



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Formazione
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

2018

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO FORMAZIONE

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO ROBERTO DONEDDU

OGGETTO: AGGIORNAMENTO MASSIVO DEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (R.R.P.Q. ISTITUITO CON D.G.R n.33/9 del 30 giugno 2015) CONTENENTE LE PROPOSTE ELABORATE NELL'AMBITO DELL'AVVISO "AIUTI DE MINIMIS PER IL RAFFORZAMENTO DELLE FUNZIONI DI RICERCA E SVILUPPO DELLE AGENZIE FORMATIVE NELLA PROSPETTIVA DELLA PROGRESSIVA QUALIFICAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA" (approvato con Determinazione n.529 Prot. N. 8636 del 21/03/2016 e ss.mm.ii.)

ALLEGATO B – Schede di dettaglio Profili di Qualificazione nuovi e modificati e integrati



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56284 - Tecnico di certificazione dei prodotti agricoli
Descrizione	Il Tecnico certificazione dei prodotti agricoli cura i controlli e le verifiche per l'ottenimento o il mantenimento delle certificazioni previste dalle norme comunitarie sulla qualità in materia agricola. Relativamente ai vini le certificazioni sono: DOC - Denominazione d'Origine Controllata, DOCG - Denominazione d' Origine Controllata e Garantita, IGT - Indicazione Geografica Tipica, mentre relativamente ai prodotti abbiamo i marchi: DOP - Denominazione d'Origine Protetta, IGP - Indicazione Geografica Protetta, STG - Specialità Tradizionale Garantita. Cura inoltre i controlli per la certificazione di coltivazione biologico – integrata di prodotti agricoli.
Settore	Agricoltura zootecnia silvicoltura maricoltura
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Trova impiego presso enti e organismi di controllo come anche presso le grandi aziende agroalimentari che intendono adottare sistemi aziendali di autocontrollo. Opera con autonomia sia nell'ambito degli enti di certificazione dei prodotti agricoli sia nelle imprese agricole, nelle quali opera nell'ambito della funzione di controllo qualità.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi
-------------------	------------------------------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	<p>A-01.11.20 - Coltivazione di semi oleosi A-01.11.30 - Coltivazione di legumi da granella A-01.11.40 - Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi A-01.12.00 - Coltivazione di riso A-01.13.20 - Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate) A-01.13.30 - Coltivazione di barbabietola da zucchero A-01.13.40 - Coltivazione di patate A-01.14.00 - Coltivazione di canna da zucchero A-01.15.00 - Coltivazione di tabacco A-01.19.10 - Coltivazione di fiori in piena aria A-01.19.20 - Coltivazione di fiori in colture protette A-01.19.90 - Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti A-01.21.00 - Coltivazione di uva A-01.22.00 - Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale A-01.23.00 - Coltivazione di agrumi A-01.24.00 - Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo A-01.25.00 - Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio A-01.26.00 - Coltivazione di frutti oleosi A-01.27.00 - Coltivazione di piante per la produzione di bevande A-01.28.00 - Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche A-01.29.00 - Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) A-01.30.00 - Riproduzione delle piante A-01.41.00 - Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo A-01.42.00 - Allevamento di bovini e bufalini da carne A-01.43.00 - Allevamento di cavalli e altri equini A-01.44.00 - Allevamento di cammelli e camelidi A-01.45.00 - Allevamento di ovini e caprini A-01.46.00 - Allevamento di suini A-01.47.00 - Allevamento di pollame A-01.49.10 - Allevamento di conigli A-01.49.30 - Apicoltura A-01.49.90 - Allevamento di altri animali nca M-71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi M-71.20.22 - Attività per la tutela di beni di produzione controllata M-74.90.11 - Consulenza agraria fornita da agronomi M-74.90.12 - Consulenza agraria fornita da agrotecnici e periti agrari</p>
------------	---

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	9999586
Denominazione AdA	Controllo della qualità nelle aziende/filiere agroalimentari da certificare o certificate
Descrizione della performance	Effettuare il controllo della qualità nelle aziende/filiere agroalimentari da certificare o certificate

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

Codice unità di competenza	1201
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodologie di analisi dei processi di lavoro2. Applicare modalità di ispezione del sistema di produzione agricola3. Applicare modalità di verifica delle informazioni4. Applicare procedure di controllo della produzione5. Applicare tecniche di aggiornamento sulle evoluzioni normative6. Applicare tecniche di analisi organolettica7. Applicare tecniche di prelievo campioni8. Applicare tecniche di redazione di report di valutazione di attività9. Applicare tecniche per la rintracciabilità dei prodotti agricoli
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Certificazione biologica2. Certificazioni di qualità (DOC, DOP, DOCG, IGP, IGT, STG)3. Disciplinari di produzione nell'agroalimentare4. Normativa UNI EN ISO5. Normativa vitivinicola6. Normative CE sulle certificazioni nell'agroalimentare7. Normative in materia di controllo qualità8. Norme di produzione biologica
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999588
Denominazione AdA	Controlli per la certificazione biologica/integrata dei prodotti agricoli
Descrizione della performance	Effettuare i controlli per la certificazione biologica/integrata dei prodotti agricoli

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

Codice unità di competenza	1203
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodologie di analisi dei processi di lavoro2. Applicare modalità di ispezione del sistema di produzione agricola3. Applicare tecniche di aggiornamento sulle evoluzioni normative4. Applicare tecniche di prelievo campioni5. Applicare tecniche di redazione di report di valutazione di attività6. Applicare tecniche per la rintracciabilità dei prodotti agricoli
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Agronomia e coltivazioni erbacee2. Chimica agraria3. Elementi di entomologia4. Elementi di zootecnia5. Fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica6. Fitofarmaci7. Normative per l'etichettatura dei prodotti biologici8. Nutrizione e alimentazione animale9. Prodotti fitosanitari utilizzabili in agricoltura biologica10. Sistemi di produzione agricola biologica e integrata
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56295 - Operatore florovivaista
Descrizione	L'operatore florovivaista garantisce le attività relative alla produzione dei vivai: crescita e coltivazione di piante arboree ed arbustive, forestali, orticole ed ornamentali da interno ed esterno, in piena terra o in vaso. Si occupa della moltiplicazione delle piante, attraverso la semina o l'innesto, e della loro messa a dimora. Cura anche il confezionamento del prodotto per la distribuzione.
Settore	Agricoltura zootecnia silvicoltura maricoltura
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora, in linea di massima, come dipendente in imprese del settore. Svolge la sua attività all'aria aperta – con qualsiasi condizione climatica e atmosferica - o in serra – in ambiente con alto tasso di umidità. Utilizza prodotti chimici o organici, attenendosi scrupolosamente a quanto la normativa impone. Si relaziona principalmente con il tecnico della produzione vivaistica, recependo le sue direttive e risponde al titolare dell'azienda. A seconda del periodo produttivo, legato alle richieste commerciali e alla stagionalità, il lavoro può richiedere una particolare tipologia di orario.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali
ATECO 2007	A-01.19.10 - Coltivazione di fiori in piena aria A-01.19.20 - Coltivazione di fiori in colture protette A-01.30.00 - Riproduzione delle piante

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	9999628
Denominazione AdA	Moltiplicazione e riproduzione delle piante
Descrizione della performance	Preparare il substrato di crescita, controllando l'irrigazione, il drenaggio e la concimazione di colture all'aperto e in serra, eseguendo la semina manuale o meccanica di semi o bulbi individuando tempi e condizioni stagionali e meteorologiche ideali

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

Codice unità di competenza	1243
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di coltivazione in ambiente protetto2. Applicare tecniche di concimazione3. Applicare tecniche di difesa delle colture biologiche, di difesa integrata delle piante, di prevenzione e cura delle fitopatologie4. Applicare tecniche di diserbo5. Applicare tecniche di innesto (a gemma, a corona, a spacco, a triangolo)6. Applicare tecniche di manutenzione ordinaria di strumenti, impianti e macchinari7. Applicare tecniche di preparazione del terreno e di semina8. Applicare tecniche di riproduzione e trapianto di colture ortofrutticole9. Applicare tecniche di sradicamento delle piante10. Utilizzare sistemi di irrigazione e di fertirrigazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di botanica e tipologie di piante e di agronomia (coltivazione in serra)2. Elementi di meccanica agraria3. Elementi di meteorologia4. Elementi di pedologia5. Monitoraggio del grado di crescita di piante e fiori e nutrizione idrica e minerale6. Orticoltura, floricoltura e ciclo vegetativo delle piante da giardino7. Principali tipologie produttive regionali: orticole, floricole, agricole8. Tecniche di difesa delle colture biologiche e trattamenti antiparassitari9. Tecniche di innesto10. Tecniche di irrigazione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999630
Denominazione AdA	Interventi per lo sviluppo delle piante in pieno campo e in serra
Descrizione della performance	Trapiantare e rinvasare le piantine (orticole, erbacee, legnose) nate dal processo di moltiplicazione scegliendo la soluzione più idonea per la messa a dimora (in pieno campo, sotto gli ombrai o in serra), effettuando il controllo ambientale di temperatura e idrologico.

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

Codice unità di competenza	1245
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di cimatura2. Applicare tecniche di compostaggio dei rifiuti3. Applicare tecniche di concimazione4. Applicare tecniche di definizione del ciclo colturale5. Applicare tecniche di difesa delle colture biologiche, di difesa integrata delle piante, di prevenzione e cura delle fitopatologie6. Applicare tecniche di diserbo7. Applicare tecniche di innesto (a gemma, a corona, a spacco, a triangolo) e potatura8. Applicare tecniche di travaso e tecniche di trapianto e messa a dimora9. Utilizzare sistemi di irrigazione e di fertirrigazione10. Utilizzare strumenti per distribuzione antiparassitari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di botanica e tipologie di piante2. Elementi di entomologia, di parassitologia e fitopatologia delle piante e loro mezzi di difesa3. Elementi di meteorologia4. Elementi di pedologia5. Fitofarmaci6. Monitoraggio del grado di crescita di piante e fiori e nutrizione idrica e minerale7. Produzione delle colture erbacee, arboree e orto-floricole biologiche8. Tecniche di coltivazione delle piante da frutto9. Tecniche di coltivazione delle piante da semina10. Tecniche di difesa delle colture biologiche e trattamenti antiparassitari
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999633
Denominazione AdA	Selezionare e confezionare il prodotto vivaistico
Descrizione della performance	Eseguire la raccolta (manuale e/o meccanizzata) dei prodotti secondo parametri stabiliti (piante in vaso o fiore reciso) e le operazioni post raccolta (es. preraffreddamento, prestoccaggio, ecc.), provvedendo all'etichettamento delle piante sulla base della produzione.

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

Codice unità di competenza	1248
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di sradicamento delle piante2. Applicare tecniche di stoccaggio merci3. Applicare tecniche di taglio di prodotti vivaistici4. Applicare tecniche per la selezione delle piante5. Utilizzare attrezzi per raccolta prodotti di ortofloricoltura6. Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi di conservazione prodotti in ortofloricoltura2. Modalità e caratteristiche di etichettatura delle piante3. Normative in materia di sicurezza e fattori di rischio professionale ed ambientale (T.U.81/08, e successive disposizioni)4. Pacchetto igiene di cui al reg. CE 853 - 853 -854/2004 (sicurezza alimentare)5. Prima lavorazione dei prodotti raccolti (es. pulitura, calibratura, ecc.)6. Sistemi di immagazzinamento delle materie prime7. Stoccaggio dei prodotti fitosanitari: sostanze chimiche tossiche e nocive8. Tecniche di raccolta di prodotti agricoli
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56308 - TECNICO DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI SISTEMI DI MULTIMEDIALI
Descrizione	Si occupa della progettazione, installazione, configurazione e manutenzione dei sistemi di comunicazione multimediali e quindi di sistemi informatici in grado di gestire in maniera integrata testi, immagini fisse e in movimento, suoni, brani musicali, animazioni, filmati, ecc., anche nell'ambito di una rete locale o geografica. Installa e configura i dispositivi hardware ed il software di gestione del sistema di comunicazione multimediale.
Settore	Informatica e telecomunicazioni
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera in aziende del settore ICT che sviluppano e gestiscono sistemi di telecomunicazione per conto proprio o di terzi, come dipendente o come lavoratore autonomo. E' inquadrato in genere nell'Area Tecnica o nell'Area Sistemi Informativi, rispondendo ad un capoprogetto o a un responsabile di gruppo, operando con un limitato margine di autonomia per quanto riguarda gli aspetti tecnici e le scelte tecnologiche.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.2.5.0 - Tecnici gestori di reti e di sistemi telematici
ATECO 2007	J-61.20.00 - Telecomunicazioni mobili J-61.30.00 - Telecomunicazioni satellitari J-61.90.99 - Altre attività connesse alle telecomunicazioni nca J-62.09.01 - Configurazione di personal computer J-62.09.09 - Altre attività dei servizi connessi alle tecnologie dell'informatica nca

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	9999687
Denominazione AdA	Progettazione del sistema di comunicazione multimediale
Descrizione della performance	Partecipare alla progettazione del sistema di comunicazione multimediale ed alla definizione delle specifiche funzionali dei vari dispositivi che lo compongono per adottare le scelte progettuali che garantiscono il necessario livello di efficienza ed affidabilità del sistema

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

Codice unità di competenza	1302
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire in collaborazione con il progettista le specifiche funzionali dei dispositivi hardware e software del sistema di comunicazione multimediale, per assicurarne il corretto ed efficiente funzionamento in tutte le prevedibili condizioni d'utilizzo;2. Elaborare un preventivo dei costi e la stima dei tempi necessari per l'implementazione del sistema di comunicazione multimediale, valutando anche il livello di qualità richiesto per la componentistica necessaria;3. Scegliere i protocolli ed i formati standard di file multimediali, anche in relazione alle varie tecniche di codifica digitale e di compressione, che il sistema sarà in grado di gestire;4. Verificare sul mercato la disponibilità ed i costi dei componenti del sistema di comunicazione multimediale previsti in sede di progetto.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Architettura dei sistemi di comunicazione multimediali per individuare lo schema progettuale più appropriato ad assicurare un corretto ed efficiente funzionamento del sistema in tutte le possibili condizioni di utilizzo;2. Architettura, protocolli e servizi delle reti Internet ed Intranet, per conoscerne le principali applicazioni ai fini di una progettazione efficace del sistema di comunicazione multimediale;3. Caratteristiche delle principali tipologie di media e mezzi trasmissivi per individuare in sede di progettazione pregi e difetti delle soluzioni possibili (doppino telefonico, cavo coassiale, fibra ottica, collegamenti wi-fi, onde radio, collegamenti satellitari) ai fini di una comunicazione efficace;4. Metodologie di codifica digitale e tecniche di compressione di immagini, suoni, filmati, musica, animazioni, video, ecc..., per progettare efficienti strumenti di gestione integrata delle varie tipologie di file multimediali;5. Principi teorici di base della comunicazione per valutare l'efficacia da un punto di vista comunicativo delle varie alternative tecnologiche possibili;6. Protocolli e formati standard dei vari tipi di file multimediali per operare le scelte più efficienti ed efficaci in fase di progettazione del sistema di comunicazione multimediale.
Livello EQF	5

Area di attività n°2

Codice AdA	9999688
------------	---------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Denominazione AdA	Installazione e configurazione del sistema di comunicazione multimediale
Descrizione della performance	Installare, configurare e collaudare i dispositivi hardware e il software del sistema di comunicazione multimediale, verificandone il corretto ed efficiente funzionamento ed il livello di efficacia in termini di comunicazione

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

Codice unità di competenza	1303
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere documenti tecnici e manuali d'uso, anche in lingua inglese, relativi all'installazione ed alla configurazione del sistema di comunicazione multimediale;2. Creare file multimediali di differenti tipologie per inserire e gestire testi, immagini, filmati, suoni, musica, animazioni, ecc...;3. Diagnosticare e risolvere, anche mediante l'utilizzo dell'appropriata strumentazione elettronica e di misurazione, le problematiche relative a conflitti ed incompatibilità tra i vari dispositivi;4. Documentare in maniera completa e comprensibile il software sviluppato, inserendo note e commenti all'interno del codice per agevolare successivi interventi di aggiornamento e manutenzione;5. Effettuare il collaudo del sistema di comunicazione multimediale, verificandone il corretto funzionamento in tutte le possibili condizioni di utilizzo prima della consegna;6. Redigere una completa ed esauriente documentazione delle procedure di installazione e dei parametri di configurazione del sistema di comunicazione multimediale, per agevolare successivi interventi di aggiornamento e manutenzione.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionalità dei dispositivi hardware necessari per una comunicazione multimediale (web cam, casse audio, microfoni, schermi interattivi, lettori e masterizzatori di CD-ROM e DVD, ecc...) e dispositivi di protezione della rete da guasti;2. Caratteristiche e funzionalità dei programmi di authoring multimediale per produrre e realizzare supporti multimediali quali Cd e Dvd;3. Caratteristiche e funzionalità dei programmi di creazione e gestione di file multimediali per la creazione e l'elaborazione di file contenenti testi, immagini, musica, filmati, animazioni, ecc...;4. Lingua inglese tecnica per comprendere la documentazione di supporto redatta in inglese;5. Metodologie di installazione e configurazione di un sistema di comunicazione multimediale e della sua interfaccia con una rete locale o geografica, per comprendere e risolvere le eventuali problematiche in fase di installazione e configurazione;6. Programmi di elaborazione grafica per definire una forma di presentazione gradevole ed efficace dei contenuti multimediali;7. Tools di sviluppo delle applicazioni multimediali per ridurre i tempi di sviluppo e di testing delle componenti software del sistema di comunicazione multimediale.
Livello EQF	5

Area di attività n°3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	9999689
Denominazione AdA	Assistenza e manutenzione del sistema di comunicazione multimediale
Descrizione della performance	Assicurare il corretto funzionamento nel tempo del sistema eseguendo gli interventi di assistenza e manutenzione necessari ed operando gli opportuni aggiornamenti in relazione a nuove esigenze degli utenti e all'evoluzione tecnologica

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

Codice unità di competenza	1304
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare o sostituire i dispositivi del sistema di comunicazione multimediale sottodimensionati o non più adeguati, in relazione all'evoluzione tecnologica ed alle nuove esigenze degli utenti;2. Eseguire nei tempi previsti gli interventi tecnici di manutenzione ed aggiornamento dei dispositivi del sistema di comunicazione multimediale assicurando la continuità e la regolarità del funzionamento per gli utenti;3. Intervenire in maniera rapida ed efficace in caso di richiesta di assistenza tecnica per guasti o malfunzionamenti da parte dei responsabili o degli utenti del sistema;4. Programmare in maniera efficace ed efficiente le attività di manutenzione, riducendo i tempi, i costi ed i disagi per gli utenti;5. Redigere le istruzioni e i manuali d'uso, anche tramite la loro pubblicazione on-line, per facilitare l'utilizzo del sistema da parte degli utenti;6. Riparare o sostituire i dispositivi del sistema di comunicazione multimediale guasti o non funzionanti, interfacciandosi, se necessario, con i fornitori e l'assistenza tecnica esterni;7. Valutare con i responsabili del sistema di comunicazione multimediale eventuali modifiche ed aggiornamenti dei componenti in grado di aumentarne le prestazioni e l'affidabilità.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie di manutenzione dei dispositivi di un sistema di comunicazione multimediale, per assicurare il mantenimento di un adeguato livello di prestazioni ed affidabilità e garantire il corretto funzionamento del sistema nel tempo2. Metodologie di organizzazione dell'assistenza agli utenti di un sistema di comunicazione multimediale per ottimizzare le procedure e ridurre i tempi di intervento e di risoluzione dei problemi segnalati3. Metodologie e strumenti di verifica del corretto funzionamento dei dispositivi del sistema di comunicazione multimediale per individuare e riparare rapidamente eventuali guasti o malfunzionamenti4. Stato dell'arte dell'evoluzione tecnologica nel mondo dei sistemi di comunicazione multimediale per proporre ai responsabili del sistema gli aggiornamenti dell'hardware e del software in grado di migliorarne la funzionalità e l'efficienza5. Tecniche di attacco alla sicurezza delle reti telematiche e relative metodologie di difesa per aggiornare tempestivamente i dispositivi di protezione del sistema in maniera tale da assicurare il continuo mantenimento di un adeguato livello di sicurezza
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56311 - SPECIALISTA PER LA SICUREZZA INFORMATICA (Ict Security Specialist)
Descrizione	Identifica i rischi legati all'utilizzo di servizi informatici e propone soluzioni volte a garantire un livello di sicurezza complessivo per il sistema informativo che risulti adeguato alle specifiche esigenze. Fornisce supporto per l'applicazione di tali soluzioni e la definizione di procedure organizzative che permettano la piena efficacia dei sistemi di sicurezza realizzati. Propone ed implementa i necessari aggiornamenti della sicurezza. Consiglia, supporta, informa e fornisce addestramento e consapevolezza sulla sicurezza. Conduce azioni dirette su tutta o parte di una rete o di un sistema ed è riconosciuto come l'esperto tecnico della sicurezza ICT.
Settore	Informatica e telecomunicazioni
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può operare all'interno di aziende di medio-grandi dimensioni appartenenti a qualsiasi settore interessate ad assicurare un adeguato livello di sicurezza nell'impiego dei propri sistemi ICT. Può operare anche in proprio o all'interno di aziende fornitrici di servizi informatici o di consulenza in progetti presso aziende clienti
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.1.1.5.4 - Specialisti in sicurezza informatica
ATECO 2007	J-62.0 - PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E ATTIVITÀ CONNESSE

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	9999695
Denominazione AdA	Supporto alle modifiche/evoluzioni del sistema
Descrizione della performance	Implementare e guidare l'evoluzione di una soluzione IT attraverso il controllo delle modifiche software o hardware al fine di prevenire aggiornamenti multipli che determinino esiti imprevedibili. Ridurre le interruzioni del servizio conseguenti ai cambiamenti e applicare i service level agreement (SLA) definiti. Garantire la conformità e il rispetto delle procedure di sicurezza delle informazioni.

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

Codice unità di competenza	1310
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare chiaramente con l'utente finale e fornire istruzioni sui progressi nella soluzione dei problemi;2. Diagnostica i sintomi con lo scopo di identificare l'area dove si manifestano gli errori utente o i guasti tecnici;3. Effettuare il deploy degli strumenti di supporto necessari a tracciare sistematicamente la causa dell'errore o del guasto tecnico4. Individuare le anomalie attraverso il confronto con gli utenti;5. Registrare e codificare i problemi per supportare la crescita e l'integrità degli strumenti di supporto online.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I metodi di distribuzione del software, le procedure di correzione di un'applicazione e le metodologie di trasmissione di un file applicabili alle correzioni del software;2. Le applicazioni ICT utente rilevanti;3. Le procedure di escalation aziendali;4. Le sorgenti di informazione per le potenziali soluzioni.5. Le strutture del database e l'organizzazione dei suoi contenuti;
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999696
Denominazione AdA	Erogazione dei servizi
Descrizione della performance	Garantire l'erogazione dei servizi in conformità con i livelli di servizio stabiliti (SLA) intervenendo in maniera proattiva per garantire un'infrastruttura applicativa e ICT stabile e sicura. Curare il capacity planning, la sicurezza delle informazioni e registrare gli incidenti di esercizio. Curare la manutenzione degli strumenti di monitoraggio e di gestione (es. Script, Procedure...).

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

Codice unità di competenza	1311
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare la service delivery disponibile e condividere i risultati con i responsabili del settore;2. Applicare i processi che includono l'organizzazione strategica della service delivery IT;3. Compilare e completare la documentazione usata nella service delivery IT;4. Pianificare e applicare il carico di lavoro del manpower per fornire servizi efficienti ed economici
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I requisiti di IT service delivery2. Le attività previste nella service delivery, il suo monitoraggio e l'individuazione dei guasti.3. Le best practice e gli standard relativi all'information security management4. Le best practice e gli standard relativi all'IT service delivery5. Le tecnologie web, cloud e mobile
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999698
Denominazione AdA	Sviluppo del Personale
Descrizione della performance	Diagnosticare le competenze individuali e di gruppo, identificando il fabbisogno di nuove capacità da colmare. Individuare le opportunità formative in relazione alle esigenze degli individui e del business.

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

Codice unità di competenza	1313
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Identificare i gap di competenze e le soluzioni più appropriate per colmarlo;2. Incorporare nei processi di lavoro quotidiani le opportunità di sviluppo degli skill3. Rispondere alle esigenze di sviluppo professionale del personale per soddisfare le esigenze organizzative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I metodi a supporto dell'apprendimento e dello sviluppo (es. coaching, insegnamento)2. I metodi di sviluppo delle competenze;3. Le metodologie di analisi dei fabbisogni di competenze e capacità4. Le tecniche di empowerment5. Le tecnologie e i processi con una prospettiva d'insieme
Livello EQF	5

Area di attività n°4

Codice AdA	9999699
Denominazione AdA	Gestione dell'Informazione e della Conoscenza
Descrizione della performance	Identificare e gestire informazioni strutturate e non strutturate in relazione alle politiche sulla distribuzione dell'informazione.

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

Codice unità di competenza	1314
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di data mining2. Formalizzare i requisiti del cliente;3. Garantire che la proprietà intellettuale (IPR) e le norme della privacy siano rispettate;4. Individuare fabbisogni di informazione di una struttura;5. Raccogliere ed analizzare data sets complessi6. Tradurre il funzionamento del business in informazione strutturata;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli strumenti e gli apparati applicabili per la memorizzazione ed il recupero dei dati;2. I metodi per analizzare le informazioni non strutturate e i processi di business;3. Le problematiche legate alla dimensione dei data sets (es. big data);4. Le problematiche relative ai dati non strutturati (es. data analytics).
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999701
Denominazione AdA	Gestione della Sicurezza dell'Informazione
Descrizione della performance	Implementare la politica della sicurezza dell'informazione tutelando il sistema da possibili intrusioni e frodi. Fornire raccomandazioni per applicare la strategia e la policy specifica per un miglioramento continuo della sicurezza fornita.

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

Codice unità di competenza	1316
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare gli asset critici dell'azienda ed identificare debolezze e vulnerabilità riguardo ad intrusioni o attacchi;2. Applicare tecniche di monitoraggio e collaudo;3. Costruire un piano di gestione del rischio per fornire e produrre piani di azione preventivi;4. Documentare la politica di gestione della sicurezza collegandola alla strategia di business5. Effettuare auditing di sicurezza;6. Stabilire un piano di ripristino ed implementarlo in caso di crisi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I rischi critici per la gestione della sicurezza;2. L'approccio all'auditing interno del sistema informativo;3. La computer forensics4. La politica di gestione della sicurezza nelle aziende e le sue implicazioni con gli impegni verso i clienti, i fornitori e i sub-contraenti;5. Le best practice e gli standard nella gestione della sicurezza delle informazioni;6. Le tecniche di attacco informatico e le contromisure per evitarli;7. Le tecniche di rilevamento di sicurezza, compreso il mobile e il digitale;
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56314 - TECNICO DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI SISTEMI DI TELECOMUNICAZIONI
Descrizione	Si occupa della progettazione, installazione, configurazione e manutenzione dei sistemi di telecomunicazioni. Installa e realizza i cablaggi della rete ed effettua i relativi collaudi. Assicura la manutenzione e l'aggiornamento del sistema e fornisce la necessaria assistenza tecnica agli utenti.
Settore	Informatica e telecomunicazioni
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera in aziende del settore ICT che sviluppano e gestiscono sistemi di telecomunicazione per conto proprio o di terzi, come dipendente o come lavoratore autonomo. E' inquadrato in genere nell'Area Tecnica o nell'Area Sistemi Informativi, rispondendo ad un capoprogetto o a un responsabile di gruppo, operando con un limitato margine di autonomia per quanto riguarda gli aspetti tecnici e le scelte tecnologiche.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.2.5.0 - Tecnici gestori di reti e di sistemi telematici
ATECO 2007	J-61.20.00 - Telecomunicazioni mobili J-61.30.00 - Telecomunicazioni satellitari J-61.90.99 - Altre attività connesse alle telecomunicazioni nca J-62.09.01 - Configurazione di personal computer J-62.09.09 - Altre attività dei servizi connessi alle tecnologie dell'informatica nca

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	9999706
Denominazione AdA	Progettazione del sistema di telecomunicazioni



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Partecipare alla progettazione del sistema di telecomunicazioni per adottare le scelte progettuali che garantiscono il necessario livello di efficienza ed affidabilità del sistema
-------------------------------	---

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

Codice unità di competenza	1321
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Contribuire alla scelta di una tipologia di rete efficiente e che presenti un buon rapporto tra costi e prestazioni in relazione all'utilizzo previsto;2. Definire (in collaborazione con il progettista) le specifiche funzionali dei dispositivi hardware e software del sistema di telecomunicazioni per assicurarne il corretto ed efficiente funzionamento in tutte le prevedibili condizioni d'utilizzo;3. Elaborare un preventivo dei costi e la stima dei tempi necessari per l'implementazione del sistema di telecomunicazioni, valutando anche il livello di qualità richiesto per la componentistica necessaria;4. Progettare apparati e componenti di sistemi e reti per le telecomunicazioni e per l'elaborazione dei segnali;5. Progettare circuiti elettrici ed elettronici ed analizzare e dimensionare reti elettriche lineari in regime di corrente continua e di corrente alternata sinusoidale a frequenza fissa e variabile;6. Valutare con il progettista e l'amministratore della rete i pregi ed i difetti dei vari modelli di rete, per adottare le soluzioni più appropriate in merito alla topologia, ai mezzi trasmissivi, agli apparati ed ai dispositivi di protezione della rete7. Verificare sul mercato la disponibilità ed i costi dei componenti del sistema di telecomunicazione previsti in sede di progetto.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Architettura dei sistemi di telecomunicazioni per individuare lo schema progettuale più appropriato ad assicurare un corretto ed efficiente funzionamento del sistema in tutte le possibili condizioni di utilizzo;2. Caratteristiche delle principali tipologie di media e mezzi trasmissivi per individuare in sede di progettazione pregi e difetti delle soluzioni possibili (doppino telefonico, cavo coassiale, fibra ottica, collegamenti wi-fi, onde radio, collegamenti satellitari) ai fini di una comunicazione efficace;3. Metodologie per l'analisi e la progettazione delle infrastrutture necessarie per l'implementazione di un sistema di telecomunicazioni su reti fisse, mobili, wireless e satellitari;4. Norme internazionali ISO/OSI (Open Systems Interconnection) per assicurare la progettazione di un sistema di telecomunicazioni che rispetti gli standard internazionali di riferimento per l'interconnessione5. Nozioni di analisi matematica, algebra lineare, geometria analitica, fisica e chimica, per una corretta comprensione e rappresentazione dei fenomeni fisici, chimici ed elettromagnetici che condizionano la progettazione di un sistema di telecomunicazioni;6. Nozioni di base sulle interazioni degli apparati e dei sistemi di telecomunicazioni con le strutture materiali e biologiche per analizzare il loro impatto ambientale dal punto di vista dell'inquinamento elettromagnetico (elettrosmog) e della sicurezza;7. Topologia delle reti informatiche e di trasmissione dati al fine di valutare pregi e difetti dei vari modelli e scegliere in sede di progetto la soluzione migliore per i collegamenti telematici.
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999708
Denominazione AdA	Installazione e configurazione del sistema di telecomunicazioni
Descrizione della performance	Installare, configurare e collaudare i dispositivi hardware e il software del sistema di telecomunicazioni, verificandone il corretto ed efficiente funzionamento ed il livello di efficacia in termini di comunicazione.

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

Codice unità di competenza	1323
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere documenti tecnici e manuali d'uso, anche in lingua inglese, relativi all'installazione ed alla configurazione del sistema di telecomunicazioni;2. Diagnosticare e risolvere, anche mediante l'utilizzo dell'appropriata strumentazione elettronica e di misurazione, le problematiche relative a conflitti ed incompatibilità tra i vari dispositivi;3. Effettuare il collaudo del sistema di telecomunicazioni verificandone il corretto funzionamento in tutte le possibili condizioni di utilizzo prima della consegna;4. Implementare, configurare e cablare tutti gli apparati ed i dispositivi di protezione in maniera conforme allo schema definito in fase di progettazione;5. Realizzare il cablaggio dell'intero sistema di telecomunicazioni e testare il corretto funzionamento.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionalità degli apparati di rete e di comunicazione (ripetitori, stazioni radio base, hub, switch, router, firewall, ecc...) per una corretta scelta e configurazione in fase di installazione;2. Lingua inglese tecnica per comprendere la documentazione di supporto redatta in inglese;3. Metodologie di installazione e configurazione di un sistema di telecomunicazione e della sua interfaccia con una rete locale o geografica, per comprendere e risolvere le eventuali problematiche in fase di installazione e configurazione;4. Protocolli relativi al livello ISO/OSI 1 fisico, ISO/OSI 2 link, ISO/OSI 3 rete, ISO/OSI 4 trasporto per installare e configurare correttamente i relativi apparati dei sistemi di telecomunicazioni;5. Uso e caratteristiche della strumentazione elettrica ed elettronica di misurazione (multimetri, oscilloscopi numerici, contatori universali, ecc...) per collaudare il funzionamento e monitorare il livello di prestazioni delle reti di telecomunicazioni.
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999710
Denominazione AdA	Assistenza e manutenzione del sistema di telecomunicazioni
Descrizione della performance	Assicurare il corretto funzionamento nel tempo del sistema di telecomunicazioni eseguendo gli interventi di assistenza e manutenzione necessari ed operando gli opportuni aggiornamenti in relazione a nuove esigenze degli utenti e all'evoluzione tecnologica delle reti di telecomunicazioni.

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

Codice unità di competenza	1325
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare o sostituire i dispositivi del sistema di telecomunicazioni sottodimensionati o non più adeguati, in relazione all'evoluzione tecnologica ed alle nuove esigenze degli utenti;2. Eseguire nei tempi previsti gli interventi tecnici di manutenzione ed aggiornamento dei dispositivi del sistema di telecomunicazioni assicurando la continuità e la regolarità del funzionamento per gli utenti;3. Intervenire in maniera rapida ed efficace in caso di richiesta di assistenza tecnica per guasti o malfunzionamenti da parte dei responsabili o degli utenti del sistema;4. Programmare in maniera efficace ed efficiente le attività di manutenzione, riducendo i tempi, i costi ed i disagi per gli utenti;5. Redigere le istruzioni e i manuali d'uso, anche tramite la loro pubblicazione on-line, per facilitare l'utilizzo del sistema da parte degli utenti;6. Testare periodicamente il corretto funzionamento del sistema di telecomunicazioni, verificandone le prestazioni attraverso il monitoraggio di un insieme di indicatori significativi;7. Valutare con i responsabili del sistema di telecomunicazioni eventuali modifiche ed aggiornamenti dei componenti in grado di aumentarne le prestazioni e l'affidabilità
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie di manutenzione dei dispositivi di un sistema di telecomunicazioni per assicurare il mantenimento di un adeguato livello di prestazioni ed affidabilità e garantire il corretto funzionamento del sistema nel tempo;2. Metodologie di organizzazione dell'assistenza agli utenti di un sistema di telecomunicazioni per ottimizzare le procedure e ridurre i tempi di intervento e di risoluzione dei problemi segnalati;3. Metodologie e strumenti di verifica del corretto funzionamento dei dispositivi del sistema di telecomunicazioni per individuare e riparare rapidamente eventuali guasti o malfunzionamenti;4. Tecniche di attacco alla sicurezza delle reti telematiche e relative metodologie di difesa per aggiornare tempestivamente i dispositivi di protezione del sistema in maniera tale da assicurare il continuo mantenimento di un adeguato livello di sicurezza
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56317 - USER EXPERIENCE DESIGNER
Descrizione	Responsabile del design visuale e dell'interazione fra utente e sistema, si occupa di integrare i requisiti dell'utente e dell'applicazione in una interfaccia visuale e in un modello di interazione (altrimenti detto "esperienza dell'utente") valutando i vincoli di accessibilità e di usabilità. Ha la responsabilità di sviluppare uno "stile" visuale e interattivo che possa allo stesso tempo caratterizzare l'applicazione Web (dotandola di caratteri distintivi) e garantire il raggiungimento efficace ed degli obiettivi dell'utente.
Settore	Informatica e telecomunicazioni
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Profilo diffuso in organizzazioni private o pubbliche che fanno del proprio sito web uno strumento centrale delle strategie di marketing e di comunicazione. Lavora spesso come libero professionista
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.1.1.4.3 - Analisti e progettisti di applicazioni web
ATECO 2007	J-62.01.00 - Produzione di software non connesso all'edizione J-63.11.30 - Hosting e fornitura di servizi applicativi (ASP) J-63.12.00 - Portali web M-74.10.21 - Attività dei disegnatori grafici di pagine web

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	9999714
Denominazione AdA	Allineamento Strategie IS e di Business
Descrizione della performance	Anticipare i requisiti di business di lungo termine e favorire il miglioramento dell'efficienza ed efficacia dei processi organizzativi. Determinare il modello IS e l'architettura d'impresa in linea con la politica aziendale e garantire un ambiente sicuro. Prendere decisioni strategiche sulla politica IS dell'impresa, comprese le strategie di sourcing.

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

Codice unità di competenza	1329
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare gli sviluppi futuri nel processo di business e nell'applicazione della tecnologia;2. Analizzare la fattibilità in termini di costi e benefici;3. Comprendere gli impatti delle nuove tecnologie sul business e come possono fornire valore e vantaggio competitivo (es. open/big data, dematerializzazione opportunità e strategie);4. Comprendere il contesto giuridico e normativo per integrarlo nelle esigenze di business.5. Contribuire allo sviluppo della strategia di business;6. Contribuire allo sviluppo della strategia e delle politiche dell'ICT, incluse la qualità e la sicurezza ICT;7. Determinare i requisiti per i processi collegati ai servizi ICT;8. Identificare e analizzare le necessità di lungo termine del cliente/utente;9. Rivedere e analizzare gli impatti delle implementazioni;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli aspetti e le implicazioni dei modelli di sourcing;2. I concetti di strategia di business;3. I framework architetturali;4. Il potenziale e le opportunità dei modelli più rilevanti di business;5. La sicurezza6. Le nuove tecnologie emergenti (es. sistemi distribuiti, modelli di virtualizzazione, sistemi di mobilità, data sets);7. Le tendenze e le implicazioni dello sviluppo interno o esterno dell'ICT nelle organizzazioni tipiche;8. Lo scopo del business e gli obiettivi dell'organizzazione;
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999717
Denominazione AdA	Progettazione delle applicazioni
Descrizione della performance	Analizzare, aggiornare e rendere disponibile un modello per implementare le applicazioni in conformità con la politica e le esigenze dell'utente/cliente. Selezionare le opzioni tecniche più appropriate per la progettazione di applicazioni, ottimizzando l'equilibrio tra costi e qualità.

