

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Indirizzo "Produzione bevande"

Curvatura regionale "Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto"

Ai sensi della DGR n. 914 del 9/7/2020 "Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005"

COMPETENZA RICORSIVA 1

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni

| Compiti operativi | livello di autonomia ¹ | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|-----------------------------------|---|---|---|--|---|-----------------------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte ² | sì | |
| <input type="checkbox"/> Consultare la scheda tecnica e le documentazioni di appoggio (schede tecniche, distinta dei materiali) | | | | | ✓ Comprensione della terminologia di settore | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione della scheda tecnica | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione della documentazione di appoggio | | | | |
| <input type="checkbox"/> Pianificare le fasi di lavoro secondo le indicazioni della scheda tecnica e della documentazione di appoggio, nonché sulla base delle istruzioni ricevute dal responsabile | | | | | ✓ Comprensione delle specifiche tecniche e delle istruzioni ricevute per predisporre le diverse fasi di lavorazione | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto delle procedure e del sistema di qualità aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Pianificazione delle fasi di lavoro [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Organizzare il proprio lavoro sulla base delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione e condivise con il responsabile | | | | | ✓ Rispetto delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione | | | | |
| | | | | | ✓ Organizzazione del lavoro attraverso la condivisione con il proprio responsabile [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

¹ 0= ASSISTE; 1= COLLABORA ALL'ESECUZIONE; 2= ESEGUE SECONDO LE INDICAZIONI E CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE; 3= ESEGUE IN AUTONOMIA CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE

² Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

COMPETENZA RICORSIVA 2

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

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Consultare il programma di lavoro e la documentazione di appoggio (scheda tecnica, indicazioni/procedure previste) per individuare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione | | | | | ✓ Comprensione della terminologia di settore | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione della documentazione di appoggio | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Individuazione di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Verificare la disponibilità di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari, e materiali per le lavorazioni previste dal programma di lavoro | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Individuazione in laboratorio/magazzino di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali da impiegare [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Segnalare strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali mancanti al responsabile e collaborare all'individuazione di soluzioni alternative | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Segnalazione di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari mancanti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Collaborazione all'individuazione di soluzioni alternative. [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Predisporre e verificare l'impostazione degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le lavorazioni previste dal piano | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Predisposizione (montaggio, impostazione, programmazione ecc.) e verifica degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le | | | | |

