<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-11** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dalle specifiche del progetto (es. idea grafica, struttura di navigazione) e dai contenuti forniti, il soggetto, utilizzando una piattaforma CMS (content management system), è in grado di realizzare un sito web, dalla definizione dell'aspetto visivo all'inserimento dei contenuti (es. testo, tabelle, immagini, video e audio), dalla strutturazione dei menù di navigazione fino alla messa online.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Criteri guida per la scelta del Content Management System (es. Wordpress; Joomla; Drupal)<br>• Tipologie di servizi offerti dai differenti web hosting (es. Altervista, Netsons)<br>• Proprietà di domini ed estensioni web<br>• Criteri guida per la scelta di un tema esistente da utilizzare per la realizzazione del sito web<br>• Caratteristiche dei diversi componenti aggiuntivi installabili all'interno di un CMS<br>• Modalità di acquisizione di temi e componenti aggiuntivi (es. librerie pubbliche, librerie a pagamento, sottoscrizione di abbonamenti)<br>• Tecniche di inserimento di componenti multimediali (es. link su proprio server, link su piattaforme esterne)<br>• Importanza e problematiche legate agli aggiornamenti del software | • Scegliere la piattaforma CMS più idonea al progetto da sviluppare<br>• Installare il sito web in locale o in remoto<br>• Installare e utilizzare i componenti aggiuntivi necessari<br>• Definire l'aspetto grafico del sito web<br>• Inserire i contenuti testuali, grafici e multimediali<br>• Strutturare la navigazione del sito web<br>• Effettuare le operazioni di testing e ottimizzazione<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione e aggiornamento del sito web<br>• Effettuare le operazioni di backup e ripristino<br>• Eseguire la pubblicazione del sito web<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLA COMPUTER GRAFICA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-01** | PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Completo | |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Completo | |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-06** | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-07** | REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-08** | REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-09** | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-10** | REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-11** | REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-12 | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | EQF-3 | Versione 1 06/02/2018 |
|---|---|---|---|---|
| | Avendo a disposizione un PC orientato alla produzione grafica (es. Apple iMac), utilizzare le principali funzioni di sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale. | | | Format_5D |

| 1 - GESTIRE IL COMPUTER | 2 – UTILIZZARE LE APPLICAZIONI DI SISTEMA | 3 - LAVORARE CON PRODUTTIVITÀ | 4 - CONDIVIDERE CONTENUTI | 5 - GESTIRE SICUREZZA E PRIVACY |
|---|---|---|---|---|
| **1.4 - AMMINISTRAZIONE DEL COMPUTER**<br>Eseguire le attività connesse al ruolo di amministratore del computer (es. creazione di nuovi utenti, assegnazione dei permessi d'uso, installazione e condivisione di periferiche). | **2.4 - UTILIZZO DI APPLICAZIONI ALTERNATIVE**<br>Utilizzare applicazioni alternative a quelle presenti di default nel sistema (es. Font Explorer al posto di Libro Font, Acrobat Reader al posto di Anteprima, VLC al posto di QuickTime). | **3.4 - OTTIMIZZAZIONE DELLA RICERCA**<br>Ottimizzare le funzionalità di ricerca dei dati utilizzando spotligth, cartelle smart, tag tematici, indici di ricerca. | | |
| **1.3 - INSTALLAZIONE DI NUOVE APPLICAZIONI**<br>Installare nuove applicazioni riferite a sviluppatori certificati (es. Apple Store, Adobe) utilizzando procedure guidate. | **2.3 - PERSONALIZZAZIONE APPLICAZIONI**<br>Personalizzare le applicazioni di sistema (es. configurazione dei parametri di navigazione del browser, personalizzazione delle mail, impostazione delle regole di smistamento delle mail). | **3.3 - ORGANIZZAZIONE DELLA VISUALIZZAZIONE**<br>Organizzare la visualizzazione del desktop secondo le proprie necessità lavorative utilizzando Mission Control, Dashboard, un doppio monitor, il collegamento di un iPad al computer. | **4.3 - SERVIZI CLOUD**<br>Condividere contenuti utilizzando i servizi cloud (es. iCloud, Dropbox, Google Drive, OneDrive, WeTransfer). | **5.3 - BACKUP PERSONALIZZATI**<br>Utilizzo di applicazioni alternative e più professionali per gestire backup personalizzati dei propri dati. |
| **1.2 - CONFIGURAZIONE SERVIZI**<br>Eseguire la configurazione degli account (es. Apple id, Google account) e dei parametri di posta elettronica, attivando le relative impostazioni di sincronizzazione. | **2.2 - APPLICAZIONI MULTIMEDIALI**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. foto, video, musica, font) le applicazioni multimediali presenti nel sistema. | **3.2 - UTILIZZO DELLE SCORCIATOIE**<br>Utilizzare i tasti rapidi e i caratteri speciali al fine di sfruttare le scorciatoie offerte dal sistema o dalle applicazioni per attivare specifiche funzionalità. | **4.2 - RETE LOCALE**<br>Condividere contenuti sfruttando una rete locale fisica (es. cartella remota su server aziendale) o wireless (es. via AirDrop con uno smartphone, via wi-fi con un tablet pc). | **5.2 - GESTIONE BACKUP DATI**<br>Utilizzo dell'applicazione Time Machine presente nel sistema operativo per la gestione del backup automatico dei dati. |
| **1.1 - GESTIONE DELL'AREA DI LAVORO**<br>Utilizzare le funzionalità dell'area di lavoro (es. finder, dock, launchpad) per gestire applicazioni e dati, personalizzandone l'aspetto secondo il proprio gusto. | **2.1 - APPLICAZIONI BASE**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. email, navigazione internet, calendario, contatti, assistenza vocale) le applicazioni di base presenti nel sistema. | **3.1 - GESTIONE DI FILE E CARTELLE**<br>Eseguire le operazioni di gestione di file e cartelle (es. creare, rinominare, spostare, copiare, creare collegamenti) utili a organizzare i propri dati. | **4.1 - CONNESSIONE DIRETTA**<br>Condividere contenuti attraverso dispositivi che prevedono una connessione diretta al computer (es. chiavette usb, schede di memoria, hard disk esterni). | **5.1 - PROTEZIONE DATI PERSONALI**<br>Gestire le funzionalità finalizzate al controllo dell'accesso al computer e alla protezione dei dati personali (es. accesso mediante password o riconoscimento touch, blocco dello schermo, protezione di file e cartelle, applicazioni antivirus). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-01 PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze del committente, progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici forniti. | Format_5D |

## 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

**1.2 - ANALISI FABBISOGNO COMMITTENTE**

Rapportarsi con il committente al fine di interpretare compiutamente le sue esigenze (tipologia di prodotto, aspetti comunicativi, quantitativi), e i vincoli (tempi, budget).

**1.1 - RACCOLTA E VALUTAZIONE MATERIALI**

Raccogliere, valutare e scegliere i materiali testuali, iconografici e multimediali da utilizzare per la predisposizione del progetto, evidenziando eventuali carenze da colmare mediante richiesta di integrazione degli stessi al committente o creazione ex-novo.

## 2 – PRODOTTI GRAFICI

**2.5 - IMMAGINE COORDINATA**

Predisporre un manuale di stile contenente il format grafico e l'immagine coordinata.

**2.4 - DEPLIANT E BROCHURE**

Progettare depliant e cataloghi definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**2.3 - LOCANDINE, MANIFESTI, ETICHETTE**

Progettare locandine, manifesti ed etichette) definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**2.2 - MARCHIO E LOGOTIPO**

Progettare marchio e logotipo, tenendo conto della missione e visione aziendale, definendo forma, colore e declinazione.

**2.1 - CARTA INTESTATA E BIGLIETTI DA VISITA**

Progettare carta intestata e biglietti da visita, definendo dimensione, formato carta, caratteristiche degli elementi iconografici e tipografici.

## 3 - GRAFICA EDITORIALE

**3.4 - E-BOOK**

Progettare la grafica di ebook, definendo layout, elementi grafici e tipografici, tipo di interattività, parametri di visualizzazione e formato di lettura (PDF, E-pub).

**3.3 - LIBRI**

Progettare grafica di libri definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici e tipografici.

**3.2 - CATALOGHI E MONOGRAFIE**

Progettare cataloghi e monografie definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**3.1 - GIORNALI E RIVISTE**

Progettare la grafica di giornale o rivista definendo formato, tipo di carta, testata, gabbia d'impaginazione e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

## 4 - PACKAGING PUBBLICITÀ, ALLESTIMENTI

**4.4 - PAGINA PUBBLICITARIA**

Progettare pagina pubblicitaria comprensiva di titolo, immagine creativa, testo e firma.

**4.3 - STORE-FRONT**

Progettare tutti gli elementi grafici e visivi del brand nella sua interezza, con particolare rilievo agli aspetti di store-front quali insegne, banner interni, divise, menu, decorazione automezzi ecc.

**4.2 - ALLESTIMENTI**

Progettare prodotti per allestimenti (vele e roll up, striscioni, espositori fieristici, totem, corner, ecc.) e per stampe in digitale e 3D.

**4.1 - PACKAGING**

Progettare la grafica del packaging definendo layout, caratteri e colori sulla base della forma, della dimensione e delle proporzioni del prodotto da confezionare.

## 5 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

**5.2 - PREVENTIVAZIONE DEI COSTI**

Predisporre preventivo in base a tipo di lavorazioni richieste, materiali necessari, attrezzature, personale coinvolto (ad. es. fotografi, illustratori, impaginatori, stampatori, ecc.) e tempi di realizzazione.

**5.1 - PRESENTAZIONE AL COMMITTENTE**

Presentare al committente la proposta progettuale comprensiva degli elementi di comunicazione indicati dal cliente e/o ideati che uniti alla grafica contemperino alle esigenze del cliente soddisfacendo i vincoli imposti.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-02 REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico. | Format_5D |

## 1 - ESECUZIONE DELLA FOTO

**1.4 - FOTOGRAFIA TECNICA E SPORTIVA**

Realizzare fotografie tecniche e sportive utilizzando teleobiettivi professionali, predisponendo il punto di scatto ideale, gestendo l'effetto movimento nello scatto ed eseguendo foto macro.

**1.3 - RITRATTI**

Realizzare ritratti curando la scelta delle ottiche, interagendo in modo efficace con i modelli durante gli scatti.

**1.2 - STILL LIFE**

Realizzare fotografie di oggetti inanimati (es. fiori, frutta, cibo, oggetti di uso comune) curando la scelta dell'ottica ideale, la composizione del set, la gestione di luci e ombre, la temperatura colore della foto.

**1.1 - FOTOGRAFIE DI PAESAGGI**

Realizzare fotografie di paesaggi curando l'impostazione della macchina, scegliendo l'inquadratura migliore e utilizzando eventuali filtri per ottenere effetti speciali.

## 2 – ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

**2.3 - ILLUMINAZIONE PER EFFETTI SPECIALI**

Creare effetti speciali utilizzando diverse tecniche e strumenti di illuminazione facendo uso dei diversi accessori (es. nido d'ape, pannelli lamellari).

**2.2 - ILLUMINAZIONE PER RITRATTI**

Allestire un set per ritratti fotografici mediante l'impiego di schemi di luce fondamentali per gestire luci ed ombre, anche mediante sorgenti speciali (es. luce ad anello).

**2.1 - TECNICHE DI ILLUMINAZIONE**

Gestire tecnologie di illuminazione artificiale e il corretto utilizzo delle sorgenti (es. luce continua, flash, flash sincronizzati, faretti a LED, softbox, etc.) per il set fotografico di still-life e/o foto di prodotto.

## 3 - BACKUP DELLE FOTO

**3.3 - GESTIONE BACKUP REMOTI**

Eseguire il backup di file su dispositivi remoti utilizzando infrastrutture server e relative client (WebDav e Cloud).

**3.2 - ESECUZIONE DI BACKUP**

Eseguire il backup dei file su supporti locali, di rete o dischi ottici al fine di creare una copia di sicurezza delle foto realizzate.

**3.1 - ORGANIZZAZIONE ARCHIVIO**

Preparare la scheda di memoria, trasferire le foto su computer ed organizzare l'archivio generale dei file importati con suddivisione in cartelle e rinomina dei file secondo le proprie esigenze d'uso.

## 4 - GESTIONE DELLE FOTO

**4.2 - GESTIONE DEI METADATI**

Utilizzare un software di gestione immagini (es. Adobe Lightroom) per inserire metadati descrittivi nel database fotografico, funzionali alla generazione di query di ricerca e suddivisione degli scatti in base al contenuto.

**4.1 - RACCOLTA E CLASSIFICAZIONE FOTO**

Importare i file immagine e suddividerli in raccolte separate in base alle caratteristiche visive delle foto.

## 5 - ELABORAZIONE IN CAMERA RAW

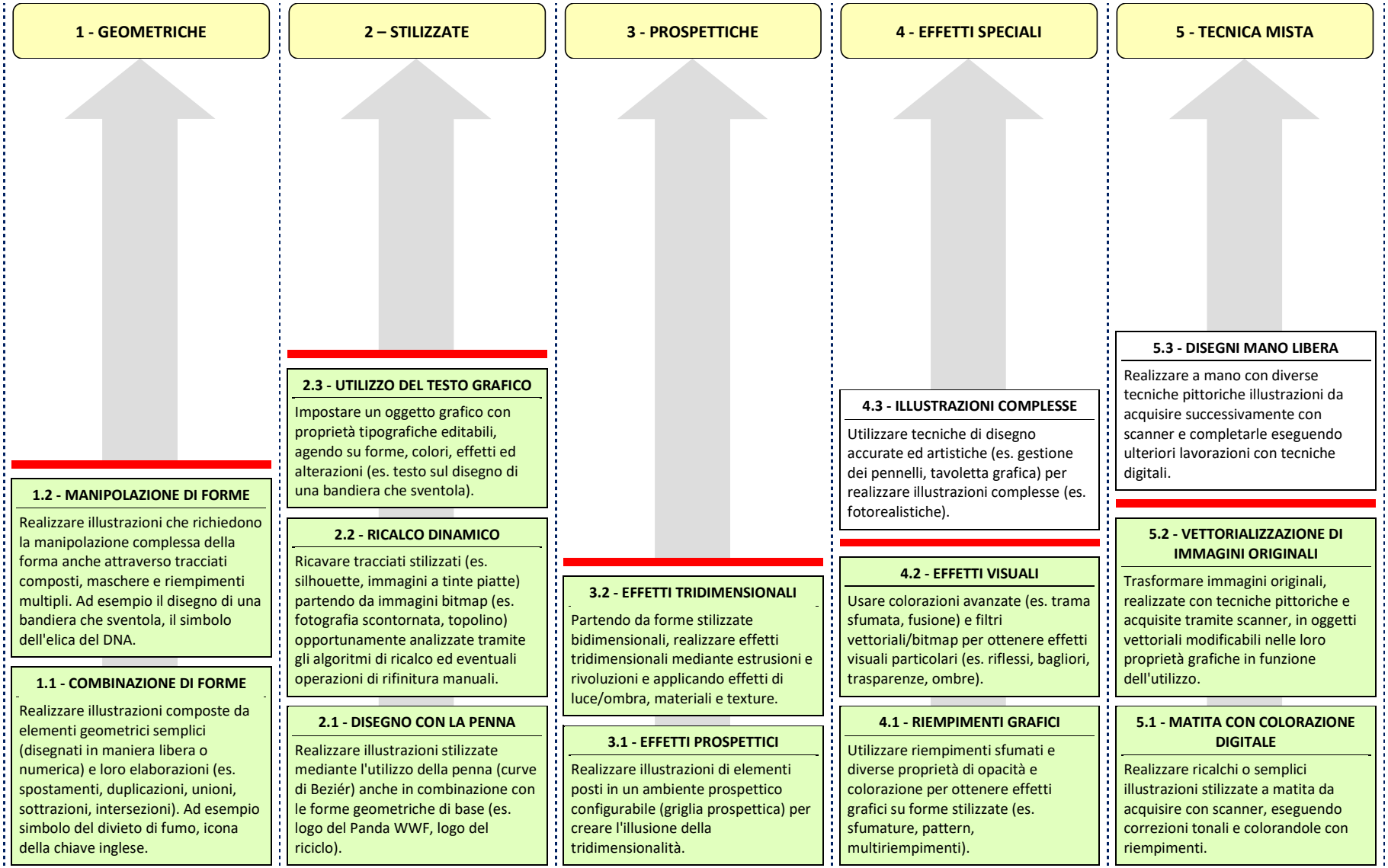
**5.1 - SVILUPPO FILE RAW**

Utilizzare le funzioni di editing RAW all'interno dei SW di gestione fotografica al fine di manipolare i dati del sensore a scopo migliorativo (es. punti spot, temperatura colore, calibrazione delle ombre) anche convertendo i file RAW originali in file DNG.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-03 ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI EQF-4<br>Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini. | Versione 5<br>15/01/2020<br>Format_5D |
|---|---|---|

| 1 - GESTIONE IMMAGINI | 2 – POST-PROCESSOR E CORREZIONE TONALE | 3 - FOTORITOCCHI E MIGLIORAMENTI AVANZATI | 4 - REALIZZAZIONE DI FOTOMONTAGGI | 5 - EFFETTI SPECIALI |
|---|---|---|---|---|
| **1.3 - GESTIONE DATABASE IMMAGINI**<br>Gestire l'archiviazione e conservazione delle immagini in base al processo, flusso e contesto lavorativo. | | **3.3 - MOCKUP FOTOREALISTICI**<br>Usando gli strumenti di fotoritocco e trasformazione applicare parti grafiche sopra altre immagini allo scopo di realizzare mockup fotorealistici (es. simulazioni di prodotto). | **4.4 - COMPOSITING SOFISTICATI**<br>Usare diverse immagini realizzate ad hoc per creare un fotomontaggio complesso e realistico, armonizzando luci, colori e soggetti diversi. | |
| **1.2 - GESTIONE FORMATO IMMAGINE**<br>Gestire i formati delle immagini digitali ricevute e/o acquisite (es. PSD, JPEG, TIFF, PNG, GIF, EPS), provvedendo alla loro conversione nel formato più appropriato per l'utilizzo. | **2.2 - CORREZIONI TONALI SELETTIVE**<br>Migliorare fotograficamente un'immagine tramite correzioni avanzate sul colore, ombre/luci, saturazione e sharpening (maschere di contrasto) per ottenere un'esaltazione delle qualità pittoriche dell'immagine. | **3.2 - RITOCCHI E MODIFICHE SELETTIVE**<br>Migliorare o modificare selettivamente una foto cambiandone le caratteristiche cromatiche/luminose o di dettaglio solamente in una o più parti (es. cambiamenti localizzati di colore, texture). | **4.3 - SIMULAZIONE AMBIENTALE CON LUCI E OMBRE**<br>Simulare il realismo di oggetti o composizioni tramite effetti di luce riflessa e ombre proiettate creando un ambiente prospettico e fotorealistico. | |
| **1.1 - NORMALIZZAZIONE DELLE IMMAGINI ACQUISITE**<br>Utilizzare lo scanner e tutti gli strumenti di normalizzazione per ottenere immagini "edit-ready" con la giusta dimensione e profilo, unendo dove necessario due o più acquisizioni diverse (es. originali molto grandi). | **2.1 - CORREZIONI TONALI CALIBRATE**<br>Configurare e utilizzare gli strumenti di regolazione del software Photoshop per eseguire i controlli tonali individuando punto di massima ombra/luce e correggere i mezzitoni neutralizzandoli. | **3.1 - RIMOZIONE ELEMENTI INDESIDERATI**<br>Utilizzare gli strumenti di clonatura e riparazione per ricostruire una o più parti presenti nell'immagine allo scopo di migliorarla nelle sue qualità visive. | **4.2 - FOTOMONTAGGI TRAMITE MASCHERATURA**<br>Combinare due o più immagini caratterizzate da contorni complessi (es. capelli) senza modificare gli originali utilizzando la tecnica della mascheratura. | **5.2 - EFFETTI MIGLIORATIVI**<br>Realizzare fotoritocchi ed effetti speciali su persone e prodotti (still-life) per migliorare ed esaltare le caratteristiche fisiche ed estetiche del soggetto a scopi pubblicitari. |
| | | | **4.1 - SCONTORNO DI OGGETTI SEMIREGOLARI**<br>Utilizzare gli strumenti di selezione regolare, irregolare ed in base al colore per isolare su sfondo neutro oggetti dai contorni semplici (es. bottiglia). | **5.1 - SIMULARE MATERIALI REALISTICI**<br>Utilizzare gli effetti di livello per simulare materiali realistici, con effetti luminosi, di trasparenza e di texture applicabili ad oggetti, testi e parti di foto. |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-04 | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale. | | | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-05 | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale. | | | Format_5D |

### 1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO

**1.3 - FORMATI SPECIALI**

Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.

**1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA**

Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.

**1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA**

Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).

### 2 – IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI

**2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI**

Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.

**2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE**

Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.

**2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE**

Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.

### 3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT

**3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING**

Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.

**3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO**

Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).

**3.2 - CREAZIONE DI STILI**

Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.

**3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA**

Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).

### 4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA

**4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA**

Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.

**4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA**

Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.

**4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA**

Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.

**4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT**

Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).

### 5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE

**5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE**

Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).

**5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO**

Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.

**5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB**

Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.

**5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF**

Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-06 | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del progetto e di specifiche esigenze realizzative, eseguire le riprese video, le registrazioni audio, nonché il trattamento del suono adatto per la composizione di una o più tracce all'interno di un contesto comunicativo, utilizzando diverse tecnologie e strumentazioni e tenendo conto di aspetti tecnici, organizzativi, gestionali. | | | Format_4D |

## 1 - SET DI RIPRESA

### 1.3 - STYLING DEI SOGGETTI

Verificare e preparare le qualità estetico/visive dei soggetti da riprendere (ES. still-life, soggetti umani, paesaggi) in rapporto allo storyboard, alla luce ambiente ed alle angolature di ripresa.

### 1.2 - SETUP DELLE LUCI

Verificare l'illuminazione appropriata del set tramite attrezzature tecniche specifiche quali faretti illuminanti, ambienti a luce naturale, pannellature in accordo con il progetto e lo storyboard.

### 1.1 - SCRIPT E STORYBOARDING

Realizzare lo script e lo storyboard dettagliato delle scene di ripresa con le indicazioni necessarie.

## 2 – RIPRESE VIDEO

### 2.4 - AUSILI PER LE RIPRESE

Utilizzare ausili tecnici ai movimenti di ripresa quali Steadycam™, carrelli, aste telescopiche, ecc.

### 2.3 - PIANI DI RIPRESA

Utilizzare cineprese digitali con scelta delle ottiche intercambiabili in rapporto al tipo di piano-ripresa.

### 2.2 - RIPRESE E REGIA VIDEO

Adottando tecniche di regia e tipi di inquadrature e dopo aver scelto l'ottica migliore, effettuare riprese video con l'utilizzo del treppiedi, della tecnica "a spalla", con supporti dal peso bilanciato o con stabilizzatore di immagine.