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

Codice unità di competenza	1332
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare modelli e dati di stima per valutare i costi delle differenti fasi del ciclo di vita del software;2. Formalizzare e validare i requisiti funzionali e non funzionali;3. Garantire che controlli e funzionalità vengono realizzati nella progettazione.4. Identificare clienti, utenti e gli stakeholder;5. Progettare le specifiche funzionali partendo dai requisiti definiti;6. Progettare, organizzare e monitorare il piano complessivo per la progettazione dell'applicazione;7. Stabilire una comunicazione sistematica con i clienti, gli utenti e gli stakeholder;8. Valutare l'idoneità di differenti metodi di sviluppo dell'applicazione rispetto allo scenario corrente;9. Valutare l'uso di prototipi per supportare la validazione dei requisiti;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I DBMS, Data Warehouse, DSS;2. I linguaggi per la formalizzazione delle specifiche funzionali;3. I metodi per lo sviluppo del software e la loro logica (es. prototipazione, metodi agili, reverse engineering, ecc.);4. I principi della progettazione dell'interfaccia utente;5. La modellazione dei requisiti e le tecniche per l'analisi dei fabbisogni;6. Le applicazioni esistenti e le relative architetture;7. Le metriche connesse allo sviluppo delle applicazioni;8. Le tecniche di modellazione delle minacce.9. Le tecnologie mobile
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999718
Denominazione AdA	Monitoraggio dei Trend tecnologici
Descrizione della performance	Interpretare gli aspetti relativi all'evoluzione della tecnologia con lo scopo di individuare soluzioni innovative per l'integrazione di nuove tecnologie nei prodotti, applicazioni e servizi esistenti o per la creazione di nuove soluzioni.

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

Codice unità di competenza	1333
Abilità	1. Identificare fornitori delle soluzioni più promettenti; 2. Identificare i vantaggi e i miglioramenti del business derivanti dall'adozione delle tecnologie emergenti 3. Monitorare le fonti di informazione ed individuare i requisiti di quelle maggiormente affidabili;
Conoscenze	1. Gli approcci a programmi di ricerca applicata. 2. Le fonti d'informazione più importanti (es.: riviste, conferenze e eventi, newsletter, opinion leader, on-line forum, ecc.); 3. Le necessità del mercato 4. Le regole di discussione nelle comunità web; 5. Le tecnologie emergenti e le applicazioni più importanti del mercato;
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999719
Denominazione AdA	Sviluppo dell'offerta
Descrizione della performance	Sviluppare offerte tecniche in grado di soddisfare i requisiti delle soluzioni per i clienti ed allineate con i prodotti/servizi e con la capacità di delivery delle organizzazioni. Personalizzare soluzioni in ambienti tecnici complessi e assicurare la fattibilità e validità tecnica dell'offerta al cliente.

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

Codice unità di competenza	1334
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare l'efficienza energetica e gli aspetti correlati all'ambiente presenti nell'offerta2. Coordinare team multidisciplinari;3. Costruire il framework per la documentazione d'offerta;4. Garantire che l'offerta soddisfi i requisiti di conformità5. Interpretare i termini e le condizioni della documentazione di un appalto;6. Valutare i punti di forza e debolezza dei potenziali dei competitor;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I differenti modelli di servizio (SaaS, PaaS, IaaS) e operativi (es. Cloud Computing)..2. I fabbisogni del cliente, le tecniche di vendita e marketing delle aziende;3. I punti di vendita unici del prodotto/servizio;4. I requisiti legali;5. Le pratiche interne di business;
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999720
Denominazione AdA	Gestione dell'Informazione e della Conoscenza
Descrizione della performance	Identificare e gestire informazioni strutturate e non strutturate in relazione alle politiche sulla distribuzione dell'informazione.

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

Codice unità di competenza	1335
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di data mining2. Formalizzare i requisiti del cliente;3. Garantire che la proprietà intellettuale (IPR) e le norme della privacy siano rispettate;4. Individuare fabbisogni di informazione di una struttura;5. Raccogliere ed analizzare data sets complessi6. Tradurre il funzionamento del business in informazione strutturata;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli strumenti e gli apparati applicabili per la memorizzazione ed il recupero dei dati;2. I metodi per analizzare le informazioni non strutturate e i processi di business;3. Le problematiche legate alla dimensione dei data sets (es. big data);4. Le problematiche relative ai dati non strutturati (es. data analytics);
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	9999721
Denominazione AdA	Marketing Digitale
Descrizione della performance	Conoscere i principi fondamentali del marketing digitale e distinguere tra gli approcci tradizionali e digitali. Valutare l'efficacia dei vari approcci e applicare corrette tecniche di misurazione. Pianificare una strategia coerente utilizzando i mezzi più efficaci a disposizione tenendo in considerazione le problematiche relative alla protezione dei dati e le questioni di privacy.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	1336
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Capire l'on-line environment2. Comprendere il User Centric Marketing3. Usare e analizzare la web analytics4. Utilizzare le tecnologie web nello sviluppo del marketing
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I requisiti e gli aspetti legali;2. Il display marketing;3. Il mobile marketing (es. Pay Per Click);4. Il search engine marketing (PPC);5. Il social media marketing;6. L'e-mail marketing;7. La search engine optimization (SEO);8. Le strategie di marketing;9. Le tecnologie web;
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56268 - Tecnico della trasformazione agro alimentare
Descrizione	Il Tecnico della trasformazione agroalimentare si occupa del processo della trasformazione agroalimentare (individuazione delle risorse, organizzazione operativa, procedure di miglioramento continuo, monitoraggio e valutazione del risultato) con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. E' in grado di utilizzare metodologie, strumenti e informazioni specializzate per svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Sviluppo del prodotto C. Rapporto con i fornitori D. Rapporto con i clienti E. Stoccaggio F. Controllo di prodotto
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare
ATECO 2007	C-10 - INDUSTRIE ALIMENTARI

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	9999591
Denominazione AdA	Organizzazione e Gestione della Produzione in Ambito Alimentare
Descrizione della performance	Sulla base del piano di produzione aziendale e della disponibilità di risorse (personale, macchinari, materie prime, ecc.), il soggetto è in grado di organizzare il processo di produzione al fine di garantire i quantitativi richiesti rispettando qualità e tempi e ottimizzando le risorse secondo criteri di convenienza economica e profitto

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

Codice unità di competenza	1206
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie2. Applicare protocolli disciplinari di produzione nella predisposizione della linea di lavoro3. Gestire criticità legate al personale in produzione4. Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione5. Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità6. Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili7. Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse2. Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro3. Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro4. Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)5. Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare6. Tecniche di calcolo della convenienza economica7. Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari8. Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999593
Denominazione AdA	Controllo di Qualità degli Approvvigionamenti di Materie Prime
Descrizione della performance	Concordare le caratteristiche delle materie prime da acquistare, con il responsabile degli acquisti e della produzione e verificare la loro rispondenza agli standard di qualità aziendale e nel rispetto dei requisiti per il mantenimento dei marchi DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica

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

Codice unità di competenza	1208
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare campionature, misure e pesi2. Monitorare le fasi delle operazioni, garantendo la funzionalità degli impianti3. Organizzare la movimentazione dei prodotti insieme al responsabile della logistica4. Rapportarsi con i tecnici di laboratorio, a cui consegnare campioni da analizzare e dai quali ricevere i risultati delle analisi5. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti attraverso l'esame tattile e visivo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi di valutazione (impurezza-marcescenze-umidità ecc...) per non contaminare partite di merce idonea con merce difettosa o non lavorabile2. Mezzi più idonei al trasporto delle varie materie prime per ridurre i tempi e i costi per la movimentazione3. Normativa e procedure di certificazione DOP/IGP e di agricoltura biologica4. Principali sistemi di stoccaggio dei prodotti agroalimentari per ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare5. Processi di produzione per intervenire su eventuali anomalie riscontrate sui prodotti6. Sistemi di prevenzione per evitare eventuali contaminazioni causate dal contatto dei prodotti in lavorazione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999595
Denominazione AdA	Sviluppo di un Sistema di Auto-Controllo per la Sicurezza Alimentare
Descrizione della performance	A partire dall'analisi della normativa specifica, il soggetto è in grado di sviluppare un Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP) applicando le procedure di controllo sui processi di trasformazione alimentare e sulla rintracciabilità dei prodotti, al fine di garantire e certificare qualità e sicurezza degli alimenti

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

Codice unità di competenza	1210
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coordinare sviluppare e gestire il "Sistema Agroalimentare" secondo lo standard ISO 22000:20052. Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione3. Gestire la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti4. Individuare e gestire le criticità delle principali filiere agroalimentari5. Individuare i Punti Critici di Controllo in un processo di trasformazione alimentare6. Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare a livello regionale7. Operare secondo i Sistemi di certificazione cogenti quali i Regolamenti comunitari8. Operare secondo i Sistemi di certificazione volontaria (es.: BRC - IFS - HACCP)9. Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo per aziende di piccole dimensioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Analisi di filiera e interdipendenze settoriali2. Certificazioni di prodotto volontaria (dop, igp, biologico) e Certificazioni standard per la GDO (BRC, IFS)3. Etichettatura e Rintracciabilità: aspetti tecnici ed organizzativi4. Evoluzione della domanda alimentare5. HACCP e Certificazione ISO 22000:2005 sicurezza alimentare6. I prodotti eco-compatibili e biologici e relative certificazioni7. I Sistemi di gestione qualità8. Sicurezza alimentare: strumenti e politiche9. Sistema agroalimentare italiano (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ecc.)10. Sostenibilità ambientale dell'organizzazione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999596
Denominazione AdA	Gestione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Descrizione della performance	Organizzazione e gestione del sistema di tracciabilità definendo gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti alimentari (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.), verificando il rispetto delle relative procedure di etichettatura

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

Codice unità di competenza	1211
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le disposizioni dell'organismo di controllo2. Identificare i prodotti e i soggetti da sottoporre a controllo (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, packaging, etc.)3. Identificare il livello di rischio e i punti critici da tracciare4. Identificare le soluzioni tecnologiche atte a codificare leggere e conservare i dati5. Individuare la filiera produttiva e i flussi6. Individuare lo standard di codifica e definire i requisiti e le funzionalità del sistema informativo di supporto alla rilevazione e registrazione delle informazioni7. Selezionare le unità logistiche univoche e lotti produttivi che hanno subito lo stesso processo di trasformazione8. Stabilire il raccordo con l'organismo di controllo fornendo la documentazione e i dati necessari per la fase di audit9. Utilizzare codici standard per le etichette dei prodotti e degli imballaggi per il tracciamento del flusso
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Autorità di controllo: compiti e adempimenti2. I disciplinari di produzione e le certificazioni di prodotto3. La tracciabilità interna: modalità e strumenti4. Metodologie di stesura del manuale di tracciabilità5. Principali riferimenti legislativi in materia di etichettatura dei prodotti alimentari6. Principali riferimenti legislativi sulla tracciabilità e rintracciabilità nel settore agro – alimentare7. Sistemi di tracciabilità8. Tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture)
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">1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge2. Applicare la normativa di riferimento3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56286 - Allestitore nautico
Descrizione	<p>L'allestitore nautico è in grado di costruire, montare, adattare, riparare manufatti lignei e elementi tipici delle imbarcazioni da diporto (paratie non strutturali, pannellature con relative strutture di supporto (imbonaggi) mobili o parti di mobilio pavimenti,), eseguendo le necessarie operazioni di taglio, pulitura, raschiatura, piallatura, fresatura, sagomatura ed incastro di strutture, supporti o elementi complessi per articolazione e dimensione.</p> <p>Effettua lavorazioni di finitura, di completamento e di ripristino di parti ed insiemi ed applicazione di accessori.</p> <p>È in grado, inoltre, di effettuare coibentazioni, sistemi di fissaggio e ancoraggio ed allestimento di servizi igienici, garantendo il coordinamento con impiantisti ed elettricisti.</p> <p>Nelle lavorazioni impiega materiali lignei, acciaio, materie plastiche per uso navale (vetroresina, poliestere, poliuretanici, polivinilici e materiali compositi vari), coibenti, collanti, impregnanti, antiossidanti e sigillanti.</p> <p>Utilizza una pluralità di strumenti di produzione: dagli utensili manuali (banco di lavoro, segacci, scalpelli, pialle, squadre, morsetti, etc.) ai macchinari (trapani, segchetti, levigatrici, elettrofresatrici, seghe elettriche, troncatrici, fresatrici).</p> <p>È in grado di interpretare correttamente il disegno tecnico e la documentazione di corredo ed interpretare istruzioni specifiche di lavorazione e disegni esecutivi.</p>
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>L'allestitore d'imbarcazioni svolge la sua attività all'interno di imprese appartenenti al settore della nautica da diporto, operando sia individualmente che in squadra. Si interfaccia, a seconda delle situazioni lavorative, con il responsabile di cantiere e/o con il capo barca; ha inoltre rapporti con tutti i ruoli coinvolti nelle fasi di realizzazione e manutenzione di un'imbarcazione con i quali si confronta e collabora per lo svolgimento dei propri compiti.</p> <p>L'attività lavorativa si svolge prevalentemente a bordo delle imbarcazioni mentre la parte restante viene effettuata in falegnameria.</p>
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.2.3.8.1 - Attrezzisti navali
-------------------	--------------------------------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	C-30.11 - Costruzione di navi e di strutture galleggianti C-30.12.00 - Costruzione di imbarcazioni da diporto e sportive C-33.15 - Riparazione e manutenzione di navi e imbarcazioni (esclusi i loro motori)
------------	--

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	9999592
Denominazione AdA	Allestimento di interni ed esterni su imbarcazioni da diporto
Descrizione della performance	<p>Sagomare e installare le paratie non strutturali di suddivisione degli ambienti interni.</p> <p>Realizzare la costruzione delle pannellature interne e delle strutture di supporto e procedendo successivamente al rivestimento delle superfici.</p> <p>Posare la pavimentazione delle imbarcazioni da diporto, sulla base della composizione estetica prevista dal progetto, sagomando su misura i paiolati.</p> <p>Collaborare con gli impiantisti nella predisposizione dei passaggi di tubazioni e canalizzazioni elettriche e nel fissaggio degli apparati elettrici.</p> <p>Costruire i mobili in legno di una imbarcazione da diporto effettuando le lavorazioni (es. taglio, levigatura, incollaggio etc.) delle singole parti e provvedendo al fissaggio dei componenti di arredamento interno ed esterno dell'imbarcazione.</p>

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

Codice unità di competenza	1207
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare i materiali coibenti termoacustici all'interno dell'imbarcazione2. Collaborare con gli elettricisti e gli impiantisti al montaggio degli apparati elettrici e alla posa in opera degli impianti idraulici3. Installare gli arredi interni ed esterni e fissare i relativi accessori4. Posare la pavimentazione5. Preparare le pannellature per la tappezzeria6. Realizzare le lavorazioni del legno per la costruzione dei mobili di bordo (es. taglio, levigatura, smaltatura, lucidatura, incollaggio, etc.)7. Realizzare le strutture di supporto (imbonaggi) delle pannellature e della pavimentazione8. Rivestire le superfici con impiallacciati9. Sagomare le paratie e i pannelli10. Utilizzare tecniche di posizionamento, misurazione, rimozione di arredi nuovi/esistenti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di base della struttura dell'imbarcazione2. Elementi di disegno tecnico3. Macchinari per la lavorazione del legno4. Tecniche di arredo navale5. Tecniche di giunzione, assemblaggio e di levigatura6. Tecniche di misurazione e sagomatura7. Tecniche e materiali per l'incollaggio e la posa in opera di pannellature e pavimentazioni8. Tecniche e processi di lavorazione del legno9. Tipologie di legno e pavimentazioni per interni10. Tipologie e caratteristiche degli incastri
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56287 - Saldatore nautico
Descrizione	Figura esecutiva che effettua la saldatura di pezzi metallici per la realizzazione, riparazione e manutenzione di imbarcazioni da diporto. La figura professionale esegue saldature utilizzando la tecnica idonea e rispettando le specifiche dei documenti di lavoro. Controlla ed eventualmente rifinisce il manufatto in caso di imperfezioni e disomogeneità. I lembi dei vari componenti da saldare devono essere preventivamente preparati e l'operazione viene effettuata dal saldatore stesso utilizzando attrezzature opportune (es: smerigliatrici angolari provviste di spazzola in acciaio). Il saldatore deve quindi puntare i pezzi e procedere alla saldatura applicando particolari tecniche, tali da gestire le deformazioni di saldatura in modo da avere il minor movimento di deformazione della struttura. Questa specializzazione è cruciale in molte lavorazioni in quanto dalle operazioni di saldatura dipendono la qualità del prodotto finito e la sicurezza dell'imbarcazione.
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	manutenzione e riparazione
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	La situazione di lavoro varia fortemente a seconda delle aziende in cui opera e delle tecnologie utilizzate in produzione. La sua attività prevede l'esecuzione di azioni regolate da procedure aziendali standard. Presta la sua attività generalmente all'interno di un'officina con contratto di lavoro dipendente. In alcune circostanze può trovarsi ad operare anche all'esterno. Il saldatore deve tutelarsi tramite l'adozione di idonei D.P.I. (cuffie antirumore, guanti e maschere protettive) dall'esposizione alle radiazioni alle scintille e agli inquinanti aerodispersi (NOx, CO, CO 2, Ossidi metallici, ecc.) durante le operazioni di saldatura. Deve prestare attenzione a non venire a contatto con attrezzature e materiale surriscaldato. Deve avere un'ottima manualità, precisione, resistenza fisica e capacità di sopportare il rumore e le vibrazioni provocate dalle operazioni di saldatura e spazzolatura
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.2.1.2.0 - Saldatori e tagliatori a fiamma 6.2.1.4.0 - Carpenteri e montatori di carpenteria metallica
-------------------	--



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	C-30.11.01 - Fabbricazione di sedili per navi C-30.11.02 - Cantieri navali per costruzioni metalliche e non metalliche (esclusi i sedili per navi) C-30.12.00 - Costruzione di imbarcazioni da diporto e sportive C-33.15.00 - Riparazione e manutenzione di navi commerciali e imbarcazioni da diporto (esclusi i loro motori)
------------	--

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	9999594
Denominazione AdA	Saldatura e montaggio di scafi metallici e/o di singole sezioni
Descrizione della performance	Effettuare le lavorazioni metalliche di taglio, sagomatura e saldatura delle singole parti componenti lo scafo e le sovrastrutture in leghe leggere di una imbarcazione; Assemblare lo scafo e la sovrastruttura di una imbarcazione, realizzando il montaggio degli elementi metallici installando i diversi componenti, provvedendo infine alla relativa raddrizzatura

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

Codice unità di competenza	1209
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le procedure di saldatura contenute nei fascicoli saldature2. Collaborare alla raddrizzatura del fasciame e delle strutture dell'imbarcazione mediante operazioni a caldo e saldatura3. Effettuare installazione, posizionamento e montaggio delle strutture metalliche (sia in cantiere che a bordo dell'imbarcazione con scafo in metallo)4. Predisporre le parti per la saldatura5. Pre-fabbricare singole parti dell'imbarcazione con scafo in metallo (sezioni o blocchi metallici) mediante operazioni di taglio, saldatura e sagomatura (a caldo o a freddo) secondo il progetto esecutivo approvato6. Realizzare operazioni di taglio delle lamiere e dei profilati7. Saldare parti e blocchi ai sensi delle norme UNI ed ISO in vigore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disegno meccanico e navale2. Elementi di costruzione navale e di struttura dell'imbarcazione3. Elementi di metallurgia e tecniche di lavorazione dei metalli4. Normativa UNI ed ISO applicabili alla saldatura e Regolamenti enti di classifica navali5. Procedure di saldature (WPS) e relative qualifiche (WPQR)6. Tecniche di montaggio e di saldatura dei metalli7. Tecniche di taglio e cianfrinatura dei metalli8. Tecnologia e caratteristiche dei materiali saldabili9. Tipologia e contenuti della documentazione tecnica (fascicoli saldature)10. Tipologia e funzionamento dei macchinari per la lavorazione del ferro e delle attrezzature per la saldatura
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56288 - Installatore/manutentore di impianti elettrici ed elettronici nautici
Descrizione	La figura in esame è in possesso di conoscenze di elettrica ed elettronica. Svolge attività di predisposizione di piani di installazione nonché di realizzazione, controllo e manutenzione degli impianti elettrici ed elettronici di bordo; interviene nella fase di manutenzione ordinaria straordinaria; esegue operazioni di montaggio elettrico e meccanico preliminari o a corredo dell'installazione o riparazione dei sistemi o apparati elettronici. Effettua prove di funzionamento per accertare l'esito positivo del lavoro eseguito e verifica l'esistenza di eventuali difetti, procedendo alla relativa riparazione. E' in grado di leggere ed interpretare il disegno di impianti ed apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché di interpretare istruzioni relative a schemi elettrici ed elettronici specifici.
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	manutenzione e riparazione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	La figura svolge la sua attività sia come lavoratore dipendente o assimilato sia come lavoratore autonomo. Opera in imprese specializzate nel settore della cantieristica nautica e navale o in imprese specializzate nel comparto dell'elettrico e dell'elettronica legata al settore della produzione o riparazione nautica o navale. È richiesta disponibilità ad operare con orari flessibili, in quanto il lavoro può svolgersi sia in azienda, all'interno di cantieri navali, ma più, frequentemente sulle imbarcazioni, in risposta alle esigenze dei clienti, anche nei fine settimana del periodo estivo. Può svolgere la propria attività singolarmente o coordinato in un lavoro di squadra. Soprattutto nella fase di installazione degli impianti, collabora con le altre figure professionali addette al costruzione o manutenzione dell'imbarcazione.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.3.4.0 - Tecnici elettronici 6.2.4.1.1 - Installatori e riparatori di impianti elettrici industriali 6.2.4.1.3 - Elettromeccanici
ATECO 2007	C-30.11 - Costruzione di navi e di strutture galleggianti C-30.12.00 - Costruzione di imbarcazioni da diporto e sportive C-33.15 - Riparazione e manutenzione di navi e imbarcazioni (esclusi i loro motori)



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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	9999598
Denominazione AdA	Installazione di impianti elettrici/elettronici a bordo di imbarcazioni
Descrizione della performance	Realizzare gli interventi preliminari per l'installazione di impianti elettrici e/o elettronici a bordo di imbarcazioni, avendo preventivamente provveduto alla rimozione dell'impianto preesistente ed eseguendo le tracciature del nuovo; Eseguire l'installazione dei diversi componenti dell'impianto elettrico/elettronico, posizionando le canaline e provvedendo all'installazione di singoli apparati e/o di sistemi di controllo integrati di bordo e realizzando la cablatura dell'impianto e l'allacciamento alla rete elettrica; Eseguire la verifica e il collaudo dell'impianto elettrico/elettronico realizzato, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.

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

Codice unità di competenza	1213
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire cablatura dell'impianto elettrico2. Eseguire collaudo dell'impianto elettrico/elettronico3. Eseguire installazione di singoli apparati e/o di sistemi di controllo integrati di bordo (impianti di produzione e distribuzione di energia, di governo dell'imbarcazione, di domotica, di telecomunicazione, di videosorveglianza, etc.)4. Eseguire tracciatura per installazione dell'impianto elettrico e/o elettronico5. Individuare componenti elettrici e/o elettronici necessari e funzionali all'installazione degli impianti elettrici/elettronici a bordo di imbarcazioni;6. Posizionare canalizzazioni di elementi di distribuzione elettrica7. Rilascio/certificazione dell'impianto elettrico.8. Rimuovere impianti pre-esistenti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di architettura hardware e software2. Elementi di disegno meccanico3. Elementi di disegno navale4. Elementi di disegno tecnico elettronico5. Elementi di elettrotecnica ed elettronica6. Normative tecniche (incluse normative tecniche di sicurezza UNI-CEI) per installazione impianti elettrici ed elettronici di bordo7. Sistemi di collaudo8. Tipologie, caratteristiche e funzionamento dei software di supporto alla navigazione marittima9. Tipologie, caratteristiche e principi di funzionamento degli impianti elettrici ed elettronici a bordo di imbarcazioni10. Tipologie, caratteristiche e principi di funzionamento di macchinari e apparecchiature elettriche ed elettroniche a bordo di imbarcazioni
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999599
Denominazione AdA	Manutenzione e riparazione di impianti elettrici/elettronici di bordo
Descrizione della performance	Effettuare la diagnosi tecnica (strumentale e visiva) degli impianti elettrici/elettronici di bordo, controllandone il funzionamento e identificando lo stato di usura e danneggiamento; Eseguire gli interventi di riparazione e/o sostituzione di apparati elettrici/elettronici danneggiati o usurati e di componenti difettose; Eseguire il collaudo degli apparati riparati e/o sostituiti, valutando l'efficienza e la funzionalità delle parti/componenti sottoposte all'intervento di manutenzione e provvedendo alla redazione delle relazioni tecniche sull'intervento eseguito.

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

Codice unità di competenza	1214
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaudare gli apparati/impianti mantenuti2. Eseguire cicli manutentivi ordinari/straordinari3. Eseguire la diagnosi tecnica, strumentale e visiva, dell'imbarcazione4. Redigere relazioni tecniche sugli interventi eseguiti.5. Riparare e/o sostituire elementi elettrici/elettronici danneggiati o usurati e di componenti difettosi6. Valutare l'efficienza e funzionalità delle parti/componenti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche tecniche della strumentazione e componentistica necessaria alle manutenzioni2. Classificazione dei lavori in manutenzione preventiva, correttiva, ampliamento, adeguamento e trasformazione3. Norme tecniche di sicurezza UNI-CEI Comitato elettrotecnico italiano4. Principi di funzionamento di impianti, macchinari e apparecchiature elettriche ed elettroniche5. Sistemi di collaudo6. Tecniche di manutenzione elettrica ed elettronica7. Tecniche di ricerca guasti8. Tecniche per l'effettuazione delle misure strumentali
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56291 - Installatore e manutentore di impianti idraulici, di condizionamento e di refrigerazione nautici
Descrizione	<p>L'installatore e manutentore di impianti idraulici, di condizionamento e di refrigerazione nautici è in grado di installare, mantenere in efficienza e riparare impianti termici, idraulici, di condizionamento, refrigerazione, igienico sanitari a bordo delle imbarcazioni.</p> <p>Questa figura professionale deve possedere conoscenze di fluidodinamica, di termologia, di tecnologia meccanica, di impiantistica navale e di tecniche d'installazione.</p> <p>Per quanto riguarda l'installazione vera e propria di impianti idraulici o di condizionamento, il soggetto esegue il montaggio, semplice o complesso, e traduce schemi e disegni tecnici in sistemi di distribuzione dei fluidi (acqua, vapore, aria). Applica tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie, e combina tecniche per la saldatura e per la realizzazione di giunti smontabili e per il montaggio di collettori. Esegue, inoltre, le lavorazioni meccaniche accessorie che possono essere richieste per la realizzazione degli impianti. Procede al controllo ed alla manutenzione degli impianti, effettuando i test di controllo sulla loro funzionalità, individuando ed adottando le principali tecniche di collaudo degli impianti installati, nonché effettuando interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su eventuali anomalie. Valuta il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e di sicurezza e traduce gli interventi effettuati in dati ed informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità degli impianti, registrando sulla documentazione tecnica le fasi del lavoro ed i risultati ottenuti.</p>
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	manutenzione e riparazione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>L'installatore di impianti idraulici e di condizionamento di bordo svolge la sua attività AV1/31/06 3 sia come lavoratore dipendente o assimilato sia come lavoratore autonomo. Trova occupazione in imprese specializzate nel comparto dell'impiantistica idraulica e di condizionamento legata al settore della produzione o riparazione nautica o navale. E' richiesta disponibilità ad operare con orari flessibili, in quanto il lavoro può svolgersi sia in azienda, all'interno di cantieri navali ma, più frequentemente, in porto e sulle imbarcazioni, in risposta alle esigenze dei clienti, soprattutto nel periodo estivo. Può svolgere la propria attività singolarmente o coordinato in un lavoro di squadra. Soprattutto nella fase di installazione degli impianti collabora con le altre figure professionali addette alla costruzione o riparazione dell'imbarcazione.</p>
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Raccordo Quadro Nazionale	-
---------------------------	---

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.2.3.4.2 - Frigoristi navali 6.2.3.5.2 - Installatori e montatori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali
ATECO 2007	C-30.11 - Costruzione di navi e di strutture galleggianti C-30.11.02 - Cantieri navali per costruzioni metalliche e non metalliche (esclusi i sedili per navi) C-30.12.00 - Costruzione di imbarcazioni da diporto e sportive C-33.15 - Riparazione e manutenzione di navi e imbarcazioni (esclusi i loro motori)

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	9999610
Denominazione AdA	Installazione di impianti idraulici, termici di condizionamento e refrigerazione a bordo di imbarcazioni
Descrizione della performance	Realizzare gli interventi preliminari per l'installazione di impianti idraulici, termici, di condizionamento e refrigerazione a bordo di imbarcazioni, avendo preventivamente provveduto alla rimozione degli impianti preesistenti ed eseguendo le tracciature dei nuovi impianti; Eseguire il montaggio delle apparecchiature termiche e idro-sanitarie, realizzando la cablatura dell'impianto termoidraulico realizzato; Eseguire la verifica e il collaudo dell'impianto realizzato, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.

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

Codice unità di competenza	1225
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire cablatura dell'impianto termoidraulico e di condizionamento2. Eseguire collaudo dell'impianto termoidraulico, di condizionamento e refrigerazione3. Eseguire rilascio/certificazione dell'impianto termoidraulico e di condizionamento4. Eseguire tracciatura per installazione dell'impianto termoidraulico5. Individuare materiali, componenti e strumenti necessari e funzionali all'installazione di impianti idraulici, termici di condizionamento e refrigerazione nautici;6. Montare apparecchiature termiche (generatori di calore, impianti di climatizzazione, impianti gas e apparecchi utilizzatori) e idro-sanitarie (apparecchi sanitari, rubinetteria)7. Rimuovere impianto termoidraulico e condizionamento pre-esistente
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Apparecchiature termo-idrauliche di bordo2. Elementi di disegno navale3. Elementi di disegno tecnico4. Elementi di elettronica, elettrotecnica, idraulica5. Elementi di fluidodinamica6. Impianti di condizionamento e termoidraulici7. Impianti di refrigerazione8. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici9. Norme per la installazione di impianti di condizionamento e di refrigerazione10. Norme tecniche di sicurezza UNI-CEI Comitato elettrotecnico italiano
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999611
Denominazione AdA	Manutenzione e riparazione di impianti idraulici, termici e di condizionamento di bordo
Descrizione della performance	Effettuare la diagnosi tecnica degli impianti idraulici, termici e di condizionamento di bordo, controllandone il funzionamento e identificando lo stato di usura e danneggiamento; Eseguire gli interventi di riparazione e/o sostituzione di componenti idrauliche, termiche e di condizionamento danneggiate/usurate e di componenti difettose; Eseguire il collaudo degli impianti riparati e/o sostituiti, provvedendo alla redazione delle relazioni tecniche sull'intervento eseguito.

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

Codice unità di competenza	1226
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaudare gli apparati/impianti mantenuti2. Identificare le anomalie di funzionamento degli impianti idraulici, termici, di condizionamento e refrigeranti di bordo3. Redigere relazioni tecniche sugli interventi realizzati4. Riparare e/o sostituire componenti idrauliche, termiche e di condizionamento danneggiate/usurate e di componenti difettose
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli impianti e dei particolari che lo compongono2. Caratteristiche tecniche della strumentazione e componentistica necessaria alle manutenzioni3. Elementi di disegno tecnico4. Elementi di sicurezza e salute per l'esecuzione di impianti idraulici, termici e di condizionamento5. Normative tecniche di riferimento manutenzione ordinaria degli impianti di climatizzazione e refrigeranti6. Nozioni di elettrotecnica7. Procedure e tecniche di manutenzione ordinaria su impianti di climatizzazione e refrigeranti8. Procedure e tecniche di ricerca guasti e intervento su impianti funzionanti per manutenzione straordinaria (pulizie scambiatori riparazioni guasti, sostituzioni ...)9. Procedure e tecniche per adeguamento e trasformazioni degli impianti10. Schemi impianti termici integrati, cataloghi tecnici e simbologie
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56292 - Montatore meccanico nautico
Descrizione	<p>È un operaio specializzato in grado di programmare ed eseguire l'assemblaggio e la messa in opera di apparati meccanici e oleodinamici di bordo quali ad esempio: organi di governo (per es. timoneria, pinne stabilizzatrici), pompe di esercizio (di alimentazione, di circolazione, di spinta carburante, di travaso, di estrazione, di sentina, di zavorra, di prosciugamento, di lubrificazione, dosatrici), pompe incendio principali e di emergenza nonché altri impianti antincendio fissi e mobili e relativa tubolatura, centraline oleodinamiche, mezzi di sollevamento (verricelli, argani, salpa ancore).</p> <p>È in grado interpretare correttamente il disegno tecnico e la modulistica di riferimento, schede di istruzioni, programmi di produzione e schede di controllo della conformità. È in grado di programmare le fasi operative, scegliendo attrezzature ed utensili più appropriati necessari alle specifiche attività e tenendo conto delle procedure della qualità e della normativa relativa al prodotto. Predispose le attrezzature di montaggio, correlandole alle attività di assemblaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici. Procede poi al montaggio, leggendo e interpretando il disegno, applicando i cicli di assemblaggio, valutando la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi e applicando le principali tecniche di montaggio.</p> <p>Effettua il controllo della conformità del montaggio valutando l'efficienza di quest'ultimo, individuando i difetti e applicando le previste tecniche di collaudo delle componenti assemblate. Procede, inoltre, all'adeguamento dei particolari meccanici che richiedono piccole modifiche. Nelle lavorazioni utilizza vari utensili e macchinari e si occupa del controllo della precisione del lavoro svolto mediante vari strumenti di misura e di tipo informatico. È inoltre responsabile del funzionamento e della operatività degli apparati montati nonché della loro manutenzione.</p>
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Questa figura professionale trova impiego all'interno di piccole, medie e grandi aziende meccaniche fornitori di cantieri navali e di cantieri per la nautica da diporto. L'attività del montatore meccanico si svolge prevalentemente in officine e a bordo di imbarcazioni.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ISTAT Professioni	6.2.3.8.1 - Attrezzisti navali 6.2.3.8.2 - Meccanici e motoristi navali
ATECO 2007	C-30.1 - COSTRUZIONE DI NAVI E IMBARCAZIONI C-30.11 - Costruzione di navi e di strutture galleggianti

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	9999613
Denominazione AdA	Collaudo di apparati meccanici ed oleodinamici di bordo
Descrizione della performance	Effettuare il controllo di conformità del montaggio, valutandone l'efficienza ed individuando eventuali difetti per il collaudo degli apparati di bordo

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

Codice unità di competenza	1228
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di controllo qualità2. Applicare procedure di redazione relazioni tecniche su interventi effettuati3. Applicare procedure di regolazione apparati e macchinari di bordo4. Applicare tecniche di controllo funzionale dei componenti di apparati e macchinari di bordo5. Applicare tecniche di testing meccanico su componenti di macchinari/impianti6. Applicare tecniche diagnostiche per prevenzione guasti su componenti di apparati e macchinari di bordo7. Utilizzare strumenti di misurazione meccanica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di disegno meccanico2. Elementi di meccanica3. Elementi di oleodinamica4. Elementi di pneumatica5. Impianti di bordo per il funzionamento di motori marini (lubrificazione, combustibile, raffreddamento, aspirazione gas)6. Sistemi di collaudo7. Tecniche ed organizzazione dei cantieri navali8. Tecnologia meccanica
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999614
Denominazione AdA	Montaggio di apparati meccanici ed oleodinamici di bordo
Descrizione della performance	Programmare le fasi del montaggio, interpretando i disegni tecnici e predisponendo le attrezzature per il montaggio di linee d'assi, timoni, eliche, basamenti e valvole

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

Codice unità di competenza	1229
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di pianificazione operativa2. Applicare procedure di sicurezza in produzione3. Applicare tecniche di ancoraggio di parti metalliche4. Applicare tecniche di assemblaggio strutture metalliche5. Applicare tecniche di montaggio/smontaggio di parti meccaniche6. Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)7. Utilizzare documentazione tecnica di prodotto8. Utilizzare documentazione tecnica fornita dai produttori di imbarcazioni9. Utilizzare utensili per il montaggio meccanico
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disposizioni precauzionali antincendio per lavori a bordo della nave2. Elementi di disegno meccanico3. Elementi di meccanica e pneumatica4. Elementi di oleodinamica al fine di poter utilizzare questa tecnica per l'automazione di processo5. Processi di lavorazione meccanici6. Strumenti e utensili per installazioni meccaniche7. Tecniche di montaggio di parti metalliche8. Tecnologia dei materiali9. Tecnologia meccanica10. Tecnologie e sistemi di lavorazione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56305 - Liutaio
Descrizione	Il Liutaio è in grado di costruire e riparare strumenti musicali ad arco (violini, viole, violoncelli) e/o a pizzico (chitarre, liuti, mandolini). Lavora con metodi artigianali, applicando tecniche tradizionali. Si occupa della progettazione, della costruzione e riparazione e della regolazione (acustica e intonazione) dello strumento
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora presso botteghe o laboratori artigianali. Può lavorare come dipendente, in proprio o come socio in imprese artigiane del settore.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.3.1.3.2 - Addetti alla costruzione e riparazione di strumenti musicali
ATECO 2007	C-32.20.00 - Fabbricazione di strumenti musicali (incluse parti e accessori)

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	9999690
Denominazione AdA	Progettazione dello strumento musicale ad arco o a pizzico
Descrizione della performance	Progettare uno strumento musicale ad arco o a pizzico, ricercando e selezionando i materiali di costruzione, applicando tecniche di disegno tecnico e di rappresentazione grafica dello strumento.

