

SEZIONE B) _ FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO DEI PERCORSI DI DIPLOMA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO AGRICOLO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico agricolo svolge in autonomia, a seconda dell'indirizzo, attività inerenti all'allevamento di animali, alle coltivazioni arboree e legnose, alle coltivazioni erbacee, all'orto/floricoltura, alla produzione vivaistica, alla cura e manutenzione del verde.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Coltivazione di piante erbacee e legnose - Ortoflorovivaismo e verde
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico agricolo</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra - Produzione di piante ornamentali e fiori in vivaio - Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	<p>Gestione di allevamenti</p> <p>01.41.00 Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo</p> <p>01.42.00 Allevamento di bovini e bufalini da carne</p> <p>01.43.00 Allevamento di cavalli e altri equini</p> <p>01.44.00 Allevamento di cammelli e camelidi</p> <p>01.45.00 Allevamento di ovini e caprini</p> <p>01.46.00 Allevamento di suini</p> <p>01.47.00 Allevamento di pollame</p> <p>01.49.10 Allevamento di conigli</p> <p>01.49.20 Allevamento di animali da pelliccia</p> <p>01.49.90 Allevamento di altri animali nca</p> <p>01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari)</p> <p>01.49.30 Apicoltura</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti</p> <p>01.21.00 Coltivazione di uva</p> <p>01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale</p> <p>01.23.00 Coltivazione di agrumi</p> <p>01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo</p> <p>01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio</p> <p>01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi</p> <p>01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande</p> <p>01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche</p> <p>01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale)</p> <p>01.30.00 Riproduzione delle piante</p> <p>Ortoflorovivaismo e verde</p> <p>01.19.10 Coltivazioni di fiori in piena aria</p> <p>01.19.20 Coltivazione di fiori in colture protette</p> <p>01.30.000 Riproduzione delle piante</p>

<p>REFERENZIAZIONE CP 2011 ISTAT</p>	<p>Gestione di allevamenti</p> <p>6.4.2.1.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini</p> <p>6.4.2.2.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini</p> <p>6.4.2.3.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini</p> <p>6.4.2.4.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli</p> <p>6.4.2.5.0 Allevatore di bestiame misto</p> <p>6.4.2.9.0 Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p> <p>6.4.1.2.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie</p> <p>6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili</p> <p>6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.4.3.2.1 Conduuttori di macchine raccogliatrici, trinciatrici e pressatrici agricole</p> <p>7.4.3.2.2 Conduuttori di mietitrebbiatrici</p> <p>7.4.3.2.3 Conduuttori di macchine per la raccolta di prodotti agricoli (barbabietole, patate, frutta, uva e ortive)</p> <p>Ortoflorovivaismo e verde</p> <p>6.4.1.3.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali</p> <p>6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili</p>
---	---

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose ADA.1.241.799 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio ADA.1.241.800 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.1.241.801 - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.1.241.802 - Produzione vivaistica di materiale di propagazione ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio ADA.1.242.805 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini ADA.1.242.806 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità 2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
<p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità</p>	<p>3. Collaborare al monitoraggio e al controllo della produzione, gestendo informazioni a supporto dell'utilizzo di indicatori per la verifica di coerenza tra la programmazione e quanto effettivamente prodotto e per l'individuazione e attuazione di interventi correttivi</p>
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio</p>	<p>4. Curare lo stoccaggio e la conservazione di prodotti attinenti la produzione, nel rispetto delle regole di stoccaggio, delle procedure previste e degli standard conservativi, attuando in caso di non conformità le misure correttive previste</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Gestione di allevamenti
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento	1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Coltivazione di piante erbacee e legnose
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra	1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Ortoflorovivaismo e verde
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.241.799 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio ADA.1.241.800 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.1.241.801 - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.1.241.802 - Produzione vivaistica di materiale di propagazione ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio	1. Intervenire nella produzione vivaistica, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.242.804 - Progettazione di aree verdi, parchi e giardini, e pianificazione delle fasi operative ADA.1.242.805 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini ADA.1.242.806 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini	2. Realizzare, curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini nel rispetto degli equilibri ambientali 3. Collaborare alla progettazione di aree verdi, parchi e giardini sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
3. Collaborare al monitoraggio e al controllo della produzione, gestendo informazioni a supporto dell'utilizzo di indicatori per la verifica di coerenza tra la programmazione e quanto effettivamente prodotto e per l'individuazione e attuazione di interventi correttivi	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	- Esecuzione degli interventi correttivi della produzione
ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità	- Esecuzione dei controlli qualitativi del prodotto/servizio e del processo secondo le procedure e i cicli definiti - Elaborazione di report e resoconti sui documenti gestionali di controllo qualità

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
4. Curare lo stoccaggio e la conservazione di prodotti attinenti la produzione, nel rispetto delle regole di stoccaggio, delle procedure previste e degli standard conservativi, attuando in caso di non conformità le misure correttive previste	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata	- Controllo degli impianti per la raccolta meccanizzata dei prodotti di allevamento - Esecuzione della raccolta dei prodotti di allevamento - Esecuzione delle operazioni per lo stoccaggio dei prodotti di allevamento - Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature - Controllo della linea di refrigerazione dei prodotti di allevamento - Primo controllo dei prodotti di allevamento (es.esame visivo)
ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose	- Monitoraggio del grado di maturazione di piante e frutti - Esecuzione della raccolta (manuale e meccanizzata) dei prodotti - Esecuzione della prima lavorazione dei prodotti raccolti (es. pulitura, vagliatura, essiccazione, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la raccolta di piante da semina e/o da frutto - Esecuzione delle operazioni di post-raccolta (es. pre-refrigerazione, pre-stoccaggio, ecc.) - Conservazione dei prodotti - Valutazione della qualità dei prodotti - Esecuzione e controllo della refrigerazione e dello stoccaggio
ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio	- Monitoraggio del grado di sviluppo di piante, ortofrutticole, ornamentali e fiori - Esecuzione della raccolta del materiale vivaistico - Esecuzione della prima lavorazione del materiale vivaistico raccolto (es. pulitura, calibratura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la raccolta di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori - Conservazione del materiale vivaistico - Valutazione della qualità del materiale vivaistico prodotto - Recupero e sterilizzazione dei contenitori fuori suolo - Imballaggio dl materiale vivaistico per la spedizione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Gestione di allevamenti**

1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento	<ul style="list-style-type: none">- Cura dell'alimentazione degli animali- Controllo dello stato di salute degli animali- Custodia e sorveglianza degli animali- Realizzazione delle operazioni di pulizia degli animali- Pulizia e igienizzazione degli allevamenti all'aperto- Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali- Smaltimento delle acque reflue e dei rifiuti organici in base alle norme sulla tutela ambientale- Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature- Controllo dei parametri di fertilità degli animali- Controllo parametri tecnico-operativi delle macchine automatizzate (es. robot di mungitura, robot per la preparazione della razione alimentare)- Avvicinamento e familiarizzazione con l'animale- Adozione di comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia dell'animale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Coltivazione di piante erbacee e legnose	
1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta dei macchinari/attrezzature in base al tipo di lavorazione del terreno da eseguire - Realizzazione delle lavorazioni di messa a coltura per i terreni mai coltivati (es. estirpazione con apripista, spietramento, spianamento, dissodamento, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni principali per la semina, il trapianto e la piantagione di specie erbacee, orticole e legnose (es. sterro, rinnovo, aratura, fresatura, vangatura, ecc.) - Realizzazione delle operazioni per l'interramento di ammendanti e concimi - Realizzazione delle lavorazioni complementari di preparazione del suolo alla semina (es. estirpatura, erpicatura, rullatura, livellatura, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni di coltivazione successive alla semina (es. sarchiatura, zappatura, rincalzatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la lavorazione del terreno - Esecuzione delle operazioni di falsa semina - Esecuzione delle operazioni di solarizzazione -
ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo più idoneo per la semina, il trapianto e/o la piantagione delle diverse specie vegetali - Esecuzione delle operazioni per la selezione del materiale vegetale da seminare e/o piantare - Realizzazione della semina a dimora delle diverse specie vegetali in pieno campo e in serra - Realizzazione di semenzai e/o piantonai - Realizzazione di trapianti per la messa a dimora di piante (es. orticole, erbacee, legnose, ecc.) in pieno campo e in serra - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la semina e la piantagione - Controllo della germinazione ed accrescimento delle specie orticole
ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo per la realizzazione degli innesti - Scelta del tipo di innesto da eseguire (quando non confligge con normativa vivaistica e sanitaria) - Esecuzione delle operazioni di innesto (es. modifica della pianta porta innesto, inserimento della marza, ecc.) - Esecuzione dell'innesto erbaceo per le specie orticole - Selezione dei rami e delle branche delle piante legnose in base al tipo di potatura da eseguire - Esecuzione delle operazioni di taglio per la potatura di piante legnose - Esecuzione delle operazioni per la potatura di piante erbacee (es. scacchiatura, cimatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni accessorie alla potatura (es. applicazione sostegni, legatura rami, ecc.) - Esecuzione delle operazioni per la raccolta dei residui vegetali eliminati con la potatura - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per gli innesti - Individuazione del periodo per la realizzazione delle potature - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per le potature
ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio della crescita delle piante - Esecuzione delle operazioni di trattamento per la prevenzione e la cura dei parassiti delle piante - Esecuzione delle operazioni per la concimazione delle piante - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di impianti, macchine e attrezzature - Monitoraggio dello stato nutrizionale della coltura tramite diagnostica fogliare - Controllo biologico e integrato dei parassiti - Controllo delle infestanti - Esecuzione delle operazioni per il drenaggio e l'irrigazione delle piante

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Ortoflorovivaismo e verde	
1. Intervenire nella produzione vivaistica e nella coltivazione, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.241.799 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta dei macchinari/attrezzature in base al tipo di lavorazione del terreno da eseguire - Realizzazione delle lavorazioni principali per la semina e il trapianto (es. sterro, reintegro, aratura, fresatura, vangatura, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni complementari di preparazione del suolo alla semina ed al trapianto (es. estirpatura, erpicatura, rullatura, livellamento, ecc.) - Realizzazione delle operazioni per l'interramento di ammendanti e concimi - Realizzazione delle operazioni per la preparazione dell'area colturale - Scarico manuale o meccanico delle piante - Trapianto manuale o meccanico delle piante con eventuale potatura delle radici - Preparazione del substrato e del bancale di radicazione delle talee - Manutenzione meccanica o manuale dei sentieri interfila - Scelta del materiale di propagazione (semi, piantine, rizomi, bulbi, cormi, ecc.) per la produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra - Realizzazione delle operazioni per la propagazione delle specie ortofrutticole, ornamentali e di fiori
ADA.1.241.800 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore fuori suolo in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta del materiale di propagazione (semi, piantine, rizomi, bulbi, cormi, ecc.) per la produzione di piante, ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitori fuori suolo - Scarico del substrato pronto e del materiale di propagazione da trapiantare - Preparazione manuale o meccanica del substrato - Scelta del contenitore fuori suolo (vaso, contenitore alveolare, ecc.) più idoneo - Livellamento del soprassuolo - Allestimento dei sistemi di coltivazione senza suolo - Invasatura manuale o meccanica delle piantine con riempimento di vasi con substrato - Semina manuale o meccanica di semi o bulbi - Distensione e aggancio/riavvolgimento e sgancio dei teli ombreggianti alla struttura protettiva - Trasporto (manuale o meccanico) e collocazione dei contenitori fuori suolo su terreno o in bancali, sotto gli ombrai o in serra - Sostituzione telo di copertura - Utilizzo di kit per analisi sintetiche e veloci di routine in diverse fasi del processo produttivo
ADA.1.241.801 - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione e ottimizzazione dei cicli produttivi (es. introduzione di innovazioni tecniche e tecnologiche, individuazione delle criticità dei cicli di coltivazione, combinazioni ottimali tra selezioni colturali e tecniche colturali, ecc.) - Monitoraggio della crescita delle piante ed uso di fitoregolatori - Esecuzione delle operazioni di trattamento per la prevenzione e la cura delle malattie delle piante - Esecuzione delle operazioni per la concimazione delle piante anche con fertirrigazione - Esecuzione delle operazioni per il drenaggio e l'irrigazione delle piante - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di impianti, macchine e attrezzature - Monitoraggio dello stato nutrizionale della coltura tramite diagnostica fogliare e analisi del substrato - Controllo biologico e integrato dei parassiti - Controllo delle infestanti - Potatura e cimatura della vegetazione - Analisi e monitoraggio dell'acqua di irrigazione e/o fertirrigazione - Controllo ambientale di temperatura, umidità e radiazione