### 2.1 - SETUP DISPOSITIVI

Impostare correttamente il dispositivo (es. videocamera, smartphone, DLSR) con funzionalità manuali per effettuare riprese bilanciate, con le giuste tonalità e qualità prospettiche come la profondità di campo/ velocità di shutter e impostare risoluzione fotogramma e velocità di ripresa (FPS).

## 3 - REGISTRAZIONI AUDIO

### 3.3 - PREMIX E OTTIMIZZAZIONE

Realizzare un premissaggio delle registrazioni effettuate ottimizzando le tracce in vista del montaggio definitivo, tramite normalizzazione ed esportazione di tracce RRM (really ready to mix).

### 3.2 - IMPOSTAZIONE LIVELLI

Impostare il livello di ripresa in funzione del progetto, del tipo di ambiente e del conseguente rumore di fondo per ottenere registrazioni dal rapporto segnale/rumore ottimale.

### 3.1 - REGIA AUDIO

Impostare una piccola regia audio mobile sul set di ripresa, scegliendo i microfoni appropriati al tipo di ripresa e verificando connessioni, cablaggi, preamplificazione ed eventuali dispositivi wireless (es. clip su attore).

## 4 - BACKUP/GESTIONE MASS STORAGE PER AUDIOVISIVI

### 4.4 - STORAGE E CLOUD

Utilizzare e configurare sistemi cloud per il backup automatico delle librerie di acquisizione tramite protocolli differenti (es. FTP, SSH).

### 4.3 - SISTEMI NAS

Utilizzare sistemi di storage di rete (NAS) per il backup dei dati di ripresa.

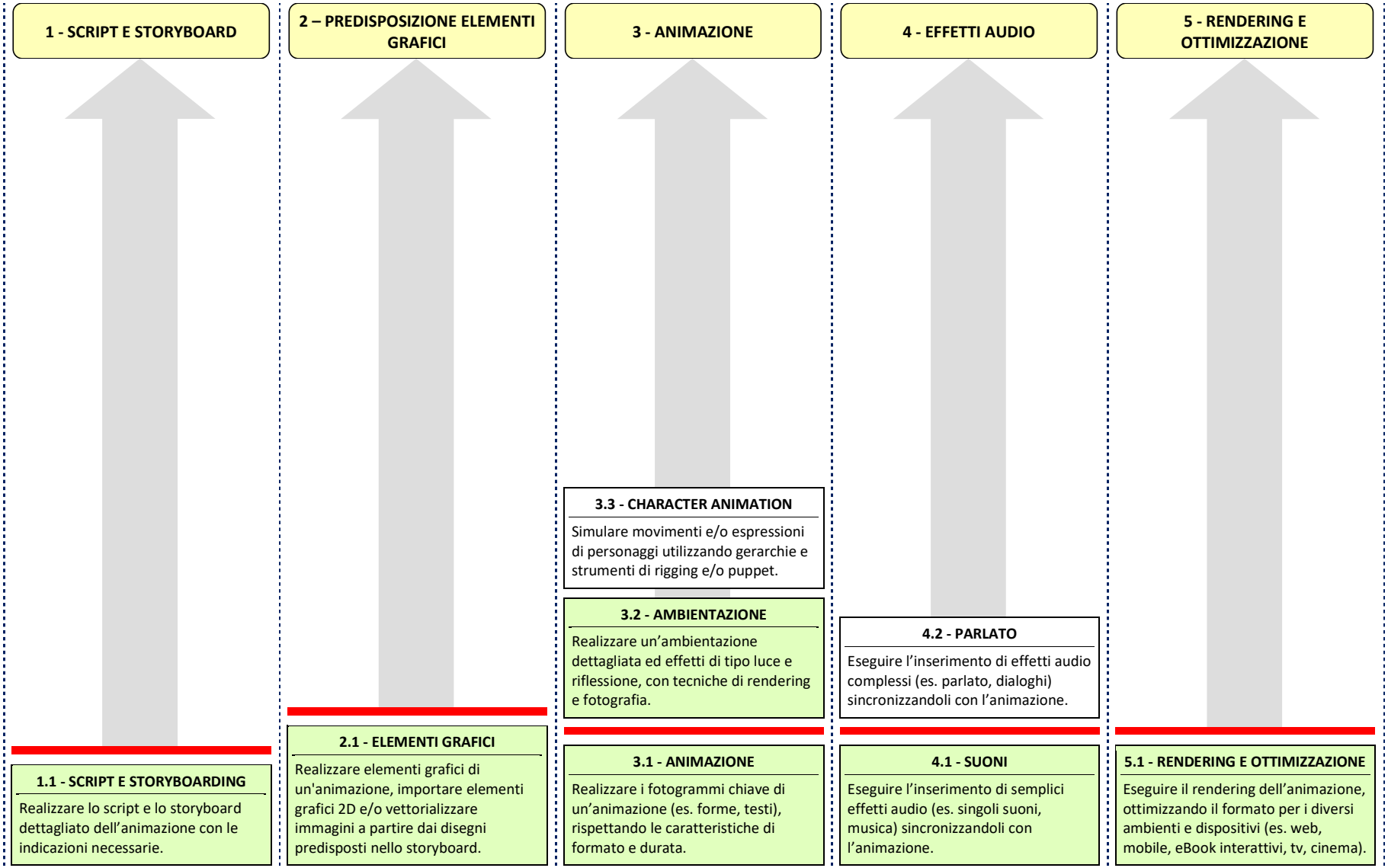
### 4.2 - SETUP DEL MASS STORAGE

Configurare sistemi mass storage dedicati a grossi volumi di dati, come ad esempio sistemi RAID condischi intercambiabili.

### 4.1 - GESTIONE DISPOSITIVI DI MEMORIA

Eseguire la gestione, formattazione ed importazione dei dati dai dispositivi di memoria utilizzate nelle riprese.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-07 | REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D | EQF-3 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione. | | | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-08 REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D EQF-4<br>A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto. | Versione 3<br>15/01/2020<br>Format_5D |
|---|---|---|

| 1 - MODELLAZIONE | 2 – ILLUMINAZIONE | 3 - MATERIALI | 4 - RENDERING | 5 - ANIMAZIONE |
|---|---|---|---|---|
| **1.4 - SCULTURA IN 3D**<br>Realizzare forme organiche e oggetti complessi con tecnica e strumenti di Sculpting (scultura in 3D). | **2.3 - GLOBAL ILLUMINATION FISICA**<br>Realizzare l'illuminazione di una scena, utilizzando tecniche di precisione fisica, simulando motori di render unbiased, luci tipo IES, e generando affinando immagini multipass anche con processi di post produzione. | **3.4 - SISTEMI PARTICELLARI**<br>Creare materiali particellari, aeriformi e liquidi con differenti gradi di viscosità (es. nuvole, fumi, gas, liquidi). | **4.4 - COMPOSITING ESTERNO**<br>Esportare la scena su una piattaforma di compositing esterno e completarla con effetti di illuminazione e rifinirla (es. correggerne il colore). | **5.4 - ANIMAZIONE PARTICELLE**<br>Realizzare animazioni di particelle complesse (es. fumi, fluidi) con iterazioni di forze esterne (es. vento) con studio di movimenti e principi di aerodinamiche. |
| **1.3 - MODELLAZIONE NURBS**<br>Realizzare oggetti con tecniche di modellazione NURBS. | | **3.3 - BODY PAINTING**<br>Creare testures con tecnica di Body Painting su soggetti e forme organiche. | **4.3 - PREPARAZIONE PER COMPOSITING ESTERNO**<br>Predisporre il rendering per il compositing esterno su ambienti dedicati tipo After eEffects, Nuke ecc. | **5.3 - RIGGING**<br>Realizzare animazione rigging (es. di volti, animali) utilizzando elementi come ossa, scheletri ecc, ed impostando i muscoli ed effetti simili. |
| **1.2 - MODELLAZIONE 2D E POLIGONALE**<br>Realizzare forme in 2D partendo da primitive grafiche (es. quadrati, cerchi) con strumenti e tecniche idonee (es. SNAP, ricalco di immagini) e realizzare oggetti con strumenti di modellazione poligonale. | **2.2 - GLOBAL ILLUMINATION**<br>Realizzare l'illuminazione di una scena, con stile Illuminazione Globale (es. oggetti d'arredo, scene d'interno ed esterni), utilizzando immagini HDRI e algoritmi particolari. | **3.2 - MATERIALI COMPLESSI**<br>Creare materiali complessi e procedurali (es. capelli, erba, peli, piume) con strumenti adatti alla gestione di filamenti e alla produzioni di materiali tipo "shader procedurali". | **4.2 - RENDERING DI UN'ANIMAZIONE**<br>Renderizzare una scena di Interni applicando parametri adatti per la gestione di oggetti di grandi e piccole dimensioni, utilizzando le tecniche di messa a fuoco. | **5.2 - ANIMAZIONI CON DINAMICHE**<br>Realizzare animazioni di oggetti utilizzando le proprietà fisiche (es. tipo massa) e strumenti come connettori, motori, forze ecc. |
| **1.1 - MODIFICA MODELLI 3D**<br>Importare modelli 3D preesistenti e/o ricavati da foto in appositi SW ed eseguire modifiche (es. dimensioni, pulitura, adattamento). | **2.1 - ILLUMINAZIONE DI UN AMBIENTE/SCENA**<br>Realizzare l'illuminazione di una scena (es.una statua, un elemento d'arredo) con tecnica Light Dome e con luce tipo Omni e Luci tipo Spot e 3 point. | **3.1 - MATERIALI STANDARD**<br>Creare e associare materiali standard (es. superfici traslucide, vetri) con strumenti di editing materiale, e shader procedurali, e tecniche di texturizzazione. | **4.1 - RENDERING STATICO**<br>Renderizzare scene applicando parametri adatti per la gestione di oggetti di piccole e/o grandi dimensioni (es. forchetta, tavolo, stanza, alberi). | **5.1 - ANIMAZIONI CON KEYFRAME**<br>Realizzare animazioni utilizzando i keyframe (o fotogrammi chiave) di oggetti inanimati e di personaggi, con movimenti di articolazioni. |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-09 | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze dello storyboard e dei materiali presenti, il soggetto è in grado di effettuare un montaggio del video e dell'audio tenendo conto dei tempi di esecuzione e dei vincoli presenti nel progetto, finalizzando il file in alta qualità per Web, TV e Cinema. | | | Format_4D |

**1 - ORGANIZZAZIONE DI FILE AUDIOVIDEO**

**1.1 - CREAZIONE E IMPOSTAZIONE DEL PROGETTO**

Raccogliere e normalizzare tutti i file (es. video, audio, grafica) necessari al progetto e impostare i principali settaggi e l'ambiente di lavoro.

**2 – TIMELINE, MONTAGGIO, POSTPRO ED EFFETTI**

**2.4 - CHROMA KEY**

Utilizzare le tecniche di keying per lo scontorno e la sovrapposizione di video (es. green o blue screen).

**2.3 - EFFETTI VIDEO**

Applicare effetti creativi, utilizzare generatori video e integrare animazioni su sequenze video.

**2.2 - EDITING E CONTROLLI AVANZATI**

Utilizzare gli strumenti di editing avanzato per sincronizzare più tracce video con una o più tracce sonore, controllando i diversi edit e applicando strumenti di correzione colore e metodi di composizione visiva tramite sistemi di fusione, trasparenza e manipolazione del fotogramma (es. slow motion, zoom, movimento).

**2.1 - EDIT**

Lavorare con clip video e audio utilizzando correttamente tutti gli strumenti principali dell'editing (es. cut, nudge, roll edit, composizione delle tracce).

**3 - TITOLAZIONE E COMPOSITING**

**3.3 - ANIMAZIONI DI ELEMENTI GRAFICI**

Utilizzare parti grafiche esterne in combinazioni con i girati video per creare effetti motion, titolazioni e compositing grafici particolari (es. grafici animati).

**3.2 - TITOLAZIONE**

Utilizzare dei moduli software (plugin o built-in) per realizzare titolazioni standard, animate e in sovrapposizione con il video.

**3.1 - TRANSIZIONI**

Utilizzare transizioni video e audio e le loro principali proprietà.

**4 - OUTPUT E CODIFICHE AUDIO VIDEO**

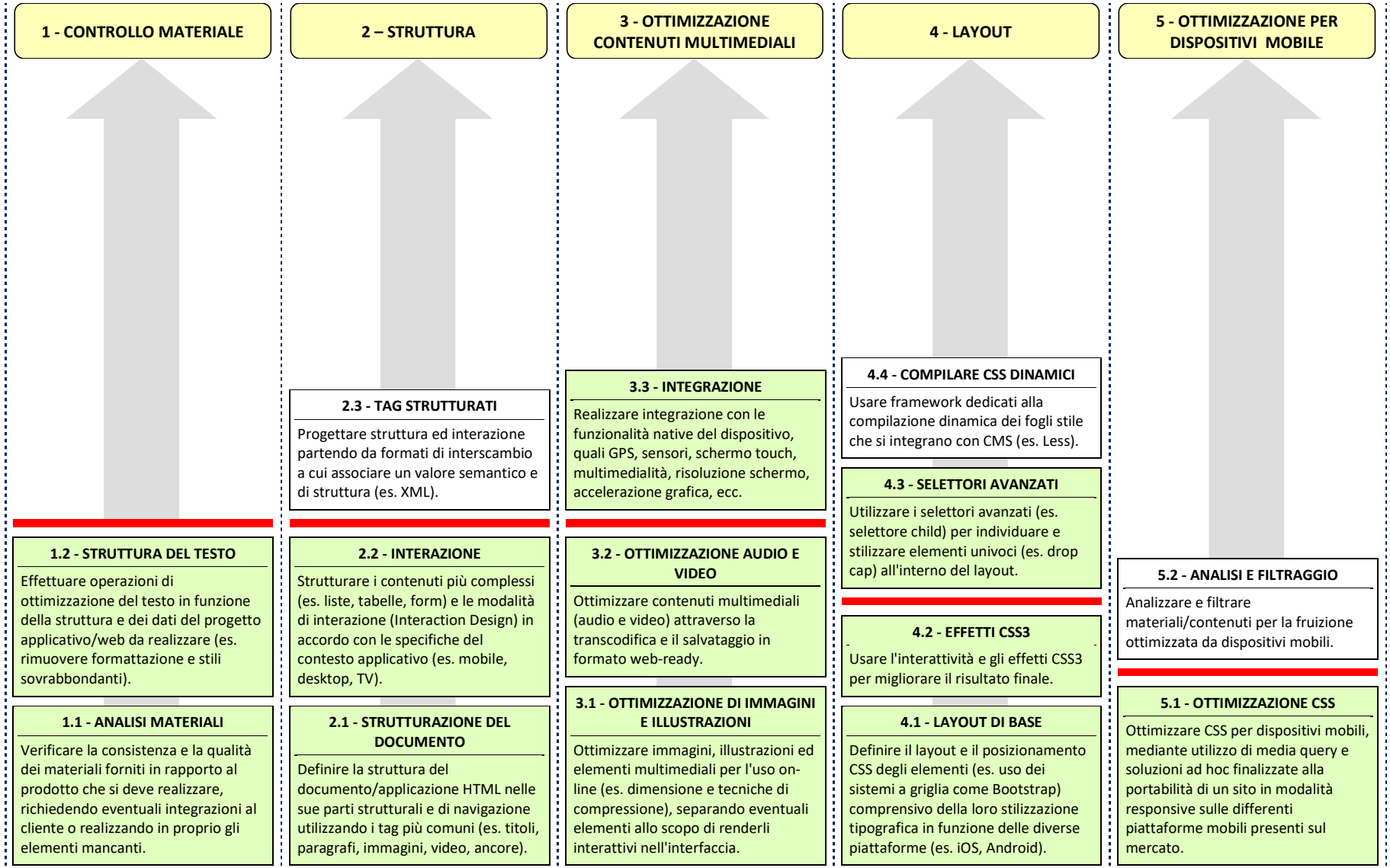
**4.2 - SOCIAL VIDEO**

Preparare formati video a supporto dell'esportato finale per interagire con caratteristiche peculiari dei social network (es. sottotitoli Youtube, note video, hyperlinks).

**4.1 - RENDER DEL PROGETTO**

Esportare e codificare il montato nel formato originale oppure adattarne dimensioni, framerate e qualità generale utilizzando i codec principali per la transcodifica dei file.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-10 | REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE | EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. edizioni interattive, sito web, applicazione mobile), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente. | | | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-11 REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | A partire dalle specifiche del progetto (es. idea grafica, struttura di navigazione) e dai contenuti forniti, realizzare un sito web utilizzando una piattaforma CMS, dalla definizione dell'aspetto visivo all'inserimento dei contenuti (es. testo, tabelle, immagini, video e audio), dalla strutturazione dei menù di navigazione fino alla messa online. | Format_5D_3x |

### 1 - INSTALLAZIONE

**1.3 - INSTALLAZIONE IN REMOTO**

Creare il proprio sito web mediante l'installazione di un CMS su una piattaforma online che fornisce servizi di web hosting (es. Altervista, Netsons).

**1.2 - INSTALLAZIONE COMPONENTI AGGIUNTIVI**

Installare nel CMS i componenti aggiuntivi (es. gallery, form contatti, ecommerce, newletter) necessari alla realizzazione del sito web.

**1.1 - INSTALLAZIONE IN LOCALE**

Creare il sito web sul proprio computer utilizzando applicazioni specifiche (es. MAMP, XAMPP) che consentono di installare in locale il CMS.

### 2 – STRUTTURA GRAFICA

**2.3 - PERSONALIZZAZIONE TEMA DA EDITOR**

Personalizzare l'aspetto grafico del tema attraverso modifica del file HTML o CSS.l CMS.

**2.2 - PERSONALIZZAZIONE TEMA DA INTERFACCIA**

Personalizzare l'aspetto grafico del tema (es. modifica colori, posizione di oggetti grafici, aspetto dei caratteri) utilizzato impiegando le funzionalità offerte dall'interfaccia grafica del CMS.

**2.1 - USO DI UN TEMA PREDEFINITO**

Scegliere il modello più idoneo al sito web da realizzare all'interno del set di temi predefiniti nel CMS o presenti in librerie esterne.

### 3 - CONTENUTI

**3.5 - GESTIONE CONTENUTI MULTILINGUA**

Utilizzare le funzionalità del CMS o di componenti aggiuntivi dedicati per generare siti multilingua.

**3.4 - GESTIONE DEI COMPONENTI AGGIUNTIVI**

Configurare i componenti aggiuntivi installati (es. gallery, form contatti, ecommerce, newletter) in funzione del loro utilizzo nel sito web da realizzare.

**3.3 - STRUTTURAZIONE DELLA NAVIGAZIONE**

Creare i menù sulla base della struttura di navigazione definita nel progetto esecutivo del sito web da realizzare.

**3.2 - GESTIONE DEI MEDIA**

Aggiungere contenuti multimediali (es. immagini, video e audio) e allegare file scaricabili dal sito (es. file PDF, ZIP).

**3.1 - INSERIMENTO DEI CONTENUTI TESTUALI**

Inserire i contenuti testuali (es. testo, tabelle dati) curandone l'aspetto visivo (es. formattazione dai caratteri, proprietà della tabella).

### 4 - FUNZIONALITÀ

**4.3 - CONFIGURAZIONE UTENTI**

Configurare i privilegi di accesso e modifica degli utenti al sito web (es. utente amministratore, utente che può editare solo i contenuti).

**4.2 - MANUTENZIONE**

Gestire nel tempo le attività di manutenzione del sito web (es. modifiche funzionali e/o di contenuto, correzione malfunzionamenti, backup e aggiornamenti software).

**4.1 - TESTING E OTTIMIZZAZIONE**

Verificare la funzionalità dei singoli elementi costituenti il sito web effettuando eventuali correzioni o miglioramenti.

### 5 - PUBBLICAZIONE

**5.2 - TRASFERIMENTO DA LOCALE A REMOTO**

Trasferire il sito web dal proprio computer locale a remoto effettuando le necessarie modifiche (es. modifica dei percorsi del database, caricamento via ftp dei file).

**5.1 - MESSA ONLINE DEL SITO WEB**

Effettuare tutte le attività necessarie per la messa online del sito web (es. abilitare componenti aggiuntivi, rendere pubblico il sito).