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

Codice unità di competenza	1305
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di calcolo delle proporzioni di uno strumento musicale2. Applicare tecniche di disegno tecnico3. Applicare tecniche di progettazione di strumenti musicali4. Applicare tecniche di rappresentazione grafica di particolari di uno strumento musicale5. Applicare tecniche di redazione di documentazione tecnica6. Ricercare e selezionare i materiali per la costruzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disegno tecnico di strumenti musicali2. Elementi di acustica3. Elementi di geometria4. Elementi di tecnologia dei materiali5. Misure, rapporti e proporzioni di uno strumento musicale6. Storia degli strumenti musicali7. Tecniche costruttive degli strumenti ad arco e a pizzico
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999691
Denominazione AdA	Costruzione e riparazione di uno strumento musicale ad arco o a pizzico
Descrizione della performance	Costruire e riparare uno strumento musicale ad arco o a pizzico, utilizzando tecniche di lavorazione, assemblaggio, finitura, rifinitura e collaudo dello strumento. Eseguire interventi di restauro conservativi e funzionali.

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

Codice unità di competenza	1306
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di redazione di documentazione tecnica2. Applicare tecniche di rifinitura di strumenti musicali3. Applicare tecniche di taglio, incollaggio, assemblaggio e lavorazione delle parti di strumenti musicali (intaglio, scavo, intarsio, ecc.)4. Applicare tecniche di tracciatura delle parti di strumenti musicali5. Applicare tecniche di verniciatura di strumenti musicali6. Applicare tecniche per modellare componenti strumenti musicali7. Eseguire lavorazioni di finitura (messa a punto dell'acustica, laccatura, lucidatura, verifica dell'intonazione, posa del marchio, ecc.)8. Eseguire le prove di collaudo dello strumento musicale9. Realizzare restauri conservativi o funzionali10. Utilizzare strumenti per la lavorazione strumenti musicali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e chimiche del legno e degli incastri2. Colle e vernici per strumenti musicali3. Disegno tecnico di strumenti musicali4. Elementi di acustica5. Elementi di chimica6. Elementi di geometria7. Elementi di tecnologia dei materiali8. Misure, rapporti e proporzioni di uno strumento musicale9. Taglio e modellatura del legno in base alla forma10. Tecniche costruttive degli strumenti ad arco e a pizzico
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56312 - Orologiaio riparatore
Descrizione	L'Orologiaio riparatore è un tecnico specializzato esperto di micromeccanica e meccanica di precisione con una buona conoscenza dell'elettronica. Effettua, utilizzando l'adeguata strumentazione, la diagnosi e l'analisi del guasto/difetto dell'orologio, smonta e assembla movimenti di orologi di diversa tipologia, è in grado di intervenire e revisionare gli orologi meccanici, al quarzo, automatici e i cronografi; effettua la lucidatura (il ripristino estetico e funzionale) di casse e bracciali, esegue i test di controllo finali. Ha una specifica conoscenza tecnica dei marchi degli orologi. Svolge inoltre attività di consulenza al cliente, del magazzino ricambi e di verifica e controllo delle apparecchiature necessarie allo svolgimento dell'attività
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	manutenzione e riparazione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera presso aziende di settore di medie e grandi dimensioni o in laboratori artigianali, in centri assistenza altamente qualificati di varie marche, in centri di fornitura orologiaia e in negozi di gioielleria. Nelle aziende di piccole dimensioni generalmente si occupa della riparazione di orologi di diverse marche, mentre nelle aziende produttrici di orologi di grandi dimensioni si specializza sulla tipologia di orologi
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.3.1.4.0 - Addetti alla costruzione e riparazione di orologi
ATECO 2007	S-95.25.00 - Riparazione di orologi e di gioielli

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	9999700
Denominazione AdA	Assistenza al cliente per il ritiro e la consegna dell'orologio
Descrizione della performance	Assistere il cliente nel ritiro e nella consegna del cliente, gestendo eventuali reclami e provvedendo alla stesura di preventivi dell'orologi

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

Codice unità di competenza	1315
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di gestione recl2. Applicare tecniche di interazione con il cliente anche in lingua straniera3. Applicare tecniche di presentazione del prodotto e delle sue caratteristiche tecniche4. Applicare tecniche di stesura preventivi5. Utilizzare pacchetti applicativi specifici
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di informatica2. Elementi di storia degli orologi3. Principi di funzionamento degli orologi meccanici, elettrici e al quarzo4. Tecniche di comunicazione5. Tecniche di stesura dei preventivi6. Terminologia specifica in lingua straniera7. Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti di orologeria
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999702
Denominazione AdA	Diagnosi del guasto o difetto dell'orologio
Descrizione della performance	Effettuare la diagnosi del guasto o difetto dell'orologio con riferimento alle diverse tipologia di prodotto, di movimenti e componentistica, con l'utilizzo di attrezzature e strumenti di laboratorio

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

Codice unità di competenza	1317
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di accertamento e analisi guasti/difetti dell'orologio2. Applicare tecniche di consultazione della documentazione tecnica di settore3. Applicare tecniche di ricerca su Internet4. Utilizzare pacchetti applicativi specifici5. Utilizzare strumenti di laboratorio per analisi e ricerca guasti6. Utilizzare tecniche di smontaggio e rimontaggio dell'orologio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. - Elementi di informatica2. Elementi di fisica e matematica3. Fasi di smontaggio e rimontaggio degli orologi4. Fondamenti di elettrotecnica ed elettronica5. Fondamenti di micromeccanica6. Principi di funzionamento degli orologi meccanici, elettrici e al quarzo7. Terminologia specifica in lingua straniera8. Tipologia di movimenti9. Tipologie di attrezzature e strumenti di laboratorio per ricerca guasti10. Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti di orologeria e della componentistica
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999703
Denominazione AdA	Manutenzione ordinaria di utensili e macchinari per l'orologeria
Descrizione della performance	Effettuare la manutenzione ordinaria di utensili e macchinari per l'orologeria, di pulitura e ripristino del funzionamento

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

Codice unità di competenza	1318
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di controllo delle attrezzature e degli utensili2. Applicare procedure di controllo delle macchine3. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica4. Applicare procedure di ripristino funzionamento macchinari5. Applicare procedure di sicurezza nei luoghi di lavoro6. Effettuare la pulizia delle macchine e degli utensili
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici2. Tecniche di manutenzione ordinaria degli utensili e dei macchinari3. Tecniche di pulitura4. Tipologia di macchinari dei laboratori di orologeria e modalità di funzionamento5. Tipologie delle attrezzature, e utensili per l'orologeria e loro caratteristiche
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999704
Denominazione AdA	Manutenzione, riparazione e/o sostituzione di parti meccaniche e componenti di un orologio
Descrizione della performance	Effettuare la manutenzione, riparazione e/o sostituzione di parti meccaniche e componenti di un orologio e verificarne la funzionalità. Effettuare interventi di restauro degli orologi e di ricostruzione componenti.

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

Codice unità di competenza	1319
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di consultazione della documentazione tecnica di settore2. Applicare tecniche di riparazione di orologi utilizzando pezzi adattati o fabbricati specificatamente3. Applicare tecniche di riparazione di orologi utilizzando pezzi standard4. Applicare tecniche di sostituzione di componenti dell'orologio5. Applicare tecniche di verifica del funzionamento6. Eseguire interventi di restauro orologi e ricostruzione di componenti7. Eseguire regolazioni di precisione8. Utilizzare tecniche di manutenzione e riparazione di orologi, per diverse tipologie di movimenti, con funzioni semplici e meccanismi con complicazioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Componentistica degli orologi e loro caratteristiche2. Elementi di informatica3. Fondamenti di micromeccanica4. Principi di funzionamento degli orologi meccanici, elettrici e al quarzo5. Tecniche di controllo della funzionalità e di lavorazione di componenti dell'orologio6. Tecniche di manutenzione e riparazione di orologi, per diverse tipologie di movimenti, con funzioni semplici e meccanismi con complicazioni7. Tecniche di restauro orologi e ricostruzione componenti8. Terminologia specifica in lingua straniera9. Tipologia di movimenti e dei materiali utilizzati nel settore orologeria e loro caratteristiche10. Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti di orologeria
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56313 - Serramentista
Descrizione	Il Serramentista o montatore di serramenti e infissi effettua la costruzione e il montaggio di serramenti in legno, ferro e acciaio e li installa all'interno e all'esterno di fabbricati edili al fine di assicurare la protezione delle strutture in costruzione o in ristrutturazione e di isolarli dagli agenti atmosferici.
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Il serramentista opera direttamente presso il cantiere dove si costruisce, si ristruttura o si recupera un fabbricato (casa, ospedale, capannone, industria) o presso abitazioni private. Si relaziona con il direttore tecnico, laddove presente, e con gli altri eventuali tecnici e progettisti (ingegneri, architetti e geometri). Sul cantiere collabora strettamente con i muratori, gli elettricisti, gli installatori di impianti. Può trovare impiego presso laboratori artigiani o industrie o avviare un'attività in proprio. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di piccola impresa
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.1.3.8.0 - Installatori di infissi e serramenti
ATECO 2007	C-25.12.10 - Fabbricazione di porte, finestre e loro telai, imposte e cancelli metallici C-25.12.20 - Fabbricazione di strutture metalliche per tende da sole, tende alla veneziana e simili C-25.72.00 - Fabbricazione di serrature e cerniere e ferramenta simili C-25.99.20 - Fabbricazione di casseforti, forzieri, porte metalliche blindate C-33.11.04 - Riparazione e manutenzione di casseforti, forzieri, porte metalliche blindate

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	9999705
Denominazione AdA	Costruzione di infissi, telai e serramenti in legno e altri materiali
Descrizione della performance	Eseguire con precisione a macchina o a mano, tutte le operazioni che porteranno ad ottenere il prodotto finito (tracciare, segare, piallare, forare, incollare, lisciare)

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

Codice unità di competenza	1320
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le richieste del cliente per la fabbricazione di infissi, telai e serramenti (anche attraverso sopralluoghi)2. Utilizzare macchine a controllo numerico per la lavorazione del legno3. Utilizzare macchine a supporto della costruzione di infissi, telai e serramenti in legno e altri materiali (bordatrice, foratrice, macchina sezionatrice, piegatrice, trapanatrice)4. Utilizzare strumenti di misurazione meccanica5. Utilizzare tecniche di manutenzione di macchine ed attrezzature per la lavorazione di infissi, telai e serramenti6. Utilizzare tecniche di redazione di preventivi o offerte tecniche per il cliente7. Utilizzare tecniche di rifinitura dei prodotti (es. pulitura, verniciatura, lucidatura, smaltatura ecc.)8. Utilizzare tecniche di saldatura di metalli e leghe9. Utilizzare tecniche e strumenti (utensili ed attrezzature) per la lavorazione del legno (levigatura, assemblaggio, incastro, incollaggio)10. Utilizzare tecniche per la lavorazione dei metalli e leghe (bordatura, sezionatura, foratura, piegatura, tracciatura, assemblaggio ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di disegno tecnico2. Normativa in materia di sicurezza delle costruzioni edili3. Tecniche di lavorazione del legno4. Tecniche di rifinitura dei prodotti finiti (es. pulitura, verniciatura, lucidatura, ecc.)5. Tipologie di colle per il legno e tecniche di incollaggio6. Tipologie e caratteristiche tecniche di serramenti, telai ed infissi7. Tipologie, caratteristiche tecniche e modalità di applicazione di isolanti e rivestimenti protettivi8. Tipologie, caratteristiche tecniche, modalità di utilizzo e manutenzione di attrezzi e utensili meccanici9. Tipologie, modalità di funzionamento tecniche di manutenzione dei macchine utensili a controllo numerico10. Tipologie, modalità di funzionamento tecniche di manutenzione dei macchine utensili per la lavorazione, dei diversi materiali (legno, alluminio, ferro e pvc)
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999709
Denominazione AdA	Installazione di infissi, telai e serramenti in legno e altri materiali
Descrizione della performance	Montare ed installare infissi, telai e serramenti vari in legno e altri materiali

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

Codice unità di competenza	1324
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare modalità di controllo conformità installazione serramenti ed infissi2. Applicare tecniche di incollaggio del legno3. Applicare tecniche di montaggio serramenti ed infissi in legno4. Applicare tecniche di montaggio serramenti ed infissi in metallo5. Applicare tecniche di montaggio telai6. Applicare tecniche di saldatura metalli e leghe7. Utilizzare attrezzi per lavori edili (trapani, scalpelli, pistole pneumatiche..)8. Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)9. Utilizzare strumenti per la lavorazione dei metalli (trancia, piegaferri..)10. Utilizzare utensili ed attrezzature per la lavorazione del legno
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche attrezzi e utensili meccanici2. Elementi di disegno tecnico3. Isolanti e rivestimenti protettivi4. Macchinari per la lavorazione del ferro, del legno, dell'alluminio e del PVC5. Normativa in materia di sicurezza delle costruzioni edili6. Tecniche di applicazione di rivestimenti protettivi7. Tecniche di lavorazione e incollaggio del legno8. Tecnologia del legno9. Tipologie di colle10. Tipologie di serramenti ed infissi
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56300 - Esperto del settore energetico
Descrizione	Figura di elevata qualificazione in grado di padroneggiare gli aspetti tecnologici, gestionali, economico-finanziari e giuridico-contrattuali della fornitura di energia elettrica e gas e dei connessi interventi di efficientamento energetico (energy saving). Svolge attività relative alla diagnostica energetica ed alla gestione e controllo dei Sistemi Energetici (Sistemi di Gestione dell'Energia ISO 50001), in particolare di insiemi di apparecchiature ed impianti, anche complessi, che possono essere utilizzati normalmente sia in strutture civili che industriali.
Settore	Servizi di public utilities
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	La figura può operare in vari ambiti, da quello industriale ai servizi, in ambito privato o pubblico, con differenziate forme di inquadramento (dipendente, dirigente, consulente, professionista, ecc.). Può operare presso aziende appartenenti alla filiera energetica e che si occupano dell'approvvigionamento, produzione, distribuzione e vendita di energia elettrica e gas oppure che operano nei servizi di gestione dell'efficienza energetica (consulenza energetica, sistemi di gestione dell'energia, ISO 50001, titoli di efficienza energetica ecc.). Può essere impiegato o fornire servizi presso enti pubblici, soggetti che regolano il mercato energetico, ESCo (Energy Service Company), associazioni di categoria del comparto energia, e aziende che operano nella gestione integrata dell'energia per gli enti pubblici e per l'industria. Le sue competenze professionali sono inoltre richieste da imprese ed enti che a vario titolo intendono (o sono tenuti a) conseguire migliori risultati in termini di efficienza energetica (energy saving).
Livello EQF	7
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.2.1.1.4 - Ingegneri energetici e nucleari 3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili 3.1.4.2.3 - Tecnici dell'esercizio di reti di distribuzione di energia elettrica
ATECO 2007	D-35.11.00 - Produzione di energia elettrica D-35.12.00 - Trasmissione di energia elettrica D-35.13.00 - Distribuzione di energia elettrica D-35.14.00 - Commercio di energia elettrica



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	9999649
Denominazione AdA	Analisi e forecasting del mercato dell'energia
Descrizione della performance	Combinare differenti soluzioni tecnologiche, fonti energetiche e risorse economiche. Individuare il vettore energetico più conveniente rispetto alle esigenze. Gestire aspetti tecnici ed economici relativi alla fornitura di energia.

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

Codice unità di competenza	1264
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare la normativa in materia di risparmio energetico e di contratti di servizio e fornitura dell'energia2. Applicare metodi di ottimizzazione dei contratti di fornitura energetica3. Applicare procedure autorizzative ed amministrative di interventi Energy saving4. Applicare tecniche di analisi criticità del processo5. Applicare tecniche di analisi dei costi e di analisi di redditività economica6. Applicare tecniche di controllo di gestione7. Applicare tecniche di gestione degli interventi di miglioramento delle prestazioni energetiche8. Applicare tecniche di Project management9. Applicare tecniche di valutazione economica dei progetti di investimento e di valutazione della sostenibilità energetico-ambientale10. Utilizzare metodiche per l'individuazione di soluzioni tecnologiche Energy saving
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Cogenerazione, trigenerazione e teleriscaldamento2. Energia dei rifiuti, da biomassa, biogas, e biometano3. Energia eolica, geotermica, solare termica, idroelettrica-minidraulica4. Generazione distribuita (SMART GRID -SMART CITY)5. Modelli per la realizzazione degli interventi Energy saving (partnership pubblico privato, ESCo,FTT)6. Normativa europea e nazionale per il settore dell'energia7. Normativa sugli appalti pubblici8. Normativa urbanistica9. Sistemi di produzione e conversione dell'energia elettrica10. Tecniche di capital budgeting per l'analisi economico-finanziaria degli interventi di energy saving
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999650
Denominazione AdA	Analisi del fabbisogno e delle prestazioni energetiche di un sistema territoriale (quartieri, comprensori, enti locali)
Descrizione della performance	Determinare il fabbisogno energetico (energia utile ed energia primaria). Elaborare un bilancio energetico territoriale. Interagire con un Piano di Azione Energie Sostenibili- PAES.

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

Codice unità di competenza	1265
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare la normativa in materia di risparmio energetico2. Applicare tecniche comparative delle performance energetiche3. Applicare tecniche di analisi statistica dei dati4. Applicare tecniche di predisposizione progetti finanziati in materia di risparmio energetico5. Applicare tecniche di ripartizione delle potenze e dei consumi energetici6. Applicare tecniche di valutazione energetica di un sistema territoriale7. Impianti tradizionali per la produzione di energia e di illuminazione ed illuminotecnica8. Utilizzare modalità di elaborazione dati sui consumi energetici di un territorio9. Utilizzare software applicativi di simulazione rendimento energetico10. Utilizzare tecniche di analisi dei consumi energetici di sistemi territoriali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Banche dati regionali o nazionali in materia di consumo energetico2. Efficienza e risparmio energetico di un sistema territoriale3. Fluidodinamica; vettori energetici4. Impianti di illuminazione ed illuminotecnica5. Impianti tradizionali per la produzione di energia6. Normativa europea e nazionale per il settore dell'energia7. Principi fondamentali, aspetti tecnico e metodologici dei Piani di azione energie sostenibili8. Sistemi di produzione e conversione dell'energia elettrica9. Tecnologie innovative per la produzione di energia e principali tecnologie e reti distributive dell'energia10. Terminologia tecnica e unità di misura in campo energetico
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999651
Denominazione AdA	Implementazione di un sistema di gestione dell'energia
Descrizione della performance	Pianificare l'iter per la certificazione del Sistema Gestione Energia (SGE) da parte terza. Elaborare analisi energetica iniziale. Identificare i vincoli applicabili al progetto di massima. Confrontare i requisiti del SGE con altri standard volontari

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

Codice unità di competenza	1266
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare la normativa in materia di risparmio energetico2. Applicare tecniche di elaborazione di indicatori energetici3. Applicare tecniche di gestione degli interventi di miglioramento delle prestazioni energetiche4. Applicare tecniche di pianificazione delle attività5. Applicare tecniche di redazione rapporti di audit6. Applicare tecniche di verifica del sistema energetico aziendale7. Norme UNI EN ISO applicabili al settore dell'energia8. Utilizzare strumenti per l'implementazione di un SGE9. Utilizzare tecniche di verifica documentale per la predisposizione dell'analisi energetica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Benefici di una gestione sistemica dell'energia all'interno di organizzazioni pubbliche e private2. Normativa europea e nazionale per il settore dell'energia3. Norme UNI EN ISO applicabili al settore dell'energia4. Principi di campionamento5. Ricerca di fattori critici6. Sistemi di produzione e conversione dell'energia elettrica7. Strumenti per l'implementazione e il miglioramento di un SGE8. Tecniche di gestione degli interventi di miglioramento delle prestazioni energetiche
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999652
Denominazione AdA	Gestione degli aspetti contrattuali delle forniture di vettori energetici
Descrizione della performance	Gestire gli aspetti contrattuali di acquisto e vendita di energia. Ottimizzare i contratti di fornitura energetica, scegliendo quello più adatto alle esigenze aziendali. Interpretare l'andamento del mercato dell'energia, facendo previsioni sugli sviluppi.

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

Codice unità di competenza	1267
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le delibere dell'Autorità per l'Energia Elettrica ed il Gas e il Sistema Idrico AEEGSI2. Applicare metodologie di gestione del rischio in materia di forniture energetiche3. Applicare tecniche di stesura di accordi commerciali4. Utilizzare i diversi canali per acquistare energia5. Utilizzare la borsa energetica per acquistare e vendere energia elettrica e gas6. Utilizzare le diverse forme contrattuali per l'acquisto e vendita di energia7. Utilizzare modalità di ottimizzazione dei contratti di fornitura energetica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attori nel settore dell'energia2. Fornitori di energia e gas3. Funzionamento della Borsa energetica4. Gare, appalti e green procurement5. Mercato dell'energia: titoli di efficienza energetica, AEEGSI, GSE6. Modelli contrattuali attinenti alla costituzione e gestione di consorzi7. Modelli contrattuali riguardanti la gestione energia e l'acquisto di energia elettrica e gas8. Normativa relativa al settore energetico9. Ruolo dell'ESCO e relative modalità di finanziamento10. Sistema tariffario per la vendita di energia elettrica
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56303 - Tecnico per la manutenzione e la gestione della rete gas
Descrizione	Il tecnico per la gestione e manutenzione della rete del gas esegue gli allacciamenti alla rete gas - sia ad uso civile che industriale - e ne cura la manutenzione periodica, interfacciandosi all'occorrenza con il cliente.
Settore	Servizi di public utilities
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	La figura può lavorare prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in aziende specializzate, relazionandosi con l'utente destinatario del servizio.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili 6.2.3.5.2 - Installatori e montatori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali
ATECO 2007	D-35.21.00 - Produzione di gas D-35.22.00 - Distribuzione di combustibili gassosi mediante condotte D-35.23.00 - Commercio di gas distribuito mediante condotte

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	9999661
Denominazione AdA	Allacciamento civile e industriale alla rete gas
Descrizione della performance	Il tecnico è in grado di effettuare l'allacciamento alla rete del gas a partire dalla realizzazione dei sopralluoghi fino alla posa in opera delle colonne montanti, derivazioni di utenze e alla collocazione della prese"

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

Codice unità di competenza	1276
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Concordare la collocazione della presa con l'utente2. Effettuare sopralluoghi e verifiche di idoneità del locale3. Eseguire la posa in opera di colonne montanti, derivazioni di utenze, etc4. Individuare le possibili collocazioni della presa in considerazione delle indicazioni della normativa di settore vigente5. Interfacciarsi con l'utente destinatario del servizio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle condotte stradali2. Conoscenza del territorio e lettura ed interpretazione di cartografia tecnica3. Modalità di gestione temporanea di cantieri (aspetti operativi e normativi)4. Normativa nel campo delle liberalizzazioni del gas5. Principali simboli grafici di settore6. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza7. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999662
Denominazione AdA	Posa in opera, gestione e verifica degli strumenti di misura
Descrizione della performance	Il tecnico dovrà essere in grado di utilizzare gli strumenti di misurazione montati e verificati; effettuare interventi di chiusura, riapertura, sostituzione e lettura dei contatori

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

Codice unità di competenza	1277
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la lettura dei contatori2. Eseguire gli interventi di chiusura e riapertura degli apparecchi di misurazione3. Eseguire gli interventi di installazione degli apparecchi di misurazione4. Eseguire interventi di sostituzione degli apparecchi di misurazione in caso di rottura o guasto5. Trasmettere i dati di lettura all'ufficio competente6. Verificare il corretto funzionamento del misuratore7. Verificare il livello di pressione della rete nei punti in prossimità dell'utenza oggetto di osservazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa regionale, nazionale ed europea di settore2. Nozioni sulle componenti degli apparecchi di misurazione3. Principali metodi di regolazione e taratura delle apparecchiature di misurazione4. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza5. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999663
Denominazione AdA	Gestione e manutenzione della rete gas
Descrizione della performance	Il tecnico è in grado di organizzare l'attività di manutenzione e l'attività di monitoraggio della rete del gas, controllando i valori rispetto a standard di riferimento e documentando gli interventi in appositi report

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

Codice unità di competenza	1278
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coordinare l'attività di monitoraggio dei valori di compressione e verificarne la rispondenza agli standard di riferimento2. Documentare con redazione di report gli interventi realizzati3. Effettuare le verifiche e la manutenzione dei gruppi di riduzione finali4. Effettuare le verifiche e la manutenzione del sistema di pompaggio e delle stazioni intermedie di compressione5. Effettuare le verifiche e la manutenzione delle cabine di prima ricezione e delle cabine di secondo salto6. Individuare guasti e malfunzionamenti anche attraverso il sistema di controllo a distanza7. Misurare il grado di odorizzazione nei punti della rete a ciò predisposti (punti di odorizzazione) per l'accertamento delle fughe di gas8. Monitorare il livello di pressione nei punti estremi della rete9. Organizzare l'attività di manutenzione ordinaria e straordinaria della rete gas
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del processo di combustione del gas2. Caratteristiche tecniche della rete e degli impianti3. Normativa di settore anche nel campo delle liberalizzazioni del gas4. Principali caratteristiche tecniche dei materiali (rame, polietilene, etc)5. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza6. Proprietà chimico fisiche del gas naturale e del gpl7. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)8. Tecniche di verifica di impianti e regolatori di pressione9. Tecniche di verifica di impianti, macchinari, attrezzature e loro funzionamento10. Utilizzo di strumentazioni tecnologiche
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56321 - Promotore del benessere psicofisico e della qualità di vita mediante l'approccio orticolturale
Descrizione	<p>Coopera alla predisposizione di percorsi di benessere soggettivo e di gruppo attraverso l'utilizzo delle pratiche di giardinaggio e orticoltura per attivare processi di crescita dell'equilibrio psico-fisico e relazionale delle persone, promuovendo anche lo sviluppo delle abilità manuali dei partecipanti.</p> <p>Applica i criteri di corretta impostazione e gestione di un orto produttivo, le tecniche di manutenzione di un'area a verde (giardinaggio base) e di vivaismo.</p> <p>Gestisce l'ordinaria manutenzione di un giardino, al cui interno esegue interventi particolari sulle piante (ad es. potature) utilizzando correttamente attrezzature e materiali specifici del giardinaggio (ad es. un impianto di irrigazione).</p> <p>Realizza interventi di animazione socio-culturale ed educativa utilizzando il verde. Concorre altresì, in collaborazione con un team di specialisti, alla realizzazione di progetti riabilitativi, per l'integrazione dei soggetti con difficoltà personali o relazionali.</p>
Settore	Servizi socio sanitari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>Opera con rapporto di lavoro dipendente o come lavoratore autonomo nei servizi socio assistenziali, nelle scuole, nelle strutture educative, nelle strutture penitenziarie, in altre attività territoriali connesse anche al terzo settore e nei servizi socio-educativi e socio- sanitari gestiti dagli enti locali, dalle cooperative, dal privato sociale e da organizzazioni profit. Può agire all'interno dell'equipe socio-sanitaria, insieme all'assistente sociale, al neuropsichiatra infantile, allo psichiatra o - nell'ambito socio-culturale - può collaborare con il dirigente dello specifico servizio (scuola, ludoteca, biblioteca per ragazzi, centro giochi, ecc.).</p> <p>Può svolgere la propria attività anche presso cooperative sociali che operano nel settore della manutenzione del verde e/o della produzione orticola, in centri per anziani, centri di promozione sociale, ospedali e tutte quelle strutture adibite ad accogliere e assistere persone con disagio o disabilità psichica sia momentanea che permanente.</p>
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ISTAT Professioni	3.4.5.2.0 - Tecnici del reinserimento e dell'integrazione sociale 6.4.1.3.2 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili
ATECO 2007	A-01.13.10 - Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate) A-01.13.20 - Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate) A-01.19.10 - Coltivazione di fiori in piena aria A-01.19.20 - Coltivazione di fiori in colture protette A-01.29.00 - Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) A-01.30.00 - Riproduzione delle piante A-01.63.00 - Attività che seguono la raccolta A-01.64.01 - Pulitura e cernita di semi e granaglie A-01.64.09 - Altre lavorazioni delle sementi per la semina Q-87.20.00 - Strutture di assistenza residenziale per persone affette da ritardi mentali, disturbi mentali o che abusano di sostanze stupefacenti Q-87.30.00 - Strutture di assistenza residenziale per anziani e disabili Q-88.91.00 - Servizi di asili nido e assistenza diurna per minori disabili

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	1002
Denominazione AdA	Verifica periodica dei risultati
Descrizione della performance	Valutare il raggiungimento degli obiettivi confrontandosi con gli altri operatori dell'equipe ed intervenendo con azioni correttive in caso di scostamenti fra gli obiettivi previsti e i risultati ottenuti

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

Codice unità di competenza	537
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Documentare le attività realizzate più significative al fine di avviare un processo di riflessione, trasferimento e disseminazione delle migliori pratiche orientative2. Individuare eventuali azioni di correzione al progetto iniziale, condividendo e socializzando le proposte di modifica nell'ambito dell'équipe di lavoro3. Osservare i comportamenti degli utenti in maniera sistematica, al fine di raccogliere elementi informativi utili al processo di valutazione4. Valutare i risultati raggiunti in termini di coerenza rispetto agli obiettivi definiti nel progetto iniziale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Strumenti per la raccolta e la registrazione dei dati di osservazione2. Tecniche di osservazione per rilevare il comportamento degli utenti3. Teorie e metodologie pedagogiche per la progettazione e la conduzione di interventi educativi
Livello EQF	4



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999731
Denominazione AdA	Analisi dei bisogni dell'individuo/gruppo cui è rivolto l'intervento di orto-terapia
Descrizione della performance	Identificare i bisogni dei soggetti destinatari degli interventi nei diversi contesti (scuole, ospedali, carceri, centri sociali, ecc).

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

Codice unità di competenza	1346
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare eventuali esigenze legate a specifiche problematiche psico-fisiche o sociali e adattare le attività di conseguenza2. Analizzare le condizioni organizzative e strutturali di realizzazione dell'intervento al fine di individuare soluzioni operative adeguate3. Analizzare le esigenze dell'individuo/degli individui verso cui è indirizzato l'intervento, al fine di progettare attività di ortoterapia adeguate ai fabbisogni rilevati ed al contempo compatibili con le caratteristiche del contesto4. Individuare, in collaborazione con gli altri operatori coinvolti, i bisogni del gruppo di utenti dell'azione di integrazione/riabilitazione in relazione alla tipologia di intervento proposto e al contesto operativo a disposizione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di pedagogia per conoscere le principali dinamiche dei processi educativi e di sviluppo2. Elementi di psichiatria per comprendere e interpretare le schede degli utenti3. Elementi di psicologia clinica e dello sviluppo per comprendere ed interpretare i bisogni degli utenti4. Elementi essenziali della legislazione regionale, nazionale e comunitaria sui servizi socio-sanitari ed assistenziali5. Elementi, caratteristiche e specificità delle metodiche ortoculturali6. Principali strumenti di osservazione e analisi del contesto e dei bisogni individuali e di gruppo7. Principi base di negoziazione per sviluppare un lavoro in team con le altre figure professionali che operano nel contesto in cui viene realizzato l'intervento di ortoterapia
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999732
Denominazione AdA	Predisposizione delle attività di ortoterapia e del setting operativo
Descrizione della performance	Preparare e organizzare le attività, lo spazio (giardino, orto, serra, vivaio, ecc.) e i materiali destinati ai percorsi di benessere e riabilitativi rivolti ad individui o gruppi, in coerenza con i bisogni espressi e compatibili con le condizioni ed i vincoli di realizzazione

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

Codice unità di competenza	1347
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire i contenuti generali e le metodologie dell'attività di ortocultura sulla base dei risultati della diagnosi preliminare e degli obiettivi concordati con l'equipe2. Individuare le tipologie e le specifiche attività da svolgere (semina, taleaggio, cura delle piante, raccolta dei frutti, ecc.) sulla base delle differenti caratteristiche e dei bisogni degli utenti3. Preparare i materiali e il terreno curando e mantenendo l'area deputata all'attività4. Valutare i tempi e gli spazi per lo svolgimento delle attività di orticoltura sulla base di quanto previsto nei programmi di lavoro5. Valutare la fattibilità degli interventi di ortocultura sulla base delle condizioni psico-fisiche degli utenti, delle caratteristiche e dei vincoli strutturali del contesto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di agronomia generale e applicata2. Elementi, caratteristiche e specificità delle metodiche orticolture3. Normativa sulla sicurezza e la prevenzione dei rischi sul lavoro del settore agricolo4. Principi ed elementi di pedagogia per la progettazione e la conduzione di interventi di orticoltura
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999733
Denominazione AdA	Realizzazione delle attività di orticoltura sociale ed educativa
Descrizione della performance	Condurre interventi di orticoltura applicando tecniche coerenti con i principi della sostenibilità ambientale e sviluppando attività appropriate all'età e alle condizioni dei soggetti coinvolti ed utilizzando strumenti ed attrezzature adeguate

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

Codice unità di competenza	1348
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Stimolare e motivare gli utenti a partecipare alle attività proposte, attraverso il coinvolgimento diretto nella realizzazione delle stesse2. Sviluppare e mantenere la relazione operatore-utenti3. Sviluppare nei partecipanti la consapevolezza delle proprie capacità e potenzialità4. Utilizzare in modo creativo i diversi strumenti e materiali necessari5. Valorizzare i saperi dei partecipanti, sia diretti che provenienti dalla famiglie di provenienza6. Valutare in diretta le attività svolte anche mediante l'utilizzo di schede di osservazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche degli oggetti, materiali e piante impiegati nello svolgimento delle attività di orticoltura2. Elementi di attività motoria per gestire le attività in sicurezza3. Elementi di base in tema di sostenibilità ambientale4. Elementi di comunicazione efficace per coinvolgere i partecipanti5. Principali situazioni di disagio psicofisico6. Tecniche base di conduzione dei gruppi7. Tecniche elementari di agricoltura naturale
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56298 - Educatore cinofilo
Descrizione	L'educatore cinofilo educa i cani e impartisce insegnamenti aventi la finalità di favorire la convivenza tra uomo e cane, l'inserimento del cane nella vita sociale, sviluppandone le capacità di apprendimento e indirizzandole al miglioramento del benessere animale e umano. Si occupa dell'accudimento e dell'educazione di pet in generale: (cani, gatti, cavie, conigli, furetti)
Settore	Sport benessere e cura della persona
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può svolgere le sue funzioni in piena autonomia o nell'ambito di un gruppo di lavoro. Opera sia in qualità di lavoratore dipendente in aziende di settore (canili, rifugi, pensioni), sia per le stesse aziende e per le famiglie in qualità di lavoratore autonomo.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.4.5.1.0 - Addestratori di animali 5.4.5.2.0 - Custodi e allevatori di animali domestici e da esposizione
ATECO 2007	S-96.09.04 - Servizi di cura degli animali da compagnia (esclusi i servizi veterinari)

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	9999644
Denominazione AdA	Accudimento degli animali d'affezione
Descrizione della performance	Provvedere ai bisogni fisiologici e comportamentali degli animali d'affezione presso strutture pubbliche o private, o presso famiglie.

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

Codice unità di competenza	1259
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare l'igiene, l'estetica e l'assistenza degli animali d'affezione, anche a seguito di consulenza veterinaria2. Monitorare gli indicatori di salute psicofisica dell'animale nella vita quotidiana3. Organizzare attività ricreative e sociali per gli animali d'affezione4. Predisporre ambienti e attrezzature nel rispetto delle normative relative a sicurezza ed igiene5. Preparare e somministrare alimenti casalinghi e industriali ad animali d'affezione6. Provvedere al recupero e al trasporto degli animali vaganti in condizioni di sicurezza7. Riconoscere tempestivamente i principali sintomi di disagio e le patologie organiche e/o del comportamento degli animali d'affezione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche della relazione uomo-animale e relativi bisogni2. Elementi di anatomia, fisiologia, patologia e comportamento degli animali d'affezione3. Elementi di parassitologia applicata ai principali animali d'affezione4. Elementi di primo soccorso veterinario5. Principi di igiene, cura, alimentazione e benessere degli animali6. Procedure di sicurezza sul lavoro generali e specifiche
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999645
Denominazione AdA	Educazione degli animali d'affezione
Descrizione della performance	Attivare e curare la relazione uomo-animale durante lo sviluppo pedagogico degli animali d'affezione, prevenendo stati di disagio e patologie comportamentali.

