



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

### Profilo di Qualificazione

Profilo	56148 - Birraio artigiano
Descrizione	L'operatore del birrificio segue le attività del birrificio artigianale dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione, condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Effettua piccoli interventi di manutenzione ordinaria ed esegue controlli analitici di routine. Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione dei analisi rapide e mediante i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita.
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

### Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	il birraio artigiano opera in aziende di tipo artigianale di piccole e medie dimensioni che si occupano della produzione di birra in vario formato. Opera seguendo le in raccordo con l'addetto al controllo qualità.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

### Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
ATECO 2007	C-11.05 - Produzione di birra
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	9999212
Denominazione AdA	Gestione del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra
Descrizione della performance	effettuare il condizionamento della birra, curando il monitoraggio del processo e provvedendo all'imbottigliamento

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

Codice unità di competenza	827
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione</li><li>2. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li><li>3. Applicare procedure di avvio e regolazione dei macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari</li><li>4. Applicare procedure di sicurezza in produzione</li><li>5. Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione</li><li>6. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio</li><li>7. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione</li><li>8. Utilizzare macchinari per infustamento</li><li>9. Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti</li><li>10. Utilizzare materiali per imbottigliamento</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dosaggio priming e carbonatazione forzata</li><li>2. Elementi di chimica dei processi</li><li>3. Elementi di fisica dei fluidi</li><li>4. Elementi di termodinamica</li><li>5. Filtrazione a farine fossili e a membrane (cartucce e cartoni)</li><li>6. Meccanica dell'imbottigliamento</li><li>7. Normativa brassicola</li><li>8. Standard di qualità delle birre</li><li>9. Tecniche di rifermentazione</li><li>10. Tecniche e materiali per il confezionamento della birra</li></ol>
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°2

Codice AdA	9999213
Denominazione AdA	Gestione del processo di produzione del mosto
Descrizione della performance	Produrre il mosto eseguendo le operazioni preliminari di maltificazione, macinazione e maceratura.

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

Codice unità di competenza	828
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare i metodi analitici al liquido in ammostamento</li><li>2. Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate</li><li>3. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento</li><li>4. Applicare procedure di regolazione definizione dei parametri del processo di produzione</li><li>5. Applicare procedure di sicurezza in produzione</li><li>6. Eseguire le operazioni di macinazione</li><li>7. Eseguire le procedure di maltificazione</li><li>8. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la macinazione</li><li>9. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la maltificazione</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Elementi di chimica dei processi</li><li>2. Elementi di fisica dei fluidi</li><li>3. Metodi di lettura e valutazione di una ricetta</li><li>4. Tecniche di analisi delle acque di ammostamento</li><li>5. Tecniche e procedura di ammostamento</li><li>6. Tecniche e procedura di maltificazione</li><li>7. Tecniche e procedure di macinazione</li></ol>
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

### Area di attività n°3

Codice AdA	9999214
Denominazione AdA	Gestione del processo di produzione della birra
Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di produzione della birra, curando il processo di fermentazione al fine di preparare il prodotto per il condizionamento.

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

Codice unità di competenza	829
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare i metodi analitici al prodotto in fermentazione</li><li>2. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti</li><li>3. Applicare metodi di controllo temperatura</li><li>4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione</li><li>5. Applicare procedure di sicurezza in produzione</li><li>6. Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo</li><li>7. Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Elementi di chimica dei processi</li><li>2. Elementi di fisica dei fluidi</li><li>3. Elementi di microbiologia alimentare</li><li>4. Elementi di termodinamica</li><li>5. Fasi del processo di maturazione della birra</li><li>6. Meccanica del processo di fermentazione</li><li>7. Standard di qualità dei prodotti alimentari e procedure di controllo</li><li>8. Tecniche di fermentazione</li><li>9. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti</li><li>10. Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito</li></ol>
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°4

Codice AdA	20099
Denominazione AdA	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Descrizione della performance	Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

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

Codice unità di competenza	413
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Effettuare le operazioni di cleaning in place</li><li>2. Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste</li><li>3. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare</li><li>4. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare</li><li>5. 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>6. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)</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. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti</li></ol>
Livello EQF	2



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