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-GRA-03**

# TECNICO GRAFICO

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.4.4.1.1 | Grafici |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 58.13.00 | Edizione di quotidiani |
| 58.14.00 | Edizione di riviste e periodici |
| 58.19.00 | Altre attività editoriali |

Figura e indirizzo/i di riferimento

TECNICO GRAFICO

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO GRAFICO interviene con autonomia nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione grafica attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, il monitoraggio e la valutazione del risultato e l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività relative al processo di riferimento, con competenze negli ambiti della progettazione, produzione di prodotti grafici e multimediali, della gestione documentale, dell'approvvigionamento, dei rapporti con i clienti e con i fornitori.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3 correlate:
- Addetto alla produzione grafica digitale
- Addetto alla computer grafica

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto tecnico - settore Tecnologico – indirizzo Grafica e Comunicazione
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo design
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo audiovisivo e multimediale
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo grafica

## COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-01** | PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA | 4 | Completo |
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Esteso |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Esteso |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-06** | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-07** | REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D | 3 | Completo |
| **QPR-GRA-08** | REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-09** | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | 4 | Completo |
| **QPR-GRA-10** | REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-11** | REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-01** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 17/01/2020 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente, progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici forniti.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni di storia dell'arte<br>• Entipologia dei prodotti di comunicazione tradizionale e digitale<br>• Fondamenti di comunicazione visiva<br>• Comunicazione istituzionale e di prodotto<br>• Principali terminologie tecniche di settore<br>• Formati di file per la grafica<br>• Caratteristiche e differenze tra grafica editoriale, pubblicitaria, per allestimenti e packaging<br>• Tecniche di ascolto e comunicazione<br>• Tecniche di rilevazione dei bisogni in relazione al prodotto da realizzare<br>• Tecniche di ricerca e analisi<br>• Modalità di calcolo dei costi per la preventivazione<br>• Tecnologia dei materiali<br>• Strumenti di misura e verifica<br>• Tecniche di stampa (off-set, serigrafica, digitale) e loro implicazioni nella progettazione di un prodotto grafico<br>• Documentazione tecnica e reportistica<br>• Strumenti di monitoraggio, verifica e controllo<br>• Normative e standard di riferimento<br>• Caratteristiche e formati dei prodotti grafici che dovranno essere fruiti su supporti digitali<br>• Tecniche per la formalizzazione del progetto grafico<br>• Norme sul copyright | • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente, attraverso l'ascolto e la comunicazione<br>• Verificare la fattibilità tecnica delle richieste e proporre eventuali alternative<br>• Realizzare bozzetti a mano libera o mediante software applicativi dedicati<br>• Predisporre alcune bozze grafiche corredate dai relativi preventivi di costo<br>• Gestire la presentazione al cliente delle proposte elaborate evidenziandone pregi e difetti<br>• Definire il layout grafico della proposta scelta apportando le eventuali modifiche richieste<br>• Utilizzare le specifiche e le istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione<br>• Applicare criteri di pianificazione e organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni e dell'ambiente lavorativo anche nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore<br>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro<br>• Gestire il work-flow grafico utilizzando sistemi digitali<br>• Definire il programma di lavoro completo di tutte le specifiche tecniche necessarie (progetto esecutivo)<br>• Stabilire con il cliente eventuali momenti intermedi di valutazione (es. prova colore)<br>• Realizzare il manuale di stile a corredo di progetti<br>• Eseguire controlli qualitativi del prodotto e del processo<br>• Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute |

| REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di ripresa fotografica<br>• Criteri di scelta delle attrezzature fotografiche<br>• Caratteristiche tecniche delle diverse ottiche<br>• Sistemi di illuminazione e di gestione delle luci<br>• Criteri di allestimento e styling di un set fotografico<br>• Tecniche di ripresa di soggetti still life<br>• Tecniche di esecuzione di foto ritratto<br>• Tecniche di esecuzione dello scatto di reportage<br>• Criteri di archiviazione e classificazione delle foto<br>• Norme legali di copyright | • Impostare i parametri della fotocamera, riprendendo in modalità manuale, con priorità di tempi e diaframmi<br>• Scegliere le ottiche in rapporto al tipo di inquadratura, luce e resa visiva prospettica<br>• Preparare ed impostare diverse tipologie di illuminazioni naturali ed artificiali creando una luce suggestiva e di impatto per il soggetto<br>• Scattare tramite l'uso del treppiede e a ripresa diretta<br>• Scattare in studio in tethering remoto (es. via wi-fi o bluetooth) con un computer<br>• Eseguire elaborazioni delle foto in camera RAW<br>• Archiviare e classificare le foto secondo criteri funzionali a query di ricerca e suddivisione degli scatti in base a contenuto e qualità<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-03** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR)<br>• Caratteristiche dei software di elaborazione grafica<br>• Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno<br>• Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici<br>• Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap | • Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione<br>• Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili<br>• Eseguire correzioni tonali sulle immagini<br>• Elaborare le immagini mediante fotoritocco<br>• Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini<br>• Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva<br>• Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-04** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Proprietà grafiche di un'illustrazione vettoriale<br>• Caratteristiche dei software di illustrazione grafica<br>• Tecniche di creazione dal nuovo di un illustrazione<br>• Funzionamento delle curve di Beziér<br>• Tecniche di ricalco dinamico di un bozzetto o immagine da vettorializzare<br>• Principi di disegno in prospettiva<br>• Principali fonti on-line per recuperare oggetti grafici pronti all'uso e rispetto del copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file vettoriali | • Creare elementi grafici utilizzando strumenti a mano libera e/o forme geometriche per realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche<br>• Impostare e modificare le proprietà grafiche (colore, spessore, riempimento) degli elementi grafici<br>• Utilizzare lo strumento testo per ottenere oggetti grafici con proprietà tipografiche editabili<br>• Usare colorazioni (es. trama, sfumatura, fusione) e filtri per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre)<br>• Integrare nella propria illustrazione oggetti grafici provenienti da librerie esterne<br>• Salvare il file nel rispetto delle caratteristiche qualitative e di formato richieste<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI

Codice: **QPR-GRA-05** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche dei software di impaginazione digitale<br>• Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale<br>• Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici)<br>• Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione<br>• Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici<br>• Tecniche di controllo bozze<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato | • Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina<br>• Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi<br>• Creare eventuali grafismi decorativi<br>• Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico<br>• Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli<br>• Creare tabelle per organizzare dati informativi<br>• Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati<br>• Eseguire il controllo delle bozze stampate<br>• Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-06** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del progetto e di specifiche esigenze realizzative, eseguire le riprese video, le registrazioni audio, nonché il trattamento del suono adatto per la composizione di una o più tracce all'interno di un contesto comunicativo, utilizzando diverse tecnologie e strumentazioni e tenendo conto di aspetti tecnici, organizzativi, gestionali.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tecniche comuni nella ripresa video digitale<br>• Obiettivi, diaframmi, temperatura colore, bilanciamento del bianco, filtri<br>• Caratteristiche dei vari supporti di registrazione nella tecnologia digitale<br>• Tecniche per l'inquadratura dell'immagine fissa e in movimento<br>• Tecniche per la ripresa in movimento<br>• Modalità di utilizzo di carrelli, dolly, steadycam ecc.<br>• Riprese video con tempi alterati, accelerazioni, rallentamenti, time-lapse<br>• Criteri di scelta ed utilizzo di microfoni<br>• Tecnica di ripresa audio per voce e strumenti<br>• Tecniche di utilizzo di mixer e relativi outboard<br>• I principali sistemi digitali di registrazione e montaggio come ProTools e LogicX | • Preparare il set per la ripresa, impostando la videocamera digitale ed i suoi parametri<br>• Ottimizzare le riprese in rapporto alla luce, al tipo di inquadratura e alla dotazione tecnica<br>• Effettuare le riprese a spalla e tramite l'utilizzo di treppiedi, carrelli e sistemi steadycam<br>• Effettuare i backup video dai supporti digitali al PC preparando materiali di playback istantaneo e file pronti per il montaggio<br>• Tarare il sistema di ripresa valutando livelli di ingresso, la distanza di ripresa e la qualità complessiva<br>• Impostare un sistema digitale multitraccia per riprendere più fonti sonore contemporaneamente<br>• Realizzare basi musicali e jingle utilizzando le riprese di strumenti, vocali, di strumenti virtuali e precampionati<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-07** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di comunicazione visiva<br>• Tecniche di elaborazione immagini<br>• Tecniche di illustrazione vettoriale<br>• Storyboard per animazione 2D<br>• Principi e tecniche di animazione digitale in 2D<br>• Effetti speciali nel disegno animato 2D<br>• Utilizzo di software di animazione 2D<br>• Norme sul copyright | • Realizzare storyboard di animazioni 2D<br>• Realizzare sequenza tecnica ed ordinata di scene dell'animazione 2D<br>• Realizzare animazione di oggetti (movimenti e trasformazioni) 2D<br>• Eseguire sincronizzazioni immagini, audio, testi ed effetti speciali dell'animazione<br>• Ottimizzare formato per i diversi media (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema)<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-08** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di comunicazione visiva<br>• Tecniche di elaborazione immagini<br>• Tecniche di illustrazione vettoriale<br>• Caratteristiche e tecniche di modellazione in 3D<br>• Texturing e materiali<br>• Tecniche di illuminazione e rendering<br>• Utilizzo di software di grafica e animazione 3D<br>• Norme sul copyright | • Realizzare forme ed oggetti con strumenti di modellazione in 3D<br>• Creare materiali e texture con applicazioni 3D<br>• Realizzare l'illuminazione di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D<br>• Eseguire operazioni di rendering di oggetti, ambienti e scene con applicazioni 3D<br>• Realizzare animazioni di oggetti in 3D<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI

Codice: **QPR-GRA-09** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze dello storyboard e dei materiali presenti, il soggetto è in grado di effettuare un montaggio del video e dell'audio tenendo conto dei tempi di esecuzione e dei vincoli presenti nel progetto, finalizzando il file in alta qualità per Web, TV e Cinema.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche e requisiti tecnici delle piattaforme web e social<br>• Stili e sistemi di montaggio come AVID e FCP<br>• Formati video, protocolli di trasferimento, settaggi sistema di editing<br>• Tecniche di Loggin, cattura riprese, batch list sia da nastri che da sistemi a scheda digitale<br>• Conoscenza delle funzioni per l'editing non-lineare<br>• Linguaggio del montaggio, uso di transizioni, compositing ed effetti video<br>• Montaggio sincronizzato con suono, colonna sonora, labiale e voiceover | • Applicare tecniche di base di Social Media Management per realizzare immagini appropriate ed efficaci per i vari canali<br>• Impostare il sistema di lavoro con l'importazione, il backup e la configurazione e transcodifica dei file provenienti dalle videocamere<br>• Impostare l'ambiente di editing controllando le preferenze software e le configurazioni di I/O su schede video e memorie di massa<br>• Realizzare il montaggio utilizzando diverse tracce video e audio, precedentemente uniformate nei loro formati<br>• Applicare effetti e miglioramenti al video e al suono per ottenere un montaggio di impatto visivo<br>• Finalizzare correttamente il montaggio tenendo conto dell'output di destinazione (Web, TV, ecc.)<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE

Codice: **QPR-GRA-10** Livello: **EQF-4** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. edizioni interattive, sito web, applicazione mobile), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Elementi di Social Media Management<br>• Scenari del mercato e della comunicazione visiva<br>• Caratteristiche e requisiti tecnici delle piattaforme web e social<br>• Digital Signage<br>• Elementi di fisiologia del sistema visivo<br>• Cenni storici sull'interaction design<br>• Principi di progettazione e usabilità<br>• Conoscenza del funzionamento dei dispositivi di visualizzazione<br>• Tecniche di analisi e progetto delle interfacce grafiche<br>• Tecniche per la creazione di interfacce grafiche per edizioni interattive<br>• Tecniche per creazione di interfacce grafiche per siti, portali ed applicazioni web<br>• Tecniche per creazione di interfacce grafiche per applicazioni per dispositivi mobili<br>• Parametri per valutazione di ergonomia ed usabilità | • Applicare tecniche di base di Social Media Management per realizzare immagini appropriate ed efficaci per i vari canali<br>• Analizzare le esigenze degli utenti che useranno l'interfaccia<br>• Scegliere specifici obiettivi di usabilità ed esperienza d'uso<br>• Progettare la struttura dell'interfaccia secondo criteri ergonomici e di usabilità<br>• Realizzare interfacce grafiche di edizioni interattive<br>• Realizzare interfacce grafiche di siti, portali ed applicazioni web<br>• Realizzare interfacce grafiche di applicazioni per dispositivi mobili<br>• Collaudare l'interfaccia realizzata<br>• Verificare l'efficacia dell'esperienza utente<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-11** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dalle specifiche del progetto (es. idea grafica, struttura di navigazione) e dai contenuti forniti, il soggetto, utilizzando una piattaforma CMS (content management system), è in grado di realizzare un sito web, dalla definizione dell'aspetto visivo all'inserimento dei contenuti (es. testo, tabelle, immagini, video e audio), dalla strutturazione dei menù di navigazione fino alla messa online.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Criteri guida per la scelta del Content Management System (es. Wordpress; Joomla; Drupal)<br>• Tipologie di servizi offerti dai differenti web hosting (es. Altervista, Netsons)<br>• Proprietà di domini ed estensioni web<br>• Criteri guida per la scelta di un tema esistente da utilizzare per la realizzazione del sito web<br>• Caratteristiche dei diversi componenti aggiuntivi installabili all'interno di un CMS<br>• Modalità di acquisizione di temi e componenti aggiuntivi (es. librerie pubbliche, librerie a pagamento, sottoscrizione di abbonamenti)<br>• Tecniche di inserimento di componenti multimediali (es. link su proprio server, link su piattaforme esterne)<br>• Importanza e problematiche legate agli aggiornamenti del software | • Scegliere la piattaforma CMS più idonea al progetto da sviluppare<br>• Installare il sito web in locale o in remoto<br>• Installare e utilizzare i componenti aggiuntivi necessari<br>• Definire l'aspetto grafico del sito web<br>• Inserire i contenuti testuali, grafici e multimediali<br>• Strutturare la navigazione del sito web<br>• Effettuare le operazioni di testing e ottimizzazione<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione e aggiornamento del sito web<br>• Effettuare le operazioni di backup e ripristino<br>• Eseguire la pubblicazione del sito web<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO GRAFICO

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-01** | PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA | 4 | Completo | |
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Esteso | |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Esteso | |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-06** | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-07** | REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D | 3 | Completo | |
| **QPR-GRA-08** | REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-09** | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | 4 | Completo | |
| **QPR-GRA-10** | REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-11** | REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-01 | PROGETTAZIONE GRAFICA E COMUNICATIVA | EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze del committente, progettare prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari, cataloghi, libri, packaging, coordinati aziendali) da stampare su supporti fisici (es. carta, tessuto, plastica) o da fruire su dispositivi digitali (es. e-book), tenendo conto dei vincoli tecnico-economici forniti. | | | Format_5D |

## 1 - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

**1.2 - ANALISI FABBISOGNO COMMITTENTE**

Rapportarsi con il committente al fine di interpretare compiutamente le sue esigenze (tipologia di prodotto, aspetti comunicativi, quantitativi), e i vincoli (tempi, budget).

**1.1 - RACCOLTA E VALUTAZIONE MATERIALI**

Raccogliere, valutare e scegliere i materiali testuali, iconografici e multimediali da utilizzare per la predisposizione del progetto, evidenziando eventuali carenze da colmare mediante richiesta di integrazione degli stessi al committente o creazione ex-novo.

## 2 – PRODOTTI GRAFICI

**2.5 - IMMAGINE COORDINATA**

Predisporre un manuale di stile contenente il format grafico e l'immagine coordinata.

**2.4 - DEPLIANT E BROCHURE**

Progettare depliant e cataloghi definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**2.3 - LOCANDINE, MANIFESTI, ETICHETTE**

Progettare locandine, manifesti ed etichette) definendo layout dei contenuti, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**2.2 - MARCHIO E LOGOTIPO**

Progettare marchio e logotipo, tenendo conto della missione e visione aziendale, definendo forma, colore e declinazione.

**2.1 - CARTA INTESTATA E BIGLIETTI DA VISITA**

Progettare carta intestata e biglietti da visita, definendo dimensione, formato carta, caratteristiche degli elementi iconografici e tipografici.

## 3 - GRAFICA EDITORIALE

**3.4 - E-BOOK**

Progettare la grafica di ebook, definendo layout, elementi grafici e tipografici, tipo di interattività, parametri di visualizzazione e formato di lettura (PDF, E-pub).

**3.3 - LIBRI**

Progettare grafica di libri definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici e tipografici.

**3.2 - CATALOGHI E MONOGRAFIE**

Progettare cataloghi e monografie definendo formato, copertina, gabbia d'impaginazione, tipo di carta, layout dei contenuti, tipo di rilegatura, colori e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

**3.1 - GIORNALI E RIVISTE**

Progettare la grafica di giornale o rivista definendo formato, tipo di carta, testata, gabbia d'impaginazione e caratteristiche degli elementi grafici, tipografici e fotografici.

## 4 - PACKAGING PUBBLICITÀ, ALLESTIMENTI

**4.4 - PAGINA PUBBLICITARIA**

Progettare pagina pubblicitaria comprensiva di titolo, immagine creativa, testo e firma.

**4.3 - STORE-FRONT**

Progettare tutti gli elementi grafici e visivi del brand nella sua interezza, con particolare rilievo agli aspetti di store-front quali insegne, banner interni, divise, menu, decorazione automezzi ecc.

**4.2 - ALLESTIMENTI**

Progettare prodotti per allestimenti (vele e roll up, striscioni, espositori fieristici, totem, corner, ecc.) e per stampe in digitale e 3D.

**4.1 - PACKAGING**

Progettare la grafica del packaging definendo layout, caratteri e colori sulla base della forma, della dimensione e delle proporzioni del prodotto da confezionare.

## 5 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

**5.2 - PREVENTIVAZIONE DEI COSTI**

Predisporre preventivo in base a tipo di lavorazioni richieste, materiali necessari, attrezzature, personale coinvolto (ad. es. fotografi, illustratori, impaginatori, stampatori, ecc.) e tempi di realizzazione.

**5.1 - PRESENTAZIONE AL COMMITTENTE**

Presentare al committente la proposta progettuale comprensiva degli elementi di comunicazione indicati dal cliente e/o ideati che uniti alla grafica contemperino alle esigenze del cliente soddisfacendo i vincoli imposti.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-02 REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico. | Format_5D |

## 1 - ESECUZIONE DELLA FOTO

**1.4 - FOTOGRAFIA TECNICA E SPORTIVA**

Realizzare fotografie tecniche e sportive utilizzando teleobiettivi professionali, predisponendo il punto di scatto ideale, gestendo l'effetto movimento nello scatto ed eseguendo foto macro.

**1.3 - RITRATTI**

Realizzare ritratti curando la scelta delle ottiche, interagendo in modo efficace con i modelli durante gli scatti.

**1.2 - STILL LIFE**

Realizzare fotografie di oggetti inanimati (es. fiori, frutta, cibo, oggetti di uso comune) curando la scelta dell'ottica ideale, la composizione del set, la gestione di luci e ombre, la temperatura colore della foto.

**1.1 - FOTOGRAFIE DI PAESAGGI**

Realizzare fotografie di paesaggi curando l'impostazione della macchina, scegliendo l'inquadratura migliore e utilizzando eventuali filtri per ottenere effetti speciali.

## 2 – ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

**2.3 - ILLUMINAZIONE PER EFFETTI SPECIALI**

Creare effetti speciali utilizzando diverse tecniche e strumenti di illuminazione facendo uso dei diversi accessori (es. nido d'ape, pannelli lamellari).

**2.2 - ILLUMINAZIONE PER RITRATTI**

Allestire un set per ritratti fotografici mediante l'impiego di schemi di luce fondamentali per gestire luci ed ombre, anche mediante sorgenti speciali (es. luce ad anello).

**2.1 - TECNICHE DI ILLUMINAZIONE**

Gestire tecnologie di illuminazione artificiale e il corretto utilizzo delle sorgenti (es. luce continua, flash, flash sincronizzati, faretti a LED, softbox, etc.) per il set fotografico di still-life e/o foto di prodotto.

## 3 - BACKUP DELLE FOTO

**3.3 - GESTIONE BACKUP REMOTI**

Eseguire il backup di file su dispositivi remoti utilizzando infrastrutture server e relative client (WebDav e Cloud).

**3.2 - ESECUZIONE DI BACKUP**

Eseguire il backup dei file su supporti locali, di rete o dischi ottici al fine di creare una copia di sicurezza delle foto realizzate.

**3.1 - ORGANIZZAZIONE ARCHIVIO**

Preparare la scheda di memoria, trasferire le foto su computer ed organizzare l'archivio generale dei file importati con suddivisione in cartelle e rinomina dei file secondo le proprie esigenze d'uso.

## 4 - GESTIONE DELLE FOTO

**4.2 - GESTIONE DEI METADATI**

Utilizzare un software di gestione immagini (es. Adobe Lightroom) per inserire metadati descrittivi nel database fotografico, funzionali alla generazione di query di ricerca e suddivisione degli scatti in base al contenuto.

**4.1 - RACCOLTA E CLASSIFICAZIONE FOTO**

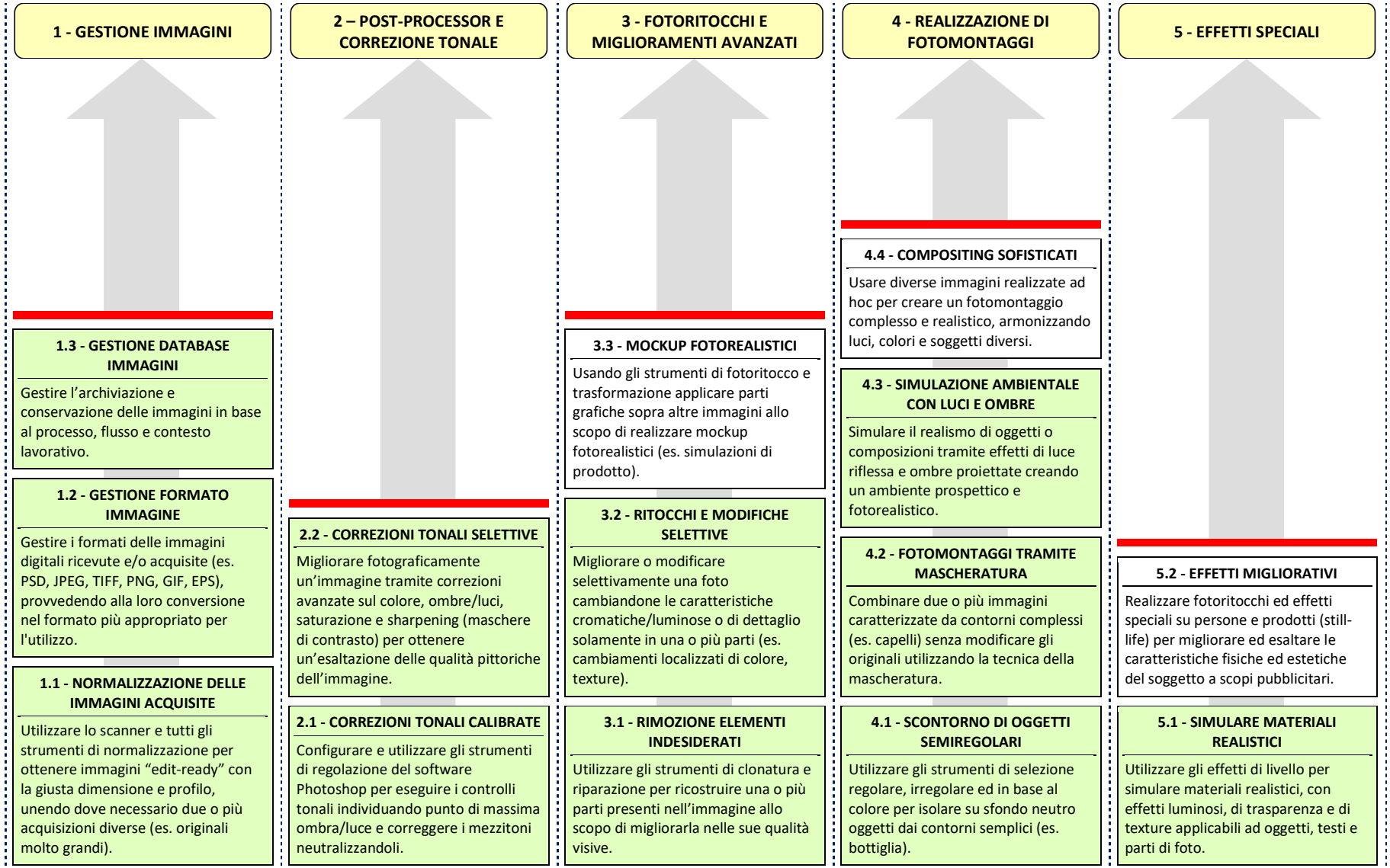
Importare i file immagine e suddividerli in raccolte separate in base alle caratteristiche visive delle foto.