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

Codice unità di competenza	1260
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare gli strumenti e i metodi educativi più efficaci per uno sviluppo sano della relazione uomo-animale2. Attuare interventi educativi finalizzati ad aumentare l'indice di adottabilità dell'animale nelle strutture di ricovero3. Fornire consulenza alle famiglie nella fase preadottiva e durante tutto lo sviluppo pedagogico dell'animale4. Lavorare in équipe con altre figure professionali5. Monitorare la propria attività lavorativa6. Riconoscere tempestivamente i principali sintomi di patologie organiche e/o del comportamento di animali d'affezione e prevenirle
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di anatomia, fisiologia, patologia e comportamento degli animali d'affezione2. Elementi di primo soccorso veterinario3. I fondamenti e le caratteristiche della relazione e della comunicazione uomo-animale4. Normativa nazionale e regionale di riferimento5. Principali bisogni psicofisici e relazionali nel sistema familiare uomo-animale e loro soddisfacimento.6. Procedure di sicurezza sul lavoro generali e specifiche7. Sviluppo pedagogico, comportamentale e motivazionale degli animali d'affezione in relazione alle diverse razze
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56299 - Tecnico preparatore di cavalli
Descrizione	Il tecnico preparatore di cavalli gestisce le fasi operative dell'accudimento, dell'educazione, della preparazione atletica del cavallo ai fini dell'inserimento in attività sportive o ludico-ricreative, adottando comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia dell'animale. Effettua le pratiche amministrative di scuderia e la gestione economico-amministrativa della propria attività
Settore	Sport benessere e cura della persona
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera sia in qualità di lavoratore dipendente in aziende di settore (centri ippici o equestri, allevamenti equini, scuole di equitazione, ecc), sia anche per le stesse aziende e per privati in qualità di lavoratore autonomo presso la propria o altrui struttura. Può svolgere le sue funzioni in piena autonomia o nell'ambito di un gruppo di lavoro composto dall'artiere ippico, il veterinario, l'istruttore, il fantino/cavaliere professionista, ecc..
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.4.5.1.0 - Addestratori di animali 5.4.5.2.0 - Custodi e allevatori di animali domestici e da esposizione
ATECO 2007	R-93.12.00 - Attività di club sportivi S-96.09.04 - Servizi di cura degli animali da compagnia (esclusi i servizi veterinari)

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	9999646
Denominazione AdA	Accudimento del cavallo
Descrizione della performance	Organizzare gli spazi di vita dell'animale, le attrezzature necessarie e prendersi cura del suo benessere psicofisico, mantenendo una costante attenzione al lavoro in sicurezza.

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

Codice unità di competenza	1261
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare mansioni di ricovero e metodi di scuderizzazione per garantire all'animale le migliori condizioni psicofisiche2. Approntare e somministrare una dieta adeguata allo sforzo fisico richiesto all'animale3. Assistere e collaborare a tutte le operazioni di routine dell'animale che si ha in cura (ad es. tosatura e ferratura) osservandone con attenzione l'aspetto e il comportamento e segnalando eventuali anomalie al responsabile4. Curare e mantenere l'impianto e rimuovere le lettiere per garantire la massima salubrità ed igienicità all'ambiente5. Curare la salute del piede del cavallo in conformità alle indicazioni del maniscalco responsabile6. Pulire quotidianamente il corpo dell'animale (cosiddetto "governo della mano") per garantirne igiene e salute7. Riconoscere le principali patologie degli equini e compiere piccoli interventi di pronto soccorso richiesti in condizioni idonee
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e dimensioni degli alloggi dei cavalli per provvedere ad un allestimento idoneo alle esigenze dell'animale2. Elementi di primo soccorso veterinario3. Principi di alimentazione del cavallo4. Principi di base dell'anatomia e fisiologia degli animali equini al fine di valutarne lo stato di salute5. Principi di base di riproduzione per assistere allevatori, veterinari e altri professionisti nella cura dell'animale6. Principi di masalcia al fine di collaborare idoneamente nell'operazione di ferratura7. Tipologie di lettiere e loro caratteristiche per l'allestimento idoneo del ricovero dell'animale
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999647
Denominazione AdA	Educazione e doma del cavallo
Descrizione della performance	Curare la relazione uomo-animale durante lo sviluppo pedagogico del cavallo, adottando comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia dell'animale e alla sua preparazione per i diversi tipi di esercizio/allenamento/sport

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

Codice unità di competenza	1262
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia del cavallo attivando precisi canali di comunicazione gestuale e verbale2. Adottare tecniche di avvicinamento e manipolazione (imprinting, socializzazione con altri cavalli e altri animali, ecc.) del puledro al fine di abituare il cavallo alla presenza dell'uomo e degli altri animali3. Identificare gli strumenti e i metodi più efficaci alla manipolazione del carattere e della fisicità del cavallo (preparazione a terra: uso della lunghina, frusta, lavoro in tondino, in rettangolo, ecc.)4. Riconoscere la corretta sequenza di azioni e movimenti per la vestizione del puledro (capezza, testiera, sella, ecc.) con particolare attenzione alle risposte dell'animale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Fondamenti e caratteristiche della relazione e della comunicazione uomo-animale2. Metodologie e approcci alla doma del cavallo.3. Principali metodi di esercizio per il cavallo (tondino, rettangolo, ecc.).4. Principali tecniche di equitazione (western, inglese, spagnola, ecc.).5. Strumenti e attrezzature per l'addestramento del cavallo (capezzone da puledri, longia, frusta, testiera, imboccatura, sella, ecc.).6. Sviluppo pedagogico, comportamentale e motivazionale dei cavalli in relazione alle razze7. Tecniche di avvicinamento e socializzazione del cavallo
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999648
Denominazione AdA	Analisi prestazionale ed allenamento del cavallo in sella
Descrizione della performance	Interpretare le esigenze del committente (allevatore/proprietario del cavallo) e condurre l'animale in allenamento nelle diverse discipline coerentemente con le abilità prestazionali rilevate

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

Codice unità di competenza	1263
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare le operazioni di riscaldamento e defaticamento dell'animale al fine di garantirne la piena efficienza psicofisica2. Gestire il cavallo sulle diverse andature e in condizioni di lavoro di gruppo3. Individuare le prevalenti attitudini fisiche specifiche del cavallo e le sue potenzialità4. Interpretare le esigenze del committente svolgendo il lavoro di allenamento richiesto5. Montare con equilibrio, assetto e padronanza dell'animale, nel rispetto delle normative di sicurezza6. Riconoscere segnali di malessere o infortunio dell'animale per operare i corretti interventi e segnalarli al medico veterinario7. Valutare il grado di affidabilità e docilità del cavallo attivando eventuali azioni di addestramento correttivo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiologiche, morfologiche e comportamentali del cavallo ai fini dell'individuazione delle capacità prestazionali2. Elementi di biomeccanica del movimento e tipologie di andature e cadenze del cavallo, in riferimento alle condizioni fisiche dell'animale e del terreno3. Elementi di cultura ippica necessari per la comprensione dei vari tipi di evento e manifestazione che vedono il coinvolgimento dei cavalli nella tradizione nazionale e locale4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di utilizzo del cavallo in ambito turistico, didattico, ludico-sportivo5. Tecniche di allenamento per preparare il cavallo secondo le esigenze del committente6. Tecniche di equitazione per stare in sella all'animale nella posizione più corretta7. Tipi di attrezzature, bardature e finimenti e loro idoneo utilizzo nell'allenamento dell'animale
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	370
Denominazione AdA	Gestione degli adempimenti amministrativi
Descrizione della performance	Tenere sotto controllo gli adempimenti amministrativi legati all'esercizio dell'attività, avvalendosi anche di professionalità esterne per la consulenza e la predisposizione dei documenti nel rispetto delle normative fiscali vigenti

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

Codice unità di competenza	214
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere i dati di bilancio;2. Fornire la documentazione necessaria per la redazione della dichiarazione dei redditi;3. Gestire le scritture contabili;4. Interpretare i contratti stipulati con i Committenti;5. Redigere correttamente le fatture e archiviarle correttamente;6. Utilizzare sistemi applicativi informatici per la registrazione dei dati e delle informazioni;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Aspetti previdenziali e di infortunistica relativi alla propria attività;2. Elementi di contabilità generale e scritture contabili per la procedura di redazione e l'analisi del bilancio di esercizio;3. Elementi di disciplina contrattuale e di diritto commerciale;4. Elementi di legislazione sociale;5. Fonti normative in materia di rapporti di lavoro;6. Normativa di settore in materia fiscale, di imposte, tasse e tributi;7. Sistemi informatici per la ricerca di informazioni e la gestione dei dati indispensabili per le registrazioni e la tenuta sotto controllo dell'attività svolta;
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56297 - Fotografo
Descrizione	<p>Il Fotografo riproduce immagini di persone, oggetti, situazioni e ambienti utilizzando la macchina fotografica analogica o digitale. Cura l'allestimento del set: lo sfondo, le luci, la disposizione di oggetti e persone; scatta le fotografie e ne segue il successivo processo di sviluppo e stampa. Seleziona le fotografie che ritiene migliori e più significative, predispone, eventualmente, album, book o un servizio fotografico secondo gli accordi stabiliti con la committenza.</p> <p>L'attività del fotografo può assumere sia una dimensione prettamente artistica, sia una dimensione più artigiana (essenzialmente servizi fotografici relativi a cerimonie ed eventi), oppure di tipo tecnico (fotografia scientifica e/o tecnica in vari campi: dall'edilizia, alla moda alla pubblicità), o ancora di tipo giornalistico.</p> <p>Oltre alla macchina fotografica, tradizionale o digitale, ed i relativi accessori, il fotografo deve essere in grado di operare con i sistemi d'illuminazione, con gli strumenti di laboratorio per lo sviluppo e la stampa e con le principali attrezzature e supporti informatici utili allo svolgimento della professione. In virtù dei rapidi mutamenti delle nuove tecnologie, un requisito indispensabile per l'accesso al ruolo riguarda la dimestichezza con le applicazioni informatiche che gestiscono le immagini e gli ambienti virtuali.</p>
Settore	Stampa editoria
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>In genere è un libero professionista, più raramente lavora come dipendente in laboratori fotografici, agenzie e case editrici. L'attività si esplica in vari ambiti quali il settore della pubblicità e della moda, quello televisivo e cinematografico, editoriale e giornalistico, fino ad attività specificatamente inerenti l'ambito del quotidiano quali la realizzazione di album fotografici per matrimoni ed eventi, nonché la realizzazione di fotografie in studio, commissionate per le più svariate destinazioni d'uso che vanno dalla fotografia per fototessera alla realizzazione di book fotografici. In relazione alla retribuzione, i guadagni possono variare considerevolmente in funzione del numero di clienti o dell'ambito lavorativo in cui opera (moda, pubblicità) ed anche dall'abilità e dalla fama acquisite dal professionista. L'attività viene generalmente retribuita per singole giornate di lavoro o per immagini realizzate e vendute.</p>
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ISTAT Professioni	3.1.7.1.0 - Fotografi e professioni assimilate
ATECO 2007	M-74.20 - Attività fotografiche

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	9999640
Denominazione AdA	Realizzazione del servizio fotografico
Descrizione della performance	Realizzare servizi fotografici in vari contesti, gestendo le caratteristiche dell'ambiente sulle quali è possibile intervenire, predisponendo e utilizzando tutti le attrezzature e i materiali necessari.

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

Codice unità di competenza	1255
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare l'inquadratura ed effettuare tutte le regolazioni preliminari allo scatto (es. la regolazione dei tempi/diaframma, e la messa a fuoco etc.)2. Individuare e selezionare il materiale e delle attrezzature necessarie per l'allestimento del set fotografico3. Intervenire sull'esposizione del soggetto oggetto da fotografare4. Intervenire sulla posizione e l'espressione del soggetto/oggetto da fotografare (messa in posa)5. Montare e regolare le macchine fotografiche e i relativi accessori e verificarne il corretto funzionamento6. Predisporre al funzionamento la macchina fotografica tradizionale e/o digitale (es. verifica della batteria, caricamento pellicola, verifica capacità memoria etc.)7. Predisporre l'allestimento dell'ambiente/del set e predisporre le luci8. Valutare la qualità e l'appropriatezza delle fotografie realizzate rispetto agli obiettivi e/o alle esigenze del committente9. Valutare le caratteristiche dell'ambiente (es. disponibilità di spazio, distanze, luce, ecc.) in cui deve svolgersi il servizio10. Verificare il corretto funzionamento delle attrezzature
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature e materiali per la fotografia: caratteristiche ed utilizzo2. Cenni di colorimetria3. Cenni di elettronica4. Cenni di fotometria5. Elementi di illuminotecnica6. Elementi di ottica7. Estetica della fotografia8. Storia della fotografia9. Tecniche di composizione dell'immagine10. Tecniche fotografiche tradizionali e digitali
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999642
Denominazione AdA	Ideazione e proposta di un servizio fotografico
Descrizione della performance	Progettare un servizio fotografico, preventivamente il costo e presentare la proposta al cliente

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

Codice unità di competenza	1257
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le richieste del cliente e concordare con lui le caratteristiche del servizio da realizzare2. Calcolare il costo del servizio in funzione del tipo di impegno e della complessità tecnica del lavoro3. Effettuare sopralluoghi al fine di rilevare le caratteristiche del contesto in cui il servizio si svolgerà ed eventuali difficoltà tecniche4. Illustrare il progetto di servizio fotografico e il relativo preventivo al cliente5. Individuare e procurarsi le attrezzature e i materiali necessari al lavoro6. Predisporre un preventivo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature e materiali per la fotografia: caratteristiche ed utilizzo2. Caratteristiche e costi dei servizi fotografici nei vari ambiti3. Elementi di illuminotecnica4. Tecniche di composizione dell'immagine5. Tecniche di preventivazione6. Tecniche fotografiche tradizionali e digitali
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999643
Denominazione AdA	Trattamento, sviluppo e stampa della fotografia
Descrizione della performance	Realizzare il trattamento dell'immagine, anche attraverso l'utilizzo di specifici software (fotoritocco), lo sviluppo di negativi, la stampa della fotografia sia con tecniche tradizionali che digitali.

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

Codice unità di competenza	1258
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche trattamento, rielaborazione, correzione e ritocco di immagini fotografiche2. Predisporre book fotografici, album, gallerie di immagini, secondo gli accordi con il cliente3. Realizzare lo sviluppo del negativo con tecniche tradizionali Applicare criteri di selezione estetica per la scelta delle foto da proporre al cliente <ol style="list-style-type: none">4. Realizzare lo sviluppo di foto digitali attraverso l'utilizzo di specifici formati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Estetica della fotografia2. Software per il trattamento e il ritocco delle immagini fotografiche: caratteristiche ed utilizzo3. Tecniche di stampa fotografica4. Tecniche di sviluppo fotografico
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56318 - Tecnico della realizzazione di prodotti/opere multimediali
Descrizione	È un profilo professionale dotato di capacità progettuali e tecniche tali da consentirgli di utilizzare in modo integrato ed efficace, diversi linguaggi e strumenti tecnologici, al fine di produrre opere dell'ingegno di vario genere, connotate da uno spiccato carattere di multimedialità. Con una adeguata preparazione linguistica ed artistica è un realizzatore-autore capace di affrontare produzioni e progetti dove sono impiegati mezzi, stili e registri comunicativi diversi. È in grado di curare le varie fasi della produzione multimediale, dalla ideazione, alla pianificazione, alla esecuzione di riprese o alla generazione di immagini, fino agli aspetti attinenti la postproduzione (montaggio, sonorizzazione, SFX...) e, in certi casi, anche la distribuzione (in particolar modo attraverso l'uso di piattaforme web). Si inserisce in diversi ambiti di lavoro, da quelli più tradizionali dello spettacolo e dell'audiovisivo (teatro, cinema, televisione) a quelli legati ai nuovi media (web, siti, piattaforme cross-mediali) all'editoria elettronica o alla realizzazione di prodotti multimediali in ambito museale ed espositivo
Settore	Stampa editoria
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Il Tecnico della realizzazione di prodotti/opere multimediali può affrontare ambiti diversi di lavoro, da quelli tradizionali dello spettacolo e dell'audiovisivo (teatro, cinema, televisione) a quelli legati ai nuovi media (web, siti, piattaforme crossmediali). La sua formazione e preparazione tecnica è tale da poter svolgere numerosi compiti anche in ambiti quali allestimenti museali ed espositivi con dispositivi tecnologici, archiviazione digitale, ambiti di ricerca artistica e scientifica con applicazioni multimediali
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.1.1.4.3 - Analisti e progettisti di applicazioni web
-------------------	--



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	C-18.13.00 - Lavorazioni preliminari alla stampa e ai media J-58.1 - EDIZIONE DI LIBRI, PERIODICI ED ALTRE ATTIVITÀ EDITORIALI J-58.19.00 - Altre attività editoriali J-59.11.00 - Attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi M-70.21.00 - Pubbliche relazioni e comunicazione M-73.11.01 - Ideazione di campagne pubblicitarie M-73.11.02 - Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari N-82.91.20 - Agenzie di informazioni commerciali
------------	---

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	9999723
Denominazione AdA	Ideare e progettare opere e prodotti multimediali
Descrizione della performance	Ideare e progettare prodotti multimediali tenendo conto delle dinamiche culturali in atto, dell'evoluzione tecnologica, del mercato di riferimento e dei bisogni della committenza (se esistente)

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

Codice unità di competenza	1338
Abilità	1. Applicare metodi di ideazione audiovisiva 2. Applicare tecniche di narrazione 3. Applicare tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali 4. Applicare tecniche di presentazione di progetti artistici 5. Applicare tecniche di ricerca (dati/informazioni/notizie) 6. Applicare tecniche di scrittura
Conoscenze	1. Elementi di cinematografia 2. Elementi di fotografia 3. Elementi di Storia dell'Arte contemporanea 4. Scrittura creativa 5. Storia dei media 6. Tecniche di comunicazione multimediale e visiva 7. Tecniche di sceneggiatura 8. Tecniche di storyboarding 9. Tecniche di sviluppo del pensiero creativo 10. Tecniche di web writing
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999724
Denominazione AdA	Realizzare progetti multimediali per ambiti artistici, professionali e per il web
Descrizione della performance	Realizzare un prodotto multimediale, curando le diverse fasi della sua lavorazione

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

Codice unità di competenza	1339
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di progettazione grafica2. Applicare tecniche di ritocco immagini3. Utilizzare software di elaborazione audio4. Utilizzare software di elaborazione video digital5. Utilizzare software elaborazione e ritocco immagini6. Utilizzare software montaggio video7. Utilizzare strumenti di costruzione di interfacce utente per internet8. Utilizzare strumenti di ripresa fotografica, video e cinematografica9. Utilizzare strumenti per la presa del suono10. Utilizzare un parco lampade professionale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Fotografia e composizione dell'immagine2. Sistemi per effetti speciali/animazioni3. Supporti per registrazioni audio4. Tecniche di illuminazione5. Tecniche di montaggio video6. Tecniche di registrazione ed editing audio7. Tecniche di ripresa cinematografica e video
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56319 - Redattore di contenuti web ("Web Content Manager")
Descrizione	Il Web Content Manager è responsabile dell'ideazione, della realizzazione e dell'aggiornamento dell'articolazione e dei contenuti di siti web, prestando particolare cura anche alle dimensioni di accessibilità, fruibilità, usabilità. Egli è in grado di sfruttare tutte le potenzialità del medium e di comporre ipertesti efficaci e accattivanti.
Settore	Stampa editoria
Ambito di attività	commerciale, comunicazione e vendita
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Il Web Content Manager è talvolta integrato nell'organizzazione aziendale, talaltra opera come collaboratore/consulente esterno, raramente come un dipendente di un'agenzia di servizi che si occupi di comunicazione web. Nelle organizzazioni più strutturate e di dimensioni maggiori lavora a stretto contatto con altre figure che spesso coordina (Web writer, Web designer, Web editor, Web publisher) responsabili di specifici compiti relativi alla costruzione/aggiornamento dei contenuti web.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.4.1.4 - Redattori di testi tecnici
ATECO 2007	J-58.19.00 - Altre attività editoriali

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	9999725
Denominazione AdA	Ideare e realizzare contenuti web
Descrizione della performance	Realizzare contenuti web efficaci a partire dalla ricerca, selezione, verifica e adattamento di altri materiali o dalla elaborazione di contenuti originali, in coerenza con le esigenze dell'organizzazione/del cliente e con le caratteristiche del pubblico target

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

Codice unità di competenza	1340
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di classificazione delle informazioni2. Applicare modalità di selezione delle informazioni3. Applicare modalità di verifica delle informazioni4. Applicare tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali5. Applicare tecniche di redazione di documentazione tecnica6. Applicare tecniche di ricerca (dati/informazioni/notizie)7. Applicare tecniche di web writing8. Utilizzare sistemi di knowledge management
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di giornalismo2. Modelli per l'estrazione di informazioni e dati semistrutturati3. Normativa sull'informazione4. Normativa sulla protezione della proprietà intellettuale (diritto d'autore)5. Principali browser (Explorer, Netscape, Mozilla, Opera, ecc.)6. Principi della comunicazione con le nuove tecnologie7. Tecniche editoriali
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999726
Denominazione AdA	Co-progettare il piano editoriale di un sito web
Descrizione della performance	Lavorando in stretta sinergia con altre professionalità (sia di ambito tecnico che creativo), individuare strategie, "linee editoriali" e stili della comunicazione web, in coerenza con gli obiettivi e con le caratteristiche e i fabbisogni degli utenti target

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

Codice unità di competenza	1341
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di valutazione conformità di un sistema informativo2. Applicare modalità di coordinamento del lavoro3. Applicare modalità di rielaborazione dei contenuti4. Applicare procedure per la sicurezza dei dati5. Applicare tecniche di correzione bozze6. Applicare tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali7. Applicare tecniche di Project management8. Applicare tecniche di web writing9. Utilizzare sistemi di content management
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di giornalismo2. Elementi di webdesign3. Normativa sull'informazione4. Normativa sulla protezione della proprietà intellettuale (diritto d'autore)5. Norme redazionali
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999727
Denominazione AdA	Curare la gestione e l'aggiornamento di siti e contenuti web
Descrizione della performance	Curare la gestione e la manutenzione del sito web, garantendo costantemente l'aggiornamento dei contenuti e le necessarie modifiche evolutive in termini di articolazione

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

Codice unità di competenza	1342
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di valutazione conformità di un sistema informativo2. Applicare modalità di coordinamento del lavoro3. Applicare modalità di rielaborazione dei contenuti4. Applicare procedure per la sicurezza dei dati5. Applicare tecniche di correzione bozze6. Applicare tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali7. Applicare tecniche di Project management8. Applicare tecniche di web writing9. Utilizzare sistemi di content management
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di giornalismo2. Elementi di webdesign3. Normativa sull'informazione4. Normativa sulla protezione della proprietà intellettuale (diritto d'autore)5. Norme redazionali
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999728
Denominazione AdA	Ideare e progettare l'articolazione di un sito web
Descrizione della performance	Curare l'articolazione di un sito web e la collocazione ottimale dei contenuti, prestando particolare attenzione alle dimensioni di accessibilità e usabilità

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

Codice unità di competenza	1343
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di classificazione delle informazioni2. Applicare modalità di selezione delle informazioni3. Applicare modelli di ergonomia delle interfacce4. Applicare principi di usabilità dei siti web5. Applicare tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali6. Applicare tecniche di organizzazione di spazi web7. Applicare tecniche di verifica dell'efficacia comunicativa del sito8. Utilizzare sistemi di knowledge management
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Approcci alla progettazione concettuale2. Architetture software3. Elementi di psicologia della comunicazione4. Normativa sull'informazione5. Normativa sulla protezione della proprietà intellettuale (diritto d'autore)6. Principi di ergonomia delle interfacce7. Principi di usabilità web8. Principi e norme sulle reti9. Progettazione e sviluppo di applicazioni web10. Psicologia cognitiva
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56320 - Traduttore editoriale
Descrizione	<p>Il traduttore editoriale padroneggia le necessarie risorse per affrontare professionalmente la traduzione di testi di vario genere, anche di tipo tecnico, finalizzata Alla pubblicazione, cartacea e/o elettronica. Nel lavoro di traduzione del testo, qualunque sia la tipologia di appartenenza, diviene essenzialmente prioritario un approccio critico. Il traduttore editoriale, analizza il documento dal punto di vista linguistico, individuandone le caratteristiche intra ed extra-testuali, identifica il corretto campo semantico per poi ricercare e selezionare criticamente il vocabolario. Svolge la traduzione adottando le opportune strategie di resa in lingua d'arrivo, tenendo conto dell'utenza e/o della committenza del suo prodotto finale, nel rispetto degli orientamenti offerti dalla teoria della traduzione. Se necessario e possibile, prende contatto con l'autore del testo originale per approfondire il messaggio da trasporre in un'altra lingua. Applica, nella redazione del testo, le norme dettate dalla lingua e dalla cultura d'arrivo, nonché le norme e i criteri editoriali di riferimento.</p>
Settore	Stampa editoria
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>Il traduttore editoriale lavora sia per imprese private che per Istituzioni pubbliche nazionali e internazionali (multinazionali, agenzie di traduzione, case editrici, agenzie di comunicazione, uffici-stampa, Ministeri e altri enti statali, organizzazioni internazionali). Generalmente il traduttore editoriale opera come free-lance ma può anche essere inquadrato come dipendente.</p>
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.4.3.0 - Interpreti e traduttori di livello elevato
ATECO 2007	<p>J-58.11.00 - Edizione di libri J-58.12.01 - Pubblicazione di elenchi J-58.12.02 - Pubblicazione di mailing list J-58.13.00 - Edizione di quotidiani J-58.14.00 - Edizione di riviste e periodici J-58.19.00 - Altre attività editoriali J-58.21.00 - Edizione di giochi per computer J-58.29.00 - Edizione di altri software a pacchetto (esclusi giochi per computer) J-63.91.00 - Attività delle agenzie di stampa M-74.30.00 - Traduzione e interpretariato</p>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	9999729
Denominazione AdA	Analisi del testo da tradurre da un punto di vista linguistico/culturale e impostazione del lavoro di traduzione
Descrizione della performance	Esaminare il testo e individuarne le principali caratteristiche, culturali, strutturali, tecniche, semantiche, stilistiche, contenutistiche (esplicite e metaforiche) e le principali difficoltà di affrontamento, al fine di definire il eventualmente anche concordandolo con il Committente e/o con l'Autore, il "piano della traduzione" (livello di "rispondenza stretta" al testo originale, adattabilità di stile in funzione della resa ottimale nella lingua di destinazione, flessibilità nell'uso delle figure retoriche, ecc).

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

Codice unità di competenza	1344
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare gli elementi culturali e storici specifici di un testo2. Applicare tecniche di analisi ed interpretazione del testo anche attuando ricerche terminologiche3. Contestualizzare l'espressione di una teoria sulla traduzione in una cornice storica e sociale4. Definire i contenuti, stile e messaggio da tradurre in relazione alla tipologia di testo (es. letterario, scientifico, tecnico, ecc.) e dei destinatari5. Individuare gli obiettivi della traduzione sulla base delle esigenze6. Individuare i fondamenti della genealogia del pensiero sistematico sulla traduzione7. Inquadrare temi, stili e linguaggi della letteratura contemporanea8. Interagire con esperti di settore e autori per approfondire messaggio, finalità, inquadramento tecnico/culturale di un testo9. Reperire e consultare la documentazione necessaria alla comprensione del testo da tradurre (es. dizionari, enciclopedie, documenti tecnici, banche dati terminologiche, ecc.)10. Rilevare ed isolare gli elementi di coerenza e di coesione del testo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di storia della letteratura2. Metodi di ricerca archivistica e documentale e di consultazione delle fonti3. Schede terminologiche4. Storia dei generi letterari5. Tecniche di analisi ed interpretazione del testo6. Teoria e tecnica della traduzione
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999730
Denominazione AdA	Traduzione di testi in ambito editoriale
Descrizione della performance	Eseguire la traduzione sulla scorta delle analisi preliminari svolte, in coerenza con le indicazioni del committente (e/o eventualmente dell'Autore), realizzando un testo che rispetti le norme editoriali

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

Codice unità di competenza	1345
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare norme editoriali2. Applicare tecniche di traduzione scritta, anche supportate da appositi software3. Definire i fraseggi tecnici e la fraseologia settoriale della lingua di arrivo4. Interagire con esperti di settore e autori per la verifica della terminologia e degli aspetti tecnici di una traduzione5. Organizzare il testo da un punto di vista logico-sintattico6. Revisionare le bozze della traduzione7. Riconoscere e utilizzare il lessico della tradizione letteraria italiana8. Riconoscere e utilizzare le figure retoriche9. Utilizzare gli strumenti di reference linguistici e metalinguistici tradizionali e digitali10. Verificare l'adeguatezza della traduzione rispetto all'originale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di letteratura comparata2. Lingua italiana3. Norme e criteri editoriali4. Processi e ruoli nell'ambito del lavoro editoriale5. Schede terminologiche6. Storia della letteratura7. Storia della lingua italiana8. Tecniche di adattamento testuale9. Teoria e tecnica della traduzione10. Utilizzo di software per il supporto alla traduzione
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56322 - Correttore di Bozze
Descrizione	Il Correttore di bozze è specializzato nella lavorazione editoriale di testi consistente nella loro ottimizzazione, attraverso l'individuazione e eliminazione di anomalie e refusi (errori di battitura, di punteggiatura, di ortografia, etc.) l'ottimizzazione/armonizzazione dei criteri editoriali, contribuendo così, in modo significativo, a perfezionare il prodotto editoriale. Nello specifico, si occupa di rilevare e risolvere errori di battitura, di punteggiatura e di impaginazione, indicando gli interventi con l'utilizzo di appositi segni/codici standard per l'intervento sulle bozze di testo.
Settore	Stampa editoria
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora presso case editrici ed imprese editoriali e grafiche; aziende private ed enti pubblici che pubblicano prodotti editoriali, oppure per conto di un'agenzia di servizi editoriali, che svolga servizio di correzione delle bozze. Generalmente è inquadrato come dipendente solo nelle grandi case editrici, dove c'è un vero team di correttori di bozze, mentre in quelle di piccole o medie dimensioni lavora generalmente con contratti di collaborazione, sotto la direzione del caporedattore o del capo ufficio tecnico della redazione. L'attività può essere svolta a domicilio o presso, a seconda delle esigenze del committente.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.4.4.2 - Revisori di testi
ATECO 2007	J-58 - ATTIVITÀ EDITORIALI

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	9999734
Denominazione AdA	Correzione delle bozze di un testo editoriale
Descrizione della performance	Individuare e risolvere anomalie e refusi del testo e ottimizzare l'applicazione dei criteri editoriali di riferimento e delle norme redazionali, indicando gli interventi attraverso l'uso di appositi segni e codici.

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

Codice unità di competenza	1349
Abilità	1. Applicare tecniche di correzione testi in bozza, utilizzando le dovute modalità di segnalazione degli interventi attraverso i segni e codici convenzionali 2. Applicare tecniche di editing 3. Applicare tecniche di lettura bozze 4. Utilizzare software elaborazione testi
Conoscenze	1. Criteri editoriali e norme redazionali 2. Elementi di Editing 3. Lingua italiana 4. Linguaggio tecnico specialistico 5. Processi, fase e ruoli del lavoro editoriale 6. Strutture grammaticali della lingua italiana
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56294 - Operatore per la realizzazione di prototipi di pelletteria
Descrizione	Assicura la realizzazione di prototipi e campioni di modelli nuovi o modificati, in linea con le caratteristiche estetiche e di funzionalità definite. Insieme con lo stile e la modelliera, è all'origine del processo di creazione del valore del settore; in quanto tale costituisce un fattore 'competitivo', una risorsa strategica che le aziende cercano di trattenere al loro interno. In periodi di congiuntura favorevole, questa figura può essere oggetto di un livello di domanda anche decisamente elevato. Una significativa esperienza professionale in quest'ambito può trovare sbocco verso la funzione di modellista (anche mediante una formazione ad hoc sulle tecnologie CAD) oppure di collaudatore di prodotto finito.
Settore	Tessile e abbigliamento
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera nell'ambito di aziende di pelletteria di tutte le dimensioni, che gestiscano al loro interno la fase della prototipazione. Lavora a stretto contatto con la modelliera e con le aree dei pellami e del taglio.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.3.3.2.2 - Artigiani di prodotti artistici in pelle e cuoio lavorati a mano 6.5.3.4.1 - Modellisti di pellicceria e di capi in pelle 6.5.4.1.0 - Conciatori di pelli e di pellicce 6.5.4.3.1 - Modellisti di pelletteria
ATECO 2007	C-14.11.00 - Confezione di abbigliamento in pelle e similpelle M-74.10.10 - Attività di design di moda e design industriale

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	9999627
Denominazione AdA	Individuazione del ciclo e delle modalità di produzione di prototipi da realizzare
Descrizione della performance	Supportare il responsabile della prototipia nella definizione del ciclo produttivo e delle modalità costruttive e di lavorazione del prototipo al fine di ottimizzare i costi nel rispetto dei parametri di qualità attesi.

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

Codice unità di competenza	1242
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Rappresentarsi mentalmente le caratteristiche costruttive, funzionali e di qualità attese per l'articolo da sviluppare, sulla base delle informazioni trasmesse dal modellista2. Rappresentarsi mentalmente sequenza, natura e modalità delle operazioni da compiere.3. Suggestire alternative di processo e lavorazione, orientate alla ottimizzazione di costi di materie prime e di tempi di lavorazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">2. Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche di pellami e altre materie prime, atte a valutarne possibilità, vincoli di impiego e lavorazione.2. Caratteristiche funzionali dei materiali per la lavorazione (fili, colle, ecc.), atte a valutarne possibilità e vincoli di impiego.3. Ciclo di produzione, caratteristiche e funzioni di macchine da cucire e altre macchine e strumenti per la confezione di articoli di pelletteria e metodi operativi connessi, per individuare e valutare ciclo di confezionamento e metodologie di lavorazione.4. Elementi di tecniche di costruzione e sviluppo dei cartamodelli, per la comprensione dei cartamodelli.
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999629
Denominazione AdA	Realizzazione di prototipi e campioni.
Descrizione della performance	Realizzare correttamente le operazioni previste fino al completamento del manufatto, in coerenza con il cartamodello e i parametri qualitativi ed economici concordati, contribuendo alla definizione delle modalità realizzative del modello.

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

Codice unità di competenza	1244
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere le caratteristiche costruttive, funzionali ed estetiche del modello sulla base dei documenti tecnici allegati (cartamodello a livelli progressivi di definizione e indicazioni tecniche sul modello, dalle istruzioni preliminari fino alla scheda-modello vera e propria) e dei materiali forniti2. Contribuire alla messa a punto e definizione delle caratteristiche realizzative dei modelli, individuando criticità e aree di miglioramento, sperimentando soluzioni, confrontandosi principalmente con responsabile - modelleria e taglio - registrando quanto necessario sui documenti tecnici relativi al modello3. Svolgere nella sequenza opportuna tutte le operazioni previste di lavorazione al banco, regolazione macchine, cucitura e altre operazioni alle macchine, affrontando e risolvendo i problemi di esecuzione insorgenti, consultandosi col responsabile sulle problematiche più complesse4. Verificare preliminarmente gli input fisici ricevuti, analizzandoli e valutandone qualità, completezza, congruenza e confrontandosi eventualmente su questo con modelleria, taglio, magazzino accessori
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche funzionali dei materiali per la lavorazione (fili, colle, ecc.), atte a valutarne possibilità e vincoli di impiego2. Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche di pellami e altre materie prime, atte a valutarne possibilità e vincoli di impiego e lavorazione3. Ciclo di produzione, caratteristiche e funzioni di macchine da cucire e altre macchine e strumenti per la confezione di articoli di pelletteria e metodi operativi connessi, per realizzare le attività di manifattura4. Elementi di tecniche di costruzione e sviluppo dei cartamodelli, per la comprensione dei cartamodelli relativi a prototipi e campioni da realizzare
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999631
Denominazione AdA	Supporto tecnico nella fase di produzione industriale
Descrizione della performance	Fornire supporto nel processo di lancio della produzione di modelli nuovi o modificati, allo scopo di contribuire alla ottimizzazione di processi produttivi e costi

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

Codice unità di competenza	1246
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Fornire assistenza tecnica ai reparti produttivi a fronte di difficoltà di produzione2. Istruire i reparti produttivi relativamente a modalità di lavorazione da adottare e a risultati da raggiungere3. Valutare le tipologie di lavorazione più opportune, tenendo conto di macchine e vincoli produttivi, anche per le produzioni esterne
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche funzionali dei materiali per la lavorazione (fili, colle, ecc.), per poter formulare istruzioni tecniche2. Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche di pellami e altre materie prime, per poter formulare istruzioni tecniche3. Ciclo di produzione, caratteristiche e funzioni di macchine da cucire e altre macchine e strumenti per la confezione di articoli di pelletteria e metodi operativi connessi per poter formulare note e istruzioni tecniche
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999632
Denominazione AdA	Definizione delle specifiche tecniche nel corso del processo di realizzazione di prototipi e campioni
Descrizione della performance	Partecipare al processo di definizione di cicli e modalità di lavorazione di prototipi e campioni in sviluppo, trasferendo il know-how acquisito nel corso delle attività di realizzazione

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

Codice unità di competenza	1247
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Compilare la scheda relativa a tempi di lavorazione e consumi di prototipi successivi al primo e campioni2. Condividere col responsabile le specifiche tecniche relative al ciclo di produzione e alle modalità di esecuzione seguite nella esecuzione di primi prototipi3. Individuare eventuali innovazioni introdotte nelle modalità di lavorazione di prototipi successivi e campioni, rispetto a quanto inizialmente indicato dalla modelliera e registrare la scheda-modello
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche funzionali dei materiali per la lavorazione (fili, colle, ecc.), per poter redigere specifiche tecniche2. Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche di pellami e altre materie prime, per poter redigere specifiche tecniche3. Ciclo di produzione, caratteristiche e funzioni di macchine da cucire e altre macchine e strumenti per la confezione di articoli di pelletteria e metodi operativi connessi, per poter redigere specifiche tecniche
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56301 - Modellista abbigliamento
Descrizione	Il/La Modellista di abbigliamento è in grado di costruire e rappresentare graficamente, traducendo l'idea dello stile, il modello del capo collezione. E' in grado di realizzare un cartamodello sulla base del disegno fornito dallo stilista, di trasportare i modelli su carta sulla stoffa e di concretizzare il modello base in tutte le sue parti per creare prototipi con taglie specifiche; è in grado inoltre di sovrintendere alla realizzazione del capo campione sul quale effettuare prove di valutazione estetica e funzionale ed eventualmente ricavarne indicazioni per modifiche e miglioramenti progettuali, e stilare la documentazione tecnica di prodotto. Alcune grandi imprese hanno differenti figure di modellista: il Modellista che realizza il modello accogliendo ed interpretando le direttive dello Stilista e quello che lo industrializza sviluppandolo in taglie ed individuando accorgimenti per la produzione in serie. Si relaziona con il Responsabile di produzione qualora emergano problemi relativi al prodotto su cui è necessario dare una soluzione tecnica.
Settore	Tessile e abbigliamento
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	La Modellista di abbigliamento opera, in base all'organizzazione aziendale alle dirette dipendenze del titolare o del responsabile di sviluppo prodotto/modelleria o ufficio stile. Opera nelle imprese che commercializzano il proprio marchio sul mercato finale e in aziende terziste, che lavorano su commissione di una griffe per la realizzazione del capo campione. Si rapporta con lo Stilista del quale è il primo interlocutore, il responsabile sviluppo prodotto. Lavora in collaborazione con i fornitori esterni per la realizzazione del capo campione e per lo sviluppo del campionario.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.5.3.3.1 - Modellisti di capi di abbigliamento 6.5.3.4.1 - Modellisti di pellicceria e di capi in pelle
ATECO 2007	C-14.11.0 - Confezione di abbigliamento in pelle e similpelle C-14.12.0 - Confezione di camici, divise ed altri indumenti da lavoro C-14.13.10 - Confezione in serie di abbigliamento esterno C-14.14.00 - Confezione di camice, T-shirt, corsetteria e altra biancheria intima C-14.20.0 - Confezione di articoli in pelliccia



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	9999653
Denominazione AdA	Sviluppo delle taglie e delle misure del modello
Descrizione della performance	Sviluppare le taglie del modello e redigere la scheda tecnica del capo/campione (materiali, filati, tessuti e accessori e relative tabelle di misura)

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

Codice unità di competenza	1268
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adattare linee e tessuti del capo/campione in relazione a fattori di resistenza, resa estetica, ecc., sulla base delle indicazioni dello stilista2. Interpretare i dati relativi alla taglia base del capo/campione e convertirli in calcoli algoritmici3. Predisporre la scheda tecnica con i dati e le informazioni utili alla realizzazione delle taglie4. Tradurre misure e proporzioni della taglia base del capo/campione in taglie superiori ed inferiori da sviluppare5. Traslare le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche morfologiche e funzionali del capo/campione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione2. Il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento3. Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative4. Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie5. Tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999654
Denominazione AdA	Progettazione del modello di un capo d'abbigliamento
Descrizione della performance	Elabora le funzionalità e caratteristiche del capo/campione e relative parti costituenti, predispone la documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del capo/campione, realizza prove di vestibilità

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

Codice unità di competenza	1269
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire caratteristiche strutturali del capo/campione per garantirne le condizioni di realizzazione2. Identificare forma, proporzioni e misure del capo campione3. Individuare particolare costruttivi del capo / campione in relazione a struttura e forme identificate4. Individuare tessuti, materiali, ed accessori adatti al progetto5. Valutare il rispetto delle linee nella realizzazione del capo campione6. Valutare la vestibilità e le qualità funzionali di quanto proposto precisandone parti costituenti e specifiche dimensionali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione2. Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda3. Principali tecniche di taglio e di cucito4. Principi di anatomia umana da considerare nella creazione del bozzetto5. Processo di progettazione e sviluppo prodotto nel settore abbigliamento6. Prodotti del settore moda7. Tecnologie e processi di lavorazione nell'abbigliamento
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999655
Denominazione AdA	Realizzazione del capo/campione di abbigliamento
Descrizione della performance	Realizzare correttamente le operazioni previste fino al completamento del manufatto, in coerenza con il cartamodello e i parametri qualitativi ed economici concordati, contribuendo alla definizione delle modalità realizzative del modello.