COMPETENZA RICORSIVA 2

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

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|--|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| | | | | | lavorazioni previste. [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Segnalare al responsabile eventuali non conformità nel funzionamento dei macchinari, degli strumenti, delle attrezzature e degli utensili | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Segnalazione delle eventuali non conformità secondo le procedure aziendali [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di macchinari, strumenti, attrezzature e utensili secondo le scadenze previste dal programma di manutenzione | | | | | ✓ Comprensione del programma di manutenzione | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Esecuzione della manutenzione ordinaria secondo le scadenze del programma [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2
Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|--|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Applicare il metodo di conservazione richiesto | | | | | ✓ Comprensione del procedimento di conservazione del prodotto | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione della terminologia di settore | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire la sanificazione di bottiglie e contenitori, controllando gli effettivi tempi di riscaldamento, le temperature raggiunte e i reagenti/materiali utilizzati | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Controllo dei tempi di riscaldamento e delle temperature raggiunte | | | | |
| | | | | | ✓ Controllo dei reagenti/materiali utilizzati | | | | |
| | | | | | ✓ Sanificazione di bottiglie e contenitori [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire il riempimento/dosaggio delle confezioni utilizzando attrezzature idonee alla tipologia di prodotto da confezionare e del contenitore utilizzato (es. operazioni di imbottigliamento con bottiglie in vetro e bag in box ecc.) | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Riempimento/dosaggio delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari idonei alla tipologia del | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 2
Eeguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|--|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| prodotto, al materiale e alle dimensioni della confezione | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Chiusura, tappatura e sigillatura dei contenitori e/o delle confezioni [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire l'etichettatura parziale o definitiva del prodotto predisponendo le etichette sulla base degli elementi richiesti per garantirne la tracciabilità e l'identificazione automatica dei lotti di produzione | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Etichettatura parziale o definitiva del prodotto. [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire lo stoccaggio dei prodotti negli spazi predisposti, nel rispetto delle indicazioni ricevute e delle procedure aziendali | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e ambiente | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Stoccaggio dei prodotti negli spazi predisposti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 1
Eeguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|--|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Consultare la commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute | | | | | ✓ Comprensione della terminologia di settore | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione della commessa di lavoro secondo le indicazioni ricevute | | | | |
| <input type="checkbox"/> Stoccare e conservare le materie prime nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e delle procedure aziendali | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| <input type="checkbox"/> Valutare la qualità delle materie prime verificando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami visivi e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche | | | | | ✓ Stoccaggio e conservazione delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione delle prove di controllo | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione dei valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo/schede tecniche | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | ✓ Utilizzo strumenti e attrezzature di controllo | | | | | |
| | | | | ✓ Valutazione della qualità delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione] | | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| PRODUZIONE DEL VINO | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire il controllo qualitativo e quantitativo delle materie prime | | | | | ✓ Comprensione degli aspetti qualitativi delle materie prime | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire le operazioni di pigia-diraspatura, macerazione, svinatura, pressatura delle bucce e travaso sulla base della tipologia di vino | | | | | ✓ Esecuzione del controllo degli aspetti qualitativi e quantitativi delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| <input type="checkbox"/> Compiere la fermentazione primaria in base alle specifiche di vinificazione | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Esecuzione delle operazioni di pigia-diraspatura, macerazione, svinatura, pressatura delle bucce e travaso sulla base della tipologia di vino [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Comprendere le specifiche di vinificazione | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Esecuzione della fermentazione primaria [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> In caso di vini liquorosi o fortificati aggiungere gli ingredienti previsti (distillati, mosti concentrati, zucchero, aromatizzanti) | | | | | ✓ Comprensione degli ingredienti peculiari per la tipologia di vino | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di distillati, mosti concentrati, zucchero, aromatizzanti | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire i trattamenti, se necessari, di stabilizzazione (tartarica e proteica), di chiarificazione e di filtrazione | | | | | ✓ Aggiunta di ingredienti peculiari per la produzione di vini liquorosi o fortificati [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Comprendere i dosaggi dei diversi coadiuvanti | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| | | | | | ✓ Utilizzo coadiuvanti nei dosaggi stabiliti | | | | |