## 5 - ELABORAZIONE IN CAMERA RAW

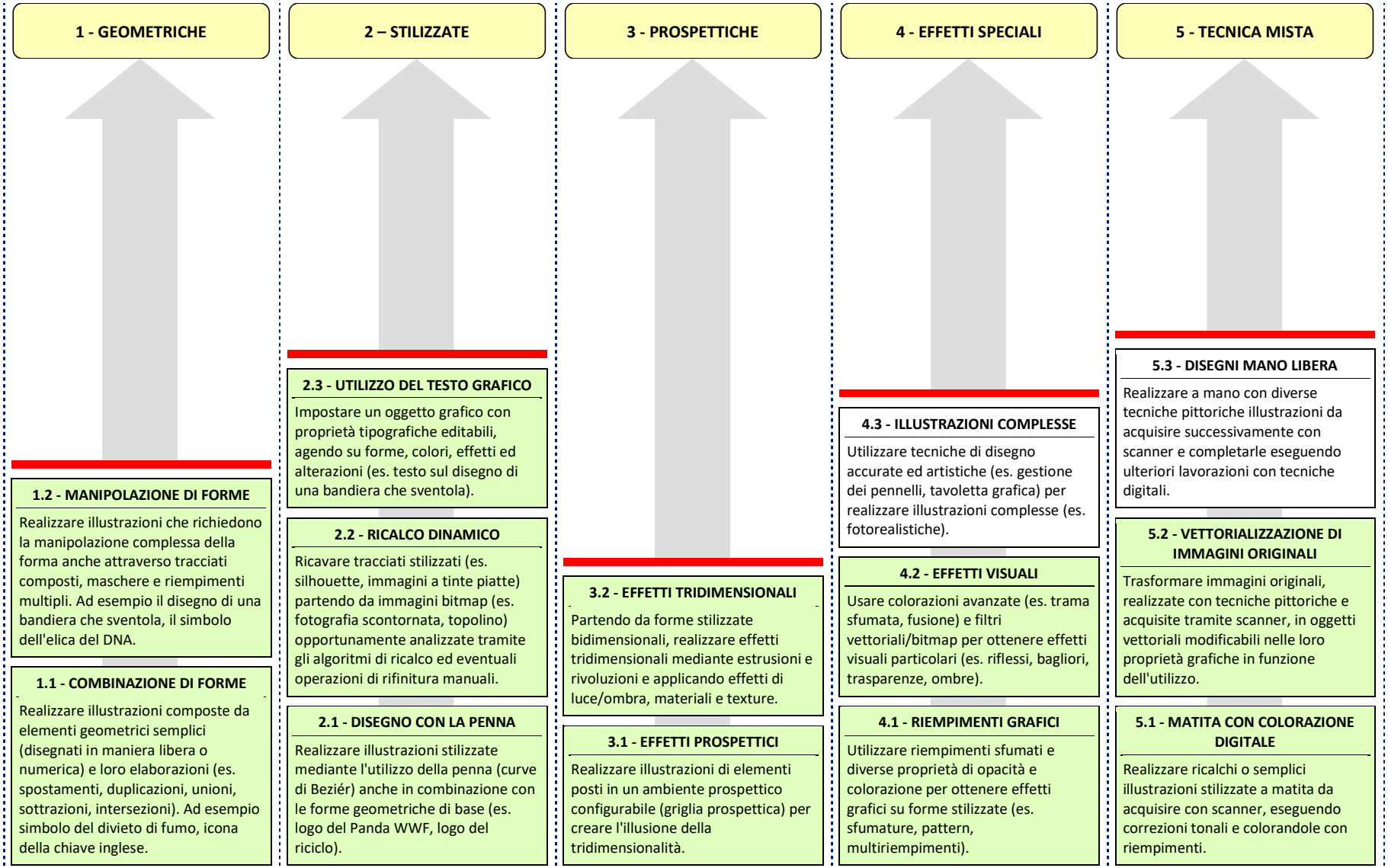
**5.1 - SVILUPPO FILE RAW**

Utilizzare le funzioni di editing RAW all'interno dei SW di gestione fotografica al fine di manipolare i dati del sensore a scopo migliorativo (es. punti spot, temperatura colore, calibrazione delle ombre) anche convertendo i file RAW originali in file DNG.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-03 ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-04 CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-05 | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale. | | | Format_5D |

## 1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO

### 1.3 - FORMATI SPECIALI

Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.

### 1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA

Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.

### 1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA

Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).

## 2 – IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI

### 2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI

Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.

### 2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE

Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.

### 2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE

Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.

## 3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT

### 3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING

Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.

### 3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO

Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).

### 3.2 - CREAZIONE DI STILI

Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.

### 3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA

Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).

## 4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA

### 4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA

Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.

### 4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA

Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.

### 4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA

Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.

### 4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT

Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).

## 5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE

### 5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE

Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).

### 5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO

Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.

### 5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB

Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.

### 5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF

Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-06 | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del progetto e di specifiche esigenze realizzative, eseguire le riprese video, le registrazioni audio, nonché il trattamento del suono adatto per la composizione di una o più tracce all'interno di un contesto comunicativo, utilizzando diverse tecnologie e strumentazioni e tenendo conto di aspetti tecnici, organizzativi, gestionali. | | | Format_4D |

## 1 - SET DI RIPRESA

### 1.3 - STYLING DEI SOGGETTI

Verificare e preparare le qualità estetico/visive dei soggetti da riprendere (ES. still-life, soggetti umani, paesaggi) in rapporto allo storyboard, alla luce ambiente ed alle angolature di ripresa.

### 1.2 - SETUP DELLE LUCI

Verificare l'illuminazione appropriata del set tramite attrezzature tecniche specifiche quali faretti illuminanti, ambienti a luce naturale, pannellature in accordo con il progetto e lo storyboard.

### 1.1 - SCRIPT E STORYBOARDING

Realizzare lo script e lo storyboard dettagliato delle scene di ripresa con le indicazioni necessarie.

## 2 – RIPRESE VIDEO

### 2.4 - AUSILI PER LE RIPRESE

Utilizzare ausili tecnici ai movimenti di ripresa quali Steadycam™, carrelli, aste telescopiche, ecc.

### 2.3 - PIANI DI RIPRESA

Utilizzare cineprese digitali con scelta delle ottiche intercambiabili in rapporto al tipo di piano-ripresa.

### 2.2 - RIPRESE E REGIA VIDEO

Adottando tecniche di regia e tipi di inquadrature e dopo aver scelto l'ottica migliore, effettuare riprese video con l'utilizzo del treppiedi, della tecnica "a spalla", con supporti dal peso bilanciato o con stabilizzatore di immagine.

### 2.1 - SETUP DISPOSITIVI

Impostare correttamente il dispositivo (es. videocamera, smartphone, DLSR) con funzionalità manuali per effettuare riprese bilanciate, con le giuste tonalità e qualità prospettiche come la profondità di campo/ velocità di shutter e impostare risoluzione fotogramma e velocità di ripresa (FPS).

## 3 - REGISTRAZIONI AUDIO

### 3.3 - PREMIX E OTTIMIZZAZIONE

Realizzare un premissaggio delle registrazioni effettuate ottimizzando le tracce in vista del montaggio definitivo, tramite normalizzazione ed esportazione di tracce RRM (really ready to mix).

### 3.2 - IMPOSTAZIONE LIVELLI

Impostare il livello di ripresa in funzione del progetto, del tipo di ambiente e del conseguente rumore di fondo per ottenere registrazioni dal rapporto segnale/rumore ottimale.

### 3.1 - REGIA AUDIO

Impostare una piccola regia audio mobile sul set di ripresa, scegliendo i microfoni appropriati al tipo di ripresa e verificando connessioni, cablaggi, preamplificazione ed eventuali dispositivi wireless (es. clip su attore).

## 4 - BACKUP/GESTIONE MASS STORAGE PER AUDIOVISIVI

### 4.4 - STORAGE E CLOUD

Utilizzare e configurare sistemi cloud per il backup automatico delle librerie di acquisizione tramite protocolli differenti (es. FTP, SSH).

### 4.3 - SISTEMI NAS

Utilizzare sistemi di storage di rete (NAS) per il backup dei dati di ripresa.

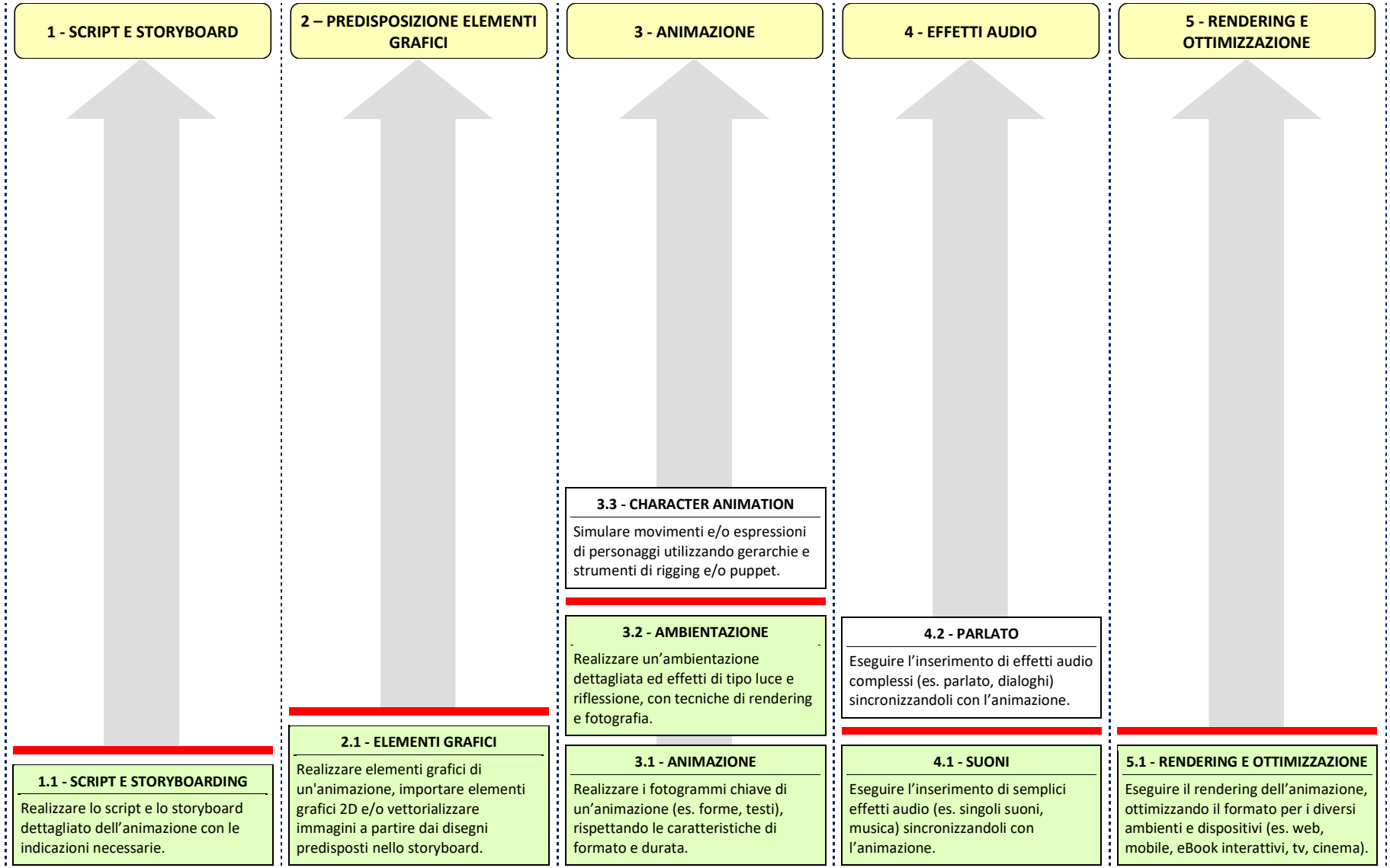
### 4.2 - SETUP DEL MASS STORAGE

Configurare sistemi mass storage dedicati a grossi volumi di dati, come ad esempio sistemi RAID condischi intercambiabili.

### 4.1 - GESTIONE DISPOSITIVI DI MEMORIA

Eseguire la gestione, formattazione ed importazione dei dati dai dispositivi di memoria utilizzate nelle riprese.

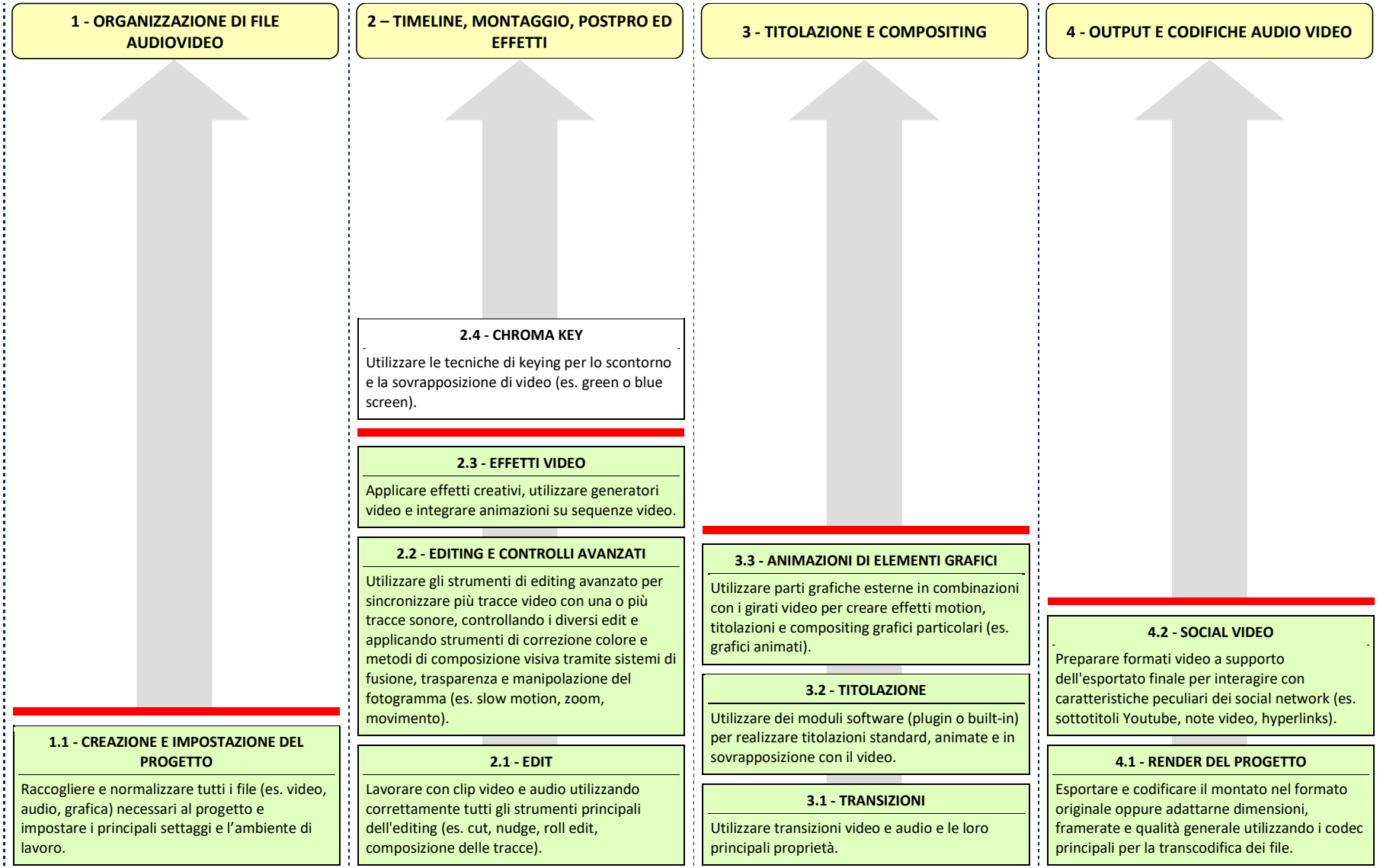
| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-07 REALIZZAZIONE DI ANIMAZIONI 2D EQF-3<br>A partire da uno storyboard, il soggetto è in grado di realizzare animazioni digitali utilizzando software di animazione in 2D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto di animazione. | Versione 3<br>15/01/2020<br>Format_5D |
|---|---|---|



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-08 | REALIZZAZIONE DI MODELLI E ANIMAZIONI 3D | EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | A partire da un progetto esecutivo, il soggetto è in grado di realizzare modelli e animazioni tridimensionali utilizzando software di grafica ed animazione in 3D, tenendo conto dei vincoli tecnici/economici, dei media prescelti (web, mobile, e-book interattivi, tv, cinema) e dei fruitori finali del prodotto. | | | Format_5D |

| 1 - MODELLAZIONE | 2 – ILLUMINAZIONE | 3 - MATERIALI | 4 - RENDERING | 5 - ANIMAZIONE |
|---|---|---|---|---|
| **1.4 - SCULTURA IN 3D**<br>Realizzare forme organiche e oggetti complessi con tecnica e strumenti di Sculpting (scultura in 3D). | **2.3 - GLOBAL ILLUMINATION FISICA**<br>Realizzare l'illuminazione di una scena, utilizzando tecniche di precisione fisica, simulando motori di render unbiased, luci tipo IES, e generando affinando immagini multipass anche con processi di post produzione. | **3.4 - SISTEMI PARTICELLARI**<br>Creare materiali particellari, aeriformi e liquidi con differenti gradi di viscosità (es. nuvole, fumi, gas, liquidi). | **4.4 - COMPOSITING ESTERNO**<br>Esportare la scena su una piattaforma di compositing esterno e completarla con effetti di illuminazione e rifinirla (es. correggerne il colore). | **5.4 - ANIMAZIONE PARTICELLE**<br>Realizzare animazioni di particelle complesse (es. fumi, fluidi) con iterazioni di forze esterne (es. vento) con studio di movimenti e principi di aerodinamiche. |
| **1.3 - MODELLAZIONE NURBS**<br>Realizzare oggetti con tecniche di modellazione NURBS. | **2.2 - GLOBAL ILLUMINATION**<br>Realizzare l'illuminazione di una scena, con stile Illuminazione Globale (es. oggetti d'arredo, scene d'interno ed esterni), utilizzando immagini HDRI e algoritmi particolari. | **3.3 - BODY PAINTING**<br>Creare testures con tecnica di Body Painting su soggetti e forme organiche. | **4.3 - PREPARAZIONE PER COMPOSITING ESTERNO**<br>Predisporre il rendering per il compositing esterno su ambienti dedicati tipo After eEffects, Nuke ecc. | **5.3 - RIGGING**<br>Realizzare animazione rigging (es. di volti, animali) utilizzando elementi come ossa, scheletri ecc, ed impostando i muscoli ed effetti simili. |
| **1.2 - MODELLAZIONE 2D E POLIGONALE**<br>Realizzare forme in 2D partendo da primitive grafiche (es. quadrati, cerchi) con strumenti e tecniche idonee (es. SNAP, ricalco di immagini) e realizzare oggetti con strumenti di modellazione poligonale. | **2.1 - ILLUMINAZIONE DI UN AMBIENTE/SCENA**<br>Realizzare l'illuminazione di una scena (es.una statua, un elemento d'arredo) con tecnica Light Dome e con luce tipo Omni e Luci tipo Spot e 3 point. | **3.2 - MATERIALI COMPLESSI**<br>Creare materiali complessi e procedurali (es. capelli, erba, peli, piume) con strumenti adatti alla gestione di filamenti e alla produzioni di materiali tipo "shader procedurali". | **4.2 - RENDERING DI UN'ANIMAZIONE**<br>Renderizzare una scena di Interni applicando parametri adatti per la gestione di oggetti di grandi e piccole dimensioni, utilizzando le tecniche di messa a fuoco. | **5.2 - ANIMAZIONI CON DINAMICHE**<br>Realizzare animazioni di oggetti utilizzando le proprietà fisiche (es. tipo massa) e strumenti come connettori, motori, forze ecc. |
| **1.1 - MODIFICA MODELLI 3D**<br>Importare modelli 3D preesistenti e/o ricavati da foto in appositi SW ed eseguire modifiche (es. dimensioni, pulitura, adattamento). | | **3.1 - MATERIALI STANDARD**<br>Creare e associare materiali standard (es. superfici traslucide, vetri) con strumenti di editing materiale, e shader procedurali, e tecniche di texturizzazione. | **4.1 - RENDERING STATICO**<br>Renderizzare scene applicando parametri adatti per la gestione di oggetti di piccole e/o grandi dimensioni (es. forchetta, tavolo, stanza, alberi). | **5.1 - ANIMAZIONI CON KEYFRAME**<br>Realizzare animazioni utilizzando i keyframe (o fotogrammi chiave) di oggetti inanimati e di personaggi, con movimenti di articolazioni. |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-09 | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze dello storyboard e dei materiali presenti, il soggetto è in grado di effettuare un montaggio del video e dell'audio tenendo conto dei tempi di esecuzione e dei vincoli presenti nel progetto, finalizzando il file in alta qualità per Web, TV e Cinema. | | | Format_4D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-10 REALIZZAZIONE DI INTERFACCE GRAFICHE EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni di progetto e partendo dal materiale testuale e grafico fornito, il soggetto è in grado di realizzare interfacce grafiche interattive (es. edizioni interattive, sito web, applicazione mobile), curando in particolare l'efficacia dell'esperienza utente. | Format_5D |

### 1 - CONTROLLO MATERIALE

**1.2 - STRUTTURA DEL TESTO**

Effettuare operazioni di ottimizzazione del testo in funzione della struttura e dei dati del progetto applicativo/web da realizzare (es. rimuovere formattazione e stili sovrabbondanti).

**1.1 - ANALISI MATERIALI**

Verificare la consistenza e la qualità dei materiali forniti in rapporto al prodotto che si deve realizzare, richiedendo eventuali integrazioni al cliente o realizzando in proprio gli elementi mancanti.

### 2 – STRUTTURA

**2.3 - TAG STRUTTURATI**

Progettare struttura ed interazione partendo da formati di interscambio a cui associare un valore semantico e di struttura (es. XML).

**2.2 - INTERAZIONE**

Strutturare i contenuti più complessi (es. liste, tabelle, form) e le modalità di interazione (Interaction Design) in accordo con le specifiche del contesto applicativo (es. mobile, desktop, TV).

**2.1 - STRUTTURAZIONE DEL DOCUMENTO**

Definire la struttura del documento/applicazione HTML nelle sue parti strutturali e di navigazione utilizzando i tag più comuni (es. titoli, paragrafi, immagini, video, ancore).

### 3 - OTTIMIZZAZIONE CONTENUTI MULTIMEDIALI

**3.3 - INTEGRAZIONE**

Realizzare integrazione con le funzionalità native del dispositivo, quali GPS, sensori, schermo touch, multimedialità, risoluzione schermo, accelerazione grafica, ecc.

**3.2 - OTTIMIZZAZIONE AUDIO E VIDEO**

Ottimizzare contenuti multimediali (audio e video) attraverso la transcodifica e il salvataggio in formato web-ready.

**3.1 - OTTIMIZZAZIONE DI IMMAGINI E ILLUSTRAZIONI**

Ottimizzare immagini, illustrazioni ed elementi multimediali per l'uso on-line (es. dimensione e tecniche di compressione), separando eventuali elementi allo scopo di renderli interattivi nell'interfaccia.

### 4 - LAYOUT

**4.4 - COMPILARE CSS DINAMICI**

Usare framework dedicati alla compilazione dinamica dei fogli stile che si integrano con CMS (es. Less).

**4.3 - SELETTORI AVANZATI**

Utilizzare i selettori avanzati (es. selettore child) per individuare e stilizzare elementi univoci (es. drop cap) all'interno del layout.

**4.2 - EFFETTI CSS3**

Usare l'interattività e gli effetti CSS3 per migliorare il risultato finale.