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

Codice unità di competenza	1270
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le caratteristiche dei materiali da utilizzare (colore, durezza, composizione, ecc.) valutandone resistenza, vestibilità, resa estetica2. Individuare eventuali problematiche e criticità realizzative del prototipo3. Proporre modifiche relative alle specifiche operative per superare le criticità4. Utilizzare tecniche di taglio, giuntura, cucitura, e finitura manuale e/o con macchine per la realizzazione del capo/campione5. Valutare la rispondenza tecnica, estetica e strutturale del capo campione alle indicazioni progettuali e tecniche
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Concetti di merceologia al fine di definire le caratteristiche distintive del prototipo2. Criteri di valutazione delle proprietà dei materiali3. Criteri di valutazione funzionalità di un capo4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili5. Tecniche di costruzione e sviluppo prototipi6. Tecniche di taglio e di confezionamento di prototipi/campioni7. Tecnologie di lavorazione di prodotti moda
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999656
Denominazione AdA	Sviluppo grafico del modello
Descrizione della performance	Disegnare il modello e i relativi particolari corredato dalle specifiche geometriche, realizzando i modelli tridimensionali del figurino e le relative parti costituenti.

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

Codice unità di competenza	1271
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Considerare caratteristiche e funzioni di macchine da cucire e strumenti da utilizzare nello sviluppo grafico del modello2. Individuare matrici geometriche della forma del modello e dei relativi particolare da sviluppare3. Predisporre la scheda tecnica con i dati e le informazioni utili alla realizzazione del capo / campione4. Utilizzare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni delle forme del modello (sistemi CAD)5. Utilizzare tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli nella moda6. Utilizzare tecniche grafiche di tipo tradizionale, disegno a matita, ecc.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzioni di macchine da cucire e altre macchine, strumenti per la confezione di articoli di abbigliamento2. Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione3. Ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento4. Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda5. Tecniche grafiche bi-tridimensionali per la realizzazione di modelli di capi di abbigliamento
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56302 - Stilista calzature
Descrizione	Lo stilista è un disegnatore di moda in grado di combinare creatività, sensibilità estetica, tendenze del mercato e parametri economici con le competenze tecniche di progettazione e messa a punto del prodotto moda. Progetta e realizza le collezioni sviluppando un tema stilistico, disegnando bozzetti o sviluppando modelli, operando una selezione di colori e materiali. Lo Stilista è una figura che opera nelle aziende del settore moda che commercializzano il proprio marchio sul mercato finale.
Settore	Tessile e abbigliamento
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lo stilista può far parte di atelier, può operare per più aziende o ricevere un mandato in esclusiva per un unico committente. Riceve indicazioni dalla proprietà o dal titolare a cui riporta ed è valutato sul suo operato. Collabora con i modellisti o con la figura interfaccia dello stile a cui dà indicazioni sull'immagine desiderata del prodotto e con cui valuta il risultato finale. Collabora con il Responsabile sviluppo prodotto o con il Responsabile della collezione per la realizzazione del campionario e a cui fornisce l'approvazione sotto il profilo estetico. Riceve indicazioni dal marketing circa le richieste dei mercati. Nelle grandi imprese si avvale della collaborazione del cool hunter da cui riceve indicazioni sulle tendenze moda. Si avvale della collaborazione di disegnatori per la messa a punto del disegno tecnico del prodotto.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.5.1.3 - Disegnatori di moda
ATECO 2007	C-15.20.1 - Fabbricazione di calzature C-15.20.2 - Fabbricazione di parti in cuoio per calzature

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	9999657
Denominazione AdA	Analisi del mercato obiettivo, delle tendenze, dei bisogni, della concorrenza e delle aspettative per individuare una proposta di collezione-calzatura
Descrizione della performance	Esaminare dati quantitativi e qualitativi relativi al posizionamento dell'azienda, quelli provenienti dal mercato le tendenze al fine di individuare possibili segmenti di mercato per una nuova collezione di calzature ed accessori o per riadattare o migliorare modelli esistenti.

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

Codice unità di competenza	1272
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare i prodotti della concorrenza2. Analizzare il mercato di riferimento3. Analizzare il posizionamento e la prassi dei concorrenti4. Analizzare le scelte distributive dei concorrenti5. Analizzare l'evoluzione e le tendenze della moda6. Elaborare e analizzare andamento delle vendite dell'azienda7. Rilevare, elaborare e analizzare i dati per definire il posizionamento dell'azienda
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Archivi collezioni moda: modelli e materiali2. Concetti di statistica per analizzare i dati relativi al mercato e rielaborare i dati3. Concetti essenziali del quadro competitivo del settore/segmento di appartenenza della marca/linea gestita e tendenze/moda dello stesso, come mappa strategica dell'ambiente esterno4. Concetti essenziali di strategia di mercato e obiettivi commerciali della marca/linea gestita5. Strumenti di marketing della moda utili per per posizionare l'azienda sul mercato6. Tecniche di analisi delle tendenze della moda7. Tecniche di indagine del mercato
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999658
Denominazione AdA	Creazione di un piano collezione per un'azienda calzaturiera in formato cartaceo e/o digitale
Descrizione della performance	Predisporre un piano di collezione su carta o su formato digitale completo con le indicazioni degli elementi quantitativi (strutture, modelli, fascia prezzo ecc.) e qualitativi (materiali, cartella colori ecc.) della collezione.

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

Codice unità di competenza	1273
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le tendenze di mercato/partecipazione fiere per ricercare materiali2. Collaborare per definire le strategie di promozione del prodotto in coerenza con le caratteristiche dello stesso3. Definire e sviluppare il Concept4. Trasferire il piano di collezione in formato digitale attraverso l'utilizzo di software grafici per la rappresentazione bi/tridimensionale5. Utilizzare modalità per la ricerca grafica di schizzi delle calzature6. Utilizzare tecniche per definire ambientazioni, gamme cromatiche e temi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Concetti di disegno della figura umana e del piede secondo i canoni figurino di moda per definire un piano di collezione2. Concetti di storia del costume: capi d'abbigliamento, accessori e modelli dall'800 ai giorni nostri, per definire ambientazioni, gamme cromatiche e temi delle calzature3. Concetti socio/culturali alla base dei comportamenti di consumo nell'ambito della moda per analizzare le tendenze di mercato4. Fondamenti di rappresentazione grafica e tecniche di disegno su piano e volume di calzature5. Software di progettazione e di rappresentazione grafica bi / tridimensionale6. Tecniche di comunicazione e di immagine7. Tecniche di design e stilizzazione dei bozzetti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999659
Denominazione AdA	Sviluppo di un progetto grafico di dettaglio e dei disegni tecnici su forma o cappuccio di tutti i modelli della collezione
Descrizione della performance	Predisporre il progetto grafico di dettaglio comprensivo di abbinamenti strutture, modelli, materiali e bozze di disegni tecnici su forma o cappuccio di tutti i modelli della collezione.

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

Codice unità di competenza	1274
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Proporre delle varianti finalizzate a migliorare l'impatto estetico dei modelli2. Seguire il processo di sviluppo dei modelli dal disegno su forma alla realizzazione del prototipo3. Sviluppare graficamente il progetto e le varianti di dettaglio di ogni modello della collezione4. Utilizzare tecniche di disegno su forma per realizzare lo sviluppo tecnico del modello5. Verificare la congruenza stilistica tra il progetto grafico e i prototipi realizzati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle diverse tipologie di modelli2. Caratteristiche tecniche, morfologiche e strutturali della pelle e degli altri materiali utilizzati3. Concetti base sulle proporzioni delle diverse parti dei modelli4. Principali metodi di assemblaggio e montaggio delle diverse parti della calzatura5. Principali metodi di lavorazione della tomaia e della fodera6. Quadro essenziale del ciclo di progettazione e produzione della calzatura
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999660
Denominazione AdA	Sviluppo delle strutture in taglia base della collezione
Descrizione della performance	Predisporre disegni stilistici e tecnici su foglio dei modelli in taglia base per ricavare strutture della collezione (forme, tacchi e suole)

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

Codice unità di competenza	1275
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaborare con il progettista del formificio per sviluppare la forma in conformità al progetto stilistico2. Collaborare con il progettista del suolificio per sviluppare la suola in conformità al progetto stilistico3. Collaborare con il progettista del tacchificio per sviluppare il tacco in conformità al progetto stilistico4. Seguire lo sviluppo, in taglia base, delle strutture dei modelli della collezione5. Sviluppare gli accessori in conformità al progetto stilistico
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle forme in funzione delle diverse tipologie di modelli2. Concetti di anatomia del piede e problematiche ergonomiche della calzatura, funzionali alla valutazione della calzata3. Nozioni di base, tipologie e caratteristiche tecniche dei principali componenti estetici di una calzatura4. Quadro essenziale del ciclo di progettazione dei principali componenti estetici di una calzatura5. Quadro essenziale del ciclo di progettazione e produzione della calzatura
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56304 - Operatore per la rifinizione delle pelli
Descrizione	Opera nelle fasi finali del processo di lavorazione conciario, caratterizzate dal maggior valore aggiunto. Il rispetto delle procedure e dei programmi operativi aziendali, funzionali alla rifinizione del pellame semilavorato, rappresentano il suo ambito di attività. L'ambito operativo in cui opera è quello del processo di rifinizione e nobilitazione del pellame, nelle fasi di fissazione del profondo, spruzzatura colore e finissaggio
Settore	Tessile e abbigliamento
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge l'attività lavorativa in aziende del settore conciario, caratterizzato da una struttura articolata su piccole e medie imprese (PMI), con una media di circa 12 addetti per azienda. Opera all'interno del reparto produzione della conceria, inserito nel reparto rifinizione, collocato alla fine del processo produttivo. Risponde alle indicazioni/direttive del tecnico di produzione (responsabile reparto rifinizione) e del responsabile chimico. Interagisce con gli addetti che operano a monte della produzione (addetti al reparto a umido) e a valle (addetti al magazzino del finito) del processo produttivo.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.5.4.1.0 - Conciatori di pelli e di pellicce 7.2.6.6.1 - Addetti a macchinari industriali per la preparazione di pelli e pellicce
ATECO 2007	C-15.11.0 - Preparazione e concia del cuoio e pelle; preparazione e tintura di pellicce

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	9999667
Denominazione AdA	Predisposizione dei materiali e dei macchinari per il processo di rifinizione
Descrizione della performance	Preparare il macchinario per la rifinizione (spruzzo a pistole), inserendovi il pellame semilavorato, miscelando i prodotti chimici in conformità con la ricetta indicata dal responsabile della rifinizione

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

Codice unità di competenza	1282
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Avviare il macchinario (spruzzo a pistole) verificando, prima dell'avvio delle rifinizione delle pelli, il funzionamento a vuoto dei suoi organi principali quali pistole a fotocellule e nastro trasportatore2. Caricare il macchinario (spruzzo a pistole) con pellame semilavorato, attraverso operazioni di caricamento manuale o meccanizzato3. Inserire i prodotti chimici di rifinizione o le relative miscele preparate dal chimico nel serbatoio dello spruzzo, verificandone l'adeguatezza alla ricetta in lavorazione4. leggere la ricetta definita dal caporeparto rispetto alla qualità/quantità di pellame da lavorare e della sua destinazione d'uso
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei prodotti chimici utilizzati nella gestione manuale e meccanizzata del pellame in lavorazione2. Caratteristiche delle attrezzature e degli strumenti di caricamento del macchinario di rifinizione, le sue tecniche di utilizzo, in funzione della gestione del pellame da avviare alla rifinizione3. Caratteristiche fisico-chimiche del pellame semilavorato in funzione del rispetto della ricetta specifica alla realizzazione dell'articolo4. Modalità di funzionamento del macchinario: caratteristiche tecniche/funzionali, sistema di caricamento e avviamento, fermata, portata e norme di sicurezza
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999668
Denominazione AdA	Rifinitura del pellame semilavorato
Descrizione della performance	Eseguire le attività di rifinitura, eseguendo le fasi operative nella sequenza dovuta (profondo, spruzzatura colore e finissaggio)

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

Codice unità di competenza	1283
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adoperare gli strumenti e le attrezzature per la pesatura dei prodotti chimici, sia solidi che liquidi, da utilizzare nelle fasi di rifinitura2. Individuare le eventuali difformità o problematiche emerse nel corso della lavorazione intervenendo direttamente o informando il caporeparto3. Leggere e interpretare la procedura di ricetta finalizzata al trattamento di un determinato pellame per la produzione di una specifica articolistica4. Valutare il corretto procedere delle fasi di lavorazione nel rispetto della procedura di ricetta specifica dell'ordine da evadere
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche, sistema di funzionamento e performance dei macchinari da utilizzare, per presidiare correttamente le fasi del processo di rifinitura2. Parametri di lavorazione (temperatura, velocità del tappeto trasportatore, quantità di prodotto da spruzzare attraverso le pistole meccaniche a fotocellula) per lo svolgimento delle fasi manuali e meccaniche di lavorazione3. Prodotti chimici per effettuare le attività di rifinitura nel rispetto della procedura di ricetta4. Tempistica delle fasi di lavorazione, tempi di rotazione e di spruzzatura dei macchinari, tempi di pausa
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999669
Denominazione AdA	Verifica della conformità del processo di rifinitura eseguito
Descrizione della performance	Valutare le caratteristiche del pellame dopo il processo di rifinitura eseguito rispetto alla procedura di ricetta specifica e allo standard produttivo

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

Codice unità di competenza	1284
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comparare il pellame ottenuto dalle fasi di rifinitura a spruzzo con il campione di riferimento specifico dell'ordine da evadere2. Individuare eventuali difetti fisici dallo standard richiesto, presenti sul pellame sottoposto alla rifinitura a spruzzo3. Valutare i parametri di colore, morbidezza, tatto e penetrazione dei prodotti chimici somministrati al pellame lavorato, che devono essere conformi al campione da realizzare4. Valutare il corretto assorbimento dei prodotti chimici concianti (coloranti e fissativi) da parte del pellame ottenuto dopo il processo di rifinitura a spruzzo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari e delle attrezzature utilizzate nel processo di lavorazione per individuare le eventuali cause di difformità2. Caratteristiche fisiche e chimiche del prodotto da realizzare, al fine di valutarne la conformità al campione d'ordine3. Difetti caratteristici della pelle che possono emergere o generarsi nelle fasi di lavorazione eseguite4. Performance dei coloranti e dei prodotti concianti sul pellame messo in lavorazione per valutare il risultato delle attività di profondo, spruzzatura colore e finissaggio
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999670
Denominazione AdA	Avvio del pellame lavorato alle successive fasi produttive
Descrizione della performance	Impilare il pellame lavorato estraendolo dal macchinario e allocarlo negli appositi strumenti di movimentazione e inviarlo alle successive fasi di lavorazione

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

Codice unità di competenza	1285
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collocare correttamente il pellame lavorato, sia attraverso operazioni meccaniche che manuali, sulle attrezzature per la movimentazione e avviarlo alle successive fasi di lavorazione2. Interagire con gli altri addetti alle lavorazioni successive, sia interni all'azienda, che, dove presenti, delle aziende conto terzi di servizio alla conceria3. Programmare le operazioni di estrazione del pellame, nel rispetto della tempistica prevista dal ciclo produttivo, in funzione delle successive fasi di lavorazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei macchinari utilizzati, per un corretto utilizzo nel rispetto delle norme vigenti2. Caratteristiche e funzionamento degli strumenti e delle attrezzature di movimentazione del pellame lavorato, per realizzare in sicurezza la consegna al reparto di lavorazione a valle del processo produttivo3. Caratteristiche generali delle successive fasi di lavorazione, in funzione delle quali il pellame lavorato può essere smistato4. Sistema e metodo di manutenzione ordinaria dei macchinari impiegati per realizzare le operazioni di pulitura e lavaggio
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	6 - Operatore dell'innesto e potatura
Descrizione	Si occupa delle varie operazioni legate alla potatura delle piante ed alla scelta delle forme di allevamento e, nel caso di innesto, anche delle varietà più opportune ed adeguate alle scelte produttive aziendali anche con l'impiego di macchine ed attrezzature specifiche per facilitare le varie operazioni. Opera nel rispetto delle coltivazioni di agricoltura biologica e certificata e ne promuove lo sviluppo
Settore	Agricoltura zootecnia silvicoltura maricoltura
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera individualmente o in gruppo, spesso con incarichi di natura stagionale. Solitamente si inserisce come dipendente a tempo indeterminato o determinato in aziende agricole, singole o associate, società di servizi per l'agricoltura e ditte di contoterzismo, nonché come coltivatore diretto. Nei CCNL del comparto viene inquadrato come operaio specializzato, con un livello superiore all'operaio agricolo. Anche dal punto di vista formativo può essere considerato come una "prosecuzione" del percorso di Operatore agricolo. Per lo svolgimento dell'attività è richiesto il possesso di abilitazioni specifiche acquisibili attraverso percorsi disciplinati da specifiche normative: - "Addetto alla conduzione di trattori agricoli o forestali con ruote o su cingoli" - "Abilitazione per l'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari ad uso professionale".
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.4.1.4.0 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste
-------------------	--



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	<p>A-01.11.40 - Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi</p> <p>A-01.13.10 - Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate)</p> <p>A-01.13.20 - Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate)</p> <p>A-01.19.90 - Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti</p> <p>A-01.21.00 - Coltivazione di uva</p> <p>A-01.22.00 - Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale</p> <p>A-01.23.00 - Coltivazione di agrumi</p> <p>A-01.24.00 - Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo</p> <p>A-01.25.00 - Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio</p> <p>A-01.26.00 - Coltivazione di frutti oleosi</p> <p>A-01.27.00 - Coltivazione di piante per la produzione di bevande</p> <p>A-01.30.00 - Riproduzione delle piante</p> <p>A-01.50.00 - Coltivazioni agricole associate all'allevamento di animali: attività mista</p> <p>A-01.61.00 - Attività di supporto alla produzione vegetale</p> <p>A-01.63.00 - Attività che seguono la raccolta</p> <p>A-01.64.01 - Pulitura e cernita di semi e granaglie</p> <p>A-01.64.09 - Altre lavorazioni delle sementi per la semina</p>
------------	--

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	943
Denominazione AdA	Operazioni di innesto
Descrizione della performance	Eseguire operazioni di modifica della pianta portainnesto attraverso l'inserimento di una diversa pianta madre grazie alla conoscenza del tipo di coltivazione, delle scelte produttive aziendali, delle norme di sicurezza

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

Codice unità di competenza	35
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare le operazioni necessarie ad ottenere una buona germinazione e alla ripresa di marze e talee2. Eseguire il taglio del nesto e del portainnesto tenendo delle coltivazioni scelte e rispettando le norme di sicurezza3. Eseguire la saldatura del nesto sul portainnesto tenendo conto delle coltivazioni scelte e rispettando le norme di sicurezza4. Individuare il periodo migliore per eseguire gli innesti, tenendo conto delle caratteristiche delle piante e delle reazioni vegetative sia delle piante madri che dei portainnesti5. Innestare piante arboree, piante da frutto e piante floricole6. Scegliere il tipo di innesto sulla base dei risultati che si intendono raggiungere sul piano produttivo e delle condizioni sia di sviluppo che fitofitosanitarie delle piante7. Verificare che gli interventi vengano effettuati in condizioni di sicurezza nel rispetto delle normative in vigore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di botanica per comprendere i meccanismi fisiologici che determinano la riuscita dell'innesto2. Norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro ed alla commercializzazione e trasporto delle piante per garantire lo svolgimento delle operazioni in completa sicurezza e nel rispetto delle norme relative alla commercializzazione ed alla tracciabilità3. Principali tipologie di risposta delle piante ad interventi di innesto4. Tecniche di esecuzione degli innesti5. Tecniche eco-compatibili per la tutela del paesaggio e della biodiversità6. Tipi di innesto per poter scegliere il tipo più adatto alla coltivazione cui sono destinate le piante e agli obiettivi produttivi che si intendono perseguire
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	15007
Denominazione AdA	Operazioni di potatura
Descrizione della performance	Effettuare la potatura utilizzando le tecniche più adeguate alle condizioni della pianta, ai risultati che da essa si vogliono ottenere e alle condizioni fitosanitarie e ambientali

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

Codice unità di competenza	55
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare pulizia e manutenzione ordinaria degli attrezzi utilizzati per la potatura2. Eseguire le operazioni di legatura, sanificazione, raccolta dei residui sulla base delle esigenze della pianta e delle disposizioni dell'impresa3. Programmare le potature delle piante nei periodi vegetativi migliore per la pianta per non compromettere la risposta delle essenze vegetali4. Scegliere quali rami e branche tagliare in relazione al tipo di intervento richiesto (potatura di formazione, potatura di allevamento, sviluppo produttivo ecc)5. Verificare che l'intervento di potatura e l'utilizzo delle attrezzature avvenga in condizioni di sicurezza per gli operatori.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di impiego e funzionamento degli strumenti di lavoro quali forbici, seghetti, seghe a motore, sveltatoi, eccetera2. Forme di allevamento delle varie coltivazioni per scegliere la più adatta agli obiettivi da raggiungere e la più idonea alla situazione botanica e fisiologica della pianta3. Norme per la sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire il rispetto delle relative procedure negli interventi di potatura4. Principali tipologie di risposta delle piante agli interventi di potatura per impostare un piano di intervento5. Principi guida delle tecniche e degli interventi di potatura6. Procedure e tecniche di raccolta del materiale tagliato (erba, rami e foglie) per il loro smaltimento secondo le norme vigenti7. Tecniche di potatura manuale o con macchine potatrici per una velocizzazione delle relative operazioni
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	7 - Tecnico delle attività di gestione della cantina
Descrizione	Si occupa della gestione della cantina, ovvero delle varie fasi del processo di vinificazione dall'organizzazione della vendemmia al monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione. Analizza infine il prodotto ottenuto per deciderne le modalità di commercializzazione. 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	Svolge le proprie mansioni in piena autonomia nell'ambito di un gruppo di lavoro, programmando e coordinando specifiche attività nel corso del ciclo produttivo, sia in campo che in cantina. In imprese medio-grandi può dipendere da un capo tecnico, da un enologo e/o dal titolare, ed occuparsi solo di specifiche mansioni-. In piccole imprese la sua attività può espandersi fino a coprire l'intera fase di campo o di cantina. Può essere inquadrato come dipendente dell'azienda agricola produttrice, o lavoratore autonomo che agisce come consulente esterno.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi
ATECO 2007	A-01.21.00 - Coltivazione di uva C-11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. C-11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C-11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta

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	20079
Denominazione AdA	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
Descrizione della performance	Valutare la qualità alimentare e degustativa del vino, riconoscendone le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche nelle diverse fasi di vinificazione

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

Codice unità di competenza	393
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Evidenziare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci, acidi ed amari del sapore dei vini (morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.)2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del vino (grado zuccherino, alcool, acidità, acqua, tannini, colorazione, diametro dell'acino, ecc.) nelle diverse fasi di vinificazione4. Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione2. 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)3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve4. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.5. Tecniche di analisi sensoriale del vino6. Tecniche di degustazione del vino
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20083
Denominazione AdA	Controllo del confezionamento del vino
Descrizione della performance	Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone, e disporre imbottigliamento e confezionamento garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e di tracciabilità. 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°2)

Codice unità di competenza	397
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle bottiglie per la spedizione/vendita2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento del vino garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare3. Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Stabilire qualità dell'assemblaggio e condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli7. Verificare la corretta etichettatura delle bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione2. Funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura3. 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 informazioni4. 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)5. Norme relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20094
Denominazione AdA	Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
Descrizione della performance	Gestire le operazioni di vinificazione quali ad esempio la rilevazione della qualità delle uve raccolte e lo stato di avanzamento dei processi di fermentazione e invecchiamento, Individuando e realizzando gli interventi necessari per l'affinamento del vino. 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°3)

Codice unità di competenza	408
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni di qualità e le indicazioni dell'enologo nelle diverse fasi della vinificazione2. Identificare modalità adeguate di lavorazione delle uve sulla base degli esiti delle analisi preliminari3. Individuare gli interventi necessari per l'affinamento del vino (batonnage, aggiunte di anidride solforosa, colmature, ecc.)4. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva; grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc.; riconoscendo le differenti tipologie e varietà in ingresso5. Monitorare le attività prefermentatura e pressatura delle uve bianche, di pigiatura, di fermentazione, di svinatura del vino rosso6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione2. Funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione3. 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)4. Norme sanitarie specifiche per la vinificazione5. Tecniche di affinamento del vino6. Tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità
Livello EQF	4



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	20097
Denominazione AdA	Organizzazione della vendemmia
Descrizione della performance	Programmare e monitorare il processo di vendemmia rilevando ed esempio le condizioni metereologiche, il grado di maturazione dell'uva e le tecniche di vendemmia

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

Codice unità di competenza	411
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Allestire un cantiere di raccolta delle uve anche prevedendo l'impiego di vendemmiatrice meccanica2. Coordinare il lavoro degli operatori della vendemmia verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza3. Monitorare le attività di raccolta delle uve4. Organizzare e coordinare le attività di trasposto delle uve raccolte alla cantina5. Pianificare l'attività della vendemmia tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dall'uva6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche2. Elementi base di meteorologia3. Funzionamento dei macchinari per la vendemmia, incluse vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi4. Metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta delle uve5. 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)6. Tecniche di produzioni agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica7. Tecniche di raccolta delle uve
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999607
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	1222
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge2. Applicare la normativa di riferimento3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	4



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 C-10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria

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">1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olivico2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio4. Valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio2. 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)3. Parametri di genuinità e qualità dell'olio4. Strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio
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">1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Verificare la corretta etichettatura delle confezioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari2. Elementi per la definizione della qualità del prodotto3. Funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura4. Modalità di etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità5. Modalità e tecniche di confezionamento dell'olio6. 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)7. Norme sanitarie specifiche per il confezionamento di prodotti alimentari8. Norme tecniche di imballaggio e stoccaggio
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">1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima2. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni certificate3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio4. Controllare il livello di pulizia, di igiene e di sicurezza dell'impianto5. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari2. Elementi per la definizione della qualità del prodotto3. Fasi iniziali della produzione dell'olio (molitura, frangitura e gramolatura)4. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua5. 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)6. Normativa relativa al settore olivicolo (dop, igr, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato7. Proprietà nutrizionale e composizione dell'oliva matura8. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva9. Tecniche di estrazione dell'olio: pressione (metodo classico, discontinuo); centrifugazione (metodo moderno, continuo); percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo)
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 meteorologiche, 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">1. Allestire un cantiere di raccolta delle olive anche prevedendo l'impiego di macchine per la raccolta2. Coordinare e monitorare le attività di cernita, pesatura e lavaggio3. Coordinare il lavoro degli operatori della raccolta verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza4. 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 sanitaria5. Monitorare le attività di raccolta delle olive6. Organizzare le operazioni di raccolta e le operazioni preliminari all'estrazione dell'olio nel rispetto delle condizioni normative in materia di igiene e sicurezza7. Pianificare l'attività di raccolta tenendo conto delle condizioni meteorologiche e del grado di maturazione raggiunto dalle olive8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari2. Elementi per la definizione della qualità del prodotto3. 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 informazioni4. Macchinari per la raccolta delle olive: macchine agevolatrici e macchinari per la raccolta meccanica5. 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)6. Norme per il trasporto e il conferimento delle olive7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Procedure e tecniche per le operazioni preliminari alla fase della produzione olio: cernita, pesatura: e lavaggio9. Tecniche di raccolta delle olive10. Tecniche per il riconoscimento della fase fenologica degli olivi
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999612
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	1227
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge2. Applicare la normativa di riferimento3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	16 - Tecnico del controllo della qualità alimentare
Descrizione	Si occupa del monitoraggio della qualità delle materie prime e di vari prodotti alimentari fornendo indicazioni sui raccolti e le tendenze dei prezzi. Svolge inoltre l'attività di campionamento dei prodotti e il controllo dei requisiti per la certificazione della qualità dei prodotti. Si occupa infine di impostare e gestire il sistema di rintracciabilità richiesto dalla normativa nazionale ed internazionale, e della salvaguardia ambientale nella gestione dei rifiuti.
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera come dipendente o consulente esterno in aziende alimentari, all'interno della funzione produzione. Di norma dipende dal responsabile della qualità o in mancanza di questa funzione dal responsabile agli acquisti o direttamente dal responsabile direzionale. Interagisce e si relaziona con le aree di stoccaggio materie prime, con il laboratorio, con la manutenzione specialistica e la logistica. Nello svolgimento della sua attività è autonomo - pur all'interno delle procedure stabilite - e responsabile delle proprie valutazioni.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
-------------------	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	<p>A-01.49.30 - Apicoltura</p> <p>C-10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C-10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C-10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)</p> <p>C-10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera</p> <p>C-10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate</p> <p>C-10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi</p> <p>C-10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)</p> <p>C-10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C-10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C-10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati</p> <p>C-10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili</p> <p>C-10.51.10 - Trattamento igienico del latte</p> <p>C-10.51.20 - Produzione dei derivati del latte</p> <p>C-10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico</p> <p>C-10.61.10 - Molitura del frumento</p> <p>C-10.61.20 - Molitura di altri cereali</p> <p>C-10.61.30 - Lavorazione del riso</p> <p>C-10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie</p> <p>C-10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)</p> <p>C-10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi</p> <p>C-10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca</p> <p>C-10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati</p> <p>C-10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili</p> <p>C-10.81.00 - Produzione di zucchero</p> <p>C-10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie</p> <p>C-10.83.01 - Lavorazione del caffè</p> <p>C-10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi</p> <p>C-10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie</p> <p>C-10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame</p> <p>C-10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips</p> <p>C-10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi</p> <p>C-10.85.04 - Produzione di pizza confezionata</p> <p>C-10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta</p> <p>C-10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari</p> <p>C-10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici</p> <p>C-10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne</p> <p>C-10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca</p> <p>C-10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento</p> <p>C-10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p> <p>M-71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi</p>
------------	--



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	23
Denominazione AdA	Monitoraggio e valutazione della qualità delle materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro
Descrizione della performance	Valutare la qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro, monitorando e verificando la loro rispondenza agli standard di qualità aziendale e nel rispetto dei requisiti per il mantenimento dei marchi di qualità standard, DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica

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

Codice unità di competenza	384
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la corretta taratura e preparazione di strumenti ed apparecchiature di controllo2. Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione3. Organizzare la movimentazione dei prodotti insieme al responsabile della logistica4. Programmare interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Rapportarsi con i tecnici di laboratorio, a cui consegnare campioni da analizzare e dai quali ricevere i risultati delle analisi7. Realizzare ispezioni del sistema di produzione agricola, effettuando campionature, misure e pesi8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative, nel rispetto delle procedure del piano aziendale di autocontrollo (HACCP)9. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti attraverso l'esame tattile e visivo10. Verificare la rispondenza di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro agli standard di qualità aziendale e nel rispetto dei requisiti per il mantenimento dei marchi DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. 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 informazioni2. Metodi di valutazione dei prodotti e delle materie prime al fine di riconoscerne le caratteristiche e le anomalie (impurezze-marcescenze-umidità ecc...) per non contaminare partite di merce idonea con merce difettosa o non lavorabile3. Mezzi più idonei al trasporto delle varie materie prime per ridurre i tempi e i costi per la movimentazione4. Normativa HACCP: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, controlli, certificazione e rintracciabilità5. Principali sistemi di stoccaggio dei prodotti agroalimentari per ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare6. Processi produttivi e disciplinari di produzione nell'agroalimentare per progettare azioni di miglioramento delle procedure di controllo e per intervenire su eventuali anomalie riscontrate sui prodotti7. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari8. Requisiti previsti per il mantenimento dei marchi di qualità standard, DOC, IGT, STG e di agricoltura biologica9. Strumenti e attrezzature per le operazioni di monitoraggio e valutazione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	24
Denominazione AdA	Predisposizione di un metodo di etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari
Descrizione della performance	Impostare un metodo di classificazione per individuare le origini e le peculiarità dei prodotti agroalimentari (tracciabilità) con specifica per le certificazioni standard, DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica

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

Codice unità di competenza	385
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti2. Applicare le procedure previste nel piano di qualità e di autocontrollo (HACCP)3. Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro - alimentari4. Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni ecc...)5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari2. 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 informazioni3. Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, controlli, certificazione e rintracciabilità4. Protocolli di certificazione standard (es. BRC, IFS) e di certificazione volontaria (es. DOC/IGP/STG/agricoltura biologica)5. Quadro normativo di riferimento sulle norme di legge che regolamentano i parametri qualitativi dei prodotti per la loro produzione e commercializzazione6. Tolleranze nelle lavorazioni per ottimizzare le rese di lavorazione7. Tracciabilità ed etichettatura dei prodotti agro - alimentari
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	25
Denominazione AdA	Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità
Descrizione della performance	Predisporre il piano di controllo qualità, definendo procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati e dei processi di lavorazione, verificando la coerenza con gli standard di qualità aziendali e apportando migliorie al sistema di controllo e di gestione delle non conformità

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

Codice unità di competenza	386
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adeguare i sistemi del controllo qualità alle politiche ed agli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e produrre2. Definire le prassi per la gestione delle non conformità3. Definire procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei processi di lavorazione4. Gestire i rapporti con le istituzioni preposte alla vigilanza nel rispetto della specifica normativa5. Impostare i sistemi di verifica e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione6. Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP)7. Presidiare la programmazione delle procedure in ottica di certificazione standard (BRC, IFS) e volontaria (DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica)8. Progettare azioni di riqualificazione e miglioramento della qualità dell'offerta agroalimentare attraverso interventi di adeguamento strutturale, tecnologico e organizzativo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Fitofarmaci e fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica2. Mercati di settore e tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento3. Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, controlli, certificazione e rintracciabilità4. Normativa UNI EN ISO (9001, 190001, 22000, ecc.)5. Principi di scienze e tecnologie alimentari6. Processi produttivi e disciplinari di produzione nell'agroalimentare7. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari8. Protocolli di certificazione standard (es. BRC, IFS) e di certificazione volontaria (es. DOC/IGP/STG/agricoltura biologica)9. Sistema di gestione qualità, organismi di certificazione e sistema di controllo
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999618
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°4)

Codice unità di competenza	1233
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge2. Applicare la normativa di riferimento3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	17 - Addetto alle attività di trasformazione di frutta e ortaggi
Descrizione	Si occupa di eseguire le lavorazioni necessarie per ottenere il prodotto desiderato, considerando tipologia e qualità delle materie prime, ed implementando le modalità di conservazione atte ad impedirne il deterioramento. 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 come dipendente o consulente esterno in aziende alimentari, all'interno della funzione produzione alle dirette dipendenza dal responsabile. Svolge il suo lavoro con scarsa autonomia nella esecuzione, in larga parte automatizzata.
Livello EQF	2
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
ATECO 2007	C-10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi C-10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) C-10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi

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	20082
Denominazione AdA	Conservazione di frutta e ortaggi
Descrizione della performance	Conservare frutta e ortaggi attraverso tecniche di refrigerazione, congelamento e surgelazione monitorando e gestendo i fattori che influenzano il trattamento a basse temperature degli alimenti. 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.i.