| | | | | | ✓ Esecuzione dei trattamenti di stabilizzazione [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Esecuzione dei trattamenti di chiarificazione [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Esecuzione dei trattamenti di filtrazione [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Compiere la fermentazione malolattica, se prevista | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Esecuzione della fermentazione malolattica [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire la raccolta delle vinacce e delle fecce negli appositi contenitori destinati alle distillerie e dei raspi | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Raccolta delle vinacce e delle fecce destinate alle distillerie [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Presidiare la maturazione del vino in botti di legno/acciaio/cemento a | | | | | ✓ Comprensione dei diversi materiali adatti alla maturazione del vino | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| seconda del tipo di vino e della scelta dell'enologo | | | | | ✓ Comprensione della temperatura e dei tempi di maturazione in base al tipo di vino e alle scelte enologiche | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo macchinari, strumenti, attrezzature, utensili | | | | |
| | | | | | ✓ Monitoraggio della temperatura e della durata del processo di maturazione [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Presidio della maturazione del vino [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Monitorare le singole fasi delle lavorazioni per rilevare eventuali anomalie | | | | | ✓ Comprensione delle singole fasi delle lavorazioni | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli | | | | |
| | | | | | ✓ Monitoraggio delle singole fasi delle lavorazioni [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Individuazione di anomalie [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELL'INDIRIZZO "Produzione di bevande" 2
Eeguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Applicare azioni correttive a seguito dell'individuazione o segnalazione di anomalie | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo strumentazione tecnica per effettuare misurazioni e controlli | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione di azioni correttive [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|--|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Allestire gli spazi espositivi e curarne l'ordine e la pulizia, secondo le indicazioni specifiche ricevute e le caratteristiche merceologiche dei prodotti | | | | | ✓ Comprensione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti e dell'identità del brand | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione delle indicazioni specifiche ricevute | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di attrezzature, strumenti e macchinari | | | | |
| <input type="checkbox"/> Preparare la merce per l'esposizione realizzando l'etichettatura e la codifica dei prodotti (codice a barre, prezzo, eventuale dispositivo antitaccheggio ecc.) in base alle indicazioni fornite dal responsabile | | | | | ✓ Allestimento, riassetto e pulizia degli spazi espositivi [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione delle indicazioni specifiche ricevute | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di attrezzature, strumenti e macchinari | | | | |
| <input type="checkbox"/> Disporre i prodotti negli spazi espositivi in base alle loro caratteristiche merceologiche e al merchandising (Layout, visual display, corner e punti display ecc.) | | | | | ✓ Etichettatura e codifica dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti e dell'identità del brand | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Disposizione dei prodotti negli spazi espositivi secondo i criteri merceologici e di merchandising [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Predisporre l'allestimento vetrinistico curandone l'aggiornamento attraverso operazioni di sostituzione/posizionamento della merce (<i>visual merchandising</i>) | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione dei criteri di <i>visual merchandising</i> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Allestimento/aggiornamento dello spazio della vetrina [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Organizzare l'area di vendita mettendo in evidenza le promozioni proposte (disporre cartelli pubblicitari e informativi, cosiddette isole promozionali) secondo le indicazioni e le direttive del responsabile | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Organizzazione dell'area di vendita attraverso la disposizione di cartelli pubblicitari e informativi [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle indicazioni e dei criteri forniti dal responsabile e delle tecniche per la rotazione degli articoli | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|--|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Ruotare i prodotti in esposizione secondo i criteri indicati dal responsabile | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti | | | | |
| | | | | | ✓ Rotazione dei prodotti secondo quanto indicato dal responsabile [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Individuare i prodotti mancanti, prelevarli dal magazzino e rifornire gli scaffali/banchi vendita, anche con l'utilizzo di dispositivi digitali, per l'identificazione, tracciabilità, riassortimento e registrazione della merce | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di attrezzature, strumentazione e dispositivi, anche digitali, per il trattamento e archiviazione dati/informazioni | | | | |
| | | | | | ✓ Individuazione dei prodotti mancanti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Rifornimento di scaffali/banchi vendita [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| ✓ Utilizzo di dispositivi digitali per l'identificazione, tracciabilità, riassortimento e registrazione della merce [Valutare il risultato dell'azione] | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Compilare l'ordine dei prodotti mancanti anche, laddove è possibile, con l'utilizzo di dispositivi digitali | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti, anche digitali, ove possibile ✓ Compilazione dell'ordine dei prodotti mancanti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Confezionare la merce, sulla base delle specifiche indicate, adottando le tecniche e le modalità di imballaggio e <i>packaging</i> più appropriate | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione delle indicazioni specifiche ricevute ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Utilizzo DPI ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo di attrezzature e strumenti ✓ Confezionamento del prodotto secondo la tipologia, le tecniche e le modalità più appropriate [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Supportare la promozione e la cura dei servizi di vendita <i>on line</i> mediante l'utilizzo di applicativi per l' <i>e-commerce</i> | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione e reperimento di informazioni relativamente alle caratteristiche e all'utilizzo dei prodotti da proporre e promuovere a distanza (mediante chat o social media, mail, sito web, blog) ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti ✓ Applicazione delle procedure aziendali ✓ Utilizzo degli applicativi <i>e-commerce</i> ✓ Supporto della promozione dei servizi di vendita a distanza [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 1

Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Supportare l'organizzazione e la promozione di eventi enoturistici anche mediante l'utilizzo di applicativi digitali | | | | | ✓ Comprensione delle informazioni ricevute per l'organizzazione dell'evento e la sua promozione anche mediante chat o social media, mail, sito web, blog ecc. | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo degli applicativi gestionali/digitali per l'organizzazione e la promozione dell'evento | | | | |
| | | | | | ✓ Supporto all'organizzazione e alla promozione dell'evento enoturistico [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|--|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Consultare il piano colturale | | | | | ✓ Comprensione della terminologia di settore | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione del piano colturale | | | | |
| <input type="checkbox"/> Pianificare le operazioni colturali (semina, concimazioni ecc.) | | | | | ✓ Rispetto delle esigenze di sito e le condizioni climatiche | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Pianificazione delle operazioni colturali [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Valutare la gestione delle acque superficiali (pericolo di erosione, presenza di scoline ecc.) | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Valutazione della gestione delle acque superficiali [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Preparare il terreno per la coltivazione (es. fresatura, aratura, vangatura) utilizzando strumenti, attrezzature e macchinari manuali/meccanici | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari manuali/meccanici | | | | |
| | | | | | ✓ Preparazione del terreno per la coltivazione [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Iniziare/proseguire il ciclo colturale delle diverse varietà di vigna (pianta arborea) | | | | | ✓ Comprensione delle diverse varietà di vigna (pianta arborea) | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| | | | | | ✓ Avvio del ciclo colturale [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| ☐ Installare impianti di sostegno e protezione del vigneto | | | | | ✓ Comprensione delle diverse tipologie di impianti di sostegno e protezione del vigneto | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Installazione di impianti di sostegno e protezione del vigneto [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| ☐ Identificare le principali sintomatologie del vigneto | | | | | ✓ Comprensione della terminologia di settore | | | | |
| | | | | | ✓ Comprensione delle specificità delle sintomatologie del vigneto | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti e attrezzature | | | | |
| ☐ Structurare il piano di difesa fitosanitaria del vigneto (agricoltura biologica, convenzionale e integrata) | | | | | ✓ Comprensione dei prodotti fitosanitari in base al piano di difesa per l'agricoltura biologica, convenzionale e integrata | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di dati meteo, temperatura e valutazione dello stadio fenologico della pianta | | | | |
| | | | | | ✓ Strutturazione del piano di difesa fitosanitaria [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Preservare le vigne da agenti biotici e abiotici mediante l'utilizzo di presidi fitosanitari autorizzati nel rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e della tipologia di agricoltura | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di forme specifiche di lotta ad agenti biotici e abiotici | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti e attrezzature per la distribuzione di antiparassitari | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di presidi fitosanitari autorizzati nel rispetto degli equilibri ambientali, del consumatore e della tipologia di agricoltura | | | | |
| | | | | | ✓ Effettuazione del trattamento fitosanitario [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Preservazione delle vigne da agenti biotici e abiotici [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Gestire le erbe infestanti (eliminazione meccanica/chimica) | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di prodotti chimici | | | | |
| | | | | | ✓ Gestione delle erbe infestanti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Irrigare il vigneto, mediante impianto irriguo automatizzato o manualmente se necessario | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Irrigazione del vigneto [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Concimare il vigneto mediante l'impiego di prodotti adeguati | | | | | ✓ Comprensione della tipologia di prodotti da concimazione | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di prodotti da concimazione adeguati | | | | |
| | | | | | ✓ Concimazione del vigneto [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Eseguire operazioni di potatura secca/verde al vigneto | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Potatura secca/verde al vigneto [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Effettuare la raccolta (manuale e non) dei prodotti | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Raccolta dei prodotti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA DELLA CURVATURA REGIONALE 2

Eeguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

| Compiti operativi | livello di autonomia | | | | Elementi di valutazione | Azione condotta in modo adeguato/corretto | | | Note |
|---|----------------------|---|---|---|--|---|----------|----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | | no | in parte | sì | |
| <input type="checkbox"/> Effettuare operazioni colturali per la riproduzione delle viti | | | | | ✓ Comprensione delle specificità di riproduzione delle viti | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Riproduzione di viti [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |
| <input type="checkbox"/> Raccogliere i residui vegetali eliminati e conferire in luoghi autorizzati allo smaltimento/recupero | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza | | | | |
| | | | | | ✓ Rispetto della normativa vigente in materia di conferimento dei rifiuti | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo DPI | | | | |
| | | | | | ✓ Applicazione delle procedure aziendali | | | | |
| | | | | | ✓ Utilizzo di strumenti, attrezzature e macchinari | | | | |
| | | | | | ✓ Raccolta del materiale vegetale di risulta e successivo conferimento in luoghi autorizzati allo smaltimento/recupero [Valutare il risultato dell'azione] | | | | |