**4.1 - LAYOUT DI BASE**

Definire il layout e il posizionamento CSS degli elementi (es. uso dei sistemi a griglia come Bootstrap) comprensivo della loro stilizzazione tipografica in funzione delle diverse piattaforme (es. iOS, Android).

### 5 - OTTIMIZZAZIONE PER DISPOSITIVI MOBILE

**5.2 - ANALISI E FILTRAGGIO**

Analizzare e filtrare materiali/contenuti per la fruizione ottimizzata da dispositivi mobili.

**5.1 - OTTIMIZZAZIONE CSS**

Ottimizzare CSS per dispositivi mobili, mediante utilizzo di media query e soluzioni ad hoc finalizzate alla portabilità di un sito in modalità responsive sulle differenti piattaforme mobili presenti sul mercato.

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

**SST-GRA-11** **REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS** **EQF-3**

A partire dalle specifiche del progetto (es. idea grafica, struttura di navigazione) e dai contenuti forniti, realizzare un sito web utilizzando una piattaforma CMS, dalla definizione dell'aspetto visivo all'inserimento dei contenuti (es. testo, tabelle, immagini, video e audio), dalla strutturazione dei menù di navigazione fino alla messa online.

Versione 2
15/01/2020
Format_5D_3x

## 1 - INSTALLAZIONE

### 1.3 - INSTALLAZIONE IN REMOTO
Creare il proprio sito web mediante l'installazione di un CMS su una piattaforma online che fornisce servizi di web hosting (es. Altervista, Netsons).

### 1.2 - INSTALLAZIONE COMPONENTI AGGIUNTIVI
Installare nel CMS i componenti aggiuntivi (es. gallery, form contatti, ecommerce, newletter) necessari alla realizzazione del sito web.

### 1.1 - INSTALLAZIONE IN LOCALE
Creare il sito web sul proprio computer utilizzando applicazioni specifiche (es. MAMP, XAMPP) che consentono di installare in locale il CMS.

## 2 – STRUTTURA GRAFICA

### 2.3 - PERSONALIZZAZIONE TEMA DA EDITOR
Personalizzare l'aspetto grafico del tema attraverso modifica del file HTML o CSS.l CMS.

### 2.2 - PERSONALIZZAZIONE TEMA DA INTERFACCIA
Personalizzare l'aspetto grafico del tema (es. modifica colori, posizione di oggetti grafici, aspetto dei caratteri) utilizzato impiegando le funzionalità offerte dall'interfaccia grafica del CMS.

### 2.1 - USO DI UN TEMA PREDEFINITO
Scegliere il modello più idoneo al sito web da realizzare all'interno del set di temi predefiniti nel CMS o presenti in librerie esterne.

## 3 - CONTENUTI

### 3.5 - GESTIONE CONTENUTI MULTILINGUA
Utilizzare le funzionalità del CMS o di componenti aggiuntivi dedicati per generare siti multilingua.

### 3.4 - GESTIONE DEI COMPONENTI AGGIUNTIVI
Configurare i componenti aggiuntivi installati (es. gallery, form contatti, ecommerce, newletter) in funzione del loro utilizzo nel sito web da realizzare.

### 3.3 - STRUTTURAZIONE DELLA NAVIGAZIONE
Creare i menù sulla base della struttura di navigazione definita nel progetto esecutivo del sito web da realizzare.

### 3.2 - GESTIONE DEI MEDIA
Aggiungere contenuti multimediali (es. immagini, video e audio) e allegare file scaricabili dal sito (es. file PDF, ZIP).

### 3.1 - INSERIMENTO DEI CONTENUTI TESTUALI
Inserire i contenuti testuali (es. testo, tabelle dati) curandone l'aspetto visivo (es. formattazione dai caratteri, proprietà della tabella).

## 4 - FUNZIONALITÀ

### 4.3 - CONFIGURAZIONE UTENTI
Configurare i privilegi di accesso e modifica degli utenti al sito web (es. utente amministratore, utente che può editare solo i contenuti).

### 4.2 - MANUTENZIONE
Gestire nel tempo le attività di manutenzione del sito web (es. modifiche funzionali e/o di contenuto, correzione malfunzionamenti, backup e aggiornamenti software).

### 4.1 - TESTING E OTTIMIZZAZIONE
Verificare la funzionalità dei singoli elementi costituenti il sito web effettuando eventuali correzioni o miglioramenti.

## 5 - PUBBLICAZIONE

### 5.2 - TRASFERIMENTO DA LOCALE A REMOTO
Trasferire il sito web dal proprio computer locale a remoto effettuando le necessarie modifiche (es. modifica dei percorsi del database, caricamento via ftp dei file).

### 5.1 - MESSA ONLINE DEL SITO WEB
Effettuare tutte le attività necessarie per la messa online del sito web (es. abilitare componenti aggiuntivi, rendere pubblico il sito).

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-GRA-04**

# ADDETTO ALLA STAMPA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 6.3.4.2.0 | Stampatori offset e alla rotativa |
| 6.3.4.4.2 | Litografi, serigrafisti e incisori tipografici |
| 6.3.4.5.0 | Rilegatori e rifinitori post stampa |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 18.11.00 | Stampa di giornali |
| 18.12.00 | Altra stampa |
| 18.14.00 | Legatoria e servizi connessi |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

L'ADDETTO ALLA STAMPA è la figura professionale incaricata di realizzare, utilizzando elaborati (laste, file di stampa) precedentemente forniti, tutte le operazioni di stampa di un prodotto editoriale cartaceo e la sua formatura e rilegatura. Le sue principali attività consistono nel montare le forme grafiche per la stampa, preparare le attrezzature necessarie, realizzare il lavoro eseguito in prestampa, utilizzando i macchinari e le tecnologie più idonee per l'output editoriale in base al tipo di prodotto finale da ottenere, e in seguito rifilare le forme grafiche e provvedere alla rilegatura dello stampato. Svolge il suo lavoro nel reparto di stampa di aziende tipografiche, centri stampa.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale |
| **QPR-STA-01** | STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET | 3 | Completo |
| **QPR-STA-02** | STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO | 3 | Completo |
| **QPR-STA-03** | STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE | 3 | Completo |
| **QPR-STA-04** | ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO | 3 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-05** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche dei software di impaginazione digitale<br>• Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale<br>• Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici)<br>• Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione<br>• Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici<br>• Tecniche di controllo bozze<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato | • Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina<br>• Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi<br>• Creare eventuali grafismi decorativi<br>• Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico<br>• Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli<br>• Creare tabelle per organizzare dati informativi<br>• Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati<br>• Eseguire il controllo delle bozze stampate<br>• Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET

Codice: **QPR-STA-01** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dalle indicazioni ricevute, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche delle principali macchine da stampa offset (a foglio: offset-piana; a bobina: roto-offset; monocolore o pluricolore)<br>• Procedimenti e processi di stampa offset<br>• Caratteristiche delle matrici per stampa offset<br>• Processo di realizzazione delle matrici di stampa mediante l'utilizzo del CTP (computer to plate)<br>• Proprietà degli inchiostri (semitrasparenti o coprenti)<br>• Proprietà, tipologie e formati della carta<br>• Elementi di colorimetria<br>• Elementi di densitometria e spettrofotometria applicate al controllo della qualità degli stampati<br>• Principali problematiche di stampa<br>• Procedure di analisi e registrazione dei dispositivi della macchina da stampa offset<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni | • Montare in macchina i materiali di consumo (carta, inchiostro, soluzione di bagnatura)<br>• Preparare le lastre litografiche (matrici) di stampa<br>• Montare la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni iniziali (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare)<br>• Gestire la fase di avviamento della macchina per la stampa su un lato a un colore, su un lato a più colori e la stampa in bianca e volta<br>• Avviare la fase di tiratura monitorando sistematicamente l'andamento della stampa<br>• Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa<br>• Eseguire le operazioni di fine tiratura<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

## STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO

Codice: **QPR-STA-02** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche e usi delle macchine da stampa serigrafica (manuali, semi-automatiche e automatiche)<br>• Tecniche per la preparazione dei telai serigrafici<br>• Caratteristiche degli inchiostri utilizzati in serigrafia<br>• Le tecniche di stampa serigrafica e gli effetti sui diversi supporti finali (es. tessuto, vetro, ceramica, porcellana)<br>• Tecniche di controllo della qualità degli stampati<br>• La serigrafia nella stampa tessile<br>• Tecniche di nobilitazione di uno stampato<br>• Tecniche di asciugatura dello stampato (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno, …)<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni<br>• Elementi di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro per l'esecuzione della stampa serigrafica | • Scegliere il tessuto per serigrafia adatto al tipo di grafismo da realizzare<br>• Preparare e montare il telaio serigrafico<br>• Scegliere gli inchiostri serigrafici più adatti in funzione del supporto su cui stampare<br>• Impostare la stazione di stampa (giostra)<br>• Eseguire la stampa su supporti rigidi e flessibili<br>• Eseguire operazioni di rifinitura e nobilitazione del prodotto finale<br>• Utilizzare strumenti e materiali per il fissaggio e per l'asciugatura del grafismo<br>• Eseguire le operazioni di fine tiratura<br>• Avviare la fase di tiratura monitorando sistematicamente l'andamento della stampa<br>• Individuare e intervenire sulle principali problematiche di stampa<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

## STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE

Codice: **QPR-STA-03** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, canvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D).

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Cenni storici della stampa digitale: l'arte grafica del ventunesimo secolo<br>• Elementi caratteristici della stampa digitale (grafismo, tecnologia, inchiostro, supporto e finitura)<br>• La tecnologia di stampa digitale (inkjet, laser, lambda, trasferimento termico, sublimazione)<br>• La prototipazione 3D: tecnologia additiva e sottrattiva<br>• Caratteristiche dei diversi supporti (carta, carta adesiva, lucidi, vinile, canvas, tessuto)<br>• Criteri di scelta della macchina digitale in funzione del formato e del supporto di stampa<br>• Concetto di stampa certificata (profili colore ICC)<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni<br>• Elementi di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro per l'esecuzione della stampa serigrafica | • Scegliere e impostare la macchina digitale più adatta al tipo di stampa da eseguire<br>• Eseguire stampe digitali di piccolo formato mediante stampanti laser collegate a PC direttamente o mediante server di stampa<br>• Eseguire stampe composte (es. copertina da un cassetto e interni da altro) con eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione)<br>• Eseguire stampe digitali di grande formato su carta o altri supporti mediante plotter ink-jet<br>• Gestione delle problematiche di stampa che dipendono dalle successive fasi di allestimento dello stampato (es. vele e roll-up, occhiellatura banner, applicazioni dei supporti termoretraibili)<br>• Gestire la stampa digitale 3D di prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

## ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO

Codice: **QPR-STA-04** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tipologie e caratteristiche di carta, cartoni e materiali non cartacei per stampa<br>• Formati di stampa<br>• Tecniche e procedure di allestimento dello stampato (taglio, piegatura, cucitura, ecc.)<br>• Tecniche e procedure di finitura del prodotto stampato (plastificazione, verniciatura, fustellatura, cordonatura, ecc.)<br>• Macchine e materiali per l'allestimento dello stampato (piegatrici, raccoglitrici, cucitrici, ecc.)<br>• Procedure di settaggio delle macchine per l'allestimento dello stampato<br>• Tecniche di controllo dei prodotti grafici allestiti<br>• Tecniche e procedure di ricerca di malfunzionamenti e guasti<br>• Tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria e programmata di attrezzature, macchinari, utensili, etc.<br>• Procedure di compilazione del registro manutenzioni<br>• Elementi di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro per l'esecuzione della stampa serigrafica | • Scegliere il tipo di rilegatura più idoneo ai requisiti richiesti per il prodotto finito<br>• Utilizzare strumenti per il taglio, la misurazione dimensionale e per regolare il controllo dello spessore del prodotto da allestire<br>• Individuare e selezionare i materiali necessari alle operazioni di allestimento: colle, filo refe, ecc.<br>• Settare le macchine per l'allestimento dello stampato a seconda del tipo di lavorazione richiesta<br>• Utilizzare impianti di accoppiamento automatico o tecniche manuali per unire il fascicolo/insieme di fascicoli alla copertina<br>• Utilizzare macchine semiautomatiche/automatiche di piega, cucitura, incollatura, fustellatura, cordonatura e rilegatura<br>• Monitorare il corretto funzionamento delle macchine<br>• Applicare tecniche per il controllo dei prodotti finiti<br>• Confezionare il prodotto finito (packaging) in maniera adeguata per il trasporto e la conservazione<br>• Eseguire la ricerca dei guasti attraverso una rilevazione visiva e strumentale<br>• Eseguire la compilazione della commessa di lavoro<br>• Eseguire la manutenzione ordinaria e programmata<br>• Compilare il registro manutenzione |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# ADDETTO ALLA STAMPA

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale | |
| **QPR-STA-01** | STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET | 3 | Completo | |
| **QPR-STA-02** | STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO | 3 | Completo | |
| **QPR-STA-03** | STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE | 3 | Completo | |
| **QPR-STA-04** | ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO | 3 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-05 | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale. | | | Format_5D |

### 1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO

**1.3 - FORMATI SPECIALI**

Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.

**1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA**

Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.

**1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA**

Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).

### 2 – IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI

**2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI**

Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.

**2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE**

Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.

**2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE**

Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.

### 3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT

**3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING**

Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.

**3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO**

Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).

**3.2 - CREAZIONE DI STILI**

Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.

**3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA**

Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).

### 4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA

**4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA**

Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.

**4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA**

Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.

**4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA**

Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.

**4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT**

Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).

### 5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE

**5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE**

Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).

**5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO**

Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.

**5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB**

Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.

**5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF**

Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-STA-01 STAMPA CON PROCEDIMENTO OFFSET EQF-3

A partire dalle indicazioni ricevute, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa su carta di prodotti grafici mediante macchine da stampa offset (a foglio o a bobina) assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.

Versione 4
15/01/2020
Format_5D_1x

### 1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA

**1.4 - MONTAGGIO ACCESSORI**

Eseguire il montaggio degli accessori (es. numeratrice automatica, segna carta per lo strappo) sulla macchina.

**1.3 - PREPARAZIONI SPECIALI**

Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e la carta nel formato richiesto mediante tagli calcolati per minimizzare gli scarti.

**1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI**

Preparare i materiali di consumo (preparare la carta nel formato richiesto mediante tagli regolari senza scarti; preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite; preparare la soluzione di bagnatura) ed effettuare la regolazione della macchina per il passaggio di carta di qualsiasi tipologia e spessore.

**1.1 - USO MATERIALI STANDARD**

Montare in macchina i materiali di consumo reperibili in commercio (carta già tagliata e con grammatura tra 80 g e 250 g; inchiostro semitrasparente o coprente; soluzione di bagnatura) e la lastra di stampa ed effettuare le regolazioni base (passaggio in macchina della carta, regolazione del calamaio in funzione del soggetto da stampare).

### 2 – AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

**2.3 - STAMPA IN BIANCA E VOLTA**

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su due lati (bianca e volta in 16 o in 12).

**2.2 - STAMPA 1 LATO A PIÙ COLORI**

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo retinato a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi, controllando la rispondenza del colore con lo spettrofotometro e la qualità del retino con il densitometro.

**2.1 - STAMPA 1 LATO 1 COLORE**

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa su un lato di un grafismo al tratto a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la quantità del colore con il densitometro e producendo infine il foglio di riferimento.

### 3 - TIRATURA DELLO STAMPATO

**3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI**

Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. caucciù, lastra) o inceppamenti.

**3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE**

Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro e all'ingrossamento del punto (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.

**3.1 - MONITORAGGIO VISIVO**

Avviare la fase di tiratura e controllare sistematicamente (ogni 50/100 copie) l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il foglio campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.

### 4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO

**4.1 - FINE TIRATURA**

Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.

### 5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

**5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata (es. cambio olio, regolazione schiacciamento rulli) della macchina o di sostituzione di parti usurate (es. rulli bagnatori o inchiostratori, caucciù).

**5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia filtri, pulizia cilindri di stampa).

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

## SST-STA-02 STAMPA CON PROCEDIMENTO SERIGRAFICO EQF-3

Sulla base delle indicazioni ricevute, il soggetto è in grado di gestire l'intero processo di stampa serigrafica di prodotti grafici su supporti di varia natura (es. tessuto, vetro, ceramica), assicurando gli aspetti qualitativi e quantitativi specificati nel piano di produzione relativo alla commessa di riferimento.

Versione 3
27/04/2016
Format_5D_1x

### 1 - ALLESTIMENTO DELLA MACCHINA

**1.4 - SUPPORTI IN RIVOLUZIONE O IN BOBINA**

Preparare la macchina per la stampa su oggetti in rivoluzione curvi o cilindrici (ad esempio bottiglia) o con supporti piani in bobina (tessuto o carta adesiva in rotolo).

**1.3 - PREPARAZIONI COMPLETA DEL TELAIO**

Preparare l'inchiostro sulla base di un campione fornito e realizzare completamente il telaio.

**1.2 - PREPARAZIONE MATERIALI**

Montare in macchina i supporti in piano non stabili su cui stampare (tessuto, gomma elastica), preparare l'inchiostro sulla base delle indicazioni tecniche fornite e completare la preparazione del telaio presensibilizzato standard reperibile in commercio (già tesato e sensibilizzato, ma da esporre e sviluppare).

**1.1 - USO MATERIALI STANDARD**

Montare in macchina i supporti in piano e stabili su cui stampare (carta, plastica, vetro, legno, circuiti elettronici), l'inchiostro pronto all'uso reperibile in commercio e il telaio pronto per la stampa (già tesato, sensibilizzato, esposto e sviluppato).

### 2 – AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

**2.3 - STAMPA PIÙ COLORI RETINATI**

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti retinati (trama del tessuto del telaio >70 fili/cm) a più colori.

**2.2 - STAMPA PIÙ COLORI AL TRATTO**

Gestire l'avviamento della macchina per la stampa di soggetti al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a più colori, agendo sul registro di sovrapposizione per allineare i grafismi.

**2.1 - STAMPA 1 LATO AL TRATTO**

Gestire l'avviamento della macchina (montaggio telaio e creazione del fuori contatto) per la stampa di un grafismo al tratto (trama del tessuto del telaio <70 fili/cm) a un colore, agendo sul registro di posizione per centrare il grafismo rispetto al supporto di stampa, controllando la qualità del grafismo e la quantità del colore, producendo infine il campione di riferimento.

### 3 - TIRATURA DELLO STAMPATO

**3.3 - GESTIONE DEI FERMI MACCHINA ACCIDENTALI**

Gestire le problematiche relative a fermi macchina accidentali dovuti a rotture (es. racla, raschietto, piano aspirante) o inceppamenti.

**3.2 - MONITORAGGIO STRUMENTALE**

Controllo strumentale (oggettivo) della corrispondenza con il foglio campione con particolare riferimento al colore (con spettrofotometro), alla quantità di inchiostro (con densitometro) ed eventuale recupero delle anomalie riscontrate.

**3.1 - MONITORAGGIO VISIVO**

Avviare la fase di tiratura e controllare l'andamento di stampa (registro, pulizia, cromaticità, qualità grafismi), verificandone visivamente (valutazione soggettiva) la corrispondenza con il campione e gestendo l'eventuale recupero delle anomalie.

### 4 - CONCLUSIONE DEL LAVORO

**4.2 - CONSOLIDAMENTO DEL GRAFISMO**

Eseguire le operazioni per proteggere, fissare o far reagire il grafismo stampato sul supporto (forno con lampade UV, spray protettivi, cottura in forno).

**4.1 - FINE TIRATURA**

Eseguire le operazioni di pulizia della macchina, di documentazione dello stato di avanzamento della commessa e di stoccaggio degli stampati per le successive fasi di lavorazione.

### 5 - MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

**5.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

Eseguire le operazioni di manutenzione periodica programmata della macchina (es. cambio olio, pulizia sistema pneumatico) o di sostituzione di parti usurate (es. racla, raschietto, sistema pneumatico).

**5.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria della macchina (es. lubrificazione parti mobili, pulizia piano aspirante).

**SCHEDA SITUAZIONI TIPO**

**SST-STA-03** **STAMPA CON PROCEDIMENTO DIGITALE** **EQF-3**

A partire dal file in uscita dalla fase di impaginazione digitale, gestire l'intero processo di stampa in digitale di prodotti grafici su diversi supporti di formato piccolo (es. carta a fogli singoli, carta adesiva, lucidi) o grande (es. carta in bobina, vinile, canvas, tessuto) o per la realizzazione di prototipi in materiale plastico (es. stampa 3D).

Versione 4
27/04/2016
Format_5D

## 1 - GESTIONE FOTOCOPIATRICE

**1.2 - FOTOCOPIE FASCICOLATE**

Gestire la copiatura, la composizione (gestione differenziata dei cassetti per copertine, intercalari e interni anche di diverso formato) e la finitura in linea (piega, pinzatura, brossura, perforazione, rifilatura) dei fascicoli da riprodurre.

**1.1 - FOTOCOPIE STANDARD**

Effettuare la fotocopiatura di documenti, anche con l'utilizzo dell'inseritore automatico dei fogli (ADF), gestendo le stampe fronte retro in funzione degli originali, gli ingrandimenti e le riduzioni di formato e la fascicolazione dei fogli prodotti.

## 2 – STAMPE DI PICCOLO FORMATO

**2.3 - STAMPE CERTIFICATE**

Effettuare le stampe certificate che prevedono la gestione dei profili colore ICC.

**2.2 - STAMPE COMPOSTE E COMPRENSIVE DI FINITURA**

Effettuare la gestione della stampa attraverso server di stampa, comprensiva delle impostazioni relative alle stampe composte (copertina da un cassetto e interni da altro) e alle eventuali finiture in linea (es. piega, pinzatura, brossura, perforazione).

**2.1 - STAMPE NORMALI**

Gestire l'impostazione delle proprietà della stampante (tipo e formato del supporto su cui stampare (carta, carta adesiva, lucidi), stampa in fronte e retro) e l'invio della stampa da software applicativo.

## 3 - STAMPE DI GRANDE FORMATO

**3.2 - STAMPA SU ALTRI SUPPORTI**

Effettuare stampe di grande formato su altri tipi di supporti (vinile, canvas, tessuto) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato e ottimizzando gli spazi di stampa al fine di ridurre gli scarti di produzione.

**3.1 - STAMPA SU CARTA**

Effettuare stampe di grande formato su carta (a fogli singoli o in bobina; carta uso mano o patinata) gestendo l'intero processo mediante il software applicativo abbinato al tipo di plotter utilizzato.

## 4 - STAMPA ADDITIVA IN 3D

**4.1 - STAMPA ADDITIVA**

Produrre prototipi o gadget a piccola tiratura in materiale plastico mediante stampanti 3D a tecnologia additiva.