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

Codice unità di competenza	396
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. 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 sanitaria2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento4. Utilizzare in sicurezza tecniche e strumenti di mantenimento, raffreddamento, surgelazione, di frutta, ortaggi e prodotti alimentari semilavorati o finiti, ai fini della conservazione o della distribuzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e proprietà di frutta e ortaggi trattati2. Coefficienti di temperatura nei trattamenti di frutta e ortaggi3. Metodi e strumenti di congelamento nella conservazione di frutta e ortaggi4. Metodi e strumenti di refrigerazione nella conservazione di frutta e ortaggi5. Metodi e strumenti di surgelazione nella conservazione di frutta e ortaggi6. 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)7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
Livello EQF	2

Area di attività n°2

Codice AdA	20090
Denominazione AdA	Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Applicare tecniche di trasformazione di frutta e ortaggi adeguando le lavorazioni alle peculiarità della materia prima ed alle caratteristiche del prodotto da ottenere. 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°2)

Codice unità di competenza	404
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei semilavorati e dei prodotti finali, ai fini della conservazione o della distribuzione2. Contribuire alla raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di controllo della qualità dei processi produttivi3. Effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto4. Eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di frutta/ortaggio (frutta fresca o secca, ortaggi, agrumi), del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione (polpa, succo, passati, concentrati, pelati, polveri, ecc.)5. Eseguire secondo le procedure il dosaggio delle materie prime e degli altri ingredienti/additivi durante le diverse fasi del ciclo produttivo6. 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 sanitaria7. Individuare le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogenizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.)8. Preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento9. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo di trasformazione frutta e ortaggi: fasi, attività, tecniche e tecnologie2. Fasi della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogenizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.)3. Metodi e tecniche di conservazione degli alimenti4. 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)5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo6. Possibili cause di contaminazione alimenti7. Tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20098
Denominazione AdA	Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare
Descrizione della performance	Identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione mantenendone pulizia ed igiene

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

Codice unità di competenza	412
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione2. Impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati3. Mantenere pulizia ed igiene degli impianti di produzione4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. 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)2. tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature3. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

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°4)

Codice unità di competenza	1234
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	19 - Operatore per la lavorazione delle carni
Descrizione	Esegue la macellazione e prima lavorazione della carne per renderne possibile la vendita al pubblico o le successive lavorazioni. 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	Svolge un'attività di tipo esecutivo, in una azienda alimentare industriale o artigianale, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere titolare di un laboratorio in proprio.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali
ATECO 2007	C-10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) C-10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) C-10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C-10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	10062
Denominazione AdA	Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporle al confezionamento per la vendita o l'ulteriore lavorazione. 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°1)

Codice unità di competenza	390
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire gli adempimenti documentali ove richiesti2. Eseguire la sezionatura in sicurezza e nel rispetto delle procedure3. 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 sanitaria4. 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 sanitaria5. Movimentare le parti lavorate ed effettuare il confezionamento6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative8. Segnalare eventuali problematiche rilevate sulla qualità del prodotto e sui processi di lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per la sezionatura ed il confezionamento della carne2. Caratteristiche fisiche e di composizione delle carni oggetto di lavorazione3. Elementi di fisiologia animale (bovini, suini, equini)4. 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 informazioni5. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni6. 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)7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo9. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20091
Denominazione AdA	Macellazione e prima lavorazione della carne
Descrizione della performance	Esecuzione delle operazioni di macellazione quali, ad esempio, lo scuoiamento e lo squartamento dell'animale. 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°2)

Codice unità di competenza	405
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire il controllo qualitativo a vista e documentale ai fini della tracciabilità2. Eseguire la scuoiatura secondo le tecniche di macellazione e nel rispetto delle procedure di igiene e sicurezza3. Eseguire lo squartamento secondo le tecniche di macellazione e nel rispetto delle procedure di igiene e sicurezza4. 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 sanitaria5. Movimentare e sistemare le parti lavorate per lo stoccaggio o la successiva lavorazione6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Segnalare eventuali problematiche rilevate sulla qualità del prodotto e sui processi di lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare la scuoiatura.2. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per lo squartamento3. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione4. Elementi di fisiologia animale (bovini, suini, equini)5. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni6. 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)7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999624
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	1239
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	20 - Operatore alla lavorazione di prodotti lattiero-caseari
Descrizione	Svolge le attività necessarie per la trasformazione del latte di mungitura in formaggio, latte da consumo, panna, burro e altri latticini. Segue l'intero processo di produzione controllando la qualità e tracciabilità della materia prima, degli ingredienti/additivi necessari alla trasformazione del latte in prodotti caseari e provvedendo alla conservazione del prodotto finito nel rispetto dell'igiene e della salute dei consumatori. 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	Svolge un'attività di tipo esecutivo in azienda alimentari industriali o artigianal, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea, può svolgere lavoro a turni sia diurni che notturni. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere socio di una cooperativa di produzione e/o distribuzione.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari
ATECO 2007	C-10.51.10 - Trattamento igienico del latte C-10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C-10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

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	10063
Denominazione AdA	Ricezione e trattamento di latte e derivati
Descrizione della performance	Ricevere il latte e stoccarlo nel rispetto delle norme di igiene e delle procedure aziendali e del sistema HACCP applicandone i principi 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°1)

Codice unità di competenza	391
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare la qualità del latte conformemente alle normative sanitarie ed alle direttive dell'azienda2. 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 sanitaria3. Immagazzinare gli ingredienti e gli additivi necessari alla trasformazione del latte (colture, caglio, aromi, zucchero, stabilizzanti, acqua, ecc.)4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Ricevere il latte, pesarlo, filtrarlo, raffreddarlo, pomparlo e stoccarlo nel pieno rispetto delle norme d'igiene
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. 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 informazioni2. 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)3. Normative di sicurezza per le procedure di confezionamento di prodotti alimentari4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Processi e macchinari per la lavorazione ed il confezionamento di prodotti lattiero-caseari6. Specifiche di confezionamento per la produzione a marchio DOP/IPG/STG e di prodotto biologico
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20086
Denominazione AdA	Filatura ed acidificazione cagliata
Descrizione della performance	Gestire il processo dell'acidificazione della cagliata, di filatura e di formatura per ottenere un prodotto della forma e qualità voluta. 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°2)

Codice unità di competenza	400
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.2. Determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) ed acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.3. 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 sanitaria4. 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 sanitaria5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Stabilire le condizioni di acidità ed umidità per la produzione della ricotta7. Utilizzare strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.8. Valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio.2. Ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.3. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari utilizzate.4. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)5. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.6. Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura.
Livello EQF	3

Area di attività n°3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	20088
Denominazione AdA	Lavorazione della cagliata
Descrizione della performance	Combinare gli elementi per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.) monitorando le reazioni della cagliata nei diversi stadi di coagulazione. 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°3)

Codice unità di competenza	402
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Combinare secondo le procedure gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.)2. 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 sanitaria3. Monitorare le reazioni della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Utilizzare strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.7. Valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata), attuando interventi specifici



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.2. 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 informazioni3. 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)4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari utilizzate nella lavorazione della cagliata6. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)7. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.8. Tipologie e funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc
Livello EQF	3

Area di attività n°4

Codice AdA	20092
Denominazione AdA	Maturazione e stagionatura cagliata
Descrizione della performance	Eseguire la salatura e le operazioni per la maturazione della forma e monitorare i comportamenti fisico-chimici e biologici durante il periodo di stagionatura. 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	406
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione2. 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 sanitaria3. Monitorare i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Stabilire condizioni di stagionatura - temperatura, gradi di umidità, ecc. - e di rifinitura/battitura, ecc. del prodotto caseario6. Trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio.2. Ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.3. 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)4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari utilizzate.6. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)7. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.8. Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura.9. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999634
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°5)

Codice unità di competenza	1249
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	21 - Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno
Descrizione	Svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni. 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 sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari come dipendente nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo della sua attività al Capo reparto o comunque a responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.5.1.2.1 - Panettieri
ATECO 2007	C-10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C-10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca C-10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati C-10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C-10.85.04 - Produzione di pizza confezionata C-10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta

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	20087
Denominazione AdA	Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati
Descrizione della performance	Gestire le operazioni di lievitazione dei semilavorati programmando le celle di lievitazione e supervisionando il processo in corso di lievitazione. 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°1)

Codice unità di competenza	401
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire temperatura, umidità, ecc., ottimali delle celle di lievitazione2. Determinare il tempo complessivo necessario alla lievitazione3. 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 sanitaria4. Identificare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti utili alla loro risoluzione5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisicochimiche del prodotto in lievitazione7. Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca2. 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)3. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo4. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lievitazione e del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)5. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.6. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (es. celle di lievitazione)
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	257569
Denominazione AdA	Controllo delle materie prime
Descrizione della performance	Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza i controlli sulle farine, le semole, l'acqua destinate alle lavorazioni, effettuando le registrazioni previste per la rintracciabilità delle materie prime e verificando i parametri attinenti le condizioni di lavorazione. 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°2)

Codice unità di competenza	423
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare la materia prima ricevuta decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione3. 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 sanitaria4. Predisporre la documentazione prevista per la registrazione degli esiti dei controlli5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione2. 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 informazioni3. Modalità e tempi di conservazione delle materie prime per ottimizzarne l'impiego nella preparazione delle ricette4. Modulistica per la registrazione dei controlli sulle materie prime5. 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)6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	257570
Denominazione AdA	Lavorazione e trattamento degli impasti
Descrizione della performance	Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. 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°3)

Codice unità di competenza	424
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare2. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste3. 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 sanitaria4. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche3. 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)4. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta7. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	257571
Denominazione AdA	Formatura dei semilavorati
Descrizione della performance	Eseguire le lavorazioni dell'impasto, secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione. In corso di lavorazione la qualità dell'impasto stesso. 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	425
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. 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 sanitaria2. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Verificare in corso di lavorazione le qualità dell'impasto in termini di elasticità, umidità ecc.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche2. 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)3. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta6. Procedure e disciplinari di produzione7. Tecniche di lavorazione degli impasti per la produzione di paste e prodotti da forno
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	257572
Denominazione AdA	Realizzazione delle farcie
Descrizione della performance	Predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti. 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°5)

Codice unità di competenza	426
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre4. Verificare in corso di lavorazione le qualità e la quantità della farcitura in relazione alla quantità e caratteristiche del prodotto da realizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei principali ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche3. 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)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)5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo6. Procedure e disciplinari di produzione7. Tecniche di lavorazione delle farcie
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	257573
Denominazione AdA	Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
Descrizione della performance	Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	427
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il comportamento dei semilavorati in cottura individuando eventuali anomalie ed adottando le adeguate misure di soluzione delle stesse2. Estrarre i prodotti dal forno al termine della cottura e provvedere alla loro sistemazione secondo le regole igieniche e sanitarie, i regolamenti e le procedure aziendali3. Identificare i parametri di regolazione dei forni in relazione al tipo di cottura ed al prodotto da realizzare4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Regolare i forni di cottura e monitorarne il funzionamento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei forni di cottura2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche3. 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)4. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati5. Procedure e disciplinari di produzione6. Tecniche e strumenti di rilevazione e misurazione dei parametri rilevanti nel processo di cottura
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°7

Codice AdA	9999635
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°7)

Codice unità di competenza	1250
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. 5. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui2. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	239 - Operatore delle attività di gestione della cantina
Descrizione	Presidia la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. 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	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
ATECO 2007	C-11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d. C-11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C-11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	741
Denominazione AdA	Operazioni di cantina



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Curare il monitoraggio del processo di invecchiamento, provvedere all'imbottigliamento secondo le indicazioni ricevute, svolgere le operazioni di pulizia e piccola manutenzione delle attrezzature di cantina. 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°1)

Codice unità di competenza	388
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima2. Controllare le varie fasi del processo di vinificazione, conservazione, invecchiamento, imbottigliamento3. Diagnosticare le eventuali anomalie nel processo di vinificazione4. 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 sanitaria5. Procedere alla svinatura ed imbottigliamento del vino, al termine del processo di invecchiamento stabilito6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Recepire ed applicare con efficacia le eventuali indicazioni dell'enologo8. Svolgere le operazioni di pulizia e di piccola manutenzione dell'impianto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del sistema di imbottigliamento da adottare per la commercializzazione del prodotto2. Caratteristiche delle principali cultivar di vite della zona per poter seguire il processo di vinificazione3. Caratteristiche e patologie delle uve che arrivano alla cantina al fine di una valutazione qualitativa della materia prima4. Caratteristiche tecniche e di funzionamento delle macchine e delle attrezzature, anche innovative, per la gestione del processo di vinificazione5. Elementi di base della evoluzione di un vino per gestire la fase di conservazione e/o invecchiamento del prodotto6. 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)7. Norme di igiene nella cantina per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione8. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari9. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20095
Denominazione AdA	Operazioni di vinificazione
Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di vinificazione, dalla pigiatura delle uve alla fermentazione del mosto, ai successivi travasi per ottenere la voluta fermentazione del vino, seguendo le indicazioni dell'enologo o del tecnico di cantina. 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°2)

Codice unità di competenza	409
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima2. Collocare il mosto a fermentare all'interno di contenitori a temperatura controllata3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle uve che arrivano alla cantina4. Eseguire le operazioni di pigiatura e diraspatura che generano il mosto5. Filtrare il vino in appositi contenitori per il prosieguo della fermentazione6. 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 sanitaria7. Procedere al travaso del mosto fermentato per la formazione del vino8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Recepire ed applicare con efficacia le eventuali indicazioni dell'enologo10. Utilizzare attrezzature specifiche per la movimentazione dei carichi (come da normativa) e trasportare le uve raccolte dal luogo di vendemmia a quello della pigiatura, tenendole separate secondo tipologia



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle principali cultivar di vite della zona per poter seguire il processo di vinificazione2. Caratteristiche e patologie delle uve che arrivano alla cantina al fine di una valutazione qualitativa della materia prima3. Caratteristiche tecniche e di funzionamento delle macchine e delle attrezzature, anche innovative, per la gestione del processo di vinificazione4. 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)5. Norme di igiene nella cantina per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione6. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Tipologia e caratteristiche delle attrezzature specifiche per movimentazione carichi e modalità di utilizzo in sicurezza
Livello EQF	3

Area di attività n°3

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°3)

Codice unità di competenza	413
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare le operazioni di cleaning in place2. Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste3. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare4. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)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)3. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999636
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°4)

Codice unità di competenza	1251
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3



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

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">1. Applicare i metodi analitici al mosto in fermentazione2. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)3. Applicare procedure di avvio e regolazione dei macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari4. Applicare procedure di sicurezza in produzione5. Applicare tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione6. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio7. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione8. Utilizzare macchinari per infustamento9. Utilizzare macchinari per l'etichettatura dei prodotti10. Utilizzare materiali per imbottigliamento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Dosaggio priming e carbonatazione forzata2. Elementi di chimica dei processi3. Elementi di fisica dei fluidi4. Elementi di termodinamica5. Filtrazione a farine fossili e a membrane (cartucce e cartoni)6. Meccanica dell'imbottigliamento7. Normativa brassicola8. Standard di qualità delle birre9. Tecniche di rifermentazione10. Tecniche e materiali per il confezionamento della birra
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">1. Applicare i metodi analitici al liquido in ammostamento2. Applicare metodi di valutazione delle materie prime utilizzate3. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento4. Applicare procedure di regolazione definizione dei parametri del processo di produzione5. Applicare procedure di sicurezza in produzione6. Eseguire le operazioni di macinazione7. Eseguire le procedure di maltificazione8. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la macinazione9. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la maltificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di chimica dei processi2. Elementi di fisica dei fluidi3. Metodi di lettura e valutazione di una ricetta4. Tecniche di analisi delle acque di ammostamento5. Tecniche e procedura di ammostamento6. Tecniche e procedura di maltificazione7. Tecniche e procedure di macinazione
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">1. Applicare i metodi analitici al prodotto in fermentazione2. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti3. Applicare metodi di controllo temperatura4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione5. Applicare procedure di sicurezza in produzione6. Utilizzare gli strumenti per la valutazione del processo7. Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di chimica dei processi2. Elementi di fisica dei fluidi3. Elementi di microbiologia alimentare4. Elementi di termodinamica5. Fasi del processo di maturazione della birra6. Meccanica del processo di fermentazione7. Standard di qualità dei prodotti alimentari e procedure di controllo8. Tecniche di fermentazione9. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti10. Utilizzare metodi per la filtrazione del prodotto finito
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">1. Effettuare le operazioni di cleaning in place2. Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste3. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare4. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)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)3. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999637
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	1252
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge2. Applicare la normativa di riferimento3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	22 - Operatore per la lavorazione di salumi e insaccati ("norcino")
Descrizione	Esegue i trattamenti quali la preparazione e stagionatura dei tagli carnei scelti per la produzione di salumi e le lavorazioni per la produzione degli insaccati. Effettua i controlli sul prodotto monitorando le condizioni ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e procura il corretto smaltimento o riutilizzo degli scarti di lavorazione. 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 sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo al Capo reparto o altri responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione. Generalmente ha un rapporto di lavoro dipendente ma può anche svolgere l'attività in forma di lavoro autonomo in qualità di titolare di aziende artigianali o di piccole dimensioni o come socio di una cooperativa. L'attività che svolge è di tipo operativo, ma richiede una certa autonomia perchè basata su abilità strettamente personali,
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.5.1.1.2 - Norcini
ATECO 2007	C-10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C-10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C-10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C-10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C-10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	10062
Denominazione AdA	Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei
Descrizione della performance	Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporle al confezionamento per la vendita o l'ulteriore lavorazione. 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°1)

Codice unità di competenza	390
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire gli adempimenti documentali ove richiesti2. Eseguire la sezionatura in sicurezza e nel rispetto delle procedure3. 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 sanitaria4. 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 sanitaria5. Movimentare le parti lavorate ed effettuare il confezionamento6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative8. Segnalare eventuali problematiche rilevate sulla qualità del prodotto e sui processi di lavoro



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per la sezionatura ed il confezionamento della carne2. Caratteristiche fisiche e di composizione delle carni oggetto di lavorazione3. Elementi di fisiologia animale (bovini, suini, equini)4. 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 informazioni5. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni6. 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)7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo9. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20089
Denominazione AdA	Lavorazione di salumi non insaccati
Descrizione della performance	Eseguire il trattamento esterno del pezzo scelto per la lavorazione, curandone la pulizia e la protezione dagli agenti atmosferici con lavaggi ed applicazione di prodotti per la conservazione. 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°2)

Codice unità di competenza	403
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare caratteristiche, qualità e integrità del pezzo di carne scelto per la trasformazione in salume2. Curare la pulizia della parte esterna per togliere eventuali impurità ed eseguire il trattamento a protezione della superficie3. Eseguire il trattamento esterno del prodotto (rifilatura e salagione)4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione2. Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di trasformazione e conservazione3. 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)4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3

Area di attività n°3

Codice AdA	257557
Denominazione AdA	Lavorazione dei tagli carnei per salumi
Descrizione della performance	Eseguire le diverse lavorazioni richieste, utilizzando le specifiche tecniche di trasformazione monitorandoe e gestendo tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle alterazioni organolettiche dei tagli sottoposti a trasformazione.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.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

Codice unità di competenza	420
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. 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 sanitaria2. Individuare eventuali problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei3. Individuare le tecniche adeguate alle diverse tipologie di carne e di trasformazione4. Monitorare e gestire tempi, temperature, metodi di intervento tenendo conto delle più comuni alterazioni organolettiche dei tagli sottoposti a trasformazione5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare le lavorazioni2. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione3. Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di trasformazione e conservazione4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni5. 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)6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Procedure di produzione a norma nell'ottica delle certificazioni DOP/IGP/STG di qualità e per la produzione dei prodotti biologici
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	257558
Denominazione AdA	Lavorazione degli impasti
Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di dosaggio degli ingredienti e di caricamento dei macchinari per realizzare gli impasti secondo le ricette od i disciplinari del committente, rispettando gli standard di igiene e sicurezza definiti.. 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	421
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Dosare gli ingredienti e gli additivi necessari, secondo le ricette/disciplinari in relazione alle tipologie di carni e di lavorazioni.2. 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 sanitaria3. Impastare manualmente od a macchina il macinato con gli ingredienti selezionati, insaccarlo utilizzando l'apposita macchina e provvedere alla legatura4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Tenere sotto controllo i valori e le quantità di ingredienti utilizzati al fine di garantirne in ogni fase la tracciabilità
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare le lavorazioni2. Caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti ed additivi utilizzati nell'impasto.3. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni5. 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)6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo7. Procedure e disciplinari di produzione8. Tecniche di impasto delle carni
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	257559
Denominazione AdA	Trattamenti dei salumi
Descrizione della performance	Sistemare il salume in appositi locali a temperatura, umidità e ventilazione controllate, monitorando le fasi di stagionatura e verificando al termine l'avvenuta maturazione ed acquisizione delle caratteristiche desiderate. 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°5)

Codice unità di competenza	422
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la raccolta degli scarti prodotti durante il trattamento2. 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 sanitaria3. Monitorare le fasi di stagionatura verificando costantemente i diversi parametri ambientali (areazione, umidità, temperature) dei luoghi di stoccaggio e mediante il controllo visivo ed olfattivo dei prodotti4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Sistemare il salume in appositi locali a temperatura, umidità e ventilazione controllate, per il periodo di stagionatura6. Verificare, al termine del processo di stagionatura con esame olfattivo ed organolettico, l'avvenuta maturazione ed acquisizione di consistenza, odore e sapore desiderati o prescritti da eventuale disciplinare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare i trattamenti2. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione3. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni4. 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)5. Parametri ambientali ottimali per l'esecuzione dei trattamenti e lo stoccaggio6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo7. Procedure e disciplinari di produzione8. Standard igienici e di processo per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	9999675
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°6)

Codice unità di competenza	1290
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3



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

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">1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima2. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio3. Controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua4. Curare le operazioni di mondanatura e lavaggio delle olive5. Depositare l'olio ottenuto negli appositi contenitori tenuti secondo la normativa igienico-sanitaria6. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione7. Immettere le olive nell'impianto per il ciclo di frangitura, rimescolo e centrifugazione8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Svolgere le operazioni di pulitura e di piccola manutenzione dell'impianto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione2. Caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima3. Caratteristiche tecniche e di funzionamento degli impianti di estrazione a ciclo continuo e discontinuo4. Elementi della normativa relativa al settore olivicolo (DOP, IGP, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato5. 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)6. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari per l'estrazione dell'olio7. Tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento
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">1. Effettuare le operazioni di cleaning in place2. Effettuare le operazioni di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste3. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare4. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)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)3. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999676
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	1291
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. 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)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56171 - Visagista -Truccatore estetico e dello spettacolo
Descrizione	Il Visagista -Truccatore estetico e dello spettacolo è in grado di analizzare e riconoscere la morfologia del viso e predisporre il trucco più adeguato alle necessità rilevate dall'analisi dell'evento. Sa operare con i trucchi più diversi a seconda dei caratteri del viso. Conosce le tecniche di realizzazione del trucco teatrale, trucco dello spettacolo ed effetti speciali.
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera come dipendente o come lavoratore autonomo all'interno di centri estetici e in diversi settori dell'estetica e dello spettacolo
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.4.3.2.0 - Estetisti e truccatori
ATECO 2007	S-96.02.01 - Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere S-96.02.02 - Servizi degli istituti di bellezza S-96.02.03 - Servizi di manicure e pedicure S-96.04.10 - Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)

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	9999263
Denominazione AdA	Predisposizione del trucco e realizzazione make-up base
Descrizione della performance	Riconoscere la morfologia del viso per poter predisporre il trucco adeguato alle necessità rilevate dall'analisi dell'evento, considerando l'abbigliamento e l'acconciatura

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

Codice unità di competenza	878
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare il prodotto trucco di base più adeguato alle necessità rilevate in fase progettuale (scheda trucco)2. Assumere informazioni sulle eventuali incompatibilità e preclusioni della persona al make-up.3. Individuare e valutare la tipologia anatomica del viso e le caratteristiche da valorizzare e/o correggere (tecnica di valorizzare gli aspetti di maggior pregio estetico di un viso, dando risalto a linee e colori con il trucco)4. Progettare la scheda per definire il trucco più adeguato alle necessità dell'evento ed alle richieste del cliente5. Progettare la scheda per definire il trucco più adeguato alle necessità dell'evento ed alle richieste della persona6. Realizzare interventi di camouflage e di make up base
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature da utilizzare per il trucco2. Caratteristiche dei prodotti cosmetici per il trucco (crema giorno/sera, fondi, ciprie, correttori, ombretti, rossetti, matite occhi e labbra)3. Elementi base di allergologia4. Elementi di fisiologia del viso5. Elementi di igiene personale6. Nozioni di igienizzazione e pulizia delle attrezzature per il trucco7. Stili di trucco8. Storia del trucco9. Teoria del colore, effetto ottico, la teoria del chiaro-scuro10. Visagismo (studio e correzione delle varie forme del viso, occhi, naso, bocca, l'arcata sopraccigliare)
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999264
Denominazione AdA	Realizzazione make-up giorno, sera, sposa (fotografico), moda e passerella
Descrizione della performance	Realizzare il trucco adeguato al tipo di occasione o evento ed al tipo di ambiente (luce naturale o artificiale)

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

Codice unità di competenza	879
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Assumere informazioni sulle eventuali incompatibilità e preclusioni del cliente al make-up2. Esporre alla persona gli elementi della scheda trucco predisposta3. Predisporre il piano di lavoro con i prodotti per il trucco inerenti l'evento4. Realizzare il trucco in relazione agli ambienti e all'illuminazione previsti per l'evento (in interni o esterni, in piena luce o in ombra)5. Realizzare le tecniche del make-up da giorno, sera, sposa (fotografico), moda e passerella e/o la tecnica del contouring6. Scegliere i prodotti trucco adeguati alle necessità rilevate (scheda trucco)7. Scegliere le attrezzature adeguate alla tipologia di prodotti trucco da utilizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei prodotti per il trucco (crema giorno/sera, fondi, ciprie, correttori, ombretti, rossetti, matite occhi e labbra)2. Elementi di igiene personale3. Nozioni di pulizia ed igienizzazione delle attrezzature4. Prodotti per il trucco5. Tecnica del contouring6. Tecniche di trucco giorno/sera7. Tecniche di trucco moda, passerella e fantasia8. Tecniche di trucco sposa
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999265
Denominazione AdA	Realizzazione make-up di scena (televisivo, teatrale, cinematografico con o senza effetti speciali)
Descrizione della performance	Realizzare il trucco di scena

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

Codice unità di competenza	880
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche di make-up scenico (teatrale, fotografico e cinematografico)2. Applicare tecniche di trucco con effetti speciali3. Assumere informazioni sulle eventuali incompatibilità e preclusioni della persona al make up4. Eliminare il trucco dopo la rappresentazione/evento5. Eseguire ritocchi o cambi di trucco nelle pause di lavorazione del film o dello spettacolo6. Individuare il trucco adatto all'evento o al contesto in cui si svolge la storia e conforme alle scelte stilistiche della regia.7. Realizzare il make-up artistico adeguato all'evento o alla rappresentazione, spettacolo/film (invecchiamento) e/o effetti speciali (ferite, cicatrici)8. Scegliere i prodotti trucco adeguati alle necessità rilevate (scheda trucco)9. Scegliere le attrezzature adeguate alla tipologia di prodotti trucco da utilizzare10. Scegliere le modalità di abbinamento contesto storico/abiti/accessori/trucco
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei prodotti cosmetici per il trucco (crema giorno/sera, fondi, ciprie, correttori, ombretti, rossetti, matite occhi e labbra)2. Elementi di igiene personale3. Nozioni di pulizia ed igienizzazione delle attrezzature4. Prodotti per il trucco5. Storia del trucco per il cinema6. Storia del trucco teatrale7. Teoria del colore, effetto ottico, la teoria del chiaro-scuro8. Trucco di scena (teatrali)9. Trucco effetti speciali
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	31 - Tecnico responsabile della gestione del ciclo dei rifiuti
Descrizione	Presidia e coordina processi di raccolta / trasporto dei rifiuti e la realizzazione di interventi di bonifica ambientale, secondo principi e criteri di sostenibilità ambientale. In tal senso, garantisce la gestione razionale delle attività, anche individuando soluzioni migliorative di svolgimento dei processi. In particolare verifica che questi ultimi si svolgano in condizioni di massima sicurezza anche per il territorio circostante, minimizzando l'impatto ambientale del ciclo di gestione dei rifiuti
Settore	Servizi di public utilities
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Presidia, con autonomia decisionale e spesso coordinando il personale di una unità organizzativa, i diversi processi del ciclo dei rifiuti- Può operare con un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato all'interno di imprese per la raccolta dei rifiuti o di enti pubblici, oppure con un rapporto di collaborazione nell'ambito dell'attività libero-professionale
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.8.3.2 - Tecnici della raccolta e trattamento dei rifiuti e della bonifica ambientale
ATECO 2007	E-38.11.00 - Raccolta di rifiuti solidi non pericolosi E-38.12.00 - Raccolta di rifiuti pericolosi solidi e non solidi E-38.21.09 - Trattamento e smaltimento di altri rifiuti non pericolosi E-38.22.00 - Trattamento e smaltimento di rifiuti pericolosi E-39.00.09 - Altre attività di risanamento e altri servizi di gestione dei rifiuti

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	15024
Denominazione AdA	Organizzazione e coordinamento di interventi per amianto ed altri rifiuti pericolosi
Descrizione della performance	Elaborare di un piano di intervento che tenga conto del grado di pericolosità del rifiuto contenente paticelle di amaianto e delle disposizioni normative in materia

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

Codice unità di competenza	80
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare il possesso di un elenco aggiornato di centri antiveleno presenti sul territorio con rispettivi indirizzi e numeri telefonici2. Elaborare un piano dell'intervento di recupero, prevedendo le operazioni necessarie con la previsione delle risorse finanziarie, strumentali, professionali necessarie alla realizzazione3. Identificare la tipologia di rifiuto e valutarne il rischio chimico e da esposizione4. Presentare un progetto di bonifica agli enti preposti territorialmente competenti5. Verificare la disponibilità alla ricezione del rifiuto da parte dell'impianto di destinazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di ecologia e sicurezza ambientale2. Normativa regionale, nazionale ed europea di settore3. Nozione dei rischi e danni provocati dall'esposizione alle fibre di amianto ed alle altre fonti di rischio per danni fisici o per la salute4. Nozione di base relative all'utilizzo di equipaggiamento di protezione dalle sostanze pericolose e dagli agenti inquinanti5. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza : regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)6. Principi di merceologia
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	15025
Denominazione AdA	Gestione delle attività di monitoraggio e manutenzione di macchinari ed impianti
Descrizione della performance	Effettuare attività di monitoraggio e gestione della manutenzione di macchinari ed impianti opportunamente organizzata e coordinata

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

Codice unità di competenza	81
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire e verificare l'attività di manutenzione di macchinari ed impianti2. Implementare azioni di monitoraggio del grado di efficienza di macchinari ed impianti3. Migliorare l'efficienza del servizio anche attraverso il ricorso all'innovazione tecnologica di macchinari ed impianti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa regionale, nazionale ed europea di settore2. Nozioni di meccanica3. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza : regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)4. Principi di elettronica5. Principi di gestione aziendale
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	613
Denominazione AdA	Pianificazione analisi e controllo della gestione del ciclo dei rifiuti
Descrizione della performance	Progettare e predisporre piani di attività per il controllo dei fattori di produzione dei rifiuti e la loro gestione, tenendo conto delle caratteristiche ambientali e fisiche del territorio e valutando ipotesi alternative, al fine di minimizzarne l'impatto ambientale

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

Codice unità di competenza	95
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Elaborare e valutare ipotesi alternative circa i possibili interventi di riduzione dei volumi di rifiuti prodotti, in coerenza con gli obiettivi di impatto ambientale e tenendo conto della normativa ambientale di riferimento2. Elaborare progetti per la costruzione/miglioramento dei sistemi di gestione dei rifiuti di un determinato territorio, tenendo conto della pianificazione territoriale esistente e perseguendo gli obiettivi di sostenibilità del sistema ambientale locale3. Individuare le criticità ambientali del territorio, al fine di progettare processi di gestione dei rifiuti che tengano conto di tali criticità e concorrano alla regolazione delle stesse4. Interagire e collaborare con gli enti e le autorità deputate alla definizione delle politiche e delle strategie in materia ambientale, concorrendo nello svolgimento della propria attività all'attuazione delle stesse
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del ciclo di gestione dei rifiuti al fine di organizzarne una programmazione efficace in relazione alle diverse tipologie di rifiuti prodotti e di trattamento degli stessi, tenendo conto della normativa ambientale di riferimento2. Pacchetti software per l'elaborazione dei dati al fine di utilizzare in maniera efficiente ed efficace le informazioni sul territorio raccolte3. S.I.T. (Sistemi Informativi Territoriali) al fine di rilevare le informazioni ambientali geograficamente connesse alle diverse aree e zone del territorio interessato dal piano e realizzarne una rappresentazione adeguata4. Tipologie di classificazione (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) e composizione (carta, vetro, plastica, metallo, ingombranti, ecc.) dei rifiuti al fine di individuare le criticità ambientali e i diversi flussi di produzione dei
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	614
Denominazione AdA	Programmazione e organizzazione delle attività di gestione dei rifiuti
Descrizione della performance	Configurare il ciclo di gestione dei rifiuti in tutte le sue diverse fasi e componenti (raccolta, trasporto, trattamento e smaltimento) ed organizzarne le diverse attività, tenendo conto della normativa ambientale di riferimento e dei livelli di servizio prefissati

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

Codice unità di competenza	96
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaborare con persone, servizi, enti e autorità coinvolte nel ciclo di gestione dei rifiuti al fine di concordare procedure di gestione integrate2. Determinare la destinazione finale dei rifiuti prodotti, garantendo livelli massimi di riciclaggio/riutilizzo e minimizzando l'impatto ambientale3. Effettuare le necessarie valutazioni in ordine ai fabbisogni rilevati, ai livelli di servizio da garantire, le risorse disponibili, gli obiettivi di sostenibilità ambientali prefissati, al fine di realizzare una programmazione adeguata del ciclo di raccolta4. Individuare i sistemi di raccolta (cassonetti, sacchi, isole ecologiche, ecc.) e trattamento (compostaggio, incenerimento, discarica, ecc.) dei rifiuti adeguati alla tipologia dei rifiuti prodotti e dei relativi flussi di produzione, garantendo i livelli massimi di riciclaggio/riutilizzo5. Individuare le caratteristiche dei flussi di produzione dei rifiuti nel territorio di riferimento, al fine di organizzare un sistema di raccolta e trattamento adeguati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del ciclo di gestione dei rifiuti al fine di organizzarne una programmazione efficace in relazione alle diverse tipologie di rifiuti prodotti e di trattamento degli stessi, tenendo conto della normativa ambientale di riferimento2. Impianti, tecniche e tecnologie di trattamento e smaltimento dei rifiuti al fine di elaborare un piano di attività efficace ed efficiente, tenendo conto della normativa ambientale di riferimento3. Pacchetti software per l'elaborazione dei dati al fine di utilizzare in maniera efficiente ed efficace le informazioni sul territorio raccolte4. Tecniche di controllo dei costi al fine di garantire e monitorare la sostenibilità economica del piano di gestione dei rifiuti5. Tecniche e pratiche di raccolta (sacchi, cassonetti, isole ecologiche, ecc.) e trasporto dei rifiuti al fine di elaborare un piano di attività efficace ed efficiente, tenendo conto della normativa ambientale di riferimento6. Tipologie di classificazione (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) e composizione (carta, vetro, plastica, metallo, ingombranti, ecc.) dei rifiuti al fine di individuare le criticità ambientali connesse alla produzione ed al trattamento dei rifiuti
Livello EQF	4

Area di attività n°5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	618
Denominazione AdA	Coordinamento delle attività di raccolta e trasporto dei rifiuti
Descrizione della performance	Gestire la raccolta e il trasporto dei rifiuti garantendo la separazione dei flussi (per differenti tipologie di rifiuto e per diversi impianti di destinazione) al fine di ridurre al minimo l'impatto ambientale attraverso la massimizzazione della quantità di rifiuti inviata agli impianti di recupero riciclo e riutilizzo, minimizzando la quantità inviata in discarica

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

Codice unità di competenza	97
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire il personale addetto alla raccolta e trasporto dei rifiuti garantendo che ciascuno svolga le attività di propria competenza con responsabilità e nell'ambito di relazioni di reciproca collaborazione2. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano nello svolgimento del proprio lavoro, garantendo la propria e l'altrui incolumità3. Interagire e collaborare con gli enti e le autorità deputate alla definizione delle politiche e delle strategie in materia ambientale, concorrendo nello svolgimento della propria attività all'attuazione delle stesse4. Interpretare i documenti tecnici che descrivono il processo di raccolta e trasporto dei rifiuti5. Organizzare e realizzare un sistema di monitoraggio delle attività del ciclo di raccolta e trasporto dei rifiuti, al fine di ottenere un efficace svolgimento delle operazioni e di rilevare tempestivamente eventuali criticità tecniche ed organizzative6. Rilevare eventuali criticità nello svolgimento del servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti, individuando soluzioni adeguate ad evitare interruzioni del servizio e a mantenere i livelli di prestazione definiti