ADA.1.241.802 - Produzione vivaistica di materiale di propagazione	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione di semenzai - Prelievo di talee - Esecuzione della micropropagazione (es. scelta e disinfezione dell'espianto, moltiplicazione via sub-coltura, radicazione propaguli, acclimatazione, ecc.) - Esecuzione degli innesti - Scelta del substrato colturale - Messa a dimora nel bancale di radicazione delle talee - Controllo dei patogeni e dei parassiti - Realizzazione delle operazioni di irrigazione - Controllo ambientale di temperatura, umidità, radiazione e substrato colturale - Valutazione qualità del materiale di propagazione - Prova di germinabilità e trattamenti pre-germinativi (coldpriming, osmopriming, ecc.) dei semi
ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio del grado di sviluppo di piante, ortofrutticole, ornamentali e fiori - Esecuzione della raccolta del materiale vivaistico - Esecuzione della prima lavorazione del materiale vivaistico raccolto (es. pulitura, calibratura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la raccolta di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori - Conservazione del materiale vivaistico - Valutazione della qualità del materiale vivaistico prodotto - Recupero e sterilizzazione dei contenitori fuori suolo - Imballaggio di materiale vivaistico per la spedizione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Ortoflorovivaismo e verde	
2. Realizzare, curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini nel rispetto degli equilibri ambientali	
3. Collaborare alla progettazione di aree verdi, parchi e giardini sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.242.804 - Progettazione di aree verdi, parchi e giardini, e pianificazione delle fasi operative	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi della domanda del cliente - Indagine preliminare sito e indagine documentale di fattibilità - Acquisizione della cartografia ed esecuzione di rilievi metrici e topografici - Individuazione di soluzioni progettuali funzionali alle caratteristiche e alle condizioni climatiche dell'area anche in relazione ad eventuali vincoli o prescrizioni - Elaborazione del progetto preliminare di fattibilità - Elaborazione del progetto esecutivo - Valutare e delineare la dimensione economica dell'opera progettata - Stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva, dal verde agli elementi infrastrutturali (misure, materiali, ecc.) - Valutazione del capitolato e dei dati tecnici per la scelta delle diverse soluzioni realizzative - Adeguamento delle operazioni colturali alle specificità infrastrutturali del progetto (es. impianto di irrigazione, illuminazione, pavimentazione, ecc.) - Valutazione della qualità del materiale verde previsto dal progetto - Valutazione della disposizione e della tipologia di arredi alle esigenze e caratteristiche della composizione vegetale dell'area
ADA.1.242.805 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini	<ul style="list-style-type: none"> - Esame della documentazione progettuale - Realizzazione delle opere a verde e montaggio di arredo ornamentale (es. pergolati, panchine, cestini, pavimentazione, attrezzature ludiche, ecc.) - Realizzazione di impianti di irrigazione - Lavorazione del terreno delle aree verdi, con modalità differenziate in funzione del tipo di impiego (es. semina di prato, messa a dimora di piante, ecc.) - Messa a dimora di piante arboree e arbustive - Realizzazione del prato mediante semina o impiego di prato pronto - Realizzazione di opere di supporto per gli impianti di illuminazione -
ADA.1.242.806 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini	<ul style="list-style-type: none"> - Taglio erba eseguito secondo le modalità previste (es. con o senza raccolta, metodo mulching, trinciatura, ecc.) - Irrigazione di essenze arboree, arbustive e prato, mediante impianto irriguo automatizzato (programmazione) o manualmente al bisogno - Esecuzione delle operazioni di concimazione a piante, arbusti, prato, mediante l'impiego di prodotti adeguati - Preservazione di piante, arbusti e prato da agenti patogeni, fitofagi e climatici mediante l'utilizzo di presidi fitosanitari autorizzati - Potatura di piante arbustive a seconda della forma di allevamento e sesto di impianto - Potatura di piante arboree (alto fusto) con l'ausilio di mezzi elevatori (piattaforma) o in tree climbing - Raccolta del materiale vegetale di risulta e successivo conferimento in luoghi autorizzati allo smaltimento/recupero - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature, impianti di irrigazione - Verifica di stabilità delle alberature mediante le metodologie diagnostiche più avanzate e più adatte alle circostanze riscontrate (V.T.A., protocollo S.I.A. ecc)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA 2

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

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 3

Collaborare al controllo della produzione, gestendo informazioni a supporto dell'utilizzo di indicatori per la verifica di coerenza tra la programmazione e quanto effettivamente prodotto e per l'individuazione e attuazione di interventi correttivi

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi e procedure per l'esecuzione di un piano di monitoraggio, controllo e verifica - Applicare procedure per la gestione delle non conformità - Confrontare dati rilevati e specifiche ricevute - Effettuare il calcolo dei costi di produzione - Identificare punti critici e punti monitorabili delle procedure di lavoro - Interpretare un'analisi di bilancio aziendale - Redigere documenti descrittivi delle procedure di lavoro - Utilizzare reportistica per la rilevazione di dati utili alla consuntivazione delle attività - Utilizzare reportistica tecnica e resoconti rispetto all'esecuzione dei controlli qualitativi del prodotto - Utilizzare strumenti di misura e verifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicativi dedicati alla gestione ed all'elaborazione dei flussi di dati - Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Normativa di riferimento per il settore, - Normative di riferimento - Procedure di qualità - Procedure, tecnologie e tecniche di monitoraggio e controllo - Prodotti a denominazione a marchio e certificati - Tecniche di elaborazione e presentazione dei dati

COMPETENZA 4

Curare lo stoccaggio e la conservazione di prodotti attinenti la produzione, nel rispetto delle regole di stoccaggio, delle procedure previste e degli standard conservativi, attuando in caso di non conformità le misure correttive previste

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare misure correttive previste - Applicare norme e regole di stoccaggio e conservazione per le diverse tipologie merceologiche dei prodotti - Applicare tecniche di stoccaggio dei prodotti - Applicare tecniche e procedure conservative dei prodotti in base alle tipologie merceologiche - Identificare le indicazioni obbligatorie per l'etichettatura dei principali prodotti agroalimentari (vino, olio, confetture, miele) - Realizzare controlli fisici degli stocks - Utilizzare sistemi informatici/digitali a supporto dei processi di stoccaggio e immagazzinamento - Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare - Verificare i livelli quantitativi e qualitativi delle giacenze e scorte 	<ul style="list-style-type: none"> - Il mercato agroalimentare: caratteristiche e dinamiche - Normativa di riferimento (Reg. CE 1169/2911 e allegati) - Norme e regole per la gestione dello stoccaggio e conservazione delle diverse tipologie merceologiche dei prodotti di settore - Sistemi di autocontrollo alimentare (Haccp) - Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare - Strumenti, tecniche e tecnologie di misurazione e monitoraggio dei parametri qualitativi e quantitativi. - Tecniche e sistemi di stoccaggio, conservazione, trattamento conservativo

COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Gestione di allevamenti****COMPETENZA 1**

Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni- Applicare tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata- Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto- Applicare tecniche e metodiche di allevamento- Applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali- Applicare tecniche per la preparazione e la somministrazione della razione alimentare- Utilizzare sistemi di controllo ed automatizzazione delle razioni alimentari e della mungitura- Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche dei foraggi e mangimi- Caratteristiche dei materiali e attrezzi utilizzati in allevamento- Caratteristiche ed esigenze degli animali da allevamento- Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico- Elementi di zootecnia- Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione- Forme di riproduzione e di fecondazione- Forme e tecniche di somministrazione dei foraggi e mangimi- Metodi di assistenza al parto- Metodi di profilassi- Normativa in campo zootecnico- Principi e tecniche di agricoltura sostenibile- Processi produttivi sostenibili- Sistemi delle produzioni animali- Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare- Strumenti per la valutazione dell'efficienza produttiva- Tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento- Tecniche e pratiche per la produzione a massima resa e per il rispetto della salute degli animali e del consumatore- Tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura- Trattamento e conservazione degli alimenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Coltivazione di piante erbacee e legnose****COMPETENZA 1**

Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare la normativa sul corretto smaltimento/recupero dei materiali vegetali di risulta- Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree o arbustive, erbacee, ortofloricole- Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno- Impiegare procedure e metodi per la raccolta dei prodotti- Supportare la pianificazione delle produzioni in termini di scelta dei sesti di impianto, dei tempi di impianto e di individuazione delle varietà da mettere in produzione- Utilizzare sistemi di protezione del terreno, delle piante e delle acque- Utilizzare strumenti di monitoraggio anche remoto delle colture protette e in pieno campo- Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare	<ul style="list-style-type: none">- Elementi fertilizzanti del suolo- Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni- Esigenze nutrizionali- Fertilizzanti e concimi- Fitopatie e fisiopatie- Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici- Normativa in materia di scarti verdi- Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile di prodotti fitosanitari- Principali sistemi e forme di allevamento- Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante- Principali tecniche di raccolta dei prodotti- Principi e tecniche di agricoltura sostenibile- Processi produttivi sostenibili- Sistemi delle produzioni vegetali- Sistemi informativi di supporto decisionale- Strumenti informativi per il monitoraggio delle colture protette e in pieno campo- Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare

COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Ortoflorovivaismo e verde****COMPETENZA 1**

Intervenire nella produzione vivaistica e nella coltivazione, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i piani di rotazione e consociazione - Applicare le principali tecniche agronomiche di lavorazione del terreno e concimazione organica - Applicare le tecniche di semina e trapianto delle piante orticole e ornamentali - Applicare semplici analisi chimiche del substrato - Applicare tecniche di coltivazione fuori suolo in idroponica e substrato - Applicare tecniche di concimazione chimica e fertirrigazione - Applicare tecniche di controllo climatico nelle strutture di protezione (luce, temperatura, umidità) - Applicare tecniche di controllo degli agenti patogeni e agenti di danno animali e vegetali - Applicare tecniche di controllo della qualità del materiale di propagazione - Applicare tecniche di potatura secca e verde - Applicare tecniche di propagazione gamica ed agamica delle piante - Applicare tecniche di rinvaso delle piante - Applicare tecniche e utilizzare strumenti per le operazioni di irrigazione delle piante - Classificare le piante e identificare le principali famiglie botaniche - Identificare le parti morfologiche delle piante e relative funzioni - Monitorare la crescita delle piante e applicare le tecniche colturali specifiche per ogni coltura - Preparare il prodotto ornamentale per la vendita - Raccogliere i prodotti orticoli e applicare le tecniche di prima lavorazione (selezione, pulitura, calibratura, ecc) conservazione e confezionamento) - Scegliere i substrati di coltivazione e terricci per la semina e trapianti - Scegliere il contenitore idoneo per la propagazione e coltivazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Ammendamento e concimi organici - Classificazione delle piante e principali famiglie botaniche - Concimi chimici e chimici idrosolubili per la fertirrigazione - Elementi di botanica generale e sistematica - Elementi fertilizzanti del suolo - Fertirrigazione, preparazione delle soluzioni nutritive e distribuzione - Miglioramento genetico dei vegetali - Modalità e tecniche di gestione del clima nelle strutture di protezione - Normativa vigente sulla certificazione del materiale di propagazione - Nutrizione vegetale e fabbisogni - Piani di difesa - Piani di rotazione e consociazione - Principali agenti patogeni e di danno animale e vegetale - Principali fitopatie e fisiopatie - Principali tecniche di raccolta dei prodotti orticoli e preparazione dei prodotti ornamentali - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Procedure di analisi di pH ed EC del substrato - Prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione - Propagazione gamica e agamica - Schede tecniche delle colture ortofloricole - Strumenti informatici/digitali per il monitoraggio delle colture protette e in pieno campo - Substrati di coltivazione organici e inorganici e terricci - Tecniche di coltivazione fuori suolo in idroponica e substrato - Tecniche di lavorazione del terreno - Tecniche di potatura delle piante orticole e ornamentali - Tecniche di semina e trapianto delle piante orticole e ornamentali - Tipologie di contenitori per la propagazione e la coltivazione

COMPETENZA 2

Realizzare, curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini nel rispetto degli equilibri ambientali.

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Allestire siepi - Applicare i corretti abbinamenti di colore - Applicare i corretti abbinamenti di forma e proporzione - Applicare le normative di riferimento - Applicare tecniche di controllo degli agenti patogeni e agenti di danno animali e vegetali - Applicare tecniche di lavorazione e sistemazione del terreno - Applicare tecniche di raccolta e conferimento del materiale vegetale di risulta - Applicare tecniche per la piantumazione di arbusti e alberi - Applicare tecniche per la semina, gestione e sfalcio dei prati ornamentali - Elaborare lo schizzo di un'area verde - Eseguire la potatura degli arbusti ornamentali - Identificare le parti morfologiche delle piante e relative funzioni - Identificare le principali specie utilizzate nel verde - Leggere e interpretare disegni e/o elaborati tecnici - Posare materiali e allestire manufatti di un'area verde - Utilizzare attrezzi e strumenti per la costruzione e manutenzione di aree verdi 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzi, strumenti e materiali per la costruzione e manutenzione di aree verdi - Classificazione delle piante, principali piante ornamentali e loro caratteristiche - Colori forme, caratteri e proporzioni - Coltivazione di arbusti e alberi ornamentali - Elementi di botanica generale e sistematica - Elementi di disegno tecnico - Manufatti e materiali di un'area verde - Normative di settore - Piani di difesa - Potatura degli arbusti ornamentali - Principali fitopatie e fisiopatie - Principi e tecniche di realizzazione, cura e manutenzione sostenibile di aree verdi - Prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione - Siepi e loro gestione - Tecniche agronomiche e colturali per la gestione e manutenzione di aree verdi - Tecniche di gestione e sfalcio del prato ornamentale - Tecniche di lavorazione, sistemazione e concimazione del terreno - Tecniche di semina del prato ornamentale - Tecniche di trapianto e zollatura

COMPETENZA 3

Collaborare alla progettazione di aree verdi, parchi e giardini sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare nozioni basilari relative alla disciplina giuridica del verde urbano - Applicare stili e regole estetiche per la combinazione delle diverse specie - Applicare tecniche di misurazione - Cogliere le caratteristiche del sito - Effettuare la manutenzione dell'impianto di irrigazione - Elaborare e presentare leggere e interpretare un disegno - Elaborare un preventivo - Identificare le parti morfologiche delle piante e relative funzioni - Identificare le principali specie utilizzate nel verde - Scegliere e combinare le specie a seconda delle caratteristiche dell'area verde - Scegliere l'impianto di irrigazione - Supportare l'elaborazione e la presentazione di un'idea progettuale sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente - Valorizzare negli interventi le principali caratteristiche di diverse tipologie di giardino 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicativi di progettazione di settore - Classificazione delle piante, principali piante ornamentali e loro caratteristiche - Colori, forme, caratteri e proporzioni - Concetti relativi alla tutela della biodiversità - Elementi di paesaggistica - Elementi di preventivistica - Impianti irrigui - Impianti tecnologici relativi alle aree verdi - Preventivo - Principi base e fondamentali di diritto urbanistico e nella materia del governo del territorio - Sostenibilità economica ed ecologica del progetto in termini di consumi di risorse, di impiego di agrofarmaci, di fabbisogno manutentivo - Specie di piante: tipologie e destinazione d'uso - Tecniche di misurazione - Tecniche e convenzioni del disegno

