



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

### Profilo di Qualificazione

Profilo	240 - Addetto alle attività di gestione del frantoio
Descrizione	E' in grado di presidiare la trasformazione delle olive in olio, curando e vigilando sullo svolgimento delle diverse operazioni di frantoio (meccanizzate) in modo da evitare irregolarità nel processo e conseguente degradazione del prodotto. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

### Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera in aziende agricole di qualunque dimensione, alla diretta dipendenza del responsabile di produzione con scarsa autonomia decisionale. Normalmente trattasi di dipendenti dell'azienda agricola produttiva, in qualche caso di collaboratori esterni.
Livello EQF	2
Raccordo Quadro Nazionale	-

### Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
ATECO 2007	A-01.26.00 - Coltivazione di frutti oleosi C-10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C-10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi 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	215
Denominazione AdA	Operazioni di frantoio
Descrizione della performance	Effettuare l'estrazione dell'olio con processi di lavorazione continua e discontinua, alimentando l'impianto e monitorandone il funzionamento, nel rispetto delle caratteristiche chimiche ed organolettiche dei prodotti

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

Codice unità di competenza	387
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima</li><li>2. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio</li><li>3. Controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua</li><li>4. Curare le operazioni di mondanatura e lavaggio delle olive</li><li>5. Depositare l'olio ottenuto negli appositi contenitori tenuti secondo la normativa igienico-sanitaria</li><li>6. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione</li><li>7. Immettere le olive nell'impianto per il ciclo di frangitura, rimescolo e centrifugazione</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. Svolgere le operazioni di pulitura e di piccola manutenzione dell'impianto</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione</li><li>2. Caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima</li><li>3. Caratteristiche tecniche e di funzionamento degli impianti di estrazione a ciclo continuo e discontinuo</li><li>4. Elementi della normativa relativa al settore olivicolo (DOP, IGP, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato</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 di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari per l'estrazione dell'olio</li><li>7. Tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento</li></ol>
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°2

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°2)

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°3

Codice AdA	9999619
Denominazione AdA	Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione
Descrizione della performance	Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

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

Codice unità di competenza	1234
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi</li><li>2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui</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. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili</li><li>5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento</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	3