## 5 - GESTIONE PLOTTER DA TAGLIO

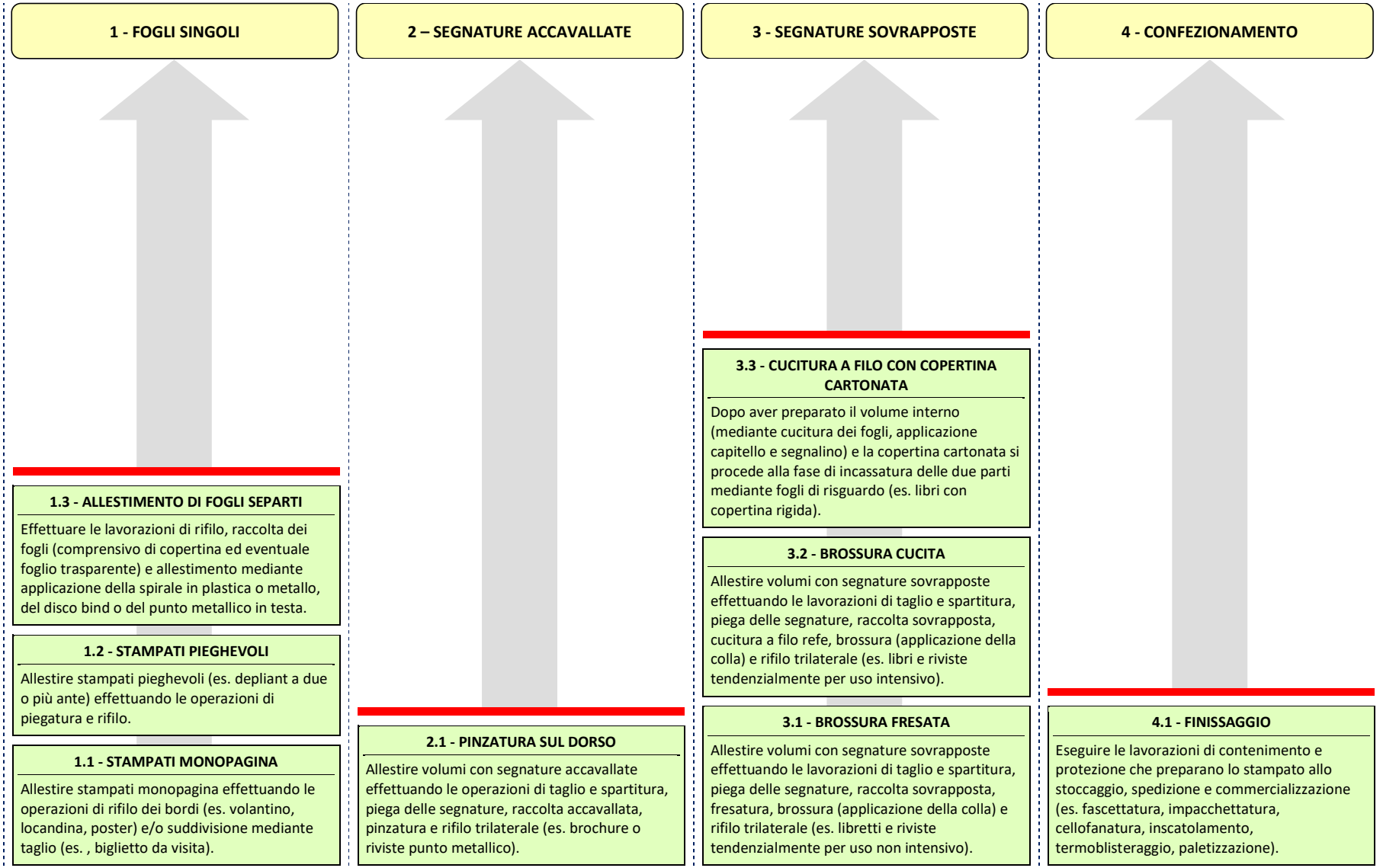
**5.2 - TAGLIO CON FRESA O LASER**

Gestire plotter da taglio con fresa o laser impiegati per intagliare materiali spessi (es. cartone ondulato, polistirolo) da utilizzarsi per la produzione di es. totem cartonati, packaging a piccola tiratura).

**5.1 - TAGLIO CON LAMA**

Gestire plotter da taglio con lama impiegati per intagliare disegni, scritte e forme su vinile adesivo, carta, tessuto floccato e materiali rifrangenti.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-STA-04 ALLESTIMENTO DELLO STAMPATO EQF-3 | Versione 2 27/04/2016 |
|---|---|---|
| | A partire dagli stampati forniti e dalle specifiche tecnico-estetiche richieste dal committente, il soggetto è in grado di allestire il prodotto grafico confezionandolo in maniera adeguata per la conservazione, il trasporto e la consegna al destinatario finale. | Format_4D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-GRA-05**

# FOTOGRAFO DIGITALE

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.7.1.0 | Fotografi e professioni assimilate |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 74.20.11 | Attività di fotoreporter |
| 74.20.12 | Attività di riprese aeree nel campo della fotografia |
| 74.20.19 | Altre attività di riprese fotografiche |
| 74.20.20 | Laboratori fotografici per lo sviluppo e la stampa |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il FOTOGRAFO DIGITALE riproduce immagini di persone, oggetti, situazioni e ambienti utilizzando la macchina fotografica digitale. Cura l'allestimento del set: lo sfondo, le luci, la disposizione di oggetti e persone; scatta le fotografie e ne segue il successivo processo di sviluppo e miglioramento qualitativo attraverso l'utilizzo di software applicativi per l'elaborazione digitale delle immagini (es. Adobe Photoshop). Infine, seleziona le fotografie che ritiene migliori e più significative, predispone, eventualmente, un album, un book o un servizio fotografico secondo gli accordi stabiliti con la committenza. L'attività del fotografo ha sia una valenza artistica, costituita essenzialmente dalla realizzazione dell'immagine e sia una dimensione artigiana, qualora operi direttamente anche allo sviluppo e alla stampa delle immagini.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3. Sono considerate qualifiche preferenziali:
- Addetto alla produzione grafica digitale
- Addetto alla computer grafica

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto tecnico - settore Tecnologico – indirizzo Grafica e Comunicazione
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo design
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo audiovisivo e multimediale
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo grafica

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Completo |
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-02** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Fondamenti di ripresa fotografica<br>• Criteri di scelta delle attrezzature fotografiche<br>• Caratteristiche tecniche delle diverse ottiche<br>• Sistemi di illuminazione e di gestione delle luci<br>• Criteri di allestimento e styling di un set fotografico<br>• Tecniche di ripresa di soggetti still life<br>• Tecniche di esecuzione di foto ritratto<br>• Tecniche di esecuzione dello scatto di reportage<br>• Criteri di archiviazione e classificazione delle foto<br>• Norme legali di copyright | • Impostare i parametri della fotocamera, riprendendo in modalità manuale, con priorità di tempi e diaframmi<br>• Scegliere le ottiche in rapporto al tipo di inquadratura, luce e resa visiva prospettica<br>• Preparare ed impostare diverse tipologie di illuminazioni naturali ed artificiali creando una luce suggestiva e di impatto per il soggetto<br>• Scattare tramite l'uso del treppiede e a ripresa diretta<br>• Scattare in studio in tethering remoto (es. via wi-fi o bluetooth) con un computer<br>• Eseguire elaborazioni delle foto in camera RAW<br>• Archiviare e classificare le foto secondo criteri funzionali a query di ricerca e suddivisione degli scatti in base a contenuto e qualità<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-12** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Avendo a disposizione un personal computer destinato alla produzione grafica (es. Apple iMac), il soggetto è in grado di utilizzare le principali funzioni presenti nel sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Gli elementi hardware di un personal computer<br>• Le caratteristiche di un sistema operativo ad interfaccia grafica<br>• Il concetto di account e i permessi collegati<br>• Le impostazioni che possono essere personalizzate<br>• Le applicazioni di sistema e le applicazioni utente<br>• Modalità di installazione di nuove applicazioni<br>• Modalità di configurazione delle periferiche<br>• I file, le cartelle e le relative proprietà<br>• Le tecniche per l'organizzazione del proprio lavoro<br>• Le tecniche per proteggere i propri dati<br>• I virus e le principali modalità di trasmissione<br>• Il concetto di backup e le modalità di esecuzione | • Operare nell'ambiente di desktop<br>• Configurare i servizi personali (es. posta elettronica)<br>• Utilizzare le applicazioni standard del sistema<br>• Installare nuove applicazioni e configurare periferiche<br>• Gestire i file e delle cartelle di archiviazione<br>• Lavorare con produttività utilizzando le scorciatoie<br>• Organizzare la visualizzazione secondo le proprie necessità lavorative (es. multiscrivania, doppio schermo)<br>• Condividere contenuti con altri utenti attraverso connessioni dirette, reti locali o servizi cloud<br>• Gestire la sicurezza e la privacy dei propri dati<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-03** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR)<br>• Caratteristiche dei software di elaborazione grafica<br>• Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno<br>• Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici<br>• Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap | • Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione<br>• Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili<br>• Eseguire correzioni tonali sulle immagini<br>• Elaborare le immagini mediante fotoritocco<br>• Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini<br>• Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva<br>• Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# FOTOGRAFO DIGITALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-02** | REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI | 3 | Completo | |
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-02 REALIZZAZIONE DI FOTOGRAFIE DIGITALI EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze del committente e dello scopo ultimo del prodotto finale, il soggetto è in grado di realizzare un servizio fotografico di still life, reportage o ritratti che valorizzi il soggetto o la tematica presa a riferimento, tenendo presente vincoli tecnici, di set e budget economico. | Format_5D |

## 1 - ESECUZIONE DELLA FOTO

**1.4 - FOTOGRAFIA TECNICA E SPORTIVA**

Realizzare fotografie tecniche e sportive utilizzando teleobiettivi professionali, predisponendo il punto di scatto ideale, gestendo l'effetto movimento nello scatto ed eseguendo foto macro.

**1.3 - RITRATTI**

Realizzare ritratti curando la scelta delle ottiche, interagendo in modo efficace con i modelli durante gli scatti.

**1.2 - STILL LIFE**

Realizzare fotografie di oggetti inanimati (es. fiori, frutta, cibo, oggetti di uso comune) curando la scelta dell'ottica ideale, la composizione del set, la gestione di luci e ombre, la temperatura colore della foto.

**1.1 - FOTOGRAFIE DI PAESAGGI**

Realizzare fotografie di paesaggi curando l'impostazione della macchina, scegliendo l'inquadratura migliore e utilizzando eventuali filtri per ottenere effetti speciali.

## 2 – ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

**2.3 - ILLUMINAZIONE PER EFFETTI SPECIALI**

Creare effetti speciali utilizzando diverse tecniche e strumenti di illuminazione facendo uso dei diversi accessori (es. nido d'ape, pannelli lamellari).

**2.2 - ILLUMINAZIONE PER RITRATTI**

Allestire un set per ritratti fotografici mediante l'impiego di schemi di luce fondamentali per gestire luci ed ombre, anche mediante sorgenti speciali (es. luce ad anello).

**2.1 - TECNICHE DI ILLUMINAZIONE**

Gestire tecnologie di illuminazione artificiale e il corretto utilizzo delle sorgenti (es. luce continua, flash, flash sincronizzati, faretti a LED, softbox, etc.) per il set fotografico di still-life e/o foto di prodotto.

## 3 - BACKUP DELLE FOTO

**3.3 - GESTIONE BACKUP REMOTI**

Eseguire il backup di file su dispositivi remoti utilizzando infrastrutture server e relative client (WebDav e Cloud).

**3.2 - ESECUZIONE DI BACKUP**

Eseguire il backup dei file su supporti locali, di rete o dischi ottici al fine di creare una copia di sicurezza delle foto realizzate.

**3.1 - ORGANIZZAZIONE ARCHIVIO**

Preparare la scheda di memoria, trasferire le foto su computer ed organizzare l'archivio generale dei file importati con suddivisione in cartelle e rinomina dei file secondo le proprie esigenze d'uso.

## 4 - GESTIONE DELLE FOTO

**4.2 - GESTIONE DEI METADATI**

Utilizzare un software di gestione immagini (es. Adobe Lightroom) per inserire metadati descrittivi nel database fotografico, funzionali alla generazione di query di ricerca e suddivisione degli scatti in base al contenuto.

**4.1 - RACCOLTA E CLASSIFICAZIONE FOTO**

Importare i file immagine e suddividerli in raccolte separate in base alle caratteristiche visive delle foto.

## 5 - ELABORAZIONE IN CAMERA RAW

**5.1 - SVILUPPO FILE RAW**

Utilizzare le funzioni di editing RAW all'interno dei SW di gestione fotografica al fine di manipolare i dati del sensore a scopo migliorativo (es. punti spot, temperatura colore, calibrazione delle ombre) anche convertendo i file RAW originali in file DNG.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-12 | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | EQF-3 | Versione 1 06/02/2018 |
|---|---|---|---|---|
| | Avendo a disposizione un PC orientato alla produzione grafica (es. Apple iMac), utilizzare le principali funzioni di sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale. | | | Format_5D |

| 1 - GESTIRE IL COMPUTER | 2 – UTILIZZARE LE APPLICAZIONI DI SISTEMA | 3 - LAVORARE CON PRODUTTIVITÀ | 4 - CONDIVIDERE CONTENUTI | 5 - GESTIRE SICUREZZA E PRIVACY |
|---|---|---|---|---|
| **1.4 - AMMINISTRAZIONE DEL COMPUTER**<br>Eseguire le attività connesse al ruolo di amministratore del computer (es. creazione di nuovi utenti, assegnazione dei permessi d'uso, installazione e condivisione di periferiche). | **2.4 - UTILIZZO DI APPLICAZIONI ALTERNATIVE**<br>Utilizzare applicazioni alternative a quelle presenti di default nel sistema (es. Font Explorer al posto di Libro Font, Acrobat Reader al posto di Anteprima, VLC al posto di QuickTime). | **3.4 - OTTIMIZZAZIONE DELLA RICERCA**<br>Ottimizzare le funzionalità di ricerca dei dati utilizzando spotligth, cartelle smart, tag tematici, indici di ricerca. | | |
| **1.3 - INSTALLAZIONE DI NUOVE APPLICAZIONI**<br>Installare nuove applicazioni riferite a sviluppatori certificati (es. Apple Store, Adobe) utilizzando procedure guidate. | **2.3 - PERSONALIZZAZIONE APPLICAZIONI**<br>Personalizzare le applicazioni di sistema (es. configurazione dei parametri di navigazione del browser, personalizzazione delle mail, impostazione delle regole di smistamento delle mail). | **3.3 - ORGANIZZAZIONE DELLA VISUALIZZAZIONE**<br>Organizzare la visualizzazione del desktop secondo le proprie necessità lavorative utilizzando Mission Control, Dashboard, un doppio monitor, il collegamento di un iPad al computer. | **4.3 - SERVIZI CLOUD**<br>Condividere contenuti utilizzando i servizi cloud (es. iCloud, Dropbox, Google Drive, OneDrive, WeTransfer). | **5.3 - BACKUP PERSONALIZZATI**<br>Utilizzo di applicazioni alternative e più professionali per gestire backup personalizzati dei propri dati. |
| **1.2 - CONFIGURAZIONE SERVIZI**<br>Eseguire la configurazione degli account (es. Apple id, Google account) e dei parametri di posta elettronica, attivando le relative impostazioni di sincronizzazione. | **2.2 - APPLICAZIONI MULTIMEDIALI**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. foto, video, musica, font) le applicazioni multimediali presenti nel sistema. | **3.2 - UTILIZZO DELLE SCORCIATOIE**<br>Utilizzare i tasti rapidi e i caratteri speciali al fine di sfruttare le scorciatoie offerte dal sistema o dalle applicazioni per attivare specifiche funzionalità. | **4.2 - RETE LOCALE**<br>Condividere contenuti sfruttando una rete locale fisica (es. cartella remota su server aziendale) o wireless (es. via AirDrop con uno smartphone, via wi-fi con un tablet pc). | **5.2 - GESTIONE BACKUP DATI**<br>Utilizzo dell'applicazione Time Machine presente nel sistema operativo per la gestione del backup automatico dei dati. |
| **1.1 - GESTIONE DELL'AREA DI LAVORO**<br>Utilizzare le funzionalità dell'area di lavoro (es. finder, dock, launchpad) per gestire applicazioni e dati, personalizzandone l'aspetto secondo il proprio gusto. | **2.1 - APPLICAZIONI BASE**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. email, navigazione internet, calendario, contatti, assistenza vocale) le applicazioni di base presenti nel sistema. | **3.1 - GESTIONE DI FILE E CARTELLE**<br>Eseguire le operazioni di gestione di file e cartelle (es. creare, rinominare, spostare, copiare, creare collegamenti) utili a organizzare i propri dati. | **4.1 - CONNESSIONE DIRETTA**<br>Condividere contenuti attraverso dispositivi che prevedono una connessione diretta al computer (es. chiavette usb, schede di memoria, hard disk esterni). | **5.1 - PROTEZIONE DATI PERSONALI**<br>Gestire le funzionalità finalizzate al controllo dell'accesso al computer e alla protezione dei dati personali (es. accesso mediante password o riconoscimento touch, blocco dello schermo, protezione di file e cartelle, applicazioni antivirus). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-03 ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini. | Format_5D |

**1 - GESTIONE IMMAGINI**

**1.3 - GESTIONE DATABASE IMMAGINI**

Gestire l'archiviazione e conservazione delle immagini in base al processo, flusso e contesto lavorativo.

**1.2 - GESTIONE FORMATO IMMAGINE**

Gestire i formati delle immagini digitali ricevute e/o acquisite (es. PSD, JPEG, TIFF, PNG, GIF, EPS), provvedendo alla loro conversione nel formato più appropriato per l'utilizzo.

**1.1 - NORMALIZZAZIONE DELLE IMMAGINI ACQUISITE**

Utilizzare lo scanner e tutti gli strumenti di normalizzazione per ottenere immagini "edit-ready" con la giusta dimensione e profilo, unendo dove necessario due o più acquisizioni diverse (es. originali molto grandi).

**2 – POST-PROCESSOR E CORREZIONE TONALE**

**2.2 - CORREZIONI TONALI SELETTIVE**

Migliorare fotograficamente un'immagine tramite correzioni avanzate sul colore, ombre/luci, saturazione e sharpening (maschere di contrasto) per ottenere un'esaltazione delle qualità pittoriche dell'immagine.

**2.1 - CORREZIONI TONALI CALIBRATE**

Configurare e utilizzare gli strumenti di regolazione del software Photoshop per eseguire i controlli tonali individuando punto di massima ombra/luce e correggere i mezzitoni neutralizzandoli.

**3 - FOTORITOCCHI E MIGLIORAMENTI AVANZATI**

**3.3 - MOCKUP FOTOREALISTICI**

Usando gli strumenti di fotoritocco e trasformazione applicare parti grafiche sopra altre immagini allo scopo di realizzare mockup fotorealistici (es. simulazioni di prodotto).

**3.2 - RITOCCHI E MODIFICHE SELETTIVE**

Migliorare o modificare selettivamente una foto cambiandone le caratteristiche cromatiche/luminose o di dettaglio solamente in una o più parti (es. cambiamenti localizzati di colore, texture).

**3.1 - RIMOZIONE ELEMENTI INDESIDERATI**

Utilizzare gli strumenti di clonatura e riparazione per ricostruire una o più parti presenti nell'immagine allo scopo di migliorarla nelle sue qualità visive.

**4 - REALIZZAZIONE DI FOTOMONTAGGI**

**4.4 - COMPOSITING SOFISTICATI**

Usare diverse immagini realizzate ad hoc per creare un fotomontaggio complesso e realistico, armonizzando luci, colori e soggetti diversi.

**4.3 - SIMULAZIONE AMBIENTALE CON LUCI E OMBRE**

Simulare il realismo di oggetti o composizioni tramite effetti di luce riflessa e ombre proiettate creando un ambiente prospettico e fotorealistico.

**4.2 - FOTOMONTAGGI TRAMITE MASCHERATURA**

Combinare due o più immagini caratterizzate da contorni complessi (es. capelli) senza modificare gli originali utilizzando la tecnica della mascheratura.

**4.1 - SCONTORNO DI OGGETTI SEMIREGOLARI**

Utilizzare gli strumenti di selezione regolare, irregolare ed in base al colore per isolare su sfondo neutro oggetti dai contorni semplici (es. bottiglia).

**5 - EFFETTI SPECIALI**

**5.2 - EFFETTI MIGLIORATIVI**

Realizzare fotoritocchi ed effetti speciali su persone e prodotti (still-life) per migliorare ed esaltare le caratteristiche fisiche ed estetiche del soggetto a scopi pubblicitari.

**5.1 - SIMULARE MATERIALI REALISTICI**

Utilizzare gli effetti di livello per simulare materiali realistici, con effetti luminosi, di trasparenza e di texture applicabili ad oggetti, testi e parti di foto.

## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-GRA-06**

# TECNICO DELLA PRODUZIONE DI VIDEO DIGITALI

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.1.7.1.0.0 | Fotografi e professioni assimilate |
| 3.4.4.1.1.1 | grafico pubblicitario |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 70.21.00 | Pubbliche relazioni e comunicazione |
| 73.11.02 | Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il TECNICO DELLA PRODUZIONE DI VIDEO DIGITALI (Digital video maker) è il responsabile della creazione di un prodotto audiovisivo di varia natura (es. corto, videoclip, documentario, spot pubblicitario, …). Segue il processo lavorativo dalla formulazione dell'idea alla elaborazione dello storyboard, alla realizzazione delle riprese, al montaggio dell'audiovisivo utilizzando specifici software di video editing digitale (es. Adobe Premiere, Final Cut) fino ad arrivare alla distribuzione del montato definitivo nel formato più adatto in funzione della destinazione d'uso.

