



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

### Profilo di Qualificazione

|                        |   |
|------------------------|---|
| Profilo                | 8 - Tecnico delle attività di gestione del frantoio   |
| Descrizione            | Opera nelle attività della filiera olivo-olio, in particolare per la gestione del frantoio, dove compie un costante monitoraggio nelle varie fasi del processo di trasformazione delle olive in olio, dalla lavatura delle olive, alla loro frangitura, alla estrazione dell'olio, stabilendone le modalità di commercializzazione e conservazione. Cura in particolare quanto richiesto dalla normativa per la tracciabilità del prodotto e per l'implementazione del sistema HACCP. |
| Settore                | Produzioni alimentari   |
| Ambito di attività     | produzione di beni e servizi  |
| Livello di complessità | gruppo-livello B  |

### Contesto di esercizio

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Contesto di esercizio     | Può agire in autonomia nell'ambito di un gruppo di lavoro, ma può anche programmare e coordinare specifiche attività nel corso del ciclo produttivo. Opera prevalentemente come lavoratore dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. |
| Livello EQF               | 4  |
| Raccordo Quadro Nazionale | -  |

### Sistemi di classificazione a fini statistici

|                   |   |
|-------------------|---|
| ISTAT Professioni | 3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi  |
| ATECO 2007        | A-01.26.00 - Coltivazione di frutti oleosi<br>C-10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria |
| CP 2021           | -   |

### Altri Repertori di descrizione

|   |   |
|---|---|
| Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS | - |
| Repertorio IFP  | - |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°1

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Codice AdA                    | 20078  |
| Denominazione AdA             | Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli   |
| Descrizione della performance | Effettuare analisi visive, olfattive e gustative dell'olio prodotto, riconoscendone le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche e valutandone la qualità alimentare |

#### Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Codice unità di competenza | 392  |
| Abilità                    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olivico</li><li>2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li><li>3. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio</li><li>4. Valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali</li></ol>   |
| Conoscenze                 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio</li><li>2. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li><li>3. Parametri di genuinità e qualità dell'olio</li><li>4. Strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio</li><li>5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio</li></ol> |
| Livello EQF                | 4  |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°2

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Codice AdA                    | 20084   |
| Denominazione AdA             | Controllo del confezionamento dell'olio   |
| Descrizione della performance | Coordinare le operazioni di imbottigliamento, imballaggio dell'olio e di predisposizione alla spedizione/vendita nel rispetto delle norme igieniche e di rintracciabilità |

#### Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Codice unità di competenza | 398  |
| Abilità                    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita</li><li>2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</li><li>3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li><li>4. Verificare la corretta etichettatura delle confezioni</li></ol>   |
| Conoscenze                 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari</li><li>2. Elementi per la definizione della qualità del prodotto</li><li>3. Funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura</li><li>4. Modalità di etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità</li><li>5. Modalità e tecniche di confezionamento dell'olio</li><li>6. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li><li>7. Norme sanitarie specifiche per il confezionamento di prodotti alimentari</li><li>8. Norme tecniche di imballaggio e stoccaggio</li></ol> |
| Livello EQF                | 4  |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°3

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Codice AdA                    | 20093   |
| Denominazione AdA             | Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio  |
| Descrizione della performance | Gestire le operazioni relative alla produzione di olio controllando il rispetto delle procedure ed intervenendo tempestivamente in caso di anomalie dell'impianto di estrazione |

#### Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Codice unità di competenza | 407   |
| Abilità                    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima</li><li>2. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni certificate</li><li>3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio</li><li>4. Controllare il livello di pulizia, di igiene e di sicurezza dell'impianto</li><li>5. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione</li><li>6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li></ol>   |
| Conoscenze                 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari</li><li>2. Elementi per la definizione della qualità del prodotto</li><li>3. Fasi iniziali della produzione dell'olio (molitura, frangitura e gramolatura)</li><li>4. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua</li><li>5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li><li>6. Normativa relativa al settore olivicolo (dop, igr, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato</li><li>7. Proprietà nutrizionale e composizione dell'oliva matura</li><li>8. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva</li><li>9. Tecniche di estrazione dell'olio: pressione (metodo classico, discontinuo); centrifugazione (metodo moderno, continuo); percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo)</li></ol> |
| Livello EQF                | 4   |

#### Area di attività n°4

|                   |  |
|-------------------|--|
| Codice AdA        | 20096  |
| Denominazione AdA | Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Descrizione della performance | Programmare e monitorare il processo di raccolta delle olive rilevando ed esempio le condizioni metereologiche, il grado di maturazione delle olive e le tecniche di raccolta. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni. |
|-------------------------------|---|

**Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Codice unità di competenza | 410  |
| Abilità                    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Allestire un cantiere di raccolta delle olive anche prevedendo l'impiego di macchine per la raccolta</li><li>2. Coordinare e monitorare le attività di cernita, pesatura e lavaggio</li><li>3. Coordinare il lavoro degli operatori della raccolta verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza</li><li>4. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria</li><li>5. Monitorare le attività di raccolta delle olive</li><li>6. Organizzare le operazioni di raccolta e le operazioni preliminari all'estrazione dell'olio nel rispetto delle condizioni normative in materia di igiene e sicurezza</li><li>7. Pianificare l'attività di raccolta tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dalle olive</li><li>8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li><li>9. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative</li></ol> |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

|             |  |
|-------------|--|
| Conoscenze  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari</li><li>2. Elementi per la definizione della qualità del prodotto</li><li>3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni</li><li>4. Macchinari per la raccolta delle olive: macchine agevolatrici e macchinari per la raccolta meccanica</li><li>5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li><li>6. Norme per il trasporto e il conferimento delle olive</li><li>7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li><li>8. Procedure e tecniche per le operazioni preliminari alla fase della produzione olio: cernita, pesatura: e lavaggio</li><li>9. Tecniche di raccolta delle olive</li><li>10. Tecniche per il riconoscimento della fase fenologica degli olivi</li></ol> |
| Livello EQF | 4  |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°5

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Codice AdA                    | 9999597  |
| Denominazione AdA             | Gestione dei residui e sottoprodotti di lavorazione  |
| Descrizione della performance | Gestire il trattamento dei residui di lavorazione in un'ottica di valorizzazione e sostenibilità ambientale garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali |

#### Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Codice unità di competenza | 1212   |
| Abilità                    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge</li><li>2. Applicare la normativa di riferimento</li><li>3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi</li><li>4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione</li><li>5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo</li><li>6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP</li></ol>  |
| Conoscenze                 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto</li><li>2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale</li><li>3. Il quadro normativo nazionale ed europeo</li><li>4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li><li>5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale</li><li>6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico</li></ol> |
| Livello EQF                | 4  |