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO AGRICOLO FORESTALE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico agricolo forestale svolge in autonomia attività relative alla creazione e gestione di superfici boschive ai fini della protezione del territorio e della produzione di legname per scopi energetici o costruttivi, alla cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico agricolo - Gestione di aree boscate e forestali
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	Gestione di aree boscate e forestali 02.10.00 Silvicoltura e altre attività forestali 02.20.00 Utilizzo di aree forestali 02.40.00 Servizi di supporto per la silvicoltura
REFERENZIAZIONE CP 2011 ISTAT	Gestione di aree boscate e forestali 6.4.4.1.1 Abbattitori di alberi e rimboschitori 7.4.3.3.0 Conduuttori di macchine forestali

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.243.811 - Interventi di imboschimento e rimboschimento ADA.1.243.812 - Interventi per il governo, lo sviluppo delle piante e le cure colturali forestali ADA.1.243.813 - Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.243.811 - Interventi di imboschimento e rimboschimento ADA.1.243.812 - Interventi per il governo, lo sviluppo delle piante e le cure colturali forestali ADA.1.243.813 - Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale	2. Intervenire nella creazione e gestione di superfici boschive ai fini della protezione del territorio e della produzione di legname per scopi energetici o costruttivi, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto degli equilibri ambientali 3. Intervenire nella cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale assicurando gli standard specifici correlati al rispetto degli equilibri ambientali

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
<p>2. Intervenire nella creazione e gestione di superfici boschive ai fini della protezione del territorio e della produzione di legname per scopi energetici o costruttivi, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto degli equilibri ambientali</p> <p>3. Intervenire nella cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale assicurando gli standard specifici correlati al rispetto degli equilibri ambientali</p>	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.243.811 - Interventi di imboschimento e rimboschimento	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione del terreno per la messa a dimora di piante in interventi di rimboschimento e imboschimento mediante adeguate tecniche agronomiche (es. a buca, a colpo di zappa, a lavorazione andante, ecc.) - Messa a dimora di piante con l'adozione della tecnica agronomica più idonea (es. fitocella, vaso, radice nuda, ecc.) - Installazione dei tutori - Esecuzione delle operazioni per la semina diretta - Realizzazione delle cure colturali post-impianto - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature e DPI
ADA.1.243.812 - Interventi per il governo, lo sviluppo delle piante e le cure colturali forestali	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo per la realizzazione delle potature, spalcatore, sfolli e diradamenti - Selezione delle piante, dei rami e delle branche da eliminare negli interventi di potatura, spalcatore, sfollo e diradamento - Esecuzione delle attività di potatura e spalcatore - Esecuzione delle attività di sfollo e diradamento - Esecuzione dei trattamenti fitosanitari (es. utilizzo antiparassitari, fertilizzanti ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature e DPI - Esecuzione delle operazioni per la raccolta dei residui vegetali eliminati - Valutazione delle condizioni vegetative e fitosanitarie
ADA.1.243.813 - Operazioni di taglio e allestimento in un cantiere forestale	<ul style="list-style-type: none"> - Taglio del cimale e dei rami (sramatura) - Taglio del tronco in assortimenti di dimensioni definite (depezzatura) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature e DPI - Esecuzione di tagli speciali (tacca profonda, taglio di punta, controcorrezione laterale, ecc..) - Esecuzione tacca di direzione e taglio - Verifiche preliminari per la realizzazione dell'abbattimento delle piante (esame dell'albero, scelta della direzione di abbattimento e delle vie di fuga, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Intervenire nella creazione e gestione di superfici boschive ai fini della protezione del territorio e della produzione di legname per scopi energetici o costruttivi, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi e pratiche relative all'impianto di nuove superfici boschive- Utilizzare tecniche d'intervento per favorire l'accrescimento e la produzione di legname	<ul style="list-style-type: none">- Metodi, tecniche e strumenti nei lavori nel bosco- Principi e tecniche di agricoltura sostenibile- Tecniche e metodi di coltivazione, d'impianto e di rimboschimento- Tecniche per favorire l'accrescimento e la produzione di legna- Tipologie di piante arboree e arbustive tipiche del territorio

COMPETENZA 3

Intervenire nella cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale assicurando gli standard specifici correlati al rispetto degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi e tecniche di rinverdimento, protezione del terreno e dei corsi d'acqua- Applicare tecniche per la cura e difesa del bosco, dei pascoli e delle vie di comunicazione- Utilizzare tecniche di intervento a tutela e protezione delle bellezze naturali del territorio e paesaggio	<ul style="list-style-type: none">- Malattie e parassiti nell'ambito della silvicoltura- Metodiche di base di controllo ambientale- Principi e tecniche di agricoltura sostenibile- Sistema di difesa e di cura del terreno e delle acque- Tecniche di cura dell'ambiente silvestre e naturale

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO IMPRENDITORE AGRICOLO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico imprenditore agricolo organizza, gestisce e sviluppa attività/progetti aziendali, garantendo efficienza e redditività aziendale/progettuale e promuovendo una cultura orientata alla valorizzazione del comparto agricolo nell'ambito dell'economia del territorio.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Apicoltura - Coltivazione di piante erbacee e legnose - Ortoflorovivaismo e verde
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico agricolo</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra - Produzione di piante ornamentali e fiori in vivaio - Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	<p>Gestione di allevamenti</p> <p>01.41.00 Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo</p> <p>01.42.00 Allevamento di bovini e bufalini da carne</p> <p>01.43.00 Allevamento di cavalli e altri equini</p> <p>01.44.00 Allevamento di cammelli e camelidi</p> <p>01.45.00 Allevamento di ovini e caprini</p> <p>01.46.00 Allevamento di suini</p> <p>01.47.00 Allevamento di pollame</p> <p>01.49.10 Allevamento di conigli</p> <p>01.49.20 Allevamento di animali da pelliccia</p> <p>01.49.90 Allevamento di altri animali nca</p> <p>01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari)</p> <p>01.49.30 Apicoltura</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti</p> <p>01.21.00 Coltivazione di uva</p> <p>01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale</p> <p>01.23.00 Coltivazione di agrumi</p> <p>01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo</p> <p>01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio</p> <p>01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi</p> <p>01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande</p> <p>01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche</p> <p>01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale)</p> <p>01.30.00 Riproduzione delle piante</p> <p>Ortoflorovivaismo e verde</p> <p>01.19.10 Coltivazioni di fiori in piena aria</p> <p>01.19.20 Coltivazione di fiori in colture protette</p> <p>01.30.000 Riproduzione delle piante</p>

<p>REFERENZIAZIONE CP 2011 ISTAT</p>	<p>1.3.1.1.0 Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca</p> <p>Gestione di allevamenti</p> <p>6.4.2.1.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini</p> <p>6.4.2.2.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini</p> <p>6.4.2.3.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini</p> <p>6.4.2.4.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli</p> <p>6.4.2.5.0 Allevatore di bestiame misto</p> <p>6.4.2.9.0 Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p> <p>6.4.1.2.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie</p> <p>6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili</p> <p>6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.4.3.2.1 Conduuttori di macchine raccogliatrici, trinciatrici e pressatrici agricole</p> <p>7.4.3.2.2 Conduuttori di mietitrebbiatrici</p> <p>7.4.3.2.3 Conduuttori di macchine per la raccolta di prodotti agricoli (barbabietole, patate, frutta, uva e ortive)</p> <p>Ortoflorovivaismo e verde</p> <p>6.4.1.3.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali</p> <p>6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili</p>
---	--

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca</p> <p>ADA.1.246.821 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari</p> <p>ADA.1.246.822 - Produzione artigianale del miele</p> <p>ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole</p> <p>ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra</p> <p>ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra</p> <p>ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra</p> <p>ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose</p> <p>ADA.1.241.799 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio</p> <p>ADA.1.241.800 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore fuori suolo in vivaio</p> <p>ADA.1.241.801 - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio</p> <p>ADA.1.241.802 - Produzione vivaistica di materiale di propagazione</p> <p>ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio</p> <p>ADA.1.242.805 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini</p> <p>ADA.1.242.806 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini</p> <p>ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento</p> <p>ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata</p> <p>ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management)</p> <p>ADA.25.219.709 - Controllo della produzione</p> <p>ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità 2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE: Area comune ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management) ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità	3. Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Gestione di allevamenti
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata	1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Apicoltura
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.246.821 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari	1. Allevare api, assicurando il benessere della colonia e la gestione in sicurezza degli alveari 2. Effettuare interventi profilattici e terapeutici per le api, assicurando adeguate condizioni di salute e di igiene
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.246.822 - Produzione artigianale del miele	3. Gestire l'estrazione e la lavorazione del miele, utilizzando in sicurezza gli strumenti di lavorazione e salvaguardando le proprietà organolettiche e nutrizionali del miele. 4. Produrre, confezionare e stoccare i prodotti dell'alveare
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Coltivazione di piante erbacee e legnose
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose	1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Ortoflorovivaismo e verde
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.241.799 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio ADA.1.241.800 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.1.241.801 - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.1.241.802 - Produzione vivaistica di materiale di propagazione ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio</p>	<p>1. Intervenire nella produzione vivaistica, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali</p>
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.242.804 - Progettazione di aree verdi, parchi e giardini, e pianificazione delle fasi operative ADA.1.242.805 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini ADA.1.242.806 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini</p>	<p>2. Realizzare, curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini nel rispetto degli equilibri ambientali 3. Collaborare alla progettazione di aree verdi, parchi e giardini sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente</p>

(*) Le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
3. Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management)	<ul style="list-style-type: none"> - Identificazione del team di progetto e degli stakeholders - Sviluppo del piano di progetto e definizione degli obiettivi e delle attività - Stima delle risorse e definizione delle specifiche organizzative di progetto - Definizione operativa delle sequenze di attività e della stima dei tempi e dei costi - Identificazione e valutazione dei rischi (Threat modeling risk) - Individuazione e controllo degli indicatori di performance della qualità - Pianificazione degli approvvigionamenti - Pianificazione e gestione della comunicazione - Sviluppo del team di progetto e gestione degli stakeholders - Gestione del processo di controllo (obiettivi, risorse, team, tempi, costi, ecc.) - Gestione delle fasi di chiusura del progetto e dei deliverables previsti
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione degli standard di controllo di produzione - Raccolta dei dati di controllo per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione
ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità	<ul style="list-style-type: none"> - Selezione dei dispositivi di monitoraggio e misurazione della qualità - Esecuzione dei controlli qualitativi del prodotto/servizio e del processo secondo le procedure e i cicli definiti - Realizzazione delle procedure di confronto tra i dati rilevati e le specifiche ricevute - Elaborazione di report e resoconti sui documenti gestionali di controllo qualità - Esecuzioni delle procedure previste per la gestione delle non conformità

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Gestione di allevamenti	
1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento	<ul style="list-style-type: none"> - Cura dell'alimentazione degli animali - Controllo dello stato di salute degli animali - Custodia e sorveglianza degli animali - Realizzazione delle operazioni di pulizia degli animali - Pulizia e igienizzazione degli allevamenti all'aperto - Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali - Smaltimento delle acque reflue e dei rifiuti organici in base alle norme sulla tutela ambientale - Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature - Controllo dei parametri di fertilità degli animali - Controllo parametri tecnico-operativi delle macchine automatizzate (es. robot di mungitura, robot per la preparazione della razione alimentare) - Avvicinamento e familiarizzazione con l'animale - Adozione di comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia dell'animale
ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo degli impianti per la raccolta meccanizzata dei prodotti di allevamento - Esecuzione della raccolta dei prodotti di allevamento - Esecuzione delle operazioni per lo stoccaggio dei prodotti di allevamento - Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature - Controllo della linea di refrigerazione dei prodotti di allevamento - Primo controllo dei prodotti di allevamento (es. esame visivo)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Apicoltura	
1. Allevare api, assicurando il benessere della colonia e la gestione in sicurezza degli alveari 2. Effettuare interventi profilattici e terapeutici per le api, assicurando adeguate condizioni di salute e di igiene	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.246.821 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari	<ul style="list-style-type: none"> - Selezione della tipologia di arnia per accogliere la colonia di api - Scelta dell'ubicazione e dimensionamento dell'apiario in base a: presenza di fonti nettariifere e pollinifere, orientamento e stagione - Collocazione a dimora degli alveari in sicurezza - Pareggiamento delle famiglie, creazione di nuovi nuclei e popolamento degli alveari - Controllo delle condizioni di salute e di igiene delle api - Selezione delle arnie migliori per la produzione di miele - Estrazione e stoccaggio dei melari

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Apicoltura	
3. Gestire l'estrazione e la lavorazione del miele, utilizzando in sicurezza gli strumenti di lavorazione e salvaguardando le proprietà organolettiche e nutrizionali del miele. 4. Produrre, confezionare e stoccare i prodotti dell'alveare	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.246.822 - Produzione artigianale del miele	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione delle procedure (manuali o meccaniche) per la disopercolatura - Realizzazione delle operazioni di smielatura (centrifugazione) - Posa del miele all'interno dei maturatori (decantazione) - Esecuzione delle operazioni di filtraggio - Verifica delle caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele - Classificazione del miele in base al polline prevalente - Stazionamento in camera calda (da 4 a 72 ore in base alla composizione) - Realizzazione dell'invasettamento, etichettatura e stoccaggio del miele - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Coltivazione di piante erbacee e legnose	
1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta dei macchinari/attrezzature in base al tipo di lavorazione del terreno da eseguire - Realizzazione delle lavorazioni di messa a coltura per i terreni mai coltivati (es. estirpazione con apripista, spietramento, spianamento, dissodamento, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni principali per la semina, il trapianto e la piantagione di specie erbacee, orticole e legnose (es. sterro, rinnovo, aratura, fresatura, vangatura, ecc.) - Realizzazione delle operazioni per l'interramento di ammendanti e concimi - Realizzazione delle lavorazioni complementari di preparazione del suolo alla semina (es. estirpatura, erpicatura, rullatura, livellatura, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni di coltivazione successive alla semina (es. sarchiatura, zappatura, rincalzatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la lavorazione del terreno - Esecuzione delle operazioni di falsa semina - Esecuzione delle operazioni di solarizzazione
ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo più idoneo per la semina, il trapianto e/o la piantagione delle diverse specie vegetali - Esecuzione delle operazioni per la selezione del materiale vegetale da seminare e/o piantare - Realizzazione della semina a dimora delle diverse specie vegetali in pieno campo e in serra - Realizzazione di semenzai e/o piantonai - Realizzazione di trapianti per la messa a dimora di piante (es. orticole, erbacee, legnose, ecc.) in pieno campo e in serra - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la semina e la piantagione - Controllo della germinazione ed accrescimento delle specie orticole
ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo per la realizzazione degli innesti - Scelta del tipo di innesto da eseguire (quando non confligente con normativa vivaistica e sanitaria) - Esecuzione delle operazioni di innesto (es. modifica della pianta porta innesto, inserimento della marza, ecc.) - Esecuzione dell'innesto erbaceo per le specie orticole - Selezione dei rami e delle branche delle piante legnose in base al tipo di potatura da eseguire - Esecuzione delle operazioni di taglio per la potatura di piante legnose - Esecuzione delle operazioni per la potatura di piante erbacee (es. scacchiatura, cimatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni accessorie alla potatura (es. applicazione sostegni, legatura rami, ecc.) - Esecuzione delle operazioni per la raccolta dei residui vegetali eliminati con la potatura - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per gli innesti - Individuazione del periodo per la realizzazione delle potature - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per le potature
ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio del grado di maturazione di piante e frutti - Esecuzione della raccolta (manuale e meccanizzata) dei prodotti - Esecuzione della prima lavorazione dei prodotti raccolti (es. pulitura, vagliatura, essiccazione, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la raccolta di piante da semina e/o da frutto - Esecuzione delle operazioni di post-raccolta (es. pre-refrigerazione, pre-stoccaggio, ecc.) - Conservazione dei prodotti - Valutazione della qualità dei prodotti - Esecuzione e controllo della refrigerazione e dello stoccaggio

ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none">- Monitoraggio della crescita delle piante- Esecuzione delle operazioni di trattamento per la prevenzione e la cura dei parassiti delle piante- Esecuzione delle operazioni per la concimazione delle piante- Esecuzione delle operazioni di manutenzione di impianti, macchine e attrezzature- Monitoraggio dello stato nutrizionale della coltura tramite diagnostica fogliare- Controllo biologico e integrato dei parassiti- Controllo delle infestanti- Esecuzione delle operazioni per il drenaggio e l'irrigazione delle piante
---	---

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Ortoflorovivaismo e verde	
1. Intervenire nella produzione vivaistica e nella coltivazione, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.241.799 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta dei macchinari/attrezzature in base al tipo di lavorazione del terreno da eseguire - Realizzazione delle lavorazioni principali per la semina e il trapianto (es. sterro, reintegro, aratura, fresatura, vangatura, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni complementari di preparazione del suolo alla semina ed al trapianto (es. estirpatura, erpicatura, rullatura, livellamento, ecc.) - Realizzazione delle operazioni per l'interramento di ammendanti e concimi - Realizzazione delle operazioni per la preparazione dell'area colturale - Scarico manuale o meccanico delle piante - Trapianto manuale o meccanico delle piante con eventuale potatura delle radici - Preparazione del substrato e del bancale di radicazione delle talee - Manutenzione meccanica o manuale dei sentieri interfila - Scelta del materiale di propagazione (semi, piantine, rizomi, bulbi, cormi, ecc.) per la produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra - Realizzazione delle operazioni per la propagazione delle specie ortofrutticole, ornamentali e di fiori
ADA.1.241.800 - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore fuori suolo in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta del materiale di propagazione (semi, piantine, rizomi, bulbi, cormi, ecc.) per la produzione di piante, ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitori fuori suolo - Scarico del substrato pronto e del materiale di propagazione da trapiantare - Preparazione manuale o meccanica del substrato - Scelta del contenitore fuori suolo (vaso, contenitore alveolare, ecc.) più idoneo - Livellamento del soprassuolo - Allestimento dei sistemi di coltivazione senza suolo - Invasatura manuale o meccanica delle piantine con riempimento di vasi con substrato - Semina manuale o meccanica di semi o bulbi - Distensione e aggancio/riavvolgimento e sgancio dei teli ombreggianti alla struttura protettiva - Trasporto (manuale o meccanico) e collocazione dei contenitori fuori suolo su terreno o in bancali, sotto gli ombrai o in serra - Sostituzione telo di copertura - Utilizzo di kit per analisi sintetiche e veloci di routine in diverse fasi del processo produttivo
ADA.1.241.801 - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione e ottimizzazione dei cicli produttivi (es. introduzione di innovazioni tecniche e tecnologiche, individuazione delle criticità dei cicli di coltivazione, combinazioni ottimali tra selezioni colturali e tecniche colturali, ecc.) - Monitoraggio della crescita delle piante ed uso di fitoregolatori - Esecuzione delle operazioni di trattamento per la prevenzione e la cura delle malattie delle piante - Esecuzione delle operazioni per la concimazione delle piante anche con fertirrigazione - Esecuzione delle operazioni per il drenaggio e l'irrigazione delle piante - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di impianti, macchine e attrezzature - Monitoraggio dello stato nutrizionale della coltura tramite diagnostica fogliare e analisi del substrato - Controllo biologico e integrato dei parassiti - Controllo delle infestanti - Potatura e cimatura della vegetazione - Analisi e monitoraggio dell'acqua di irrigazione e/o fertirrigazione - Controllo ambientale di temperatura, umidità e radiazione
ADA.1.241.802 - Produzione vivaistica di materiale di propagazione	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione di semenzai - Prelievo di talee - Esecuzione della micropropagazione (es. scelta e disinfezione dell'espianto, moltiplicazione via sub-coltura, radicazione propaguli, acclimatazione, ecc.) - Esecuzione degli innesti - Scelta del substrato colturale - Messa a dimora nel bancale di radicazione delle talee - Controllo dei patogeni e dei parassiti - Realizzazione delle operazioni di irrigazione

	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo ambientale di temperatura, umidità, radiazione e substrato colturale - Valutazione qualità del materiale di propagazione - Prova di germinabilità e trattamenti pre-germinativi (coldpriming, osmopriming, ecc.) dei semi
ADA.1.241.803 - Raccolta e prima lavorazione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio del grado di sviluppo di piante, ortofrutticole, ornamentali e fiori - Esecuzione della raccolta del materiale vivaistico - Esecuzione della prima lavorazione del materiale vivaistico raccolto (es. pulitura, calibratura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la raccolta di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori - Conservazione del materiale vivaistico - Valutazione della qualità del materiale vivaistico prodotto - Recupero e sterilizzazione dei contenitori fuori suolo - Imballaggio dl materiale vivaistico per la spedizione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Ortoflorovivaismo e verde	
2. Realizzare, curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini nel rispetto degli equilibri ambientali	
3. Collaborare alla progettazione di aree verdi, parchi e giardini sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.242.804 - Progettazione di aree verdi, parchi e giardini, e pianificazione delle fasi operative	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi della domanda del cliente - Indagine preliminare sito e indagine documentale di fattibilità - Acquisizione della cartografia ed esecuzione di rilievi metrici e topografici - Individuazione di soluzioni progettuali funzionali alle caratteristiche e alle condizioni climatiche dell'area anche in relazione ad eventuali vincoli o prescrizioni - Elaborazione del progetto preliminare di fattibilità - Elaborazione del progetto esecutivo - Valutare e delineare la dimensione economica dell'opera progettata - Stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva, dal verde agli elementi infrastrutturali (misure, materiali, ecc.) - Valutazione del capitolato e dei dati tecnici per la scelta delle diverse soluzioni realizzative - Adeguamento delle operazioni colturali alle specificità infrastrutturali del progetto (es. impianto di irrigazione, illuminazione, pavimentazione, ecc.) - Valutazione della qualità del materiale verde previsto dal progetto - Valutazione della disposizione e della tipologia di arredi alle esigenze e caratteristiche della composizione vegetale dell'area
ADA.1.242.805 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini	<ul style="list-style-type: none"> - Esame della documentazione progettuale - Realizzazione delle opere a verde e montaggio di arredo ornamentale (es. pergolati, panchine, cestini, pavimentazione, attrezzature ludiche, ecc.) - Realizzazione di impianti di irrigazione - Lavorazione del terreno delle aree verdi, con modalità differenziate in funzione del tipo di impiego (es. semina di prato, messa a dimora di piante, ecc.) - Messa a dimora di piante arboree e arbustive - Realizzazione del prato mediante semina o impiego di prato pronto - Realizzazione di opere di supporto per gli impianti di illuminazione
ADA.1.242.806 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini	<ul style="list-style-type: none"> - Taglio erba eseguito secondo le modalità previste (es. con o senza raccolta, metodo mulching, trinciatura, ecc.) - Irrigazione di essenze arboree, arbustive e prato, mediante impianto irriguo automatizzato (programmazione) o manualmente al bisogno - Esecuzione delle operazioni di concimazione a piante, arbusti, prato, mediante l'impiego di prodotti adeguati - Preservazione di piante, arbusti e prato da agenti patogeni, fitofagi e climatici mediante l'utilizzo di presidi fitosanitari autorizzati - Potatura di piante arbustive a seconda della forma di allevamento e sesto di impianto - Potatura di piante arboree (alto fusto) con l'ausilio di mezzi elevatori (piattaforma) o in tree climbing - Raccolta del materiale vegetale di risulta e successivo conferimento in luoghi autorizzati allo

	<p>smaltimento/recupero</p> <ul style="list-style-type: none">- Esecuzione della operazioni di manutenzione di macchinari, attrezzature, impianti di irrigazione- Verifica di stabilità delle alberature mediante le metodologie diagnostiche più avanzate e più adatte alle circostanze riscontrate (V.T.A., protocollo S.I.A. ecc)
--	---

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA 2

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

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 3

Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali

QNO/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare tecniche di gestione del personale - Applicare tecniche di selezione del personale - Cogliere, analizzare, scegliere il contesto di riferimento delle attività/progetti aziendali - Curare il reporting su attività/progetti - Definire piani di azione a supporto delle attività/progetti - Identificare e analizzare il mercato di riferimento per pianificare una strategia aziendale/progettuale - Identificare e curare le relazioni degli stakeholders di riferimento di attività/progetti aziendali - Identificare e gestire strategie e strumenti di comunicazione e promozione a supporto delle attività/progetti - Identificare e valutare le modalità di realizzazione delle attività/progetti aziendali - Identificare le tipologie e le forma di lavoro più adeguate per l'azienda e il lavoratore - Identificare, analizzare e valutare costi, benefici e rischi correlati alle attività/progetti - Identificare, analizzare, avviare e gestire processi di innovazione correlati alle attività/progetti aziendali - Identificare, selezionare azioni, risorse, strumenti organizzativi e di controllo, modalità operative e gestionali, funzionali a garantire un ottimale svolgimento delle attività o dei progetti - Individuare e applicare correttivi funzionali all'assicurazione di efficienza e redditività aziendale/progettuale - Individuare e controllare gli indicatori di performance della qualità - Monitorare, documentare e valutare i processi economici aziendali/progettuali - Pianificare gli approvvigionamenti necessari alle attività/progetti aziendali - Promuovere la comunicazione e la collaborazione nel team - Promuovere una cultura aziendale orientata alla crescita e allo sviluppo organizzativo ed individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi di bilancio: principali indici, caratteristiche, significato - Applicativi dedicati alla gestione ed all'elaborazione dei flussi di dati - Bilancio economico aziendale: struttura e contenuti - Comunicazione nel team - Controlling strategico e operativo - Elementi di analisi statistica comparata - Elementi di contabilità generale, analitica e dei costi - Elementi di economia - Elementi di organizzazione aziendale - Gestione dei conflitti - Gestione delle risorse umane - Investimenti e finanziamenti: tipologie, caratteristiche, opportunità, rischi - Management dell'innovazione - Metodi di valutazione delle performance economiche aziendali/progettuali - Metodi e strumenti per la selezione del personale - Metodologie di progettazione e implementazione di attività/progetti - Modalità di classificazione e categorie dei costi aziendali/progettuali - Modalità e strumenti di calcolo dei costi aziendali/progettuali - Normative di riferimento - Principi di marketing strategico e operativo - Procedure di qualità - Strategie di business aziendale - Strategie di sviluppo organizzativo - Team building e working - Tecniche di budgeting - Tecniche di comunicazione - Tecniche di promozione - Tecniche di reporting - Tipologie e forme di lavoro

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Gestione di allevamenti

COMPETENZA 1

Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Allestire gli spazi di allevamento interni ed esterni - Applicare tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata - Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto - Applicare tecniche e metodiche di allevamento - Applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali - Applicare tecniche per la preparazione e la somministrazione della razione alimentare - Utilizzare sistemi di controllo ed automatizzazione delle razioni alimentari e della mungitura - Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei foraggi e mangimi - Caratteristiche dei materiali ed attrezzi utilizzati in allevamento - Caratteristiche ed esigenze degli animali da allevamento - Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico. - Elementi di zootecnia - Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione - Forme di riproduzione e di fecondazione - Forme e tecniche di somministrazione dei foraggi e mangimi - Metodi di assistenza al parto - Metodi di profilassi - Normativa in campo zootecnico - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Processi produttivi sostenibili - Sistemi delle produzioni animali - Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare - Strumenti per la valutazione dell'efficienza produttiva - Tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento - Tecniche e pratiche per la produzione a massima resa e per il rispetto della salute degli animali e del consumatore - Tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura - Trattamento e conservazione degli alimenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Apicoltura