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche strutturali e di funzionamento degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti per ottimizzare il processo nel pieno rispetto delle normative sanitarie e di salvaguardia ambientale2. Ciclo di gestione dei rifiuti al fine di garantire l'efficacia e l'efficienza del servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti, e nel rispetto della normativa ambientale di riferimento3. Normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di raccolta e trattamento dei rifiuti per garantirne il rispetto nello svolgimento del processo di raccolta e trattamento dei rifiuti4. Normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, per prevenire il rischio di incidenti e danneggiamenti nell'effettuazione della raccolta e trasporto dei rifiuti5. Tecniche e strumenti di monitoraggio delle attività per supervisionare la raccolta ed il trasporto dei rifiuti e verificarne l'andamento6. Tecniche, pratiche e strumenti per effettuare la raccolta ed il trasporto dei rifiuti al fine di monitorare i livelli delle prestazioni erogate, rilevare eventuali diseconomie/inefficienze ed individuare soluzioni tecniche/strumentali alternative7. Tipologie di classificazione (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) e composizione (caratteristiche merceologiche) dei rifiuti al fine di monitorare e verificare l'efficacia delle diverse attività di raccolta e trattamento dei rifiuti
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	9999741
Denominazione AdA	Tracciabilità del rifiuto destinato al recupero o smaltimento
Descrizione della performance	Sulla base delle normative previste per garantire la tracciabilità del rifiuto, il soggetto è in grado di gestire correttamente classificazione del rifiuto, l'attribuzione del codice CER, del registro di carico-scarico e/o del SISTRI, del formulario di trasporto/SISTRI di rifiuti pericolosi e non pericolosi e relativa consegna agli impianti di riferimento.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	1356
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. attribuire il codice CER2. Classificare correttamente il rifiuto3. Compilare i registri di Carico-scarico su base cartacea o su apposita piattaforma telematica4. Demandare eventualmente analisi del rifiuto5. Predisporre il formulario di trasporto6. Verificare i requisiti dell'impianto di destinazione (principio di corresponsabilità)7. Verificare i requisiti di legge del trasportatore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Analisi merceologica del rifiuto2. Aspetti legati alla sicurezza3. Codici CER4. Coerenza tra codice CER e autorizzazione dell'impianto di destinazione5. Formulari6. Impianti di destinazione dei rifiuti7. Normativa di riferimento8. Principio di corresponsabilità9. Requisiti di legge del trasportatore10. Rifiuti pericolosi e non pericolosi
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	25 - Tecnico degli interventi di ripristino e recupero ambientale
Descrizione	Progetta e gestisce progetti e programmi di recupero di siti degradati e/o inquinati, finalizzati non solo al risanamento ma anche al riuso ed alla valorizzazione delle aree, sulla base della pianificazione urbanistica e territoriale locale e della normativa in materia. A tal fine effettua sopralluoghi, raccoglie ed analizza i dati concernenti i siti e le cause del degrado, per individuare gli interventi necessari alla messa in sicurezza quale condizione prima per il recupero ed il riuso. Tenendo quindi conto dei vincoli e delle caratteristiche paesaggistiche delle aree, progetta e coordina la realizzazione degli interventi di recupero vero e proprio: interventi antiersivi di rivestimento e interventi stabilizzanti per discariche controllate dismesse, interventi di recupero di cave e miniere per il riuso a scopo naturalistico e/o turistico.
Settore	Servizi di public utilities
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Si colloca all'interno dello studio tecnico o dell'Ente pubblico come punto di riferimento tecnico, generalmente collegato ai responsabili tecnici o di settore o alle strutture direzionali intermedie. Opera generalmente con un rapporto di collaborazione con studi tecnici e di ingegneria che si occupano di recupero del territorio o come consulente di enti pubblici; talvolta opera con rapporto di lavoro dipendente a tempo determinato o indeterminato
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.8.3.1 - Tecnici del controllo ambientale
ATECO 2007	E-39.00.01 - Attività di rimozione di strutture ed elementi in amianto specializzata per l'edilizia E-39.00.09 - Altre attività di risanamento e altri servizi di gestione dei rifiuti M-71.20.10 - Collaudi e analisi tecniche di prodotti M-74.90.93 - Altre attività di consulenza tecnica nca

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	773
Denominazione AdA	Monitoraggio e supervisione degli interventi di recupero del territorio
Descrizione della performance	Predisporre e realizzare monitoraggio e supervisione costante dell'andamento delle attività di recupero di un'area degradata, per tenerne sotto controllo le diverse variabili, anche relative alla sicurezza del luogo, e fronteggiare in maniera adeguata e tempestiva eventuali criticità

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

Codice unità di competenza	74
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare verifiche e sopralluoghi per raccogliere i dati relativi allo stato di avanzamento dei lavori di recupero, sulla base degli indicatori di monitoraggio definiti2. Elaborare un piano di monitoraggio per tenere sotto controllo le diverse variabili che intervengono nella realizzazione dell'intervento con particolare attenzione a quelle relative alla messa in sicurezza dell'area3. Individuare gli interventi correttivi da realizzare rispetto alla progettazione, valutandone la fattibilità economica ed operativa4. Rilevare tempestivamente situazioni di criticità nello svolgimento dei lavori di recupero, identificandone le cause e valutandone l'incidenza sulla realizzazione complessiva dell'intervento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, per verificarne il rispetto nella realizzazione degli interventi recupero dei siti degradati2. Normativa nazionale e regionale relativa al ripristino di aree degradate3. Tecniche di ripristino ambientale (operazioni di recupero, riassetto, stabilizzazione, ecc.) di un territorio per pianificare in maniera adeguata le attività di monitoraggio dell'intervento di recupero4. Tecniche e procedure di messa in sicurezza di aree e siti compromessi da fattori diversi (inquinamento ambientale, degrado dovuto ad attività estrattive ecc.)5. Tecniche e strumenti di monitoraggio delle attività per tenere sotto controllo lo svolgimento delle operazioni di recupero di siti degradati
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	813
Denominazione AdA	Coordinamento delle attività di messa in sicurezza e ripristino ambientale
Descrizione della performance	Coordinare e supervisionare le attività di messa in sicurezza e di ripristino ambientale di un'area degradata, al fine di garantire la rispondenza delle operazioni al progetto di recupero e l'eliminazione delle situazioni di rischio esistenti

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

Codice unità di competenza	75
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Garantire il rispetto dei vincoli temporali e finanziari definiti nel progetto attraverso l'adeguato coordinamento delle diverse attività e delle risorse professionali e strumentali impiegate2. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano negli interventi di bonifica, garantendo la propria e l'altrui incolumità3. Pianificare ed organizzare le attività di ripristino sul sito, sulla base delle specifiche progettuali e delle priorità di intervento identificate, soprattutto in relazione alle attività preliminari di messa in sicurezza4. Supervisionare lo svolgimento delle attività di recupero, verificandone la rispondenza alle specifiche tecniche previste dal progetto e garantendo il rispetto degli standard di sicurezza nell'esecuzione dei lavori
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, per verificarne il rispetto nella realizzazione degli interventi recupero dei siti degradati2. Normativa nazionale e regionale relativa al ripristino di aree degradate3. Principi di analisi del rischio per verificare il rispetto delle norme di sicurezza durante le attività di recupero ambientale sul sito4. Tecniche di project management al fine effettuare una programmazione adeguata delle operazioni di bonifica al fine di raggiungere gli obiettivi di risanamento definiti, rispettando i vincoli temporali e di risorse definiti5. Tecniche di ripristino ambientale (operazioni di recupero, riassetto, stabilizzazione, ecc.) di un territorio per garantire l'utilizzo dei mezzi più idonei sia dal punto di vista ambientale che economico6. Tecniche e procedure di messa in sicurezza di aree e siti compromessi da fattori diversi (inquinamento ambientale, degrado dovuto ad attività estrattive ecc.)
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	15019
Denominazione AdA	Gestione delle relazioni con i soggetti istituzionali e non
Descrizione della performance	Gestire i rapporti con i soggetti istituzionali competenti e con i soggetti coinvolti nella realizzazione degli interventi

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

Codice unità di competenza	76
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaborare con le istituzioni locali e con i privati interessati per individuare e condividere le informazioni utili a delineare la situazione effettiva di degrado/inquinamento2. Condividere con gli Enti interessati un piano di monitoraggio per tenere sotto controllo le variabili che intervengono nella realizzazione dell'intervento3. Individuare ed implementare modalità, tecniche e mezzi, sia tradizionali che mediante nuove tecnologie, per la sensibilizzazione all'igiene ed alla salvaguardia ambientale ed ai suoi riflessi sulla salute e la qualità della vita per gli abitanti4. Interagire con le amministrazioni locali e con altri soggetti del territorio interessati dall'intervento di recupero per individuare soluzioni condivise di messa in sicurezza e recupero ambientale5. Presentare agli enti competenti per la approvazione e/o il finanziamento, un progetto di dettaglio dell'intervento di recupero, prevedendo le risorse finanziarie, strumentali, professionali necessarie6. Rilevare le formalità e gli strumenti di comunicazione a soggetti istituzionali e non, derivanti dalla normativa nazionale e regionale per il ripristino di aree degradate7. Soddisfare le esigenze di comunicazione ai responsabili amministrativi ed ai cittadini sulle tecniche e procedure di sicurezza da osservare durante l'intervento di bonifica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di comunicazione pubblica2. Elementi di teoria della comunicazione3. Impostazione ed implementazione delle campagne di sensibilizzazione4. Metodologie di valutazione di campagne di sensibilizzazione5. Modalità della comunicazione attraverso stampa o mezzi di comunicazione pubblicitaria6. Modalità interistituzionali di monitoraggio nella esecuzione di un progetto7. Normativa sull'informazione e sulla privacy8. Organizzazione e funzionamento dei servizi ambientali (public utilities) sul territorio9. Organizzazione territoriale della Amministrazione Pubblica10. Uso di nuove tecnologie per la comunicazione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	168
Denominazione AdA	Analisi dei casi di inquinamento o degrado ambientale
Descrizione della performance	Acquisire dati relativi ad una situazione di inquinamento e degrado per comprenderne le caratteristiche anche in relazione a quelle del contesto in cui tale situazione si è sviluppata

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

Codice unità di competenza	93
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il contesto circostante la/le area/aree degradate/inquinata/e, dal punto di vista della densità e qualità degli insediamenti urbani ed industriali presenti, al fine di individuare vincoli ed opportunità per il recupero2. Analizzare, anche attraverso strumenti informatici, ed interpretare correttamente i risultati delle analisi sul sito, al fine di delineare la situazione effettiva di degrado, in relazione ai principali parametri ambientali3. Effettuare rilievi e campionamenti nella/nelle area/aree degradate/e, utilizzando tecniche di caratterizzazione delle acque, tecniche di analisi dell'inquinamento atmosferico e dell'inquinamento del suolo, al fine di rilevare l'entità del fenomeno inquinante4. Individuare e selezionare le fonti informative utili alla ricostruzione ed all'analisi dei dati concernenti l'area degradata/inquinata ed il contesto circostante
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di chimica e di chimica industriale con applicazione allo studio dei fenomeni di degrado dovuti alla presenza industriale sul territorio2. Normativa nazionale e regionale relativa al ripristino di aree degradate3. Pacchetti software per la progettazione assistita, quali CAD (Computer Aided Design) o CAE (Computer Aided Engineering) per realizzare mappe di visualizzazione del territorio in esame4. Principi fondamentali di fisica dell'atmosfera, dei fenomeni meteorologici e delle tecniche di telerilevamento dell'atmosfera5. Principi fondamentali di geologia con applicazione allo studio dell'inquinamento del suolo e delle falde acquifere6. Tecniche di valutazione d'impatto del fenomeno inquinante/degradante per comprendere lo stato effettivo dell'area compromessa
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	169
Denominazione AdA	Elaborazione di progetti di recupero del territorio e di siti degradati
Descrizione della performance	Sviluppare un progetto di recupero di un sito/area degradata, tenendo conto della normativa ambientale di riferimento e della pianificazione urbanistica e territoriale esistente

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

Codice unità di competenza	94
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Elaborare il progetto di dettaglio dell'intervento di recupero, prevedendo le risorse finanziarie, strumentali, professionali necessarie alla realizzazione delle diverse tipologie di attività che compongono il progetto2. Individuare e pianificare interventi di bonifica da inquinamento, recupero e ristrutturazione di edifici e strutture, ed opere di ingegneria naturalistica, sulla base delle caratteristiche dell'area degradata, degli obiettivi di riqualificazione definiti3. Individuare metodi e tecnologie per la realizzazione dell'intervento adeguate alle risorse disponibili ed ai vincoli posti dalla pianificazione territoriale4. Integragire con le amministrazioni locali e con altri soggetti del territorio interessati dall'intervento di recupero per individuare soluzioni condivise di messa in sicurezza e recupero
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di agronomia e botanica per l'analisi del territorio di ubicazione dell'area da recuperare2. Elementi di topografia e cartografia allo scopo di corredare il progetto di recupero ambientale di opportune rappresentazioni grafiche delle aree di intervento3. Metodi e tecniche di recupero ambientale e ingegneria naturalistica per la progettazione degli interventi finalizzati al recupero dell'area degradata4. Normativa nazionale e regionale relativa al ripristino di aree degradate5. Tecniche di gestione di parchi, aree protette e aree verdi per la progettazione di interventi di recupero a fini naturalistici di aree degradate6. Tecniche e procedure di messa in sicurezza di aree e siti compromessi da fattori diversi (inquinamento ambientale, degrado dovuto ad attività estrattive ecc.)
Livello EQF	4

Area di attività n°6

Codice AdA	621
Denominazione AdA	Coordinamento e gestione di Interventi di bonifica ambientale in base alle caratteristiche ed esigenze del territorio
Descrizione della performance	Coordinare interventi per la bonifica di siti inquinati, al fine di consentirne la messa in sicurezza ed il disinquinamento dell'aria, del suolo e delle falde idriche dopo un'attenta analisi delle caratteristiche ed esigenze del territorio



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	98
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaborare con altri tecnici di enti ed autorità deputate alla tutela dell'ambiente, al fine di realizzare interventi di bonifica anche complessi, gestendo le attività ed il personale assegnato in funzione degli obiettivi di risanamento condivisi2. Elaborare e valutare, anche in tempi ristretti, ipotesi alternative di intervento sul sito inquinato, al fine di gestire adeguatamente eventuali specifiche criticità connesse all'evento/fenomeno inquinante3. Gestire in maniera efficace eventuali situazioni di emergenza, organizzando tempestivamente l'intervento di bonifica, mantenendo il controllo delle attività e del personale, e garantendo il rispetto degli standard di sicurezza per il personale addetto4. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano negli interventi di bonifica, garantendo la propria e l'altrui incolumità5. Progettare e coordinare la realizzazione di interventi di bonifica, sulla base della tipologia di danno ambientale rilevato e gestendo le operazioni ed il personale addetto in maniera adeguata alle caratteristiche del sito da bonificare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione, caratteristiche e composizione degli agenti inquinanti al fine di riconoscere quelli presenti nel sito da bonificare e comprenderne/prevederne i movimenti nel suolo, la natura chimico-fisica e il comportamento di degradazione2. Pacchetti software per l'elaborazione dei dati al fine di utilizzare in maniera efficiente ed efficace le informazioni sul territorio raccolte3. Principi fondamentali di geologia al fine di individuare le proprietà dei terreni (mineralogiche, granulometriche, chimiche e geotecniche) da bonificare4. S.I.T. (Sistemi Informativi Territoriali) al fine di rilevare le informazioni ambientali geograficamente connesse alle diverse aree e zone del territorio interessato dal piano e realizzarne una rappresentazione adeguata5. Tecniche di project management al fine effettuare una programmazione adeguata delle operazioni di bonifica al fine di raggiungere gli obiettivi di risanamento definiti, rispettando i vincoli temporali e di risorse definiti6. Tecniche di ricerca e analisi delle sostanze pericolose al fine di individuare gli agenti inquinanti presenti nel sito da bonificare, comprenderne i movimenti nel suolo, la natura chimico-fisica e il comportamento di degradazione
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°7

Codice AdA	9999664
Denominazione AdA	Gestione del piano di bonifica di siti contenenti amianto
Descrizione della performance	Sulla base delle caratteristiche del sito contenente amianto, di matrice friabile e/o compatta, da bonificare, il soggetto è in grado di predisporre il piano di lavoro da trasmettere all'organismo competente in accordo con il dettato normativo e di supervisionare l'esecuzione dei lavori programmati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°7)

Codice unità di competenza	1279
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le diverse tecniche di bonifica2. Applicare sistemi per la prevenzione dell'inquinamento ambientale e la protezione collettiva dei lavoratori3. Applicare tecniche di decontaminazione personale e attrezzature4. Definire ed applicare l'allestimento cantiere5. Definire il confinamento dinamico e collaudo finale del cantiere6. Gestione dell'amianto compatto e friabile anche su tubolature7. Monitorare la conservazione e manutenzione dei DPI8. Monitorare la modalità di rimozione o incapsulamento9. Prevedere ed adottare campionamenti ambientali e personali10. Prevedere ed adottare misure delle fibre aerodisperse
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attività di direzione cantiere2. Caratteristiche delle attrezzature o dispositivi che si intendono utilizzare per attuare quanto previsto3. Caratteristiche fisiche dei vari tipi di amianto e loro utilizzazioni4. Decontaminazione, bonifica e smaltimento dell'amianto5. Materiali sostitutivi6. Patologie derivanti da esposizione ad amianto7. Piani di lavoro e piani di protezione dell'ambiente8. Quadro normativo di riferimento nazionale e regionale in materia di amianto9. Tecniche di bonifica e tecniche di rimozione10. Trasporto e gestione amianto in cantiere
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	33 - Operatore ecologico
Descrizione	Effettua la raccolta e lo spazzamento dei rifiuti, con sistemi manuali e meccanizzati, nell'ambito di parchi, giardini, strade e altri luoghi pubblici ed edifici. Effettua altresì servizi di igienizzazione e protezione ambientali come la derattizzazione, la disinfestazione, la disinfezione, il diserbamento, la pulizia di spiagge, raccolta di pile, farmaci e altri rifiuti speciali, pericolosi, tossici e nocivi, adottando le necessarie procedure e misure di sicurezza e di protezione personale
Settore	Servizi di public utilities
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Ha mansioni operative e svolge le proprie attività sulla base di procedure prestabilite, con autonomia limitata all'esecuzione del proprio lavoro e con responsabilità circoscritta alla corretta esecuzione delle istruzioni impartite. Opera principalmente in aziende di gestione dei rifiuti, spesso di dimensioni medio-grandi, che sono di proprietà pubblica ed erogano il servizio di gestione dei rifiuti nel territorio dei Comuni soci proprietari. Può anche trovare collocazione in aziende e cooperative private che si occupano di singole fasi o processi del ciclo di gestione dei rifiuti (ad esempio: trasporto, recupero e riciclaggio dei rifiuti) o in Enti Locali (Comuni) che ancora gestiscono direttamente il servizio. Di solito lavora su turni, in genere la mattina molto presto o la notte, al di fuori del normale orario di lavoro. Opera con un rapporto di lavoro dipendente a tempo determinato o indeterminato; talvolta può operare come socio di aziende cooperative
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	8.1.4.5.0 - Operatori ecologici e altri raccoglitori e separatori di rifiuti
ATECO 2007	E-38.11.00 - Raccolta di rifiuti solidi non pericolosi E-38.12.00 - Raccolta di rifiuti pericolosi solidi e non solidi E-39.00.01 - Attività di rimozione di strutture ed elementi in amianto specializzata per l'edilizia

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	15026
Denominazione AdA	Adozione delle procedure per la raccolta dei rifiuti pericolosi e la messa in sicurezza dei siti contaminati
Descrizione della performance	Raccogliere i rifiuti pericolosi, tossici e nocivi collocati in appositi contenitori oppure abbandonati sul suolo pubblico, utilizzando tecniche e attrezzature specifiche e garantendo il rispetto degli standard di protezione e sicurezza definiti

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

Codice unità di competenza	82
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare le procedure per la bonifica dei siti contaminati, eliminando la fonte di inquinamento o riducendola al livello inferiore alla soglia di rischio2. Applicare tecniche per il contenimento, l'isolamento definitivo o la eliminazione della fonte inquinante3. Applicare tecniche per la rimozione, il trasporto e lo stoccaggio definitivo in siti autorizzati (discariche controllate) di rifiuti inquinanti o pericolosi, impiegando le procedure ed i dispositivi di sicurezza personale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Aspetti della legislazione sull'amianto con particolare riguardo ai requisiti necessari per la iscrizione all'Albo Nazionale Smaltitori2. Normativa regionale, nazionale ed europea di settore3. Nozione dei rischi e danni provocati dall'esposizione alle fibre di amianto ed alle altre fonti di rischio per danni fisici o per la salute4. Nozione di base relative all'utilizzo di equipaggiamento di protezione dalle sostanze pericolose e dagli agenti inquinanti5. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza : regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)6. Procedure da attuare in caso di incidente stradale (comunicazione ad autorità competenti, sicurezza della circolazione, utilizzo di equipaggiamento di protezione, ecc.)7. Tecniche di intervento di bonifica di beni e manufatti contenenti amianto: smontaggio dei manufatti, imballaggio, trasferimento a terra e successivo trasporto in discarica8. Tecniche di stoccaggio dell'amianto in discarica o centri di stoccaggio per il successivo trattamento
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	15027
Denominazione AdA	Predisposizione del materiale e delle attrezzature
Descrizione della performance	Predisporre e controllare la documentazione e le attrezzature e macchinari effettuando se necessario interventi di manutenzione ordinaria e segnalando guasti che richiedano un intervento specialistico

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

Codice unità di competenza	83
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare interventi di manutenzione ordinaria di attrezzature e macchinari2. Individuare e diagnosticare guasti e anomalie di funzionamento degli impianti per provvedere il ripristino ed eventualmente effettuare piccoli interventi di sostituzione o manutenzione o richiedere l'intervento specialistico3. Predisporre il materiale funzionale all'intervento (sacchi, scope etc)4. Verificare la documentazione d'accompagnamento (formulario ed autorizzazione al trasporto)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa regionale, nazionale ed europea di settore2. Nozioni di igiene ambientale3. Nozioni di meccanica4. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza : regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)5. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)6. Tecniche e procedure di intervento7. Tipologie di classificazione (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) e composizione (carta, vetro, plastica, metallo, ingombranti, ecc.) dei rifiuti al fine di individuare le criticità e provvedere ad una corretta segnalazione e richiesta di intervento per la bonifica8. Tipologie di classificazione e composizione dei rifiuti (urbani, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) al fine di effettuare in maniera efficace ed in sicurezza le proprie mansioni nell'ambito del processo di raccolta dei rifiuti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	15028
Denominazione AdA	Segnalazione di situazioni di allerta
Descrizione della performance	Riconoscere e segnalare di situazioni di allerta individuando il tipo di intervento da richiedere in relazione ai rifiuti od alle fonti di inquinamento individuati

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

Codice unità di competenza	84
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare tempestivamente situazioni di allerta o emergenza alle autorità competenti2. Richiedere interventi specifici di raccolta e pulizia3. Segnalare la necessità di sostituzione di cassonetti e cestini4. Segnalare la presenza di rifiuti pericolosi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa regionale, nazionale ed europea di settore2. Nozioni di igiene ambientale3. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza : regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)4. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)5. Tecniche e procedure di intervento6. Tipologie di classificazione (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) e composizione (carta, vetro, plastica, metallo, ingombranti, ecc.) dei rifiuti al fine di individuare le criticità e provvedere ad una corretta segnalazione e richiesta di intervento per la bonifica
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	624
Denominazione AdA	Attività accessorie per la pulizia delle aree pubbliche
Descrizione della performance	Eseguire interventi di derattizzazione, disinfestazione, disinfezione, demuscazione e diserbo chimico per la pulizia delle aree pubbliche, utilizzando le specifiche attrezzature previste e mantenendo gli standard di sicurezza definiti per la propria e l'altrui incolumità

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

Codice unità di competenza	100
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Identificare le caratteristiche e la dimensione dell'area da sottoporre a trattamento per valutare il tipo e la quantità di prodotto, e le attrezzature da utilizzare2. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano nello svolgimento del proprio lavoro, garantendo la propria e l'altrui incolumità3. Individuare e segnalare situazioni di rischio igienico/ambientale ai propri superiori, al fine di garantire la prevenzione e la salvaguardia dell'igiene ambientale4. Individuare le condizioni meteorologiche ed ambientali più idonee per eseguire il trattamento in maniera efficace e sicura5. Lavorare in squadra con i colleghi che intervengono sulla stessa area di trattamento, senza mettere a rischio la propria e l'altrui salute e incolumità6. Selezionare le tecniche di trattamento dell'area da disinfestare o derattizzare in rapporto al contesto ambientale in cui essa è collocata (strade, piazzali, aree industriali abbandonate, argini, verde pubblico, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza nell'ambito del processo di raccolta dei rifiuti2. Procedure e tecniche di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per le operazioni di derattizzazione, disinfestazione, disinfezione, demuscazione e diserbo, al fine di un utilizzo corretto e sicuro3. Tecniche di trattamento dei composti chimici al fine di utilizzare in sicurezza, per se stessi e per l'ambiente circostante, i preparati per la derattizzazione, disinfestazione, disinfezione, demuscazione e diserbo
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999665
Denominazione AdA	Bonifica siti contenenti amianto di matrice friabile e compatta
Descrizione della performance	Sulla base del piano di bonifica predisposto e consegnato dall'organismo competente, il soggetto è in grado di gestire in sicurezza l'attività di cantiere di bonifica in accordo con quanto previsto dalla normativa vigente in materia di amianto.

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

Codice unità di competenza	1280
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare il piano di protezione dell'ambiente2. Applicare le normative a difesa dei pericoli derivanti dall'amianto3. Applicare le normative di sicurezza specifiche4. Applicare le tecniche di bonifica dei siti con amianto5. Applicare le tecniche di rimozione e incapsulamento6. Applicare tecniche di decontaminazione e di smaltimento di strutture in amianto7. Effettuare il glove-bag del materiale in amianto raccolto predisponendolo per il trasporto8. Effettuare la rimozione di manufatti cemento-amianto9. Effettuare la rimozione manufatti amianto friabile10. Effettuare l'allestimento cantiere
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Aspetti fondamentali della normativa amianto con particolare riferimento alla protezione dei rischi connessi all'esposizione amianto2. Bonifica e smaltimento rifiuti di amianto3. Caratteristiche fisiche e tecniche, utilizzo, conservazione e manutenzione delle strutture in amianto4. Confezionamento e procedure per rifiuti5. Materiali sostitutivi6. Normativa italiana e comunitaria sulla sicurezza: soggetti, obblighi e responsabilità7. Procedure di collaudo cantiere, accessi, emergenza, rischi specifici8. Rischi e patologie da esposizione ad amianto9. Tecnica di Glove Bag (involucro e imballaggio)10. Tecniche di decontaminazione, di rimozione e di incapsulamento
Livello EQF	3

Area di attività n°6

Codice AdA	9999666
Denominazione AdA	Raccolta e spazzamento manuale e meccanizzato dei rifiuti
Descrizione della performance	Raccogliere manualmente o tramite l'utilizzo di scope e ramazze o con l'uso di mezzi meccanici quali autocarri, motocarri e spazzatrici meccaniche, i rifiuti solidi urbani che sono collocati in cassonetti, bidoni, in sacchetti oppure abbandonati sul suolo pubblico.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	1281
----------------------------	------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare le operazioni di raccolta di cestini e bidoni, di caricamento e scaricamento dei cassonetti sugli autocompattatori, e di spazzamento dei rifiuti abbandonati in strada o nel verde pubblico, adottando le necessarie misure di sicurezza, di protezione della salute e della salvaguardia ambientale2. Individuare e condurre correttamente i mezzi meccanici di raccolta e spazzamento dei rifiuti in base ai diversi contesti di realizzazione del servizio, alle diverse condizioni atmosferiche ed alla diversa composizione e collocazione dei rifiuti, rispettando le norme di sicurezza ed igiene personale ed ambientale3. Individuare e diagnosticare guasti e anomalie di funzionamento degli impianti per provvedere il ripristino ed eventualmente effettuare piccoli interventi di sostituzione o manutenzione o richiedere l'intervento specialistico4. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano nello svolgimento del proprio lavoro, garantendo la propria e l'altrui incolumità5. Individuare e segnalare situazioni di rischio igienico/ambientale ai propri superiori, al fine di garantire la prevenzione e la salvaguardia dell'igiene ambientale6. Lavorare in squadra, in particolare nelle situazioni di caricamento e scaricamento dei cassonetti sugli autocompattatori e nelle operazioni di spazzamento integrato (meccanico e manuale) del suolo pubblico7. Riconoscere le diverse tipologie e la composizione dei rifiuti al fine di utilizzare metodi e strumenti di spazzamento e raccolta adeguati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza nell'ambito del processo di raccolta dei rifiuti2. Normativa in materia di circolazione stradale3. Principi e tecniche di funzionamento dei mezzi meccanici per lo spazzamento, la raccolta ed il trasporto dei rifiuti solidi urbani (spazzatrici, autocarri, motocarri, autocompattatori) per un uso corretto e sicuro4. Tecniche di caricamento dei container, dei cassonetti e dei bidoni sugli autocompattatori al fine di effettuare in condizioni di sicurezza lo svuotamento dei cassonetti nei mezzi adibiti alla raccolta e compattamento dei rifiuti5. Tecniche, pratiche e strumenti manuali per la raccolta dei rifiuti al fine di svolgere le operazioni adeguate di raccolta in relazione alla tipologia, alla dimensione ed alla collocazione dei rifiuti, mantenendo gli standard di sicurezza definiti6. Tipologie di classificazione e composizione dei rifiuti (urbani, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) al fine di effettuare la preselezione manuale dei rifiuti e prevenire e tutelarsi dai fattori di rischi
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	28 - Tecnico responsabile della gestione di impianti per il trattamento dei rifiuti
Descrizione	Gestisce e coordina la conduzione degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti, effettuando anche la valutazione ed il controllo dell'impatto ambientale degli stessi. Supervisiona i processi di trattamento e di smaltimento dei rifiuti e la manutenzione periodica dell'impianto. Svolge anche attività di ricerca, sviluppo ed innovazione finalizzate alla progettazione di nuovi componenti/impianti individuando anche soluzioni tecniche per il miglioramento/rinnovamento degli impianti esistenti.
Settore	Servizi di public utilities
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera con una discreta autonomia sulle variabili e/o innovazioni da introdurre nel processo produttivo, anche non in conformità a procedure e metodi standard; ha responsabilità sui risultati qualitativi e quantitativi degli impianti controllati; gestisce informazioni complesse, interpretandole ed elaborandole in funzione degli obiettivi da raggiungere; possiede approfondite conoscenze teoriche e conoscenze pratiche, acquisite con specifica formazione ed esperienza, relative ai processi produttivi del ciclo dei rifiuti. Nelle imprese di medie/grandi dimensioni lavora spesso in gruppi di lavoro con altri tecnici, laddove più professionisti concorrono alla realizzazione della gestione dell'intero sistema, ciascuno intervenendo in una specifica parte. Può lavorare da solo nelle piccole aziende. Nelle aziende di dimensioni medio grandi ha uno stretto rapporto con l'area della produzione e l'area clienti (area responsabile dei rapporti con i cittadini/utenti del servizio di gestione dello smaltimento e trattamento dei rifiuti). Questo tipo di professionalità può operare con contratto di lavoro dipendente in un ente pubblico o in un'azienda di gestione del ciclo dei rifiuti, oppure come socio o collaboratore di una società di ingegneria oppure svolgendo attività libero-professionale
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.8.3.2 - Tecnici della raccolta e trattamento dei rifiuti e della bonifica ambientale
ATECO 2007	E-38.21.09 - Trattamento e smaltimento di altri rifiuti non pericolosi E-38.22.00 - Trattamento e smaltimento di rifiuti pericolosi



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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	676
Denominazione AdA	Presidio dell'innovazione tecnologica nella gestione del ciclo dei rifiuti
Descrizione della performance	Garantire l'adeguamento degli impianti in relazione alle innovazioni tecnologiche ed impiantistiche al fine di migliorare costantemente i livelli di servizio, di massimizzare i volumi di rifiuti riciclati o riutilizzati, e di ridurre i livelli di impatto ambientale

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

Codice unità di competenza	68
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare costantemente le proprie competenze, in rapporto all'evoluzione dei processi, delle tecniche e delle tecnologie di gestione del servizio idrico integrato, ai mutamenti della normativa di riferimento ed agli impatti che essi hanno sulla gestione2. Elaborare progetti di intervento sulla struttura dell'impianto da sottoporre alla direzione al fine di introdurre soluzioni tecnologicamente più avanzate e funzionali al miglioramento delle performances dell'impianto in termini di garanzie di sicurezza e adeguamento ai livelli ambientali prefissati3. Ridefinire i modelli di gestione del processo trattamento e smaltimento dei rifiuti sulla base delle innovazioni tecnologiche e/o impiantistiche introdotte nell'impianto4. Valutare l'impatto di nuove soluzioni tecnologiche ed impiantistiche rispetto al contesto fisico-ambientale e sociale di ubicazione dell'impianto, anche verificando la necessità di attivare eventuali procedure autorizzative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo dei rifiuti al fine di individuare gli elementi del ciclo dei rifiuti maggiormente investiti dalle traiettorie di innovazione tecnologica2. Disegno tecnico al fine di elaborare progetti di massima o progetti esecutivi dettagliati, precisi e facilmente interpretabili3. Elementi di ingegneria (tecnologia delle costruzioni, idraulica e geotecnica) al fine di assicurare la coerenza tra gli interventi progettati sugli impianti e la funzionalità complessiva degli stessi4. Normativa in materia di tutela ambientale con particolare riferimento all'installazione/ristrutturazione di impianti produttivi ed alle procedure autorizzative connesse5. Pacchetti software per la progettazione assistita, quali CAD (Computer Aided Design) o CAE (Computer Aided Engineering) al fine di elaborare progetti di massima o progetti esecutivi dettagliati, precisi e facilmente interpretabili6. Tecniche di funzionamento e conduzione degli impianti di impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti al fine di individuare le componenti degli impianti maggiormente investiti dalle traiettorie di innovazione tecnologica
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	677
Denominazione AdA	Programmazione degli interventi di manutenzione degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti
Descrizione della performance	Programmare gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sugli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti necessari a garantirne la continuità di funzionamento, svolgendo un'azione di prevenzione dei guasti ed assicurando il rispetto degli standard di protezione ambientale definiti

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

Codice unità di competenza	69
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il processo di depurazione e le caratteristiche dei macchinari in esso impiegati, per effettuare un'adeguata programmazione delle attività di manutenzione2. Comunicare e interagire con le persone o le funzioni aziendali coinvolte nella programmazione degli interventi in una logica di ascolto e di orientamento al raggiungimento degli obiettivi finali3. Individuare e diagnosticare guasti e anomalie di funzionamento degli impianti per provvedere il ripristino ed eventualmente effettuare piccoli interventi di sostituzione o manutenzione o richiedere l'intervento specialistico4. Interagire e negoziare con gli Enti e le Autorità preposti al controllo e alla tutela dell'ambiente nell'ambito degli adempimenti previsti dalla normativa circa l'attestazione della manutenzione programmata ed effettuata per l'attestazione del mantenimento degli standard5. Utilizzare in maniera integrata le proprie conoscenze, gli strumenti informatici e tecnici, in coerenza con gli obiettivi di progettazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Articolazione e caratteristiche del ciclo di gestione dei rifiuti e dei relativi impianti al fine di programmare un piano di manutenzione ordinaria e straordinaria adeguato a garantire il rispetto dei livelli di servizio prefissati2. Componenti fondamentali del controllo economico di gestione al fine di garantire l'economicità e l'efficienza degli interventi e degli impianti che si vanno a progettare3. Elementi di tecnologia delle costruzioni, idraulica e geotecnica al fine di valutare l'entità tecnica dei diversi interventi da realizzare sugli impianti4. Metodi e tecniche di programmazione e realizzazione delle attività manutentive5. Procedure e tecniche di conduzione di impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti al fine di effettuare un'analisi corretta del processo e definire il piano manutentivo6. Tecniche e strumenti di monitoraggio delle attività per tenere sempre sotto controllo lo svolgimento delle attività di manutenzione e garantirne la coerenza rispetto al piano di manutenzione elaborato
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	678
Denominazione AdA	Coordinamento e supervisione dei processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti
Descrizione della performance	Gestire e coordinare le attività di trattamento e smaltimento dei rifiuti rispettando i vincoli temporali, di budget, di sicurezza dei cantieri, di impatto ambientale

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

Codice unità di competenza	70
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire il personale tecnico addetto agli impianti garantendo che ciascuno svolga le attività di propria competenza con respinsabilità e nell'ambito di relazioni di reciproca collaborazione2. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano nello svolgimento delle diverse attività, al fine di concorrere al mantenimento delle condizioni di sicurezza ed incolumità di tutto il personale3. Interpretare i documenti tecnici che descrivono le componenti e il funzionamento degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti4. Programmare le diverse attività necessarie al corretto funzionamento dell'impianto tenendo conto della disponibilità di personale (ferie, malattie ecc.) per gestire le turnazioni, e degli standard di servizio definiti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del ciclo di gestione dei rifiuti al fine di organizzarne una programmazione efficace in relazione alle diverse tipologie di rifiuti prodotti e di trattamento degli stessi, tenendo conto della normativa ambientale di riferimento2. Procedure e tecniche di conduzione di impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza in relazione alla tipologia di impianto e di rifiuti trattati3. Tecniche di pianificazione e programmazione delle attività, per garantire l'adeguato e costante presidio dell'impianto4. Tecniche e strumenti di monitoraggio delle attività per supervisionare il processo di trattamento dei rifiuti e verificarne l'andamento
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	668
Denominazione AdA	Controllo e verifica degli indicatori di impatto ambientale
Descrizione della performance	Verificare la corrispondenza dei dati, parametri e indicatori raccolti con gli standard di confronto, in modo da tenere sotto controllo l'impatto degli impianti sull'ambiente circostante e di prevenire situazioni di inquinamento dell'aria, del suolo e delle falde idriche

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

Codice unità di competenza	106
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare e interpretare i dati e le informazioni derivanti dall'attività di monitoraggio e dalle attività di analisi dei tecnici di laboratorio, in relazione agli obiettivi di impatto ambientale definiti per l'impianto ed ai parametri fissati per evitare emissioni inquinanti2. Effettuare periodicamente i campionamenti secondo il programma definito, al fine di monitorare e verificare l'andamento del ciclo di trattamento in termini di emissioni inquinanti nell'ambiente circostante3. Rapportarsi con i tecnici e gli analisti di laboratorio per la consegna dei campioni da analizzare e per ricevere i risultati delle analisi, al fine di garantire che le attività di controllo e verifica della qualità delle acque siano svolte secondo corrette procedure4. Riconoscere eventuali situazioni di rischio ambientale, informandone i responsabili dell'impianto, in un'ottica di prevenzione dei danni/incidenti al fine di salvaguardare l'ambiente circostante
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale al fine di effettuare i campionamenti ed interpretare correttamente i dati di monitoraggio ambientale2. Pacchetti software per il trattamento dei dati di monitoraggio ambientale, al fine di ricavarne le informazioni necessarie al controllo delle emissioni3. Tecniche di contenimento e gestione dei percolati al fine di individuare eventuali malfunzionamenti nella gestione dei reflui e dei percolati dell'impianto4. Tecniche di depurazione dei fumi al fine di evidenziare possibili malfunzionamenti dei depuratori dell'impianto5. Tecniche di monitoraggio ambientale per individuare gli agenti inquinanti nell'aria, nel suolo e nelle falde idriche
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	30 - Operatore agli impianti per il trattamento dei rifiuti
Descrizione	Assicura il funzionamento degli impianti di smaltimento di rifiuti urbani o industriali e piattaforme di trattamento dei rifiuti speciali e pericolosi (tossici e nocivi), mantenendo i livelli di servizio adeguati agli standard definiti. A tal fine, effettua controlli periodici di funzionamento, intervenendo per la manutenzione ordinaria dei componenti dell'impianto, garantendo il rispetto degli standard di tutela ambientale
Settore	Servizi di public utilities
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge attività esecutive, anche di manutenzione, mediante l'applicazione di procedure e metodi operativi prestabiliti nonché specifiche conoscenze teorico-pratiche, con autonomia operativa connessa ad istruzioni generali non necessariamente dettagliate. Svolge la propria attività presso impianti per il trattamento, smaltimento e nobilitazione dei rifiuti. Sono frequenti i suoi rapporti con gli analisti di laboratorio, si relaziona con gli addetti al funzionamento delle diverse parti dell'impianto ed, esternamente, ha frequenti rapporti con gli enti deputati al controllo ambientale. Di solito lavora su turni, per garantire il funzionamento continuo degli impianti, anche la notte. Opera con un rapporto di lavoro dipendente a tempo determinato o indeterminato
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.1.6.2.1 - Operatori di impianti di recupero e riciclaggio dei rifiuti
ATECO 2007	E-38.21.09 - Trattamento e smaltimento di altri rifiuti non pericolosi E-38.22.00 - Trattamento e smaltimento di rifiuti pericolosi E-39.00.09 - Altre attività di risanamento e altri servizi di gestione dei rifiuti

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	15022
Denominazione AdA	Individuazione e separazione delle diverse tipologie di rifiuti
Descrizione della performance	Controllare la documentazione e valutare l'idoneità del rifiuto all'impianto distinguendo le diverse tipologie di rifiuti ed effettuando le operazioni di separazione e smistamento dei rifiuti a seconda del trattamento più idoneo

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

Codice unità di competenza	78
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le caratteristiche dei rifiuti e valutare che la compresenza di rifiuti (soprattutto i pericolosi) di specie diverse non dia luogo a reazioni chimiche2. Curare le operazioni di separazione e smistamento dei rifiuti secondo le procedure prescritte per la salvaguardia dell'igiene e salute ambientale e personale3. Individuare e distinguere le diverse tipologie di rifiuti (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) al fine di stabilire lo stoccaggio e le modalità di trattamento da eseguire4. Individuare la tipologia di trattamento più idonea favorendo il recupero ed il reinserimento del rifiuto nel ciclo produttivo5. Valutare l'idoneità del rifiuto al trattamento da subire sull'impianto6. Verificare la documentazione d'accompagnamento (formulario ed autorizzazione al trasporto)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di ecologia e sicurezza ambientale2. Normativa regionale, nazionale ed europea di settore3. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza : regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)4. Principi di merceologia5. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	15023
Denominazione AdA	Gesione dell'entrata/uscita dei rifiuti nell'impianto
Descrizione della performance	Gestire le attività relative all'accettazione dei rifiuti in entrata nell'impianto e delle attività da espletare per quelli in uscita (percolato, etc.) procedendo al controllo dei documenti accompagnatori (formulari), alla pesatura ed alla compilazione dei registri di carico e scarico.