### REQUISITI FORMALI DI ACCESSO

Qualificazioni professionali di livello EQF 3. Sono considerate qualifiche preferenziali:
- Addetto alla produzione grafica digitale
- Addetto alla computer grafica

Oppure, diplomi di scuola secondaria di secondo grado. Sono considerati diplomi preferenziali:
- Titolo di Istituto tecnico - settore Tecnologico – indirizzo Grafica e Comunicazione
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo design
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo audiovisivo e multimediale
- Titolo di Liceo Artistico – indirizzo grafica

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-06** | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-09** | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | 4 | Completo |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-03** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |
| *Descrizione del qualificatore professionale regionale* | | |
| Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini. | | |
| *Conoscenze* | *Abilità* | |
| • Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR)<br>• Caratteristiche dei software di elaborazione grafica<br>• Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno<br>• Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici<br>• Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap | • Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione<br>• Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili<br>• Eseguire correzioni tonali sulle immagini<br>• Elaborare le immagini mediante fotoritocco<br>• Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini<br>• Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva<br>• Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene | |

| REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-06** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base del progetto e di specifiche esigenze realizzative, eseguire le riprese video, le registrazioni audio, nonché il trattamento del suono adatto per la composizione di una o più tracce all'interno di un contesto comunicativo, utilizzando diverse tecnologie e strumentazioni e tenendo conto di aspetti tecnici, organizzativi, gestionali.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Tecniche comuni nella ripresa video digitale<br>• Obiettivi, diaframmi, temperatura colore, bilanciamento del bianco, filtri<br>• Caratteristiche dei vari supporti di registrazione nella tecnologia digitale<br>• Tecniche per l'inquadratura dell'immagine fissa e in movimento<br>• Tecniche per la ripresa in movimento<br>• Modalità di utilizzo di carrelli, dolly, steadycam ecc.<br>• Riprese video con tempi alterati, accelerazioni, rallentamenti, time-lapse<br>• Criteri di scelta ed utilizzo di microfoni<br>• Tecnica di ripresa audio per voce e strumenti<br>• Tecniche di utilizzo di mixer e relativi outboard<br>• I principali sistemi digitali di registrazione e montaggio come ProTools e LogicX | • Preparare il set per la ripresa, impostando la videocamera digitale ed i suoi parametri<br>• Ottimizzare le riprese in rapporto alla luce, al tipo di inquadratura e alla dotazione tecnica<br>• Effettuare le riprese a spalla e tramite l'utilizzo di treppiedi, carrelli e sistemi steadycam<br>• Effettuare i backup video dai supporti digitali al PC preparando materiali di playback istantaneo e file pronti per il montaggio<br>• Tarare il sistema di ripresa valutando livelli di ingresso, la distanza di ripresa e la qualità complessiva<br>• Impostare un sistema digitale multitraccia per riprendere più fonti sonore contemporaneamente<br>• Realizzare basi musicali e jingle utilizzando le riprese di strumenti, vocali, di strumenti virtuali e precampionati<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-09** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle esigenze dello storyboard e dei materiali presenti, il soggetto è in grado di effettuare un montaggio del video e dell'audio tenendo conto dei tempi di esecuzione e dei vincoli presenti nel progetto, finalizzando il file in alta qualità per Web, TV e Cinema.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche e requisiti tecnici delle piattaforme web e social<br>• Stili e sistemi di montaggio come AVID e FCP<br>• Formati video, protocolli di trasferimento, settaggi sistema di editing<br>• Tecniche di Loggin, cattura riprese, batch list sia da nastri che da sistemi a scheda digitale<br>• Conoscenza delle funzioni per l'editing non-lineare<br>• Linguaggio del montaggio, uso di transizioni, compositing ed effetti video<br>• Montaggio sincronizzato con suono, colonna sonora, labiale e voiceover | • Applicare tecniche di base di Social Media Management per realizzare immagini appropriate ed efficaci per i vari canali<br>• Impostare il sistema di lavoro con l'importazione, il backup e la configurazione e transcodifica dei file provenienti dalle videocamere<br>• Impostare l'ambiente di editing controllando le preferenze software e le configurazioni di I/O su schede video e memorie di massa<br>• Realizzare il montaggio utilizzando diverse tracce video e audio, precedentemente uniformate nei loro formati<br>• Applicare effetti e miglioramenti al video e al suono per ottenere un montaggio di impatto visivo<br>• Finalizzare correttamente il montaggio tenendo conto dell'output di destinazione (Web, TV, ecc.)<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

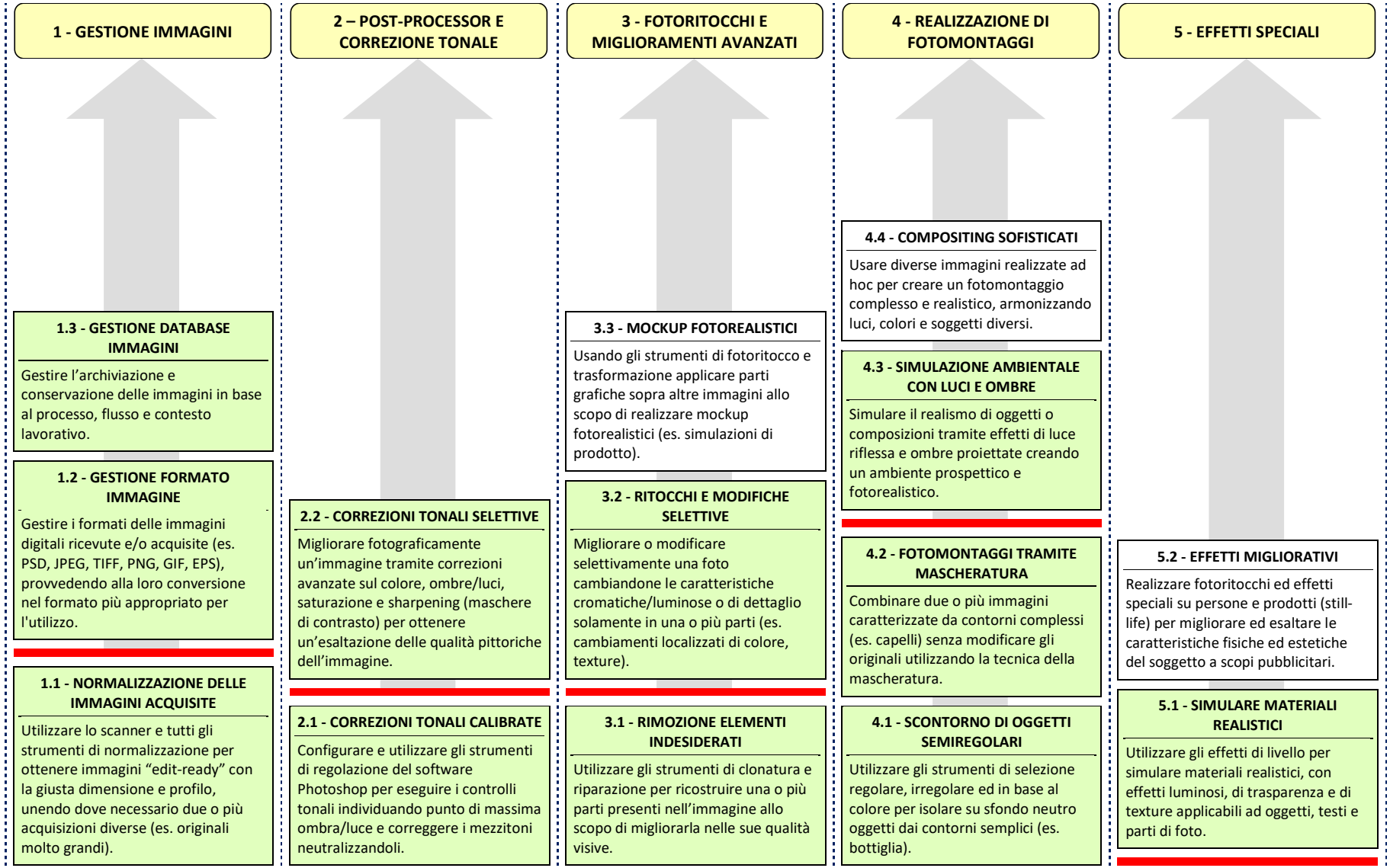
DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# TECNICO DELLA PRODUZIONE DI VIDEO DIGITALI

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-06** | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-09** | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | 4 | Completo | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-03 ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-06 | REALIZZAZIONE DI RIPRESE AUDIOVISIVE | EQF-4 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base del progetto e di specifiche esigenze realizzative, eseguire le riprese video, le registrazioni audio, nonché il trattamento del suono adatto per la composizione di una o più tracce all'interno di un contesto comunicativo, utilizzando diverse tecnologie e strumentazioni e tenendo conto di aspetti tecnici, organizzativi, gestionali. | | | Format_4D |

## 1 - SET DI RIPRESA

**1.3 - STYLING DEI SOGGETTI**

Verificare e preparare le qualità estetico/visive dei soggetti da riprendere (ES. still-life, soggetti umani, paesaggi) in rapporto allo storyboard, alla luce ambiente ed alle angolature di ripresa.

**1.2 - SETUP DELLE LUCI**

Verificare l'illuminazione appropriata del set tramite attrezzature tecniche specifiche quali faretti illuminanti, ambienti a luce naturale, pannellature in accordo con il progetto e lo storyboard.

**1.1 - SCRIPT E STORYBOARDING**

Realizzare lo script e lo storyboard dettagliato delle scene di ripresa con le indicazioni necessarie.

## 2 – RIPRESE VIDEO

**2.4 - AUSILI PER LE RIPRESE**

Utilizzare ausili tecnici ai movimenti di ripresa quali Steadycam™, carrelli, aste telescopiche, ecc.

**2.3 - PIANI DI RIPRESA**

Utilizzare cineprese digitali con scelta delle ottiche intercambiabili in rapporto al tipo di piano-ripresa.

**2.2 - RIPRESE E REGIA VIDEO**

Adottando tecniche di regia e tipi di inquadrature e dopo aver scelto l'ottica migliore, effettuare riprese video con l'utilizzo del treppiedi, della tecnica "a spalla", con supporti dal peso bilanciato o con stabilizzatore di immagine.

**2.1 - SETUP DISPOSITIVI**

Impostare correttamente il dispositivo (es. videocamera, smartphone, DLSR) con funzionalità manuali per effettuare riprese bilanciate, con le giuste tonalità e qualità prospettiche come la profondità di campo/ velocità di shutter e impostare risoluzione fotogramma e velocità di ripresa (FPS).

## 3 - REGISTRAZIONI AUDIO

**3.3 - PREMIX E OTTIMIZZAZIONE**

Realizzare un premissaggio delle registrazioni effettuate ottimizzando le tracce in vista del montaggio definitivo, tramite normalizzazione ed esportazione di tracce RRM (really ready to mix).

**3.2 - IMPOSTAZIONE LIVELLI**

Impostare il livello di ripresa in funzione del progetto, del tipo di ambiente e del conseguente rumore di fondo per ottenere registrazioni dal rapporto segnale/rumore ottimale.

**3.1 - REGIA AUDIO**

Impostare una piccola regia audio mobile sul set di ripresa, scegliendo i microfoni appropriati al tipo di ripresa e verificando connessioni, cablaggi, preamplificazione ed eventuali dispositivi wireless (es. clip su attore).

## 4 - BACKUP/GESTIONE MASS STORAGE PER AUDIOVISIVI

**4.4 - STORAGE E CLOUD**

Utilizzare e configurare sistemi cloud per il backup automatico delle librerie di acquisizione tramite protocolli differenti (es. FTP, SSH).

**4.3 - SISTEMI NAS**

Utilizzare sistemi di storage di rete (NAS) per il backup dei dati di ripresa.

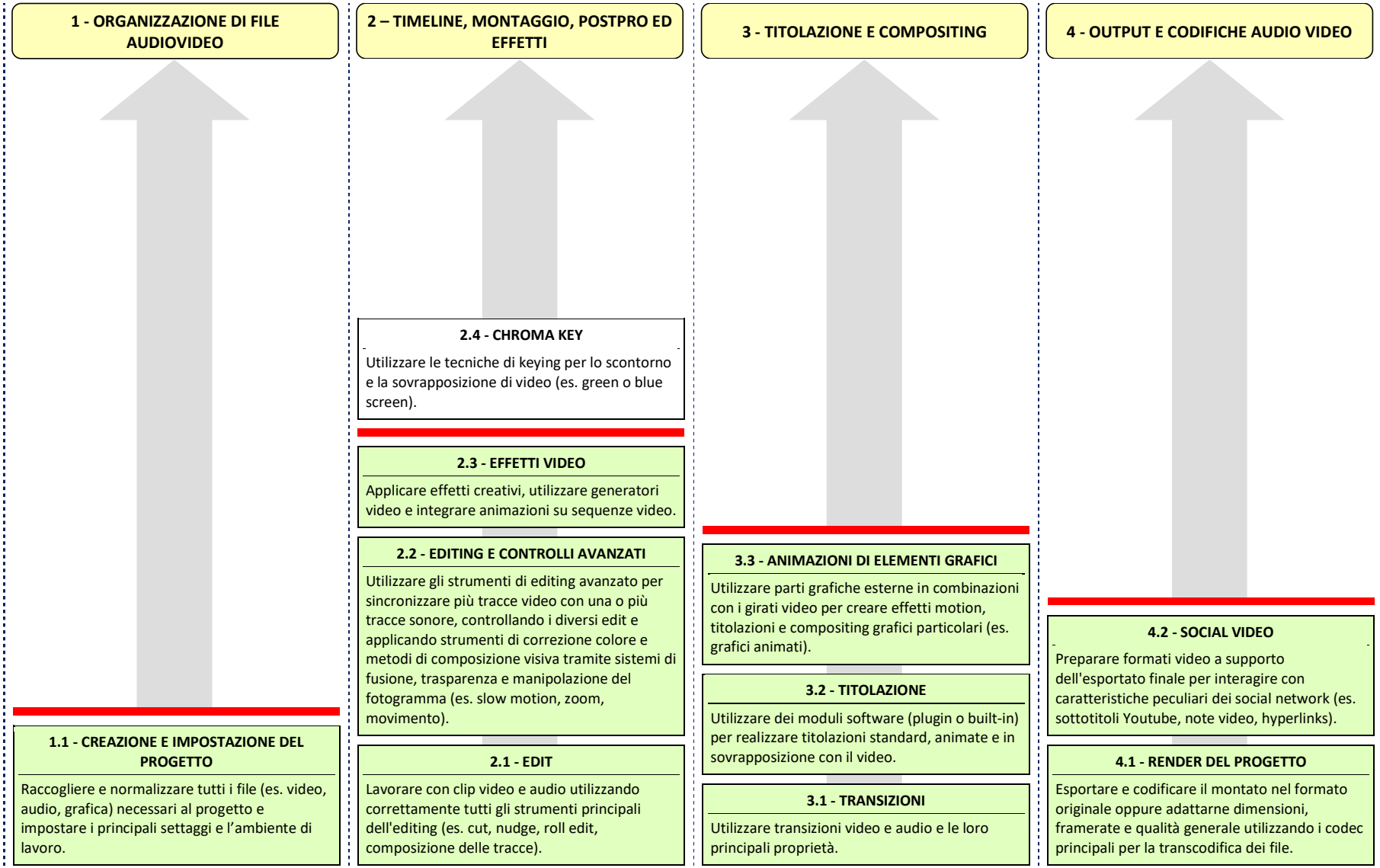
**4.2 - SETUP DEL MASS STORAGE**

Configurare sistemi mass storage dedicati a grossi volumi di dati, come ad esempio sistemi RAID condischi intercambiabili.

**4.1 - GESTIONE DISPOSITIVI DI MEMORIA**

Eseguire la gestione, formattazione ed importazione dei dati dai dispositivi di memoria utilizzate nelle riprese.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-09 | MONTAGGIO DIGITALE DI AUDIOVISIVI | EQF-4 | Versione 3 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle esigenze dello storyboard e dei materiali presenti, il soggetto è in grado di effettuare un montaggio del video e dell'audio tenendo conto dei tempi di esecuzione e dei vincoli presenti nel progetto, finalizzando il file in alta qualità per Web, TV e Cinema. | | | Format_4D |



## PROFILO PROFESSIONALE

**PROF-GRA-07**

# GRAFICO ESECUTIVISTA

### REFERENZIAZIONI

Professioni NUP/ISTAT correlate:

| | |
|---|---|
| 3.4.4.1.1 | Grafici |

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

| | |
|---|---|
| 58.11.00 | Edizione di libri |
| 58.13.00 | Edizione di quotidiani |
| 58.14.00 | Edizione di riviste e periodici |

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO

Il GRAFICO ESECUTIVISTA, sulla base del progetto esecutivo, dei materiali forniti e con la supervisione del responsabile di processo (es. titolare impresa, art director, capo reparto), è in grado di elaborare le immagini digitali attraverso operazioni di fotoritocco e/o fotomontaggio, di creare illustrazioni vettoriali e di effettuare l'impaginazione digitale di semplici prodotti grafici (es. locandine, pieghevoli, brochure, calendari) contenenti testo, immagini, illustrazioni, tabelle e grafismi. Inoltre, utilizzando una piattaforma CMS (content management system) e rispettando le specifiche fornite (es. idea grafica, struttura di navigazione), è in grado di realizzare un semplice sito web, dalla definizione dell'aspetto visivo all'inserimento dei contenuti (es. testo, tabelle, immagini, video e audio), dalla strutturazione dei menu di navigazione fino alla messa online.

### COMPETENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Sviluppato in modo:* |
|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Completo |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Parziale |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale |
| **QPR-GRA-11** | REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | 3 | Parziale |

## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE CARATTERIZZANTI IL PROFILO PROFESSIONALE REGIONALE

| **UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA** | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-12** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Avendo a disposizione un personal computer destinato alla produzione grafica (es. Apple iMac), il soggetto è in grado di utilizzare le principali funzioni presenti nel sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Gli elementi hardware di un personal computer<br>• Le caratteristiche di un sistema operativo ad interfaccia grafica<br>• Il concetto di account e i permessi collegati<br>• Le impostazioni che possono essere personalizzate<br>• Le applicazioni di sistema e le applicazioni utente<br>• Modalità di installazione di nuove applicazioni<br>• Modalità di configurazione delle periferiche<br>• I file, le cartelle e le relative proprietà<br>• Le tecniche per l'organizzazione del proprio lavoro<br>• Le tecniche per proteggere i propri dati<br>• I virus e le principali modalità di trasmissione<br>• Il concetto di backup e le modalità di esecuzione | • Operare nell'ambiente di desktop<br>• Configurare i servizi personali (es. posta elettronica)<br>• Utilizzare le applicazioni standard del sistema<br>• Installare nuove applicazioni e configurare periferiche<br>• Gestire i file e delle cartelle di archiviazione<br>• Lavorare con produttività utilizzando le scorciatoie<br>• Organizzare la visualizzazione secondo le proprie necessità lavorative (es. multiscrivania, doppio schermo)<br>• Condividere contenuti con altri utenti attraverso connessioni dirette, reti locali o servizi cloud<br>• Gestire la sicurezza e la privacy dei propri dati<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-03** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Principio di funzionamento di dispositivi di acquisizione immagini (scanner, fotocamere digitali e SLR)<br>• Caratteristiche dei software di elaborazione grafica<br>• Modalità di organizzazione del lavoro su livelli (layers) al fine di renderlo facilmente modificabile al bisogno<br>• Concetto di scontorno, composizione, mascheratura degli oggetti grafici<br>• Principali fonti on-line per recuperare immagini digitali pronte all'uso e concetto di copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file bitmap | • Ricercare e acquistare su internet immagini funzionali al progetto grafico in fase di realizzazione<br>• Acquisire mediante scanner o altri dispositivi le immagini iniziali e trattarle al fine di renderle utilizzabili<br>• Eseguire correzioni tonali sulle immagini<br>• Elaborare le immagini mediante fotoritocco<br>• Realizzare fotomontaggio tra due o più immagini<br>• Creare effetti speciali sulle immagini in via di elaborazione esaltandone gli aspetti di comunicazione visiva<br>• Gestire le proprietà dell'immagine elaborata per salvarla nel formato più adatto al successivo impiego<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-04** | Livello: **EQF-4** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Proprietà grafiche di un'illustrazione vettoriale<br>• Caratteristiche dei software di illustrazione grafica<br>• Tecniche di creazione dal nuovo di un illustrazione<br>• Funzionamento delle curve di Beziér<br>• Tecniche di ricalco dinamico di un bozzetto o immagine da vettorializzare<br>• Principi di disegno in prospettiva<br>• Principali fonti on-line per recuperare oggetti grafici pronti all'uso e rispetto del copyright<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio ed esportazione dei file vettoriali | • Creare elementi grafici utilizzando strumenti a mano libera e/o forme geometriche per realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche<br>• Impostare e modificare le proprietà grafiche (colore, spessore, riempimento) degli elementi grafici<br>• Utilizzare lo strumento testo per ottenere oggetti grafici con proprietà tipografiche editabili<br>• Usare colorazioni (es. trama, sfumatura, fusione) e filtri per ottenere effetti visuali particolari (es. riflessi, bagliori, trasparenze, ombre)<br>• Integrare nella propria illustrazione oggetti grafici provenienti da librerie esterne<br>• Salvare il file nel rispetto delle caratteristiche qualitative e di formato richieste<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

## IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI

Codice: **QPR-GRA-05** Livello: **EQF-3** Versione 2 del 19/12/2019

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Caratteristiche dei software di impaginazione digitale<br>• Differenze tecniche tra prodotti grafici da fruire su carta o in formato digitale<br>• Elementi di composizione tipografica (gabbia impaginativa, pagine mastro, stili di testo, grafismi decorativi, riferimenti automatici)<br>• Formati di importazione di testo e oggetti grafici e tecniche di conversione<br>• Norme tipografiche che regolano la formattazione del testo e degli oggetti grafici<br>• Tecniche di controllo bozze<br>• Caratteristiche dei diversi formati di salvataggio in funzione dell'utilizzo dell'impaginato | • Impostare il layout di pagina e la gabbia impaginativa per prodotti grafici mono o multi pagina<br>• Impostare gli stili di testo modificando quelli esistenti o creandone di nuovi<br>• Creare eventuali grafismi decorativi<br>• Inserire il testo corrente facendolo scorrere nei box costituenti il layout grafico<br>• Importare oggetti grafici (immagini, illustrazioni, grafismi) posizionandoli o ridimensionandoli<br>• Creare tabelle per organizzare dati informativi<br>• Generare didascalie, note a piè pagina, sommari, indici analitici, riferimenti incrociati<br>• Eseguire il controllo delle bozze stampate<br>• Salvare il file nel rispetto del formato ottimale per l'utilizzo successivo<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

| REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | | |
|---|---|---|
| Codice: **QPR-GRA-11** | Livello: **EQF-3** | Versione 2 del 19/12/2019 |

*Descrizione del qualificatore professionale regionale*

A partire dalle specifiche del progetto (es. idea grafica, struttura di navigazione) e dai contenuti forniti, il soggetto, utilizzando una piattaforma CMS (content management system), è in grado di realizzare un sito web, dalla definizione dell'aspetto visivo all'inserimento dei contenuti (es. testo, tabelle, immagini, video e audio), dalla strutturazione dei menù di navigazione fino alla messa online.

| *Conoscenze* | *Abilità* |
|---|---|
| • Criteri guida per la scelta del Content Management System (es. Wordpress; Joomla; Drupal)<br>• Tipologie di servizi offerti dai differenti web hosting (es. Altervista, Netsons)<br>• Proprietà di domini ed estensioni web<br>• Criteri guida per la scelta di un tema esistente da utilizzare per la realizzazione del sito web<br>• Caratteristiche dei diversi componenti aggiuntivi installabili all'interno di un CMS<br>• Modalità di acquisizione di temi e componenti aggiuntivi (es. librerie pubbliche, librerie a pagamento, sottoscrizione di abbonamenti)<br>• Tecniche di inserimento di componenti multimediali (es. link su proprio server, link su piattaforme esterne)<br>• Importanza e problematiche legate agli aggiornamenti del software | • Scegliere la piattaforma CMS più idonea al progetto da sviluppare<br>• Installare il sito web in locale o in remoto<br>• Installare e utilizzare i componenti aggiuntivi necessari<br>• Definire l'aspetto grafico del sito web<br>• Inserire i contenuti testuali, grafici e multimediali<br>• Strutturare la navigazione del sito web<br>• Effettuare le operazioni di testing e ottimizzazione<br>• Effettuare le operazioni di manutenzione e aggiornamento del sito web<br>• Effettuare le operazioni di backup e ripristino<br>• Eseguire la pubblicazione del sito web<br>• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza, salute e igiene |