Competenza 1

Allevare api, assicurando il benessere della colonia e la gestione in sicurezza degli alveari

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Creazione di nuovi nuclei e pacchi d'ape - Mantenere condizioni di igiene e di sicurezza adeguate - Pareggiamento delle famiglie - Scegliere l'ubicazione e il dimensionamento dell'apiario - Selezionare la tipologia di arnia - Selezione di api regine - Utilizzare corrette modalità di gestione dell'alveare - Utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'alveare in funzione del periodo e delle condizioni ambientali - Utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina - Utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle famiglie più adatte al contesto aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> - Allevamento delle api come integrazione del reddito (attività agrituristica e nelle fattorie didattiche) - Aspetti igienico-sanitari dell'alveare, del miele e dei prodotti dell'alveare - Biologia, fisiologia, morfologia e etologia delle api e dell'alveare - Estrazione e stoccaggio dei melari - L'ape come bioindicatore - Legislazione biologica in apicoltura - Legislazione e normative in materia di attività apistica - Malattie delle api e relativa difesa (integrata e biologica) - Organizzazione dell'alveare con tecniche di apicoltura e strumentazione a disposizione - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - Sicurezza in apicoltura (rischio biologico, fisico, chimico) - Tipologie di arnie a disposizione dell'apicoltore

Competenza 2

Effettuare interventi profilattici e terapeutici per le api, assicurando adeguate condizioni di salute e di igiene

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere e adattare al contesto le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api - Scegliere e utilizzare le diverse tipologie di prodotti (di sintesi e di origine naturale) in base a criteri di opportunità e alle situazioni di contesto - Utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Cause di moria e spopolamento degli alveari - Normativa sugli interventi profilattici e terapeutici per il contenimento delle malattie delle api - Nozioni pratiche sulle malattie delle api: riconoscimento, profilassi e terapia - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - Procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici in agricoltura integrata e biologica - Strumenti e tipologie di prodotti utilizzabili in apicoltura convenzionale e in apicoltura biologica

Competenza 3	
Gestire l'estrazione e la lavorazione del miele, utilizzando in sicurezza gli strumenti di lavorazione e salvaguardando le proprietà organolettiche e nutrizionali del miele	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare e rispettare i disciplinari di produzione di qualità - Applicare tecniche e metodi di analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele - Applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari e dei maturatori adeguate al controllo del livello di umidità - Applicare tecniche manuali o meccaniche per la disopercolatura, la smielatura, la maturazione, il filtraggio, la schiumatura - Condurre le prove e le verifiche fisico chimiche (colore, conducibilità elettrica, ph, acidità) - Identificare le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele - Riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele e operare la relativa classificazione - Utilizzare in sicurezza strumenti e macchinari - Utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto - Utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) atti a svuotare i melari dalle api - Verificare l'unifloralità 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi melissopallinologica: strumenti ed importanza - Caratteristiche delle diverse varietà di miele e possibili utilizzi - Caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche del miele e relativi strumenti di analisi - Disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele" - Fasi, attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici - Legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele - Metodologie di analisi sensoriale del miele (assaggio e degustazione) - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - Principi della cristallizzazione del miele e relativi processi di cristallizzazione guidata e fusione del miele - proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele - protocolli haccp - Riflessi sul miele degli aspetti igienico-sanitari dell'alveare - Rischi chimici fisici e microbiologici nella produzione del miele (miele e botulismo) - Tecniche e tecnologie per la lavorazione del miele

Competenza 4	
Produrre, confezionare e stoccare i prodotti dell'alveare	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare protocolli HACCP per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione e rifusione - Curare la sanificazione di ambienti, attrezzature e macchinari adibiti alle lavorazioni - Eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici - Eseguire l'etichettatura delle confezioni - Eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici - Predisporre le etichette secondo le normative vigenti - Realizzare operazioni di stoccaggio 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura - I mercati dei prodotti apistici con cenni di marketing - Norme e protocolli d'igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione - Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati - Principali caratteristiche fisiche chimiche e microbiologiche dei prodotti dell'apiario da confezionare - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali - Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio - Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento - Tecniche di lavorazione del miele e di produzione di polline, pappa reale, propoli, cera e di altri prodotti - Tecniche e procedure di sanificazione - Tipologie di controllo della sanificazione - Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Coltivazione di piante erbacee e legnose****COMPETENZA 1**

Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare la normativa sul corretto smaltimento/recupero dei materiali vegetali di risulta- Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree o arbustive, erbacee, ortofloricole- Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno- Impiegare procedure e metodi per la raccolta dei prodotti- Supportare la pianificazione delle produzioni in termini di scelta dei sestri di impianto, dei tempi di impianto e di individuazione delle varietà da mettere in produzione- Utilizzare sistemi di protezione del terreno, delle piante e delle acque- Utilizzare strumenti di monitoraggio anche remoto delle colture protette e in pieno campo- Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare	<ul style="list-style-type: none">- Elementi fertilizzanti del suolo- Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni- Esigenze nutrizionali- Fertilizzanti e concimi- Fisiopatie e fitopatie- Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici- Normativa in materia di scarti verdi- Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile di prodotti fitosanitari- Principali sistemi e forme di allevamento- Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante- Principali tecniche di raccolta dei prodotti- Principi e tecniche di agricoltura sostenibile- Processi produttivi sostenibili- Sistemi delle produzioni vegetali- Sistemi informativi di supporto decisionale- Strumenti informativi per il monitoraggio delle colture protette e in pieno campo- Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Ortoflorovivaismo e verde

COMPETENZA 1

Intervenire nella produzione vivaistica e nella coltivazione, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i piani di rotazione e consociazione - Applicare le corrette tecniche di semina e trapianto delle piante orticole e ornamentali - Applicare le principali tecniche agronomiche di lavorazione del terreno e concimazione organica - Applicare semplici analisi chimiche del substrato - Applicare tecniche di coltivazione fuori suolo in idroponica e substrato - Applicare tecniche di concimazione chimica e fertirrigazione - Applicare tecniche di controllo climatico nelle strutture di protezione (luce, temperatura, umidità) - Applicare tecniche di controllo degli agenti patogeni e agenti di danno animali e vegetali - Applicare tecniche di controllo della qualità del materiale di propagazione - Applicare tecniche di potatura secca e verde - Applicare tecniche di propagazione gamica ed agamica delle piante - Applicare tecniche di rinvaso delle piante - Applicare tecniche e utilizzare strumenti per le operazioni di irrigazione delle piante - Classificare le piante e riconoscere le principali famiglie botaniche - Identificare le parti morfologiche delle piante e relative funzioni - Monitorare la crescita delle piante e applicare le tecniche colturali specifiche per ogni coltura - Preparare correttamente il prodotto ornamentale per la vendita - Raccogliere i prodotti orticoli e applicare le tecniche di prima lavorazione (selezione, pulitura, calibratura, ecc) conservazione e confezionamento) - Scegliere i substrati di coltivazione e terricci per la semina e trapianti - Scegliere il contenitore idoneo per la propagazione e coltivazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Ammendamento e concimi organici - Analisi di pH ed EC del substrato - Classificazione delle piante e principali famiglie botaniche - Concimi chimici e chimici idrosolubili per la fertirrigazione - Contenitori per la propagazione e la coltivazione - Elementi di botanica generale e sistematica - Elementi fertilizzanti del suolo - Fertirrigazione, preparazione delle soluzioni nutritive e distribuzione - Gestione del clima nelle strutture di protezione - Miglioramento genetico dei vegetali - Normativa vigente sulla certificazione del materiale di propagazione - Nutrizione vegetale e fabbisogni - Piani di difesa - Piani di rotazione e consociazione - Principali agenti patogeni e di danno animale e vegetale - Principali fitopatie e fisiopatie - Principali tecniche di raccolta dei prodotti orticoli e preparazione dei prodotti ornamentali - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione - Propagazione gamica e agamica - Schede tecniche delle colture ortofloricole - Strumenti informatici/digitali per il monitoraggio delle colture protette e in pieno campo - Substrati di coltivazione organici ed inorganici e terricci - Tecniche di coltivazione fuori suolo in idroponica e substrato - Tecniche di lavorazione del terreno - Tecniche di potatura delle piante orticole e ornamentali - Tecniche di semina e trapianto delle piante orticole e ornamentali

COMPETENZA 2	
Realizzare, curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini nel rispetto degli equilibri ambientali	
QNQ/EQF – Livello 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Allestire siepi - Applicare i corretti abbinamenti di colore - Applicare i corretti abbinamenti di forma e proporzione - Applicare le normative di riferimento - Applicare tecniche di controllo degli agenti patogeni e agenti di danno animali e vegetali - Applicare tecniche di lavorazione, sistemazione e sistemazione del terreno - Applicare tecniche di raccolta e conferimento del materiale vegetale di risulta - Applicare tecniche per la piantumazione di arbusti ed alberi - Applicare tecniche per la semina, gestione e sfalcio dei prati ornamentali - Disegnare lo schizzo di un'area verde - Identificare le parti morfologiche delle piante e relative funzioni - Identificare le principali specie utilizzate nel verde - Leggere e interpretare disegni e/o elaborati tecnici - Posare materiali e allestire manufatti di un'area verde - Praticare la manutenzione ordinaria di un'area verde - Praticare la potatura degli arbusti ornamentali - Utilizzare attrezzi e strumenti per la costruzione di aree verdi 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzi, strumenti e materiali per la costruzione di aree verdi - Classificazione delle piante, principali piante ornamentali e loro caratteristiche - Colori, forme, caratteri e proporzioni - Coltivazione di arbusti ed alberi ornamentali - Elementi di botanica generale e sistematica - Elementi di disegno tecnico - Manufatti e materiali di un'area verde - Normative di settore - Piani di difesa - Potatura degli arbusti ornamentali - Principali fitopatie e fisiopatie - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione - Siepi e loro gestione - Tecniche agronomiche e colturali per la gestione e manutenzione di aree verdi - Tecniche di gestione e sfalcio del prato ornamentale - Tecniche di lavorazione, sistemazione e concimazione del terreno - Tecniche di semina del prato ornamentale - Tecniche di trapianto e zollatura

COMPETENZA 3	
Collaborare alla progettazione di aree verdi, parchi e giardini sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare nozioni basilari relative alla disciplina giuridica del verde urbano - Applicare stili e regole estetiche per la combinazione delle diverse specie - Applicare tecniche di misurazione - Cogliere le caratteristiche del sito - Elaborare un preventivo - Elaborare, e presentare leggere e interpretare un disegno - Identificare le parti morfologiche delle piante e relative funzioni - Identificare le principali specie utilizzate nel verde - Scegliere e combinare le specie a seconda delle caratteristiche dell'area verde - Scegliere l'impianto di irrigazione ed effettuare la manutenzione - Supportare l'elaborazione e la presentazione di un'idea progettuale sulla base delle caratteristiche del sito e delle esigenze del committente - Valorizzare negli interventi le principali caratteristiche di diverse tipologie di giardino 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicativi di progettazione di settore - Classificazione delle piante, principali piante ornamentali e loro caratteristiche - Colori, forme, caratteri e proporzioni - Concetti relativi alla tutela della biodiversità - Elementi di paesaggistica - Elementi di preventivistica - Impianti irrigui - Impianti tecnologici relativi alle aree verdi - Preventivo - Principi base e fondamentali di diritto urbanistico e nella materia del governo del territorio - Rapporto fornitori/clienti - Sostenibilità economica ed ecologica del progetto in termini di consumi di risorse, di impiego di agrofarmaci, di fabbisogno manutentivo - Specie di piante: tipologie e destinazione d'uso - Tecniche di misurazione - Tecniche e convenzioni del disegno

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO IMPRENDITORE AGRITURISTICO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico imprenditore agrituristico gestisce e realizza attività di agriturismo ed enoturismo, curando gli aspetti organizzativi dell'attività, la promozione e valorizzazione dei prodotti aziendali e del territorio.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Coltivazione di piante erbacee e legnose
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico agricolo</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	<p>56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricol</p> <p>55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole</p> <p>Gestione di allevamenti</p> <p>01.41.00 Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo</p> <p>01.42.00 Allevamento di bovini e bufalini da carne</p> <p>01.43.00 Allevamento di cavalli e altri equini</p> <p>01.44.00 Allevamento di cammelli e camelidi</p> <p>01.45.00 Allevamento di ovini e caprini</p> <p>01.46.00 Allevamento di suini</p> <p>01.47.00 Allevamento di pollame</p> <p>01.49.10 Allevamento di conigli</p> <p>01.49.20 Allevamento di animali da pelliccia</p> <p>01.49.90 Allevamento di altri animali nca</p> <p>01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari)</p> <p>01.49.30 Apicoltura</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti</p> <p>01.21.00 Coltivazione di uva</p> <p>01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale</p> <p>01.23.00 Coltivazione di agrumi</p> <p>01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo</p> <p>01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio</p> <p>01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi</p> <p>01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande</p> <p>01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche</p> <p>01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale)</p> <p>01.30.00 Riproduzione delle piante</p>

<p>REFERENZIAZIONE CP 2011 ISTAT</p>	<p>1.3.1.1.0 Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca</p> <p>Gestione di allevamenti</p> <p>6.4.2.1.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini</p> <p>6.4.2.2.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini</p> <p>6.4.2.3.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini</p> <p>6.4.2.4.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli</p> <p>6.4.2.5.0 Allevatore di bestiame misto</p> <p>6.4.2.9.0 Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p> <p>6.4.1.2.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie</p> <p>6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili</p> <p>6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.4.3.2.1 Conduuttori di macchine raccogliatrici, trinciatrici e pressatrici agricole</p> <p>7.4.3.2.2 Conduuttori di mietitrebbiatrici</p> <p>7.4.3.2.3 Conduuttori di macchine per la raccolta di prodotti agricoli (barbabietole, patate, frutta, uva e ortive)</p>
---	---