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

Codice unità di competenza	79
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure per la compilazione dei formulari di accompagnamento dei rifiuti2. Applicare procedure per la compilazione dei registri di carico scarico dei rifiuti3. Utilizzare dispositivi di sicurezza nei luoghi di lavoro4. Utilizzare software carico/scarico merci5. Utilizzare strumenti per pesatura del carico
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza nell'ambito del processo di raccolta dei rifiuti2. Normativa ambientale regionale, nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi3. Tipologia di classificazione e composizione dei rifiuti (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) al fine di stabilire lo stoccaggio e le modalità di trattamento da eseguire
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	666
Denominazione AdA	Conduzione degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti
Descrizione della performance	Assicurare il corretto funzionamento dei macchinari secondo procedure e istruzioni prestabilite, regolandone i parametri di configurazione in relazione alle necessità del ciclo di trattamento, e garantendo i livelli di servizio prefissati, il rispetto delle condizioni di sicurezza sul lavoro e degli standard di tutela ambientale

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

Codice unità di competenza	104
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Avviare e monitorare la marcia dell'impianto, effettuando controlli e piccole regolazioni dei parametri di funzionamento dei macchinari sulla base delle esigenze del ciclo di depurazione2. Diagnosticare guasti e anomalie di funzionamento degli impianti ed eventualmente effettuare piccoli interventi di sostituzione o manutenzione3. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano nello svolgimento del proprio lavoro, garantendo la propria e l'altrui incolumità4. Interpretare i documenti tecnici che descrivono le componenti e il funzionamento degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti5. Lavorare in squadra, garantendo l'intervento coordinato di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione efficace ed in sicurezza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Cicli termici e tecniche di combustione dei rifiuti al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza negli impianti con recupero energetico e nei termovalorizzatori2. Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza nell'ambito del processo di trattamento e smaltimento dei rifiuti3. Nozioni di elettrotecnica e procedure di regolazione al fine intervenire correttamente sui macchinari per assicurare il funzionamento dell'impianto4. Procedure e tecniche di conduzione di impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza in relazione alla tipologia di impianto e di rifiuti trattati5. Tecniche di elaborazione di schizzi, semplici disegni, ecc.
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	667
Denominazione AdA	Manutenzione ordinaria e realizzazione dei controlli sugli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti
Descrizione della performance	Effettuare interventi di manutenzione ordinaria sugli impianti secondo procedure e istruzioni prestabilite, anche al fine di prevenire guasti ed interruzione del ciclo di trattamento dei rifiuti, garantendo il rispetto degli standard di tutela ambientale

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

Codice unità di competenza	105
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Diagnosticare guasti e anomalie di funzionamento degli impianti ed eventualmente effettuare piccoli interventi di sostituzione o manutenzione2. Individuare e gestire i fattori di rischio specifico (igienico-sanitario e di infortunio) che si presentano nello svolgimento del proprio lavoro, garantendo la propria e l'altrui incolumità3. Interpretare i documenti tecnici che descrivono le procedure e le istruzioni di manutenzione degli impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti4. Lavorare in squadra, coordinando la propria attività con quella degli altri addetti alla conduzione e manutenzione dell'impianto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza nell'ambito del processo di manutenzione degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti2. Nozioni di elettrotecnica e procedure di regolazione al fine intervenire correttamente sui macchinari per assicurare il funzionamento dell'impianto3. Nozioni di meccanica4. Procedure e tecniche di manutenzione programmata e straordinaria degli impianti per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti al fine di svolgere efficacemente ed in sicurezza gli interventi manutentivi in relazione alle diverse tipologie di impianti5. Tipologia di classificazione e composizione dei rifiuti (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) al fine di svolgere efficacemente le attività di propria competenza nell'ambito del processo di manutenzione degli impianti per il trattamento
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56127 - Mediatore Interculturale
Descrizione	Il Mediatore inter-culturale opera per promuovere la piena integrazione di individui e comunità di diversa estrazione culturale nel contesto socio-economico di insediamento. Partendo dall'individuazione dei bisogni e grazie ad una adeguata progettazione e pianificazione degli interventi, il mediatore supporta e facilita l'inserimento degli assistiti nel contesto ospitante, svolgendo attività di raccordo tra essi e la rete dei servizi presenti sul territorio, promuove dinamiche di scambio interculturale
Settore	Servizi socio sanitari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	L'attività professionale è svolta prevalentemente con contratti di collaborazione a progetto o attraverso incarichi di prestazione professionale. In alcuni casi sono previste forme di inserimento più stabile, generalmente in imprese del terzo settore che gestiscono alcuni servizi a seguito di affidamento da parte della pubblica amministrazione
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.5.1.0 - Assistenti sociali 3.4.5.2.0 - Tecnici del reinserimento e dell'integrazione sociale
ATECO 2007	Q-88.99 - Altre attività di assistenza sociale non residenziale nca

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	9999157
Denominazione AdA	Progettazione e pianificazione di interventi di mediazione interculturale e linguistica volti a favorire l'integrazione socio-culturale
Descrizione della performance	Progettare interventi di integrazione interculturale, rivolti a singoli o comunità, in differenti contesti, sulla base delle risorse e dei servizi disponibili sul territorio

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

Codice unità di competenza	772
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di lavoro in équipe2. Applicare tecniche di progettazione3. Applicare tecniche di progettazione e di lavoro in rete4. Individuare le soluzioni di assistenza/accompagnamento e le tipologie di intervento più adeguate alle esigenze del singolo utente o della comunità5. Predisporre indicatori e procedure per il monitoraggio e la valutazione degli interventi6. Selezionare il livello e l'intensità di intervento7. Sviluppare e redigere piani di intervento individualizzati8. Utilizzare tecniche di co-progettazione e progettazione partecipata, anche utilizzando soluzioni di action-research
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dell'offerta residenziale, lavorativa, ricreativa e culturale del territorio2. Caratteristiche e dinamiche dei fenomeni migratori relativamente al contesto territoriale in cui si opera3. Metodi e tecniche del lavoro di rete4. Metodi e tecniche di lavoro in équipe5. Metodi e tecniche di progettazione di interventi di intermediazione linguistica e culturale6. Normativa di riferimento e modelli organizzativi dei servizi di pubblica utilità presenti sul territorio7. Normativa sull'immigrazione e sui diritti e doveri degli immigrati
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999158
Denominazione AdA	Accompagnamento all'accesso e alla fruizione dei servizi da parte di persone di diversa provenienza culturale
Descrizione della performance	Orientare gli assistiti ai servizi più adeguati alle esigenze e favorirne la relazione efficace con gli operatori

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

Codice unità di competenza	773
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Accompagnare e supportare direttamente gli assistiti nell'adempimento di procedure amministrative e burocratiche2. Accompagnare la comunicazione linguistica fra utente e operatori dei servizi, in una logica di comprensione reciproca3. Decodificare i codici comunicativi non espressi, in modo da facilitare i meccanismi di comprensione4. Fornire informazioni e orientamento su diritti, doveri e opportunità (lavorative, abitative, sanitarie, formative, amministrative, ecc.) presso le comunità immigrate5. Illustrare i modelli ed il funzionamento dei servizi e delle istituzioni, verificando che l'utente ne comprenda le principali caratteristiche e le eventuali differenze rispetto al paese d'origine6. Informare l'utente su diritti e doveri della sua condizione di cittadino straniero rispetto al contesto di riferimento ed alla tipologia di servizi attivati7. Intervenire per ottimizzare le relazioni fra gli assistiti e le istituzioni locali in contesti ordinari e di emergenza (accoglienza primaria e secondaria, sanità, scuola, amministrazione pubblica, sistema sicurezza, giustizia, ecc.)8. Supportare le istituzioni locali e gli operatori di settore, alla progettazione e riorganizzazione di servizi secondo modalità "migrant friendly"9. Verificare che l'utente e gli operatori siano in grado di interpretare in maniera corretta i rispettivi codici di comunicazione, eventualmente fornendo ulteriori strumenti/informazioni utili alla comprensione reciproca
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Lingua scritta e orale d'origine o lingua veicolare degli assistiti2. Modalità di funzionamento dei servizi sociosanitari, lavorativi, educativi, scolastici, amministrativi e giudiziari presenti sul territorio, in modo da illustrarne le modalità e le condizioni di accesso3. Normativa e legislazione comunitaria, nazionale e regionale sull'immigrazione per illustrare diritti e doveri dei cittadini immigrati4. Principi psico-socio-educativi per la gestione delle relazioni interculturali5. Tecniche di traduzione e interpretariato sociale6. Usi, consuetudini e religione dei paesi d'origine delle persone con cui si entra in contatto per interpretarne i codici culturali
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999159
Denominazione AdA	Analisi dei bisogni di integrazione socio-culturale di individui e comunità di diversa provenienza culturale
Descrizione della performance	Interpretare i fabbisogni di integrazione socioculturale di intere comunità, gruppi di persone o singoli, di diversa matrice culturale, a partire dall'analisi dei disagi linguistici e culturali dovuti alla loro condizione, al fine acquisire gli elementi necessari a progettare e realizzare interventi di mediazione interculturale e linguistica, basati sulla valorizzazione delle risorse e dei servizi disponibili nel contesto ospitante.

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

Codice unità di competenza	774
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di gestione dei colloqui e dei colloqui di aiuto2. Applicare tecniche di intervista qualitativa e storie di vita3. Applicare tecniche di osservazione partecipante e non partecipante4. Individuare elementi di attrito interculturale5. Interpretare esigenze e aspettative di individui e gruppi di assistiti, anche non direttamente esplicitati6. Raccogliere e interpretare documenti e dati statistici7. Utilizzare tecniche per l'analisi del potenziale individuale e di gruppo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche della presenza di immigrati nei territori2. Dinamiche dei processi migratori3. Elementi di psicologia dell'immigrazione4. Lingua scritta e orale d'origine o lingua veicolare degli assistiti5. Metodi e tecniche di colloquio e di intervista6. Normativa sull'immigrazione e sui diritti e doveri degli immigrati7. Principali forme e dinamiche di disagio sociale8. Tecniche di base di raccolta e analisi di dati statistici e documenti9. Tecniche di osservazione partecipante e non partecipante10. Usi, consuetudini e religione dei Paesi d'origine degli utenti
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999722
Denominazione AdA	Realizzazione dell'intermediazione linguistica-culturale
Descrizione della performance	Favorire la relazione costruttiva tra individui e comunità di diversa provenienza tra loro e con il contesto di insediamento e promuoverne l'integrazione

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

Codice unità di competenza	1337
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare le tecniche comunicative e le modalità comportamentali più adeguate a gestire le diverse situazioni relazionali e applicare tecniche di lavoro in equipe2. Affiancare e supervisionare l'attività di volontari, tirocinanti, mediatori culturali junior.3. Applicare tecniche di lavoro di rete e animazione territoriale per promuovere l'integrazione sociale e lavorativa dell'assistito (o della comunità straniera) e applicare tecniche di traduzione e interpretariato sociale4. Comprendere linguaggio, espressioni culturali e sociali (modi di dire, dialetti, ecc.), comportamenti e significati della comunicazione verbale e non verbale dell'utente di diversa provenienza culturale5. Individuare i gap e gli ostacoli linguistico-culturali che impediscono o rendono problematiche le interazioni sociali6. Intervenire nella gestione della rete di presidi, avamposti e delle opportunità e offerte del territorio, per il soddisfacimento dei diritti di cittadinanza delle comunità immigrate7. Promuovere azioni di mediazione sociale e di prevenzione di situazioni di conflitto, o potenziale conflitto, individuale e sociale tra individui (o comunità) di diversa provenienza culturale8. Supportare indagini conoscitive sulla realtà migratoria e sui fabbisogni di integrazione sociale e culturale delle comunità immigrate9. Trasferire elementi conoscitivi all'utente, relativamente alla realtà sociale e organizzativa del contesto di riferimento, anche realizzando appositi materiali informativi10. Utilizzare strumenti per il monitoraggio e la valutazione dei risultati degli interventi, in itinere ed ex-post
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Articolazione e funzionamento del sistema dei servizi socio-sanitari e socio-assistenziali presenti sul territorio2. Cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta3. Deontologia professionale4. Metodi e tecniche di intermediazione culturale5. Metodi e tecniche di lavoro in equipe6. Metodologie del lavoro di rete7. Normativa sull'immigrazione e sui diritti e doveri degli immigrati8. Tecniche di base di monitoraggio e valutazione9. Tecniche di gestione dei conflitti10. Tecniche di traduzione e interpretariato sociale
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	53 - Tecnico responsabile delle attività di stoccaggio e spedizione
Descrizione	Si occupa di monitorare e ottimizzare l'andamento delle principali fasi dell'attività di magazzino, in particolare le attività di ingresso merce, stoccaggio, allestimento e spedizione (fisicamente: dall'ingresso dei prodotti con relativo scarico dei mezzi di trasporto, all'immagazzinamento dei prodotti nelle varie zone di stoccaggio, al prelievo degli stessi per la preparazione degli ordini, fino al caricamento dei mezzi in uscita). Svolge la sua attività utilizzando una serie di indicatori di performance che permettono di comprendere efficacia ed efficienza nell'esecuzione dei vari processi all'interno dei magazzini ed in genere nella varie fasi della catena logistica. Non coordina direttamente il personale, ma studia e propone le varie ottimizzazioni di processo che verranno poi trasferite al personale per il tramite dei vari Manager di reparto. Si occupa inoltre di monitorare l'andamento di costi e ricavi del ciclo logistico.
Settore	Trasporti e logistica
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera presso aziende che "offrono", in outsourcing, servizi di logistica a tutto tondo come operatori della logistica, 3PL (terza parte logistica), ma anche presso aziende di produzione e commercializzazione di beni che gestiscono tutta, o parte, della logistica inerente le proprie merci. Fisicamente opera presso magazzini di stoccaggio di materie prime e/o prodotti finiti delle aziende manifatturiere e di commercio. Gerarchicamente dipende dal responsabile (Direttore/Manager) della logistica e si rapporta con gli altri colleghi che operano nei vari settori del magazzino. In alcune situazioni si rapporta con le funzioni di approvvigionamento, acquisti e vendite dell'azienda. Opera generalmente come lavoratore dipendente dell'organizzazione.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.3.3.2.0 - Responsabili di magazzino e della distribuzione interna
ATECO 2007	H-52.24.40 - Movimento merci relativo ad altri trasporti terrestri H-52.29.10 - Spedizionieri e agenzie di operazioni doganali H-52.29.21 - Intermediari dei trasporti H-52.29.22 - Servizi logistici relativi alla distribuzione delle merci



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

Codice AdA	132
Denominazione AdA	Gestione ed organizzazione delle infrastrutture logistiche
Descrizione della performance	Organizzare gli spazi e le attrezzature logistiche (scaffalature, impianti di stoccaggio e picking, macchinari per la movimentazione) al fine di ottimizzare il flusso logistico delle merci e le conseguenti performance.

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

Codice unità di competenza	347
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare i principali dati economico-finanziari dell'azienda relativi al magazzino e le sue giacenze2. Costruire un processo operativo aziendale nelle sue fasi principali, tenendo conto delle specifiche esigenze3. Costruire un'analisi ABC di Pareto per il corretto posizionamento delle merci.4. Costruire una mappa di picking e area stock sulla base delle caratteristiche fisiche e logistiche delle merci.5. Identificare i principali modelli organizzativi con i relativi criteri di articolazione6. Riconoscere e posizionare le principali tipologie di scaffalatura.7. Utilizzare modelli di organizzazione e gestione dei layout di magazzino8. Utilizzare un WMS
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Analisi di Pareto, nozioni di economia aziendale e principali elementi di contabilità per poter ottimizzare la gestione degli aspetti economico contabili2. Parametri di efficienza, produttività e rendimento dei vari layout di magazzino3. Principali meccanismi di funzionamento delle organizzazioni al fine di scegliere le modalità di gestione più idonee allo specifico contesto4. Principali sistemi di WMS5. Principali tecniche di material handling e performances garantite da scaffalature impianti automatici di allestimento e macchinari di movimentazione6. Principi e modelli di organizzazione e strategie d'impresa delle infrastrutture logistiche per individuare la soluzione organizzativa ottimale7. Tecniche di rilevazione e modalità di costruzione di indicatori economico-finanziari a sostegno delle decisioni di approvvigionamento e stoccaggio
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	133
Denominazione AdA	Utilizzo e gestione delle principali leve del marketing e del customer care
Descrizione della performance	Soddisfare le esigenze dei clienti esterni ed interni dei servizi logistici gestendoli in una prospettiva di marketing e customer care

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

Codice unità di competenza	348
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire i rapporti con i clienti in una prospettiva di marketing2. Implementare le applicazioni operative delle principali teorie di marketing e di customer care3. Utilizzare il marketing come supporto all'implementazione delle strategie aziendali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Componenti del sistema aziendale di marketing per ottimizzarne l'utilizzo in termini di efficacia ed efficienza2. Motivazioni, atteggiamenti e comportamenti dei clienti al fine di individuare le esigenze implicite ed esplicite dei clienti stessi3. Tecniche di gestione del prodotto e del prezzo e tecniche di comunicazione e di distribuzione commerciale4. Tecniche e strumenti di analisi della domanda per definire quantitativamente e qualitativamente la domanda dei prodotti/servizi
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	135
Denominazione AdA	Utilizzo di tecniche della logistica e del supply chain management (gestione della catena di fornitura)
Descrizione della performance	Monitorare i processi logistici definendo le linee guida per l'ottimizzazione delle prestazioni finalizzate alla gestione adeguata della catena di approvvigionamento

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

Codice unità di competenza	350
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire i parametri di rotazione delle merci in funzione di stagionalità, tipologia e scadenza2. Individuare/analizzare le voci di costo e i ricavi del ciclo logistico3. Partecipare alla progettazione e all'organizzazione del ciclo logistico nelle diverse infrastrutture4. Utilizzare i sistemi di Business intelligence e WMS per il controllo dei processi5. Utilizzare le principali tecniche di gestione dei materiali adeguate allo specifico contesto organizzativo6. Utilizzare modelli di gestione delle infrastrutture logistiche
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione ATECO delle merci2. Logiche economiche e funzionali dei canali distributivi per poter ottimizzare l'utilizzo dei canali stessi3. Principali componenti del sistema logistico e del Supply Chain Management all'interno delle infrastrutture per gestire in modo ottimale la "catena di approvvigionamento" individuabile all'interno del processo produttivo4. Principi di movimentazione delle merci5. Tecniche di approvvigionamento6. Tecniche e strumenti per l'integrazione logistica verticale in base alle quali ottenere la realizzazione pratica dell'integrazione
Livello EQF	4

Area di attività n°4

Codice AdA	274
Denominazione AdA	Organizzazione e programmazione delle operazioni di spedizione, trasporto, movimentazione e stoccaggio
Descrizione della performance	Ottimizzare le performance relativamente alle attività di trasporto dei materiali, movimentazione e stoccaggio adeguandole ai programmi di consegna e spedizione predefiniti in fase di pianificazione

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

Codice unità di competenza	351
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coordinare le attività relative al collocamento dei materiali nel magazzino, esaminare i prodotti e materiali utilizzando le tecniche stabilite dalle procedure interne (allocazione per indice di rotazione, per riserva, random, ecc.)2. Gestire i centri di distribuzione destinati al ricevimento delle merci dai reparti/stabilimenti di produzione e allo smistamento ed invio delle stesse a clienti o centri di vendita3. Gestire i magazzini industriali, organizzando le operazioni con l'obiettivo di ottimizzare il flusso delle merci4. Gestire le attività di ricevimento, immagazzinamento, picking, imballaggio e spedizione relative al flusso di merci5. Monitorare lo svolgimento delle attività di magazzino utilizzando i principali indici caratteristici (l'utilizzo del F.I.F.O., la percentuale di saturazione, il numero di prodotti non movimentati, ecc.)6. Programmare la manutenzione dei mezzi e delle attrezzature di magazzino
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche prestazionali dei principali fornitori dell'azienda in base alle quali scegliere il fornitore in grado di garantire le performance migliori rispetto alle reali esigenze dell'organizzazione2. Informazioni sui ritorni di merce non conforme e sul livello qualitativo delle operazioni di magazzino per individuare situazioni potenzialmente "pericolose" e conseguente adozione di opportune azioni correttive/preventive3. Meccanismi operativi di coordinamento per gestire le attività delle squadre di lavoro4. Norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino per svolgere le attività in sicurezza, evitando i rischi di infortunio e danneggiamento5. Principali caratteristiche dei materiali utilizzati per l'imballaggio al fine di scegliere gli imballi più adatti a proteggere i prodotti da spedire6. Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci per adottare le modalità più adeguate al contesto specifico di esercizio7. Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, imballaggio, movimentazione e lavorazione per evitare danneggiamenti alle merci durante lo svolgimento di tali attività8. Tipologie di mezzi di trasporto utilizzati nelle attività di magazzino al fine di organizzare lo svolgimento delle attività9. Tipologie di mezzi per il contenimento dei materiali (tipi di contenitori, tipi di pallets) al fine di organizzare l'attribuzione dei mezzi di contenimento più idonei ai prodotti da movimentare
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	435
Denominazione AdA	Gestione amministrativa del magazzino
Descrizione della performance	Gestire le informazioni relative alla movimentazione di ogni prodotto all'interno del magazzino verificando la congruenza (anche attraverso inventari) tra la giacenza fisica e la giacenza contabile e garantendo la rintracciabilità dei prodotti

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

Codice unità di competenza	355
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la verifica delle entrate e delle uscite di ogni prodotto, avvalendosi del registro di magazzino garantendone la rintracciabilità2. Gestire i materiali difettosi, privi di documenti, con confezionamento errato, eccedenti i programmi concordati con i fornitori e le altre casistiche, secondo le procedure di non conformità stabilite a livello aziendale3. Individuare e decodificare le prescrizioni per l'assolvimento degli obblighi fiscali nazionali e internazionali e provvedere all'applicazione degli stessi4. Verificare la corrispondenza tra giacenza fisica e contabile dei prodotti effettuando i necessari inventari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi base per la manutenzione e pulizia dei macchinari per il ricambio della loro attrezzatura aghi, bobine, fili, ecc.2. Informatica di base per effettuare, sul sistema di gestione del magazzino, le operazioni necessarie ad una corretta amministrazione dello stesso3. Metodologie di inventariazione dei prodotti per accertarsi che la giacenza fisica dei prodotti sia conforme alla giacenza contabile4. Modalità e mezzi di pagamento delle transazioni commerciali per assicurare correttezza e tempestività dell'incasso da parte dell'azienda5. Regime fiscale nazionale ed internazionale per rispettare le normative vigenti in materia6. Tecniche di conduzione delle macchine per un loro utilizzo in sicurezza e salvaguardia delle produzioni da sgocciolamenti o contaminazioni di oli e grassi derivanti dalla manutenzione7. Tecniche di gestione contabile del magazzino al fine di garantire il monitoraggio e la rintracciabilità dei prodotti8. Tecniche per la gestione delle non conformità al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti rifiutati dal magazzino in quanto non conformi alle specifiche tecniche
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	50 - Operatore dell'autotrasporto
Descrizione	Conduce - sia sul territorio nazionale che estero - un veicolo destinato al trasporto di merci (furgone, motrice, autoarticolato, ecc.) del quale cura l'ordinaria manutenzione ed efficienza nel rispetto delle regole del settore. E' responsabile della consegna delle merci trasportate, curando la comunicazione con la propria azienda e con i clienti per la gestione degli eventuali imprevisti. Per la direzione dell'attività di autotrasporto di merci o persone, occorre essere iscritto all'apposito albo, previo conseguimento dell'attestato di abilitazione rilasciato dopo la frequenza ad apposito corso e superamento della prova di valutazione finale.
Settore	Trasporti e logistica
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge essenzialmente la sua opera lungo la rete viaria nazionale ed internazionale. Si rapporta direttamente con l'ufficio movimento della propria azienda o di quella per cui opera ed anche con la clientela o rappresentanti della stessa. Per la maggior parte dei casi è un lavoratore autonomo in genere proprietario del mezzo di trasporto, ma può anche essere un lavoratore dipendente o socio di cooperative a proprietà collettiva dei mezzi
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.4.2.3.0 - Conducenti di mezzi pesanti e camion
ATECO 2007	H-49.20.00 - Trasporto ferroviario di merci H-49.41.00 - Trasporto di merci su strada H-49.42.00 - Servizi di trasloco

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	468
Denominazione AdA	Organizzazione delle attività di trasporto
Descrizione della performance	Organizzare e programmare – su base giornaliera e/o settimanale- le varie fasi dell'attività di trasporto con capacità, puntualità, iniziativa e correttezza

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

Codice unità di competenza	358
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Acquisire l'ordine del servizio di trasporto, verificarne il percorso e procedere al controllo delle condizioni del mezzo, della sua rispondenza alle caratteristiche necessarie a seconda della merce trasportata e al rifornimento del mezzo stesso di carburanti2. Pianificare e programmare la combinazione dei vari carichi prelevati da più clienti per lo stesso viaggio (caso particolare del trasporto a collettame).3. Prenotare Slot nave per le eventuali tratte di cabotaggio (Sardegna /continente)4. Prenotare, attraverso appositi sistemi informatici e/o cartacei, gli slot per gli scarichi presso i clienti destinatari.5. Verificare la compatibilità peso/volume del carico assegnato rispetto alla capacità di carico del proprio mezzo di trasporto.6. Verificare la congruità e la conformità dei documenti di viaggio alle regolamentazioni vigenti7. Verificare le commesse di trasporto ottenute per un dato periodo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa ADR2. Norme fondamentali e regolamenti nel settore del trasporto merci in conto proprio e conto terzi, con riferimento anche alla sicurezza del conducente, del mezzo e delle merci trasportate per realizzare le consegne in conformità alle disposizioni esistenti3. Rete stradale del territorio dove si opera, per realizzare le consegne con rapporto ottimale tra qualità del servizio e tempo di realizzazione dello stesso4. Strumenti e sistemi operativi per la pianificazione dei carichi e dei viaggi (sistemi TMS).5. Tipologia e caratteristica delle merci da trasportare per poter applicare, in riferimento alle stesse, le normative esistenti e per realizzare condizioni ottimali di carico rispetto a pesi, volumi e tipi di imballaggio
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20000
Denominazione AdA	Gestione del rapporto di comunicazione con l'azienda e con la clientela
Descrizione della performance	Gestire i flussi comunicativi con gli altri uffici dell'azienda e con gli utenti assicurando tempestività e correttezza di informazioni anche per via telematica ed utilizzando sistemi di tracciabilità per dare evidenza costante dello stato di avanzamento della consegna del carico.

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

Codice unità di competenza	363
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Compilare verbali di esito degli scarichi avvenuti2. Comunicare con la propria azienda (sia per i padroncini che per i dipendenti) per informare di variazioni intervenute nei modi e tempi di trasporto.3. Comunicare nei modi previsti con l'utenza al fine di dare le possibili informazioni relativamente allo stato di avanzamento delle consegne4. Comunicare tempestivamente alla centrale operativa, all'ufficio manutenzione e all'officina eventuali impedimenti, difficoltà o ritardi nell'esecuzione del servizio e problematiche di ordine tecnico/meccanico5. Informare subito qualora ci fossero difficoltà nelle consegne finali e/o riserve da parte del cliente finale sullo scarico delle merci.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Principali sistemi di comunicazione (telefonica- dati – trace and tracking)2. Procedure di rapporto e di comunicazione con l'ufficio manutenzione/officina, Ufficio Movimento per assicurare un rapido intervento dello stesso, per rimuovere problematiche tecniche e meccaniche insorte3. Programmi, itinerari e orari delle linee di trasporto per fornire informazioni corrette e aggiornate4. Rete viaria ed evoluzione dello stato della mobilità nella fase di realizzazione del servizio per concordare con l'ufficio movimento e/o con il cliente l'attualizzazione delle modalità e dei tempi di attuazione del percorso5. Sistemi di prenotazione degli scarichi presso il cliente (Sistemi e portali Mercareon, Trasponeon).6. Software e sistemi di comunicazione per inserire il lavoro del trasporto nel complesso dell'attività aziendale e creare tempestiva informazione all'ufficio movimento/commerciale e/o al cliente
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20001
Denominazione AdA	Carico e scarico merci (su/da automezzi)
Descrizione della performance	Applicare le tecniche di utilizzo di mezzi e strumenti per il carico e lo scarico di merci ed il fissaggio dei carichi, verificando l'idoneità dei mezzi e degli spazi

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

Codice unità di competenza	364
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di fissaggio e sblocco dei carichi2. Applicare tecniche di movimentazione manuale di carichi3. Assistere, controllare e spuntare le operazioni di carico effettuate da terzi4. Azionare le sponde idrauliche connesse al mezzo di trasporto e/o alle ribalte dei punti di carico/scarico.5. Utilizzare i transpallet manuali ed elettrici, in quanto attrezzature utilizzate prevalentemente nei punti di carico e scarico6. Verificare la conformità della merce da caricare alla packing list7. Verificare la presenza di condizioni per il carico, il trasporto e lo scarico delle merci in sicurezza8. Verificare l'idoneità tecnica dei mezzi per il carico e lo scarico delle merci
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa e documentazione per il trasporto delle merci e la circolazione stradale2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza3. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia fissaggio dei carichi nei mezzi di trasporto4. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)5. Simbologie per la caratterizzazione degli imballi6. Tecniche manuali di movimentazione dei carichi
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	20002
Denominazione AdA	Conduzione di autoveicoli adibiti al trasporto merci
Descrizione della performance	Condurre i veicoli destinati al trasporto merci applicando tecniche di guida sicura e nel rispetto della normativa per la circolazione stradale

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

Codice unità di competenza	365
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le prescrizioni normative regolanti la circolazione stradale2. Applicare regole di comportamento in caso di incidente3. Applicare tecniche di guida sicura per autoveicoli adibiti al trasporto di merci4. Applicare tecniche di manutenzione ordinaria che permettano di mantenere in costante esercizio il mezzo di trasporto5. Applicare tecniche di primo soccorso6. Collegare e scollegare le varie unità di trasporto (rimorchi, container, casse mobili) alla parte motrice7. Evitare situazioni critiche che possano compromettere la propria sicurezza, quella delle merci trasportate e quella degli altri utenti stradali.8. Rispettare scrupolosamente le imposizioni di legge in materia di ore di guida e pause /riposi imposti9. Utilizzare le strumentazioni di monitoraggio e rilevazione delle percorrenze e dei tempi di guida e dei sistemi di navigazione satellitare10. Verificare la funzionalità del cronotachigrafo per il controllo dei tempi di guida e di riposo del conducente, quando richiesto da normativa e regolamenti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei diversi tipi di strada e condizioni di guida di diversi tipi di veicolo e relative norme di comportamento2. Formalità amministrative e documenti necessari per la circolazione dei veicoli3. Lingua inglese tecnica livello base (ambito: stradale e trasporti)4. Normativa e documentazione per il trasporto delle merci e la circolazione stradale5. Nozioni sulla struttura e il funzionamento di veicoli a motore, malfunzionamenti ricorrenti nei veicoli e sistemi di sicurezza dei veicoli6. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)7. Strumentazioni di monitoraggio e rilevazione delle percorrenze e dei tempi di guida8. Tecniche di guida sicura9. Tecniche di primo soccorso10. Tecniche di utilizzo di sistemi di navigazione satellitare e lettura di carte stradali per la pianificazione del percorso
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	20003
Denominazione AdA	Consegna delle merci in seguito a trasporto stradale
Descrizione della performance	Consegnare le merci trasportate nel rispetto degli accordi con il proprio cliente e con il destinatario (qualora non coincidente con il proprio cliente). Ritirare, previo accordo, le unità di carico vuote/rese ed eventuali merci rese, ed in genere gestire la Reverse Logistics.

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

Codice unità di competenza	366
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Confermare l'avvenuta consegna dei vari colli di merce e/o unità di carico, attraverso i sistemi di tracking dati in dotazione2. Curare la parte documentale relativa alla consegna di merci trasportate su strada e successiva archiviazione, in particolare i DDT (documenti di trasporto) ed i borderò riassuntivi3. Prelevare resi e unità di carico vuote a fronte di un Nuovo DDT e di una bolletta che identifica la restituzione delle unità di carico (per EPAL)4. Ricevere pagamenti dal destinatario per poi consegnare i soldi al mandante, nei casi di merce data in contrassegno; sbrigare i corrispondenti adempimenti amministrativi5. Verificare la integrità e lo stato conservativo delle merci assieme al destinatario, eventualmente effettuare la consegna con diritto di riserva
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazioni e caratteristiche merceologiche delle merci da gestire2. Lingua inglese tecnica livello base (ambito: stradale e trasporti)3. Modalità e mezzi di pagamento delle transazioni commerciali per assicurare correttezza e tempestività dell'incasso da parte dell'azienda4. Normativa e documentazione per il trasporto delle merci e la circolazione stradale5. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza6. Simbologie per la caratterizzazione degli imballi7. Tecniche di archiviazione dei documenti8. Tecniche di comunicazione e di relazione
Livello EQF	3