DESCRIZIONE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO REGIONALE

# GRAFICO ESECUTIVISTA

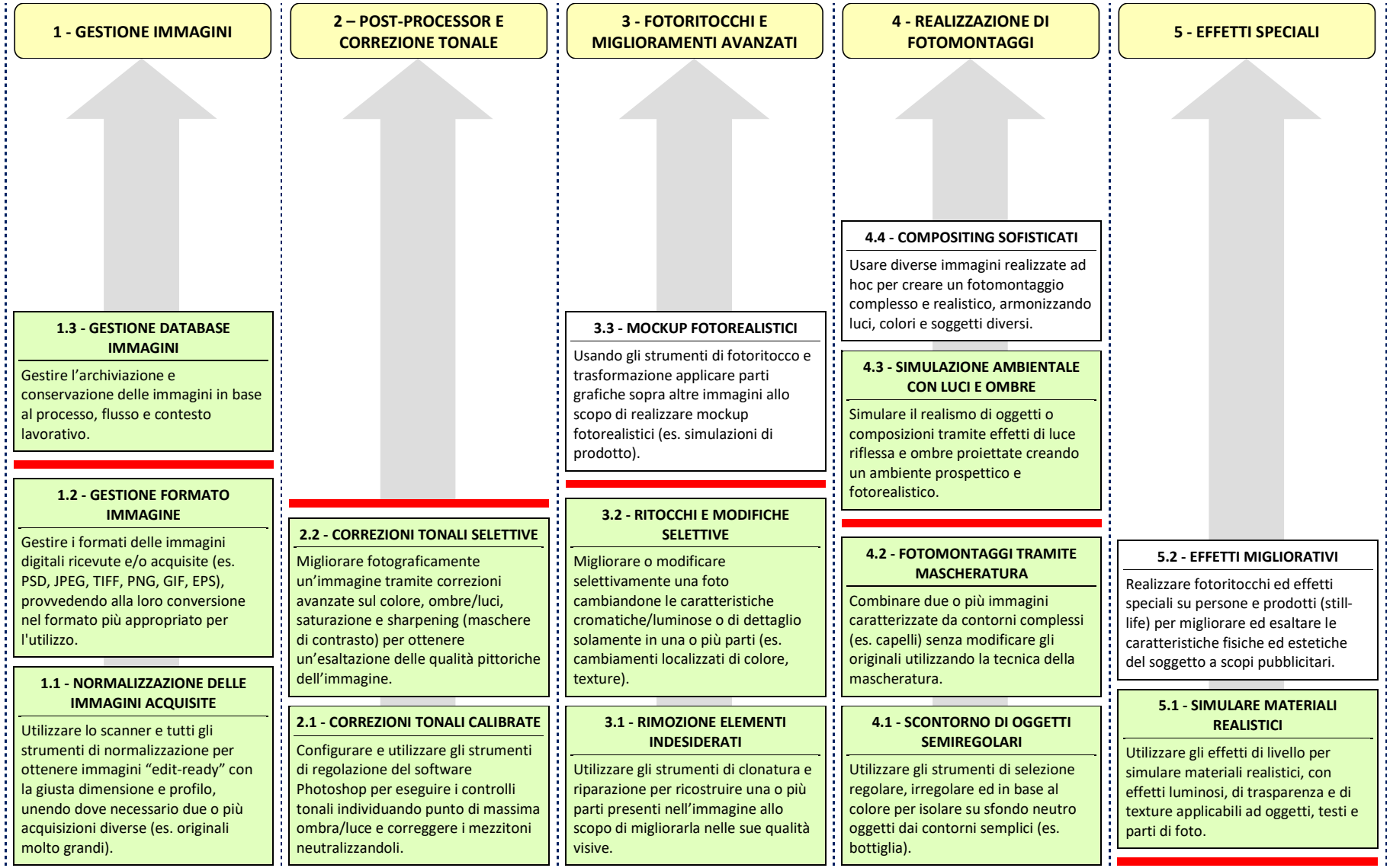
| *Codice* | *Titolo del QPR* | *EQF* | *Nel profilo il QPR è sviluppato in modo:* | *Note sulla SST correlata* |
|---|---|---|---|---|
| **QPR-GRA-12** | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | 3 | Completo | |
| **QPR-GRA-03** | ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-04** | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | 4 | Parziale | |
| **QPR-GRA-05** | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | 3 | Parziale | |
| **QPR-GRA-11** | REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS | 3 | Parziale | |

Per ciascun QPR costituente il profilo in oggetto, nelle pagine seguenti sono riportate le schede delle situazioni tipo (SST) con la linea di demarcazione del livello soglia.

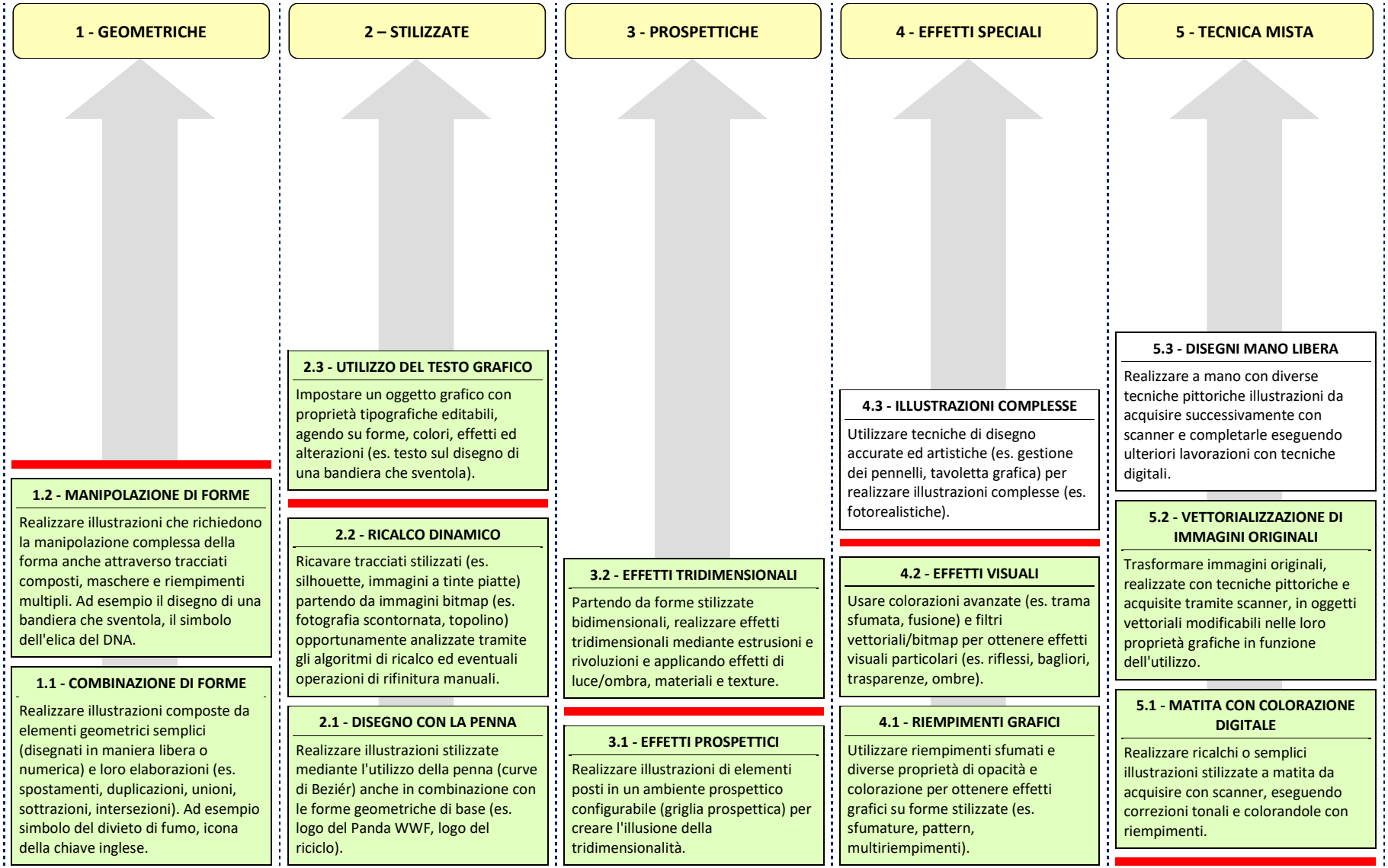
| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-12 | UTILIZZO DELLA STAZIONE GRAFICA | EQF-3 | Versione 1 06/02/2018 |
|---|---|---|---|---|
| | Avendo a disposizione un PC orientato alla produzione grafica (es. Apple iMac), utilizzare le principali funzioni di sistema (es. operare nell'ambiente di desktop, installare e avviare applicazioni, gestire l'archiviazione dei file, condividere dati con altri utenti, gestire la sicurezza e la privacy) per svolgere il proprio lavoro in formato digitale. | | | Format_5D |

| 1 - GESTIRE IL COMPUTER | 2 – UTILIZZARE LE APPLICAZIONI DI SISTEMA | 3 - LAVORARE CON PRODUTTIVITÀ | 4 - CONDIVIDERE CONTENUTI | 5 - GESTIRE SICUREZZA E PRIVACY |
|---|---|---|---|---|
| **1.4 - AMMINISTRAZIONE DEL COMPUTER**<br>Eseguire le attività connesse al ruolo di amministratore del computer (es. creazione di nuovi utenti, assegnazione dei permessi d'uso, installazione e condivisione di periferiche). | **2.4 - UTILIZZO DI APPLICAZIONI ALTERNATIVE**<br>Utilizzare applicazioni alternative a quelle presenti di default nel sistema (es. Font Explorer al posto di Libro Font, Acrobat Reader al posto di Anteprima, VLC al posto di QuickTime). | **3.4 - OTTIMIZZAZIONE DELLA RICERCA**<br>Ottimizzare le funzionalità di ricerca dei dati utilizzando spotligth, cartelle smart, tag tematici, indici di ricerca. | | |
| **1.3 - INSTALLAZIONE DI NUOVE APPLICAZIONI**<br>Installare nuove applicazioni riferite a sviluppatori certificati (es. Apple Store, Adobe) utilizzando procedure guidate. | **2.3 - PERSONALIZZAZIONE APPLICAZIONI**<br>Personalizzare le applicazioni di sistema (es. configurazione dei parametri di navigazione del browser, personalizzazione delle mail, impostazione delle regole di smistamento delle mail). | **3.3 - ORGANIZZAZIONE DELLA VISUALIZZAZIONE**<br>Organizzare la visualizzazione del desktop secondo le proprie necessità lavorative utilizzando Mission Control, Dashboard, un doppio monitor, il collegamento di un iPad al computer. | **4.3 - SERVIZI CLOUD**<br>Condividere contenuti utilizzando i servizi cloud (es. iCloud, Dropbox, Google Drive, OneDrive, WeTransfer). | **5.3 - BACKUP PERSONALIZZATI**<br>Utilizzo di applicazioni alternative e più professionali per gestire backup personalizzati dei propri dati. |
| **1.2 - CONFIGURAZIONE SERVIZI**<br>Eseguire la configurazione degli account (es. Apple id, Google account) e dei parametri di posta elettronica, attivando le relative impostazioni di sincronizzazione. | **2.2 - APPLICAZIONI MULTIMEDIALI**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. foto, video, musica, font) le applicazioni multimediali presenti nel sistema. | **3.2 - UTILIZZO DELLE SCORCIATOIE**<br>Utilizzare i tasti rapidi e i caratteri speciali al fine di sfruttare le scorciatoie offerte dal sistema o dalle applicazioni per attivare specifiche funzionalità. | **4.2 - RETE LOCALE**<br>Condividere contenuti sfruttando una rete locale fisica (es. cartella remota su server aziendale) o wireless (es. via AirDrop con uno smartphone, via wi-fi con un tablet pc). | **5.2 - GESTIONE BACKUP DATI**<br>Utilizzo dell'applicazione Time Machine presente nel sistema operativo per la gestione del backup automatico dei dati. |
| **1.1 - GESTIONE DELL'AREA DI LAVORO**<br>Utilizzare le funzionalità dell'area di lavoro (es. finder, dock, launchpad) per gestire applicazioni e dati, personalizzandone l'aspetto secondo il proprio gusto. | **2.1 - APPLICAZIONI BASE**<br>Utilizzare per i rispettivi scopi (es. email, navigazione internet, calendario, contatti, assistenza vocale) le applicazioni di base presenti nel sistema. | **3.1 - GESTIONE DI FILE E CARTELLE**<br>Eseguire le operazioni di gestione di file e cartelle (es. creare, rinominare, spostare, copiare, creare collegamenti) utili a organizzare i propri dati. | **4.1 - CONNESSIONE DIRETTA**<br>Condividere contenuti attraverso dispositivi che prevedono una connessione diretta al computer (es. chiavette usb, schede di memoria, hard disk esterni). | **5.1 - PROTEZIONE DATI PERSONALI**<br>Gestire le funzionalità finalizzate al controllo dell'accesso al computer e alla protezione dei dati personali (es. accesso mediante password o riconoscimento touch, blocco dello schermo, protezione di file e cartelle, applicazioni antivirus). |

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-03 ELABORAZIONE DIGITALE DELLE IMMAGINI EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni di progetto e a partire dal materiale fornito, anche su differenti supporti (digitali, cartacei), eseguire sulle immagini operazioni di fotoritocco, di fotomontaggio e di creazione di effetti speciali utilizzando un software per l'elaborazione digitale delle immagini. | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-04 | CREAZIONE DI ILLUSTRAZIONI VETTORIALI | EQF-4 | Versione 5 15/01/2020 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali forniti dal committente (es. bozzetti o immagini da vettorializzare), il soggetto è in grado di realizzare illustrazioni geometriche, stilizzate e prospettiche utilizzando software applicativi di grafica vettoriale. | | | Format_5D |



| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-05 | IMPAGINAZIONE DIGITALE DI PRODOTTI GRAFICI | EQF-3 | Versione 4 15/07/2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Sulla base delle indicazioni del progetto grafico esecutivo e dei materiali precedentemente elaborati (es. immagini, illustrazioni), impaginare un prodotto grafico (es. locandina, pieghevole, brochure, calendario, catalogo, libro) contenente testo, immagini, tabelle, grafici e grafismi, utilizzando un software applicativo per l'impaginazione digitale. | | | Format_5D |

### 1 - IMPAGINAZIONE DEL TESTO

**1.3 - FORMATI SPECIALI**

Impostare un documento costituito da pagine aventi formato o orientamento diversi.

**1.2 - DOCUMENTI MULTIPAGINA**

Impostare un documento multipagina definendo la gabbia impaginativa, le pagine mastro, la suddivisione del testo in più blocchi/pagine, formattando il testo applicando gli stili predefiniti.

**1.1 - DOCUMENTI MONOPAGINA**

Impostare un documento monopagina (es. dimensioni, margini, unità di misura, sistema colore) posizionando il testo (visivamente e analiticamente) e formattandolo localmente (es. font, dimensione, colore).

### 2 – IMPAGINAZIONE DEGLI ELEMENTI GRAFICI

**2.3 - CREAZIONE DI TABELLE E INFOGRAFICI**

Creare tabelle e infografici, curandone la formattazione utilizzando eventuali stili tabella e/o oggetto predefiniti.

**2.2 - GESTIONE DI IMMAGNI E PARTI GRAFICHE**

Inserire immagini e parti grafiche applicando effetti (es. ombre, trasparenze, arrotondamenti), scontorni automatici e opzioni di inserimento (es. livelli, canali), applicando eventuali stili oggetto predefiniti.

**2.1 - INSERIMENTO DI IMMAGINI E PARTI GRAFICHE**

Impostare nel documento gli elementi grafici (es. filetti, fondini) e inserire le immagini curandone posizionamento, ritaglio e proporzioni.

### 3 - GESTIONE AUTOMATICA DEL LAYOUT

**3.4 - AUTOMATISMI TRAMITE SCRIPTING**

Creare all'interno del documento campi variabili (es. per la stampa unione), sfruttare a fini impaginativi i metadati delle immagini e utilizzare plug-in e script esterni per automatizzare l'impaginazione.

**3.3 - CREAZIONE DI AUTOMATISMI SUL TESTO**

Creare collegamenti automatici tra le varie parti di un testo (es. sommario, indice, note, rimandi, didascalie) e tra documenti diversi (es. assemblaggio di un file libro a partire dai file dei singoli capitoli).

**3.2 - CREAZIONE DI STILI**

Creare gli stili di testo (stile paragrafo e stile carattere), di oggetto e di tabella (stile cella e stile tabella) al fine di uniformare e velocizzare la formattazione dei documenti.

**3.1 - GESTIONE INTERAZIONE TRA TESTO E GRAFICA**

Gestire le funzioni di interazione tra il testo e gli elementi grafici (es. contorna con testo).

### 4 - OTTIMIZZAZIONE PER LA CARTA STAMPATA

**4.4 - IMPOSIZIONE ELETTRONICA**

Utilizzare specifici software di imposizione elettronica (es. Preps, Imposition) per la creazione delle segnature di stampa.

**4.3 - PREPARAZIONE DEL FILE PER LA STAMPA**

Padroneggiare le problematiche tipiche della stampa come i profili colore, le tinte piatte, la sovrastampa e le lavorazioni a lastra speciale (es. UV, vernici, finiture, lamine) al fine di predisporre i file per la fase di stampa con eventuale certificazione degli stessi.

**4.2 - STAMPA TRAMITE L'IMPOSIZIONE AUTOMATICA**

Gestione delle impostazioni di stampa utilizzando le funzioni di imposizione automatica al fine di effettuare la stampa di piccole tirature di opuscoli.

**4.1 - BOZZA DI PREFLIGHT**

Effettuare delle bozze di stampa in digitale finalizzate alla verifica dei contenuti e delle corrette impostazioni per le fasi di stampa e allestimento (es. segni di rifilo, crocini di stampa, abbondeggi).

### 5 - OTTIMIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DIGITALE

**5.4 - AUTHORING DI PUBBLICAZIONI ELETTRONICHE**

Gestire i formati di output elettronico del documento per creare pubblicazioni digitali interattive adatte a diverse piattaforme (es. iPad, Kindle, Android).

**5.3 - AGGIUNGERE INTERATTIVITÀ AL DOCUMENTO**

Inserire elementi multimediali nel layout come video, audio, html. Preparare il documento per la distribuzione elettronica tramite il formato Adobe DPS ed ePub.

**5.2 - ADATTARE UN DOCUMENTO PER IL FORMATO E-PUB**

Trasformare gli stili di testo e oggetto in una struttura XHTML valida per rendere il documento aderente allo standard ePub.

**5.1 - RENDERE INTERATTIVO UN DOCUMENTO PDF**

Utilizzare le funzioni deputate alla creazione di campi speciali (es. pulsanti, form, hyperlink) al fine di rendere interattivo un documento impaginato per la stampa.

| SCHEDA SITUAZIONI TIPO | SST-GRA-11 REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON PIATTAFORME CMS EQF-3 | Versione 2 15/01/2020 |
|---|---|---|
| | A partire dalle specifiche del progetto (es. idea grafica, struttura di navigazione) e dai contenuti forniti, realizzare un sito web utilizzando una piattaforma CMS, dalla definizione dell'aspetto visivo all'inserimento dei contenuti (es. testo, tabelle, immagini, video e audio), dalla strutturazione dei menù di navigazione fino alla messa online. | Format_5D_3x |

### 1 - INSTALLAZIONE

**1.3 - INSTALLAZIONE IN REMOTO**

Creare il proprio sito web mediante l'installazione di un CMS su una piattaforma online che fornisce servizi di web hosting (es. Altervista, Netsons).

**1.2 - INSTALLAZIONE COMPONENTI AGGIUNTIVI**

Installare nel CMS i componenti aggiuntivi (es. gallery, form contatti, ecommerce, newletter) necessari alla realizzazione del sito web.

**1.1 - INSTALLAZIONE IN LOCALE**

Creare il sito web sul proprio computer utilizzando applicazioni specifiche (es. MAMP, XAMPP) che consentono di installare in locale il CMS.

### 2 – STRUTTURA GRAFICA

**2.3 - PERSONALIZZAZIONE TEMA DA EDITOR**

Personalizzare l'aspetto grafico del tema attraverso modifica del file HTML o CSS.l CMS.

**2.2 - PERSONALIZZAZIONE TEMA DA INTERFACCIA**

Personalizzare l'aspetto grafico del tema (es. modifica colori, posizione di oggetti grafici, aspetto dei caratteri) utilizzato impiegando le funzionalità offerte dall'interfaccia grafica del CMS.

**2.1 - USO DI UN TEMA PREDEFINITO**

Scegliere il modello più idoneo al sito web da realizzare all'interno del set di temi predefiniti nel CMS o presenti in librerie esterne.

### 3 - CONTENUTI

**3.5 - GESTIONE CONTENUTI MULTILINGUA**

Utilizzare le funzionalità del CMS o di componenti aggiuntivi dedicati per generare siti multilingua.

**3.4 - GESTIONE DEI COMPONENTI AGGIUNTIVI**

Configurare i componenti aggiuntivi installati (es. gallery, form contatti, ecommerce, newletter) in funzione del loro utilizzo nel sito web da realizzare.

**3.3 - STRUTTURAZIONE DELLA NAVIGAZIONE**

Creare i menù sulla base della struttura di navigazione definita nel progetto esecutivo del sito web da realizzare.

**3.2 - GESTIONE DEI MEDIA**

Aggiungere contenuti multimediali (es. immagini, video e audio) e allegare file scaricabili dal sito (es. file PDF, ZIP).

**3.1 - INSERIMENTO DEI CONTENUTI TESTUALI**

Inserire i contenuti testuali (es. testo, tabelle dati) curandone l'aspetto visivo (es. formattazione dai caratteri, proprietà della tabella).

### 4 - FUNZIONALITÀ

**4.3 - CONFIGURAZIONE UTENTI**

Configurare i privilegi di accesso e modifica degli utenti al sito web (es. utente amministratore, utente che può editare solo i contenuti).

**4.2 - MANUTENZIONE**

Gestire nel tempo le attività di manutenzione del sito web (es. modifiche funzionali e/o di contenuto, correzione malfunzionamenti, backup e aggiornamenti software).

**4.1 - TESTING E OTTIMIZZAZIONE**

Verificare la funzionalità dei singoli elementi costituenti il sito web effettuando eventuali correzioni o miglioramenti.

### 5 - PUBBLICAZIONE

**5.2 - TRASFERIMENTO DA LOCALE A REMOTO**

Trasferire il sito web dal proprio computer locale a remoto effettuando le necessarie modifiche (es. modifica dei percorsi del database, caricamento via ftp dei file).

**5.1 - MESSA ONLINE DEL SITO WEB**

Effettuare tutte le attività necessarie per la messa online del sito web (es. abilitare componenti aggiuntivi, rendere pubblico il sito).