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose ADA.1.266.914 - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo ADA.1.266.915 - Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo SETTORE: Area comune ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management) ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità 2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
<p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management) ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità</p>	<p>3. Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali</p>
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.266.914 - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo</p>	<p>4. Gestire l'attività di agriturismo ed enoturismo, curando gli aspetti organizzativi dell'attività e la promozione dei prodotti aziendali e del territorio</p>
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.266.915 - Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo</p>	<p>5. Realizzare attività di agriturismo ed enoturismo, valorizzando i prodotti aziendali, la cucina e i prodotti del territorio</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Gestione di allevamenti
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata	1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Coltivazione di piante erbacee e legnose
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose	1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
3. Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management)	<ul style="list-style-type: none"> - Identificazione del team di progetto e degli stakeholders - Sviluppo del piano di progetto e definizione degli obiettivi e delle attività - Stima delle risorse e definizione delle specifiche organizzative di progetto - Definizione operativa delle sequenze di attività e della stima dei tempi e dei costi - Identificazione e valutazione dei rischi (Threat modeling risk) - Individuazione e controllo degli indicatori di performance della qualità - Pianificazione degli approvvigionamenti - Pianificazione e gestione della comunicazione - Sviluppo del team di progetto e gestione degli stakeholders - Gestione del processo di controllo (obiettivi, risorse, team, tempi, costi, ecc.) - Gestione delle fasi di chiusura del progetto e dei deliverables previsti
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione degli standard di controllo di produzione - Raccolta dei dati di controllo per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione
ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità	<ul style="list-style-type: none"> - Selezione dei dispositivi di monitoraggio e misurazione della qualità - Esecuzione dei controlli qualitativi del prodotto/servizio e del processo secondo le procedure e i cicli definiti - Realizzazione delle procedure di confronto tra i dati rilevati e le specifiche ricevute - Elaborazione di report e resoconti sui documenti gestionali di controllo qualità - Esecuzioni delle procedure previste per la gestione delle non conformità

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
4. Gestire l'attività di agriturismo ed enoturismo, curando gli aspetti organizzativi dell'attività e la promozione dei prodotti aziendali e del territorio	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.266.914 - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione delle visite nei luoghi di coltivazione, di produzione e di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dei prodotti agricoli e della vite - Organizzazione e conduzione di degustazioni delle produzioni aziendali - Organizzazione, nel luogo di produzione, di attività ricreative votate alla diffusione della conoscenza dei prodotti agricoli e del vino - Gestione delle prenotazioni e dell'accoglienza e congedo del cliente - Approvvigionamento e controllo delle materie prime alimentari aziendali e locali - Organizzazione del magazzino e del front office per la vendita diretta ed on line dei prodotti freschi e/o trasformati aziendali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
5. Realizzare attività di agriturismo ed enoturismo, valorizzando i prodotti aziendali, la cucina e i prodotti del territorio	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.266.915 - Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conservazione di materie prime e di semilavorati alimentari - Preparazione delle pietanze valorizzando i prodotti aziendali, la cucina e i prodotti del territorio - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari - Controllo dello stato delle attrezzature di sala e di cucina - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo - Pulizia e allestimento della struttura agrituristica (spazi comuni, spazi didattici, camere, sala ristoro, sale degustazioni, magazzini, spaccio aziendale...)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Gestione di allevamenti	
1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento	<ul style="list-style-type: none"> - Cura dell'alimentazione degli animali - Controllo dello stato di salute degli animali - Custodia e sorveglianza degli animali - Realizzazione delle operazioni di pulizia degli animali - Pulizia e igienizzazione degli allevamenti all'aperto - Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali - Smaltimento delle acque reflue e dei rifiuti organici in base alle norme sulla tutela ambientale - Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature - Controllo dei parametri di fertilità degli animali - Controllo parametri tecnico-operativi delle macchine automatizzate (es. robot di mungitura, robot per la preparazione della razione alimentare) - Avvicinamento e familiarizzazione con l'animale - Adozione di comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia dell'animale
ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo degli impianti per la raccolta meccanizzata dei prodotti di allevamento - Esecuzione della raccolta dei prodotti di allevamento - Esecuzione delle operazioni per lo stoccaggio dei prodotti di allevamento - Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature - Controllo della linea di refrigerazione dei prodotti di allevamento - Primo controllo dei prodotti di allevamento (es. esame visivo)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Coltivazione di piante erbacee e legnose	
1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta dei macchinari/attrezzature in base al tipo di lavorazione del terreno da eseguire - Realizzazione delle lavorazioni di messa a coltura per i terreni mai coltivati (es. estirpazione con apripista, spietramento, spianamento, dissodamento, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni principali per la semina, il trapianto e la piantagione di specie erbacee, orticole e legnose (es. sterro, rinnovo, aratura, fresatura, vangatura, ecc.) - Realizzazione delle operazioni per l'interramento di ammendanti e concimi - Realizzazione delle lavorazioni complementari di preparazione del suolo alla semina (es. estirpatura, erpicatura, rullatura, livellatura, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni di coltivazione successive alla semina (es. sarchiatura, zappatura, rincalzatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la lavorazione del terreno - Esecuzione delle operazioni di falsa semina - Esecuzione delle operazioni di solarizzazione
ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo più idoneo per la semina, il trapianto e/o la piantagione delle diverse specie vegetali - Esecuzione delle operazioni per la selezione del materiale vegetale da seminare e/o piantare - Realizzazione della semina a dimora delle diverse specie vegetali in pieno campo e in serra - Realizzazione di semenzai e/o piantonai - Realizzazione di trapianti per la messa a dimora di piante (es. orticole, erbacee, legnose, ecc.) in pieno campo e in serra - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la semina e la piantagione - Controllo della germinazione ed accrescimento delle specie orticole
ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo per la realizzazione degli innesti - Scelta del tipo di innesto da eseguire (quando non confligge con normativa vivaistica e sanitaria) - Esecuzione delle operazioni di innesto (es. modifica della pianta porta innesto, inserimento della marza, ecc.) - Esecuzione dell'innesto erbaceo per le specie orticole - Selezione dei rami e delle branche delle piante legnose in base al tipo di potatura da eseguire - Esecuzione delle operazioni di taglio per la potatura di piante legnose - Esecuzione delle operazioni per la potatura di piante erbacee (es. scacchiatura, cimatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni accessorie alla potatura (es. applicazione sostegni, legatura rami, ecc.) - Esecuzione delle operazioni per la raccolta dei residui vegetali eliminati con la potatura - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per gli innesti - Individuazione del periodo per la realizzazione delle potature - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per le potature
ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio della crescita delle piante - Esecuzione delle operazioni di trattamento per la prevenzione e la cura dei parassiti delle piante - Esecuzione delle operazioni per la concimazione delle piante - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di impianti, macchine e attrezzature - Monitoraggio dello stato nutrizionale della coltura tramite diagnostica fogliare - Controllo biologico e integrato dei parassiti - Controllo delle infestanti - Esecuzione delle operazioni per il drenaggio e l'irrigazione delle piante

ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio del grado di maturazione di piante e frutti - Esecuzione della raccolta (manuale e meccanizzata) dei prodotti - Esecuzione della prima lavorazione dei prodotti raccolti (es. pulitura, vagliatura, essiccazione, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la raccolta di piante da semina e/o da frutto - Esecuzione delle operazioni di post-raccolta (es. pre-refrigerazione, pre-stoccaggio, ecc.) - Conservazione dei prodotti - Valutazione della qualità dei prodotti - Esecuzione e controllo della refrigerazione e dello stoccaggio
---	---

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA 2

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

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 3	
Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare tecniche di gestione del personale - Applicare tecniche di selezione del personale - Cogliere, analizzare, scegliere il contesto di riferimento delle attività/progetti aziendali - Curare il reporting su attività/progetti - Definire piani di azione a supporto delle attività/progetti - Identificare e analizzare il mercato di riferimento per pianificare una strategia aziendale/progettuale - Identificare e curare le relazioni degli stakeholders di riferimento di attività/progetti aziendali - Identificare e gestire strategie e strumenti di comunicazione e promozione a supporto delle attività/progetti - Identificare e valutare le modalità di realizzazione delle attività/progetti aziendali - Identificare le tipologie e le forma di lavoro più adeguate per l'azienda e il lavoratore - Identificare, analizzare e valutare costi, benefici e rischi correlati alle attività/progetti - Identificare, analizzare, avviare e gestire processi di innovazione correlati alle attività/progetti aziendali - Identificare, selezionare azioni, risorse, strumenti organizzativi e di controllo, modalità operative e gestionali, funzionali a garantire un ottimale svolgimento delle attività o dei progetti - Individuare e applicare correttivi funzionali all'assicurazione di efficienza e redditività aziendale/progettuale - Individuare e controllare gli indicatori di performance della qualità - Monitorare, documentare e valutare i processi economici aziendali/progettuali - Pianificare gli approvvigionamenti necessari alle attività/progetti aziendali - Promuovere la comunicazione e la collaborazione nel team - Promuovere una cultura aziendale orientata alla crescita e allo sviluppo organizzativo ed individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi di bilancio: principali indici, caratteristiche, significato - Applicativi dedicati alla gestione ed all'elaborazione dei flussi di dati - Bilancio economico aziendale: struttura e contenuti - Comunicazione nel team - Controlling strategico e operativo - Elementi di analisi statistica comparata - Elementi di contabilità generale, analitica e dei costi - Elementi di economia - Elementi di organizzazione aziendale - Gestione dei conflitti - Gestione delle risorse umane - Investimenti e finanziamenti: tipologie, caratteristiche, opportunità, rischi - Management dell'innovazione - Metodi di valutazione delle performance economiche aziendali/progettuali - Metodi e strumenti per la selezione del personale - Metodologie di progettazione e implementazione di attività/progetti - Modalità di classificazione e categorie dei costi aziendali/progettuali - Modalità e strumenti di calcolo dei costi aziendali/progettuali - Normative di riferimento - Principi di marketing strategico e operativo - Procedure di qualità - Strategie di business aziendale - Strategie di sviluppo organizzativo - Team building e working - Tecniche di budgeting - Tecniche di comunicazione - Tecniche di promozione - Tecniche di reporting - Tipologie e forme di lavoro

COMPETENZA 4

Gestire l'attività di agriturismo ed enoturismo, curando gli aspetti organizzativi dell'attività e la promozione dei prodotti aziendali e del territorio

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Curare l'organizzazione del magazzino e dei locali di vendita - Curare la compilazione cartacea ed informatica di documenti di vendita ed acquisto ed applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili (ordini, bolle, ricevute, fatture) - Curare le prenotazioni - Definire l'offerta del servizio in relazione a quanto rilevato nell'analisi del mercato, alle caratteristiche aziendali, alle risorse e alle dotazioni strutturali disponibili, alle risorse ambientali/naturalistiche del contesto territoriale di riferimento nel rispetto della normativa del settore - Definire semplici modelli di valutazione del rispetto della normativa di settore, della qualità erogata e della qualità percepita da parte dei clienti e definire le eventuali modifiche ed integrazioni ai servizi offerti a partire dagli esiti della verifica svolta - Diffondere la conoscenza dei prodotti e delle caratteristiche del territorio - Effettuare attività di diretta e/o on line dei prodotti - Effettuare stime previsionali circa i flussi economici, in entrata ed in uscita e definire le tariffe in relazione alla tipologia di cliente e alla stagionalità - gestendo la relazione con il cliente durante il periodo di soggiorno - Gestire rapporti con le altre figure coinvolte nel processo produttivo (fornitori, clienti, altri soggetti pubblici e privati del territorio) - Ideare e attuare promozioni dell'attività - Massimizzare le presenze nella struttura, sia rispetto ai servizi di ristorazione che ricettivi - Monitorare il rispetto di parametri minimi di efficienza ed efficacia relativamente agli indici economici (contenimento dei costi, equilibrio finanziario, gestione dei flussi di cassa) - Organizzare e condurre visite guidate nei luoghi di coltivazione e produzione, attività ricreative e degustazioni dei prodotti aziendali e extra-aziendali - Organizzare e gestire lo spaccio aziendale - Organizzare eventi di promozione dell'agriturismo - Pianificare l'assortimento dei prodotti aziendali ed extra-aziendali in concerto con la fase produttiva in campo - Promuovere la cultura rurale e l'educazione alimentare - Relazionarsi ed interagire con amministratori locali e soggetti delegati alla pianificazione del territorio - Sviluppare strategie promozionali dei servizi agrituristici e/o di fattoria didattica e realizzare attività di marketing su diversi canali (a titolo esemplificativo, in contesti fieristici, di vendita online) 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti fiscali relativi all'impresa agrituristica e finanziamenti per interventi a favore dell'agriturismo - Aspetti organizzativi e gestionali delle aziende agrituristiche e strategie di ottimizzazione della produzione agricola in funzione dell'impresa agrituristica - Canali e strategie promozionali e di commercializzazione del servizio e di caratterizzazione della propria offerta in un'ottica di qualità - I contratti di lavoro agricolo, adempimenti in materia di assunzione di lavoratori agricoli ed obblighi contrattuali per la gestione di personale dipendente - Normativa nazionale e provinciale in materia di agriturismo, di salvaguardia e valorizzazione dell'ambiente e dei piani di sviluppo rurale - Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali - Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali - Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati - Principi e strumenti di marketing turistico e territoriale - Principi, tecniche e strumenti di customer satisfaction - Regimi ed obblighi contabili del settore agrituristico: modalità di registrazione di prima nota e di archiviazione dei documenti contabili - Strumenti e tecniche per la definizione delle caratteristiche dell'offerta a partire dall'analisi di mercato e dalla definizione degli obiettivi di impresa - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di fidelizzazione della clientela - Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta dei servizi agrituristici -

