



**Allegato B al Decreto n. 912 del 20/07/2022**

**n) OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: PROFILO REGIONALE  
*GESTIONE CANTINA, PRESENTAZIONE PRODOTTO E CONDUZIONE VIGNETO***

<b>PROFILO REGIONALE</b>	<b>OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – GESTIONE CANTINA, PRESENTAZIONE PRODOTTO E CONDUZIONE VIGNETO</b>
<b>DENOMINAZIONE DELLA FIGURA</b>	<b>OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI</b>
<b>DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA</b>	<p>L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.</p> <p>Il profilo regionale "Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto" amplia le competenze della figura professionale intervenendo in fase esecutiva alla gestione della cantina, collaborando con i tecnici, con autonomia e responsabilità limitate, nelle fasi di produzione del vino, presentazione del prodotto e gestione del vigneto.</p>
<b>INDIRIZZO DELLA FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO</b>	<b>Produzione di Bevande</b>
<b>INDIRIZZI DELLA FIGURA NAZIONALE AGGIUNTI AL PROFILO NAZIONALE</b>	<b>Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto</b>
<b>REFERENZIAZIONE QNQ/EQF</b>	Livello 3
<b>REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007</b>	<p><b>Produzione di Bevande</b></p> <p>11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici  11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.  11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta  11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate  11.05.00 - Produzione di birra  11.06.00 - Produzione di malto</p> <p><b>Profilo Regionale "Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto"</b></p> <p>46.3 - Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari, bevande e prodotti del tabacco  46.4 - Commercio all'ingrosso di beni di consumo finali  47.2 - Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati  01.21.00 – Coltivazione di uva</p>
<b>REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011</b>	<p><b>Produzione di bevande</b></p> <p>7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione  7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra  7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche</p> <p><b>Profilo Regionale "Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto"</b></p> <p>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso  5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto  5.1.2.3.0 - Addetti ad attività organizzative delle vendite  5.1.3.4.0 - Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti  5.1.3.2.0 - Dimostratori e professioni assimilate  6.4.1.1.0 - Agricoltori e operatori agricoli specializzati di colture in</p>

	<p>campo pieno 6.4.1.4.0 - Agricoltori e operatori agricoli specializzati di colture miste</p>
--	--

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE**

- 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, ecc.) e del sistema di relazioni
- 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
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI**

<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	
	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.02.01.01 (ex ADA.2.136.401) - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare ADA.02.01.03 (ex ADA.2.136.404) - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Confezionamento ed etichettatura ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura
<b>AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
ADA.02.01.01 (ex ADA.2.136.401) - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare ADA.02.01.03 (ex ADA.2.136.404) - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	- Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura	- Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO DI RIFERIMENTO</b>	
<b>Produzione di Bevande</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Produzioni alimentari            PROCESSO: Produzione di bevande            SEQUENZA DI PROCESSO: Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali            ADA.02.06.01 (ex ADA.2.152.473) - Produzione di vino            ADA.02.06.02 (ex ADA.2.152.474) - Produzione di birra            ADA.02.06.03 (ex ADA.2.152.475) - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori</p>
<b>AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA.02.06.01 (ex ADA.2.152.473) - Produzione di vino            ADA.02.06.02 (ex ADA.2.152.474) - Produzione di birra            ADA.02.06.03 (ex ADA.2.152.475) - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori</p>	<p>- Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene             - Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande</p>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO AGGIUNTIVO</b>	
<b>Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Servizi di distribuzione commerciale            PROCESSO: Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari            SEQUENZA DI PROCESSO: Attività di vendita diretta specializzata di prodotti alimentari e non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione            ADA 12.01.10 (ex ADA 18.210.675) – Vendita diretta di prodotti Alimentari nella GDO e nella piccola distribuzione</p> <p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca            PROCESSO: Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini            SEQUENZA DI PROCESSO: Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra            ADA 01.01.06 (ex ADA 1.236.797) – Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra            ADA 01.01.07 (ex ADA 1.236.798) – Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose</p>
<b>AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA 12.01.10 (ex ADA 18.210.675) – Vendita diretta di prodotti Alimentari nella GDO e nella piccola distribuzione</p>	<p>- Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione</p>
<p>ADA 01.01.06 (ex ADA 1.236.797) – Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra            ADA 01.01.07 (ex ADA 1.236.798) – Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose</p>	<p>- Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole (*) nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali</p>

(\*) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano coniugazione per tipologia di materiale e piante negli specifici profili regionali secondo le connotazioni produttive dei singoli territori