COMPETENZA 5

Realizzare attività di agriturismo ed enoturismo, valorizzando i prodotti aziendali, la cucina e i prodotti del territorio

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti per la prevenzione di incendi, del rischio elettrico e del gas- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale- Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti- Curare gli approvvigionamenti delle materie prime aziendali in concerto con la fase di produzione di campo- Curare l'allestimento delle dotazioni necessarie in funzione degli eventi previsti- Effettuare le operazioni di controllo dello stato dei locali e delle attrezzature, in base ai protocolli relativi all'HACCP, Applicare le procedure di autocontrollo dei prodotti alimentari- Effettuare le operazioni di riordino pulizia e manutenzione delle diverse aree e locali della struttura agrituristica- Elaborare e realizzare ricette e piatti tradizionali, utilizzando al meglio i prodotti aziendali e valorizzando la cucina locale- Gestire la cucina e la sala- Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione- Integrare e completare l'assortimento degli approvvigionamenti attraverso la pianificazione degli acquisti extra-aziendali necessari- Preparare degustazioni dei prodotti aziendali tipici- Preparare le pietanze, in base alle indicazioni ricevute e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie- Realizzare la produzione e conservazione dei semilavorati e delle materie prime- Trasformare e conservare i prodotti aziendali secondo le norme e procedure in materia di igiene	<ul style="list-style-type: none">- Disposizioni in materia di urbanistica, accessibilità e segnaletica per le attività agrituristiche- Elementi di base di gestione della cucina e della sala; caratteristiche e modalità di utilizzo delle attrezzature e materiali di supporto- Linee guida per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico sanitaria degli addetti alle imprese alimentari a seguito della sospensione del libretto di idoneità sanitaria per il personale addetto alla preparazione produzione, manipolazione- Marchi DOP, IGP, IGT, DOC E DOCG e prodotti compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali- Modalità di preparazione e manutenzione delle camere e degli alloggi- Normativa concernente l'igiene dei prodotti alimentari, freschi e surgelati: impostazione e sviluppo del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali- Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati- Principi, tecniche e strumenti di customer satisfaction- Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti- Prodotti tradizionali e aziendali, caratteristiche organolettiche e nutrizionali- Strumenti e tecniche di allestimento della ricettività: arredamento dei locali, dotazione minima delle camere, degli alloggi e degli spazi esterni- Strumenti e tecniche di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti- Strumenti e tecniche per la definizione dei servizi legati all'ospitalità nel settore agrituristico- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale- Tecniche di elaborazione del menù e di abbinamento dei vini con i piatti serviti- Tecniche di fidelizzazione della clientela- Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita- Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività- Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti- Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Gestione di allevamenti

COMPETENZA 1

Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni - Applicare tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata - Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto - Applicare tecniche e metodiche di allevamento - Applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali - Applicare tecniche per la preparazione e la somministrazione della razione alimentare - Utilizzare sistemi di controllo ed automatizzazione delle razioni alimentari e della mungitura - Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei foraggi e mangimi - Caratteristiche dei materiali ed attrezzi utilizzati in allevamento - Caratteristiche ed esigenze degli animali da allevamento - Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico - Elementi di zootecnia - Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione - Forme di riproduzione e di fecondazione - Forme e tecniche di somministrazione dei foraggi e mangimi - Metodi di assistenza al parto - Metodi di profilassi - Normativa in campo zootecnico - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Processi produttivi sostenibili - Sistemi delle produzioni animali - Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare - Strumenti per la valutazione dell'efficienza produttiva - Tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento - Tecniche e pratiche per la produzione a massima resa e per il rispetto della salute degli animali e del consumatore - Tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura - Trattamento e conservazione degli alimenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Coltivazione di piante erbacee e legnose

COMPETENZA 1

Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare la normativa sul corretto smaltimento/recupero dei materiali vegetali di risulta - Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree o arbustive, erbacee, ortofloricole - Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno - Impiegare procedure e metodi per la raccolta dei prodotti - Supportare la pianificazione delle produzioni in termini di scelta dei sestri di impianto, dei tempi di impianto e di individuazione delle varietà da mettere in produzione - Utilizzare sistemi di protezione del terreno, delle piante e delle acque - Utilizzare strumenti di monitoraggio anche remoto delle colture protette e in pieno campo - Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi fertilizzanti del suolo - Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni - Esigenze nutrizionali - Fertilizzanti e concimi - Fitopatie e fisiopatie - Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici - Normativa in materia di scarti verdi - Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile di prodotti fitosanitari - Principali sistemi e forme di produzioni - Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante - Principali tecniche di raccolta dei prodotti - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Processi produttivi sostenibili - Sistemi delle produzioni vegetali - Sistemi informativi di supporto decisionale - Strumenti informativi per il monitoraggio delle colture protette e in pieno campo - Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO IMPRENDITORE CONDUTTORE DELLA FATTORIA DIDATTICA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico imprenditore conduttore della fattoria didattica idea, progetta, organizza e conduce attività didattiche e ricreative in coerenza con le caratteristiche dei visitatori e gli obiettivi di valorizzazione della cultura agricola, dello sviluppo sostenibile e dell'educazione alimentare
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Coltivazione di piante erbacee e legnose
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico agricolo</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione di allevamenti - Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	<p>Gestione di allevamenti</p> <p>01.41.00 Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo</p> <p>01.42.00 Allevamento di bovini e bufalini da carne</p> <p>01.43.00 Allevamento di cavalli e altri equini</p> <p>01.44.00 Allevamento di cammelli e camelidi</p> <p>01.45.00 Allevamento di ovini e caprini</p> <p>01.46.00 Allevamento di suini</p> <p>01.47.00 Allevamento di pollame</p> <p>01.49.10 Allevamento di conigli</p> <p>01.49.20 Allevamento di animali da pelliccia</p> <p>01.49.90 Allevamento di altri animali nca</p> <p>01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari)</p> <p>01.49.30 Apicoltura</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti</p> <p>01.21.00 Coltivazione di uva</p> <p>01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale</p> <p>01.23.00 Coltivazione di agrumi</p> <p>01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo</p> <p>01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio</p> <p>01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi</p> <p>01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande</p> <p>01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche</p> <p>01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale)</p> <p>01.30.00 Riproduzione delle piante</p>

<p>REFERENZIAZIONE CP 2011 ISTAT</p>	<p>1.3.1.1.0 Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca</p> <p>Gestione di allevamenti</p> <p>6.4.2.1.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini</p> <p>6.4.2.2.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini</p> <p>6.4.2.3.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini</p> <p>6.4.2.4.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli</p> <p>6.4.2.5.0 Allevatore di bestiame misto</p> <p>6.4.2.9.0 Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti</p> <p>Coltivazione di piante erbacee e legnose</p> <p>6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p> <p>6.4.1.2.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie</p> <p>6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili</p> <p>6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste</p> <p>6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</p> <p>7.4.3.1.0 Conduuttori di trattori agricoli</p> <p>7.4.3.2.1 Conduuttori di macchine raccogliatrici, trinciatrici e pressatrici agricole</p> <p>7.4.3.2.2 Conduuttori di mietitrebbiatrici</p> <p>7.4.3.2.3 Conduuttori di macchine per la raccolta di prodotti agricoli (barbabietole, patate, frutta, uva e ortive)</p>
---	---

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose</p> <p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management) ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p> <p>2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
<p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management) ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità</p>	<p>3. Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali</p> <p>4. Ideare, progettare, organizzare ed erogare l'attività didattica, in coerenza con le caratteristiche dei visitatori e gli obiettivi di valorizzazione della cultura agricola, dello sviluppo sostenibile e dell'educazione alimentare</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Gestione di allevamenti
<p>SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata</p>	<p>1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Coltivazione di piante erbacee e legnose
SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose	1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
3. Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali	
4. Ideare, progettare, organizzare ed erogare l'attività didattica, in coerenza con le caratteristiche dei visitatori e gli obiettivi di valorizzazione della cultura agricola, dello sviluppo sostenibile e dell'educazione alimentare	
Are di attività	ATTIVITA'
ADA.25.219.706 - Gestione dei progetti (Project management)	<ul style="list-style-type: none"> - Identificazione del team di progetto e degli stakeholders - Sviluppo del piano di progetto e definizione degli obiettivi e delle attività - Stima delle risorse e definizione delle specifiche organizzative di progetto - Definizione operativa delle sequenze di attività e della stima dei tempi e dei costi - Identificazione e valutazione dei rischi (Threat modeling risk) - Individuazione e controllo degli indicatori di performance della qualità - Pianificazione degli approvvigionamenti - Pianificazione e gestione della comunicazione - Sviluppo del team di progetto e gestione degli stakeholders - Gestione del processo di controllo (obiettivi, risorse, team, tempi, costi, ecc.) - Gestione delle fasi di chiusura del progetto e dei deliverables previsti
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione degli standard di controllo di produzione - Raccolta dei dati di controllo per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione
ADA.25.220.711 - Applicazione delle procedure di controllo del sistema qualità	<ul style="list-style-type: none"> - Selezione dei dispositivi di monitoraggio e misurazione della qualità - Esecuzione dei controlli qualitativi del prodotto/servizio e del processo secondo le procedure e i cicli definiti - Realizzazione delle procedure di confronto tra i dati rilevati e le specifiche ricevute - Elaborazione di report e resoconti sui documenti gestionali di controllo qualità - Esecuzioni delle procedure previste per la gestione delle non conformità

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Gestione di allevamenti	
1. Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.245.819 - Conduzione dell'allevamento	<ul style="list-style-type: none"> - Cura dell'alimentazione degli animali - Controllo dello stato di salute degli animali - Custodia e sorveglianza degli animali - Realizzazione delle operazioni di pulizia degli animali - Pulizia e igienizzazione degli allevamenti all'aperto - Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali - Smaltimento delle acque reflue e dei rifiuti organici in base alle norme sulla tutela ambientale - Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature - Controllo dei parametri di fertilità degli animali - Controllo parametri tecnico-operativi delle macchine automatizzate (es. robot di mungitura, robot per la preparazione della razione alimentare) - Avvicinamento e familiarizzazione con l'animale - Adozione di comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia dell'animale
ADA.1.245.820 - Raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo degli impianti per la raccolta meccanizzata dei prodotti di allevamento - Esecuzione della raccolta dei prodotti di allevamento - Esecuzione delle operazioni per lo stoccaggio dei prodotti di allevamento - Manutenzione ordinaria di macchine e attrezzature - Controllo della linea di refrigerazione dei prodotti di allevamento - Primo controllo dei prodotti di allevamento (es. esame visivo)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Coltivazione di piante erbacee e legnose	
1. Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.1.236.794 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole	<ul style="list-style-type: none"> - Scelta dei macchinari/attrezzature in base al tipo di lavorazione del terreno da eseguire - Realizzazione delle lavorazioni di messa a coltura per i terreni mai coltivati (es. estirpazione con apripista, spietramento, spianamento, dissodamento, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni principali per la semina, il trapianto e la piantagione di specie erbacee, orticole e legnose (es. sterro, rinnovo, aratura, fresatura, vangatura, ecc.) - Realizzazione delle operazioni per l'interramento di ammendanti e concimi - Realizzazione delle lavorazioni complementari di preparazione del suolo alla semina (es. estirpatura, erpicatura, rullatura, livellatura, ecc.) - Realizzazione delle lavorazioni di coltivazione successive alla semina (es. sarchiatura, zappatura, rincalzatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la lavorazione del terreno - Esecuzione delle operazioni di falsa semina - Esecuzione delle operazioni di solarizzazione
ADA.1.236.795 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo più idoneo per la semina, il trapianto e/o la piantagione delle diverse specie vegetali - Esecuzione delle operazioni per la selezione del materiale vegetale da seminare e/o piantare - Realizzazione della semina a dimora delle diverse specie vegetali in pieno campo e in serra - Realizzazione di semenzai e/o piantonai - Realizzazione di trapianti per la messa a dimora di piante (es. orticole, erbacee, legnose, ecc.) in pieno campo e in serra - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la semina e la piantagione - Controllo della germinazione ed accrescimento delle specie orticole
ADA.1.236.796 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del periodo per la realizzazione degli innesti - Scelta del tipo di innesto da eseguire (quando non confligge con normativa vivaistica e sanitaria) - Esecuzione delle operazioni di innesto (es. modifica della pianta porta innesto, inserimento della marza, ecc.) - Esecuzione dell'innesto erbaceo per le specie orticole - Selezione dei rami e delle branche delle piante legnose in base al tipo di potatura da eseguire - Esecuzione delle operazioni di taglio per la potatura di piante legnose - Esecuzione delle operazioni per la potatura di piante erbacee (es. scacchiatura, cimatura, ecc.) - Esecuzione delle operazioni accessorie alla potatura (es. applicazione sostegni, legatura rami, ecc.) - Esecuzione delle operazioni per la raccolta dei residui vegetali eliminati con la potatura - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per gli innesti - Individuazione del periodo per la realizzazione delle potature - Esecuzione delle operazioni di manutenzione delle attrezzature per le potature
ADA.1.236.797 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio della crescita delle piante - Esecuzione delle operazioni di trattamento per la prevenzione e la cura dei parassiti delle piante - Esecuzione delle operazioni per la concimazione delle piante - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di impianti, macchine e attrezzature - Monitoraggio dello stato nutrizionale della coltura tramite diagnostica fogliare - Controllo biologico e integrato dei parassiti - Controllo delle infestanti - Esecuzione delle operazioni per il drenaggio e l'irrigazione delle piante

ADA.1.236.798 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio del grado di maturazione di piante e frutti - Esecuzione della raccolta (manuale e meccanizzata) dei prodotti - Esecuzione della prima lavorazione dei prodotti raccolti (es. pulitura, vagliatura, essiccazione, ecc.) - Esecuzione delle operazioni di manutenzione di macchinari e attrezzature per la raccolta di piante da semina e/o da frutto - Esecuzione delle operazioni di post-raccolta (es. pre-refrigerazione, pre-stoccaggio, ecc.) - Conservazione dei prodotti - Valutazione della qualità dei prodotti - Esecuzione e controllo della refrigerazione e dello stoccaggio
---	---

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA 2

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

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 3	
Definire, coordinare, curare, valutare l'organizzazione, la gestione e lo sviluppo di attività/progetti aziendali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare tecniche di gestione del personale - Applicare tecniche di selezione del personale - Cogliere, analizzare, scegliere il contesto di riferimento delle attività/progetti aziendali - Curare il reporting su attività/progetti - Definire piani di azione a supporto delle attività/progetti - Identificare e analizzare il mercato di riferimento per pianificare una strategia aziendale/progettuale - Identificare e curare le relazioni degli stakeholders di riferimento di attività/progetti aziendali - Identificare e gestire strategie e strumenti di comunicazione e promozione a supporto delle attività/progetti - Identificare e valutare le modalità di realizzazione delle attività/progetti aziendali - Identificare le tipologie e le forme di lavoro più adeguate per l'azienda e il lavoratore - Identificare, analizzare e valutare costi, benefici e rischi correlati alle attività/progetti - Identificare, analizzare, avviare e gestire processi di innovazione correlati alle attività/progetti aziendali - Identificare, selezionare azioni, risorse, strumenti organizzativi e di controllo, modalità operative e gestionali, funzionali a garantire un ottimale svolgimento delle attività o dei progetti - Individuare e applicare correttivi funzionali all'assicurazione di efficienza e redditività aziendale/progettuale - Individuare e controllare gli indicatori di performance della qualità - Monitorare, documentare e valutare i processi economici aziendali/progettuali - Pianificare gli approvvigionamenti necessari alle attività/progetti aziendali - Promuovere la comunicazione e la collaborazione nel team - Promuovere una cultura aziendale orientata alla crescita e allo sviluppo organizzativo ed individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi di bilancio: principali indici, caratteristiche, significato - Applicativi dedicati alla gestione ed all'elaborazione dei flussi di dati - Bilancio economico aziendale: struttura e contenuti - Comunicazione nel team - Controlling strategico e operativo - Elementi di analisi statistica comparata - Elementi di contabilità generale, analitica e dei costi - Elementi di economia - Elementi di organizzazione aziendale - Gestione dei conflitti - Gestione delle risorse umane - Investimenti e finanziamenti: tipologie, caratteristiche, opportunità, rischi - Management dell'innovazione - Metodi di valutazione delle performance economiche aziendali/progettuali - Metodi e strumenti per la selezione del personale - Metodologie di progettazione e implementazione di attività/progetti - Modalità di classificazione e categorie dei costi aziendali/progettuali - Modalità e strumenti di calcolo dei costi aziendali/progettuali - Normative di riferimento - Principi di marketing strategico e operativo - Procedure di qualità - Strategie di business aziendale - Strategie di sviluppo organizzativo - Team building e working - Tecniche di budgeting - Tecniche di comunicazione - Tecniche di promozione - Tecniche di reporting - Tipologie e forme di lavoro

COMPETENZA 4

Ideare, progettare, organizzare ed erogare l'attività didattica, in coerenza con le caratteristiche dei visitatori e gli obiettivi di valorizzazione della cultura agricola, dello sviluppo sostenibile e dell'educazione alimentare

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia.
- Allestire gli spazi nelle fattorie didattiche
- Curare l'allestimento e l'organizzazione degli spazi interni ed esterni destinati alle attività didattiche, al fine di rendere gli ambienti accoglienti, caratteristici
- Elaborare i percorsi didattici individuando e valorizzando le risorse interne all'azienda (coltivazioni, allevamenti, spazi naturali, spazi organizzati)
- Erogare le attività didattiche, secondo quanto definito in sede di progettazione
- Individuare le caratteristiche di composizione del gruppo, per ri-tarare, se necessario, le modalità di conduzione dell'attività didattica rispetto al percorso progettato (p.e. accertarsi della possibile presenza di visitatori con particolari allergie o altre problematiche)
- Monitorare gli esiti del percorso didattico
- Ottimizzare le dotazioni dell'impresa agricola in funzione della fattoria didattica.
- Predisporre materiali didattici di supporto e di accompagnamento
- Reperire informazioni rispetto al gruppo da ospitare, in modo da tarare la progettazione del percorso didattico
- Utilizzare strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di clienti e delle attività da svolgere
- Utilizzare tecniche di progettazione e organizzazione di attività didattiche, puntando in particolare su filiere di prodotto agricolo e su modalità di produzione in armonia con l'ambiente

CONOSCENZE

- Fondamentali psicologici utili alla comprensione delle dinamiche relazionali verso le differenti tipologie di cliente
- Metodologie e tecniche di progettazione ed organizzazione di attività didattiche
- Modelli di comunicazione finalizzati in particolar modo a trasmettere conoscenze
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
- Principi di educazione alimentare
- Principi relativi allo sviluppo sostenibile, inclusa legge regionale sugli organismi geneticamente modificati
- Principi teorici e saperi pratici sui cicli biologici e sulle tecnologie in uso nell'azienda agricola
- Principi, tecniche e strumenti di customer satisfaction
- Software applicativi per la redazione di testi e materiali didattici
- Tecniche di animazione nelle fattorie didattiche e di predisposizione e conduzione di laboratori
- Tecniche di fidelizzazione della clientela
- Tecniche di redazione di un percorso naturalistico (studio e utilizzo di fattore tempo, fattore spazio, risorse e servizi disponibili, etc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Gestione di allevamenti

COMPETENZA 1

Intervenire nella produzione zootecnica assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Allestire gli spazi di allevamento, interni ed esterni - Applicare tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata - Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto - Applicare tecniche e metodiche di allevamento - Applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali - Applicare tecniche per la preparazione e la somministrazione della razione alimentare - Utilizzare sistemi di controllo ed automatizzazione delle razioni alimentari e della mungitura - Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei foraggi e mangimi - Caratteristiche dei materiali ed attrezzi utilizzati in allevamento - Caratteristiche ed esigenze degli animali da allevamento - Cenni sull'allevamento animale secondo il metodo biologico - Elementi di zootecnia - Esigenze nutritive degli animali domestici nelle varie forme di produzione - Forme di riproduzione e di fecondazione - Forme e tecniche di somministrazione dei foraggi e mangimi - Metodi di assistenza al parto - Metodi di profilassi - Normativa in campo zootecnico - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Processi produttivi sostenibili - Sistemi delle produzioni animali - Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare - Strumenti per la valutazione dell'efficienza produttiva - Tecniche di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento - Tecniche e pratiche per la produzione a massima resa e per il rispetto della salute degli animali e del consumatore - Tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura - Trattamento e conservazione degli alimenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Coltivazione di piante erbacee e legnose

COMPETENZA 1

Intervenire nella coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole, assicurando gli standard specifici correlati al rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare la normativa sul corretto smaltimento/recupero dei materiali vegetali di risulta - Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree o arbustive, erbacee, ortofloricole - Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno - Impiegare procedure e metodi per la raccolta dei prodotti - Supportare la pianificazione delle produzioni in termini di scelta dei sestri di impianto, dei tempi di impianto e di individuazione delle varietà da mettere in produzione - Utilizzare sistemi di protezione del terreno, delle piante e delle acque - Utilizzare strumenti di monitoraggio anche remoto delle colture protette e in pieno campo - Utilizzare strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi fertilizzanti del suolo - Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni - Esigenze nutrizionali - Fertilizzanti e concimi - Fitopatie e fisiopatie - Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici - Normativa in materia di scarti verdi - Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile di prodotti fitosanitari - Principali sistemi e forme di produzioni - Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante - Principali tecniche di raccolta dei prodotti - Principi e tecniche di agricoltura sostenibile - Processi produttivi sostenibili - Sistemi delle produzioni vegetali - Sistemi informativi di supporto decisionale - Strumenti informativi per il monitoraggio delle colture protette e in pieno campo - Strumenti per la tracciabilità della filiera agroalimentare

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico dell'automazione industriale svolge in autonomia attività attinenti l'installazione del sistema e/o della loro componentistica meccanica, elettrica, pneumatica ed oleodinamica, la taratura e regolazione dei singoli elementi e del sistema automatizzato nel suo complesso. Collabora alla progettazione e al dimensionamento di componenti e impianti, alle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio del sistema mecatronico.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico automazione industriale Indirizzi: <ul style="list-style-type: none"> - Programmazione - Installazione e manutenzione impianti
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>Programmazione</p> <p>25.2 Fabbricazione di cisterne, serbatoi, radiatori e contenitori in metallo</p> <p>25.3 Fabbricazione di generatori di vapore (esclusi i contenitori in metallo per caldaie per il riscaldamento centrale ad acqua calda)</p> <p>25.7 Fabbricazione di articoli di coltelleria, utensili e oggetti di ferramenta</p> <p>25.9 Fabbricazione di altri prodotti in metallo</p> <p>26.1 Fabbricazione di componenti elettronici e schede elettroniche</p> <p>26.2 Fabbricazione di computer e unità periferiche</p> <p>26.3 Fabbricazione di apparecchiature per le telecomunicazioni</p> <p>26.4 Fabbricazione di prodotti di elettronica di consumo audio e video</p> <p>26.5 Fabbricazione di strumenti e apparecchi di misurazione, prova e navigazione; orologi</p> <p>26.6 Fabbricazione di strumenti per irradiazione, apparecchiature elettromedicali ed elettroterapeutiche</p> <p>27.1 Fabbricazione di motori, generatori e trasformatori elettrici e di apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'elettricità</p> <p>27.2 Fabbricazione di batterie di pile ed accumulatori elettrici</p> <p>27.3 Fabbricazione di cablaggi e apparecchiature di cablaggio</p> <p>27.4 Fabbricazione di apparecchiature per illuminazione</p> <p>27.5 Fabbricazione di apparecchi per uso domestico</p> <p>27.9 Fabbricazione di altre apparecchiature elettriche</p> <p>28.1 Fabbricazione di macchine di impiego generale</p> <p>28.2 Fabbricazione di altre macchine di impiego generale</p> <p>28.3 Fabbricazione di macchine per l'agricoltura e la silvicoltura</p> <p>28.4 Fabbricazione di macchine per la formatura dei metalli e di altre macchine utensili</p> <p>28.9 Fabbricazione di altre macchine per impieghi speciali</p> <p>29.1 Fabbricazione di autoveicoli</p> <p>29.2 Fabbricazione di carrozzerie per autoveicoli, rimorchi e semirimorchi</p> <p>29.3 Fabbricazione di parti ed accessori per autoveicoli e loro motori</p> <p>30.2 Costruzione di locomotive e di materiale rotabile ferro-tranviario</p> <p>30.3 Fabbricazione di aeromobili, di veicoli spaziali e dei relativi dispositivi</p> <p>30.4 Fabbricazione di veicoli militari da combattimento</p> <p>30.9 Fabbricazione di mezzi di trasporto nca</p> <p>32.3 Fabbricazione di articoli sportivi</p> <p>32.5 Fabbricazione di strumenti e forniture mediche e dentistiche</p> <p>32.9 Industrie manifatturiere nca</p> <p>Installazione e manutenzione impianti</p> <p>25.2 Fabbricazione di cisterne, serbatoi, radiatori e contenitori in metallo</p>

	<p>25.3 Fabbricazione di generatori di vapore (esclusi i contenitori in metallo per caldaie per il riscaldamento centrale ad acqua calda)</p> <p>25.7 Fabbricazione di articoli di coltelleria, utensili e oggetti di ferramenta</p> <p>25.9 Fabbricazione di altri prodotti in metallo</p> <p>26.1 Fabbricazione di componenti elettronici e schede elettroniche</p> <p>26.2 Fabbricazione di computer e unità periferiche</p> <p>26.3 Fabbricazione di apparecchiature per le telecomunicazioni</p> <p>26.4 Fabbricazione di prodotti di elettronica di consumo audio e video</p> <p>26.5 Fabbricazione di strumenti e apparecchi di misurazione, prova e navigazione; orologi</p> <p>26.6 Fabbricazione di strumenti per irradiazione, apparecchiature elettromedicali ed elettroterapeutiche</p> <p>27.1 Fabbricazione di motori, generatori e trasformatori elettrici e di apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'elettricità</p> <p>27.2 Fabbricazione di batterie di pile ed accumulatori elettrici</p> <p>27.3 Fabbricazione di cablaggi e apparecchiature di cablaggio</p> <p>27.4 Fabbricazione di apparecchiature per illuminazione</p> <p>27.5 Fabbricazione di apparecchi per uso domestico</p> <p>27.9 Fabbricazione di altre apparecchiature elettriche</p> <p>28.1 Fabbricazione di macchine di impiego generale</p> <p>28.2 Fabbricazione di altre macchine di impiego generale</p> <p>28.3 Fabbricazione di macchine per l'agricoltura e la silvicoltura</p> <p>28.4 Fabbricazione di macchine per la formatura dei metalli e di altre macchine utensili</p> <p>28.9 Fabbricazione di altre macchine per impieghi speciali</p> <p>29.1 Fabbricazione di autoveicoli</p> <p>29.2 Fabbricazione di carrozzerie per autoveicoli, rimorchi e semirimorchi</p> <p>29.3 Fabbricazione di parti ed accessori per autoveicoli e loro motori</p> <p>30.2 Costruzione di locomotive e di materiale rotabile ferro-tranviario</p> <p>30.3 Fabbricazione di aeromobili, di veicoli spaziali e dei relativi dispositivi</p> <p>30.4 Fabbricazione di veicoli militari da combattimento</p> <p>30.9 Fabbricazione di mezzi di trasporto nca</p> <p>32.3 Fabbricazione di articoli sportivi</p> <p>32.5 Fabbricazione di strumenti e forniture mediche e dentistiche</p> <p>32.9 Industrie manifatturiere nca</