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE****COMPETENZA**

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

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio</li><li>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li><li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li><li>- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo</li><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo</li><li>- Elementi di comunicazione professionale</li><li>- Tecniche di pianificazione</li></ul>

**COMPETENZA**

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

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)</li><li>- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore</li><li>- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Metodi e tecniche di approntamento/avvio</li><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>- Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore</li><li>- Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li><li>- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati</li><li>- Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li><li>- Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li></ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore</li> <li>- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</li> <li>- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> </ul>

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI</b>
---

<b>COMPETENZA</b>	
Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici</li> <li>- Applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti</li> <li>- Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedure e protocolli di igiene alimentare</li> <li>- Merceologia alimentare</li> <li>- Caratteristiche e criteri di qualità alimentare</li> <li>- Caratteristiche dei prodotti e/o delle materie prime tipici del territorio</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore</li> <li>- Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati</li> <li>- Controllo e analisi</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO  
Produzione di Bevande**

**COMPETENZA**

Eseguire attività di controllo, stoccaggio e conservazione delle materie prime, applicando i profili normativi di igiene

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare idonee pratiche di trattamento e tecniche di stoccaggio e conservazione delle materie prime</li> <li>- Eseguire principali analisi qualitative e quantitative sulle materie prime</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composizione e caratteristiche delle materie prime</li> <li>- Procedure e tecniche analitiche</li> <li>- Elementi di legislazione e disciplinari di produzione dei prodotti a denominazione di origine</li> </ul>

**COMPETENZA**

Eseguire operazioni di trasformazione e/o produzione delle bevande

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare apparecchiature e macchinari specifici per la produzione di bevande</li> <li>- Applicare le opportune tecniche di trasformazione nelle diverse fasi di lavorazione</li> <li>- Eseguire analisi di controllo e monitoraggio del processo di trasformazione/produzione</li> <li>- Applicare tecniche di stabilizzazione e conservazione del prodotto finito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi fisici chimici e biologici delle trasformazioni</li> <li>- Cicli di trasformazione delle bevande</li> <li>- Procedure e tecniche analitiche</li> <li>- Principali alterazioni delle bevande alcoliche e analcoliche</li> <li>- Metodi e tecniche di invecchiamento e affinamento</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO AGGIUNTIVO  
Gestione cantina, presentazione prodotto e conduzione vigneto**

**COMPETENZA**

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

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di allestimento e riordino di spazi espositivi</li> <li>- Utilizzare tecniche espositive adatte al prodotto</li> <li>- Applicare tecniche promozionali di vendita del prodotto / servizio</li> <li>- Applicare criteri di codifica dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche per la rotazione degli articoli</li> <li>- Applicare criteri di prelievo da magazzino e di rifornimento di scaffali/banchi vendita</li> <li>- Utilizzare dispositivi digitali per l'identificazione, tracciabilità, riassortimento e registrazione della merce</li> <li>- Utilizzare applicativi e-commerce a supporto di servizi vendita on line</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di marketing operativo, promozione, prezzo</li> <li>- Elementi di merceologia del prodotto</li> <li>- Elementi di merchandising: visual display, layout</li> <li>- Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza</li> <li>- Principi igienici normativa HACCP (nel caso di vendita di prodotti alimentari)</li> <li>- Procedure per effettuazioni ordini e per la rotazione articoli</li> <li>- Strumentazione e attrezzature di settore</li> <li>- Strumenti e modalità di pezzatura e codifica</li> <li>- Tecniche di trattamento e archiviazione dati e informazioni</li> <li>- Tecniche di imballaggio e packaging</li> <li>- Tecnologie digitali a supporto della gestione della merce</li> <li>- Applicativi per l'e-commerce</li> </ul>

**COMPETENZA**

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

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno</li><li>- Utilizzare sistemi di protezione del terreno e delle acque</li><li>- Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree o arbustive, erbacee, ortofloricole</li><li>- Impiegare procedure e metodi per la raccolta dei prodotti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi fertilizzanti del suolo</li><li>- Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni</li><li>- Esigenze nutrizionali</li><li>- Fertilizzanti e concimi</li><li>- Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici</li><li>- Principali sistemi e forme di produzioni</li><li>- Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante</li><li>- Principali tecniche di raccolta dei prodotti</li><li>- Sistemi delle produzioni vegetali</li><li>- Processi produttivi sostenibili</li><li>- Principi e tecniche di agricoltura sostenibile</li></ul>

(\*) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano coniugazione per tipologia di materiale e piante negli specifici profili regionali secondo le connotazioni produttive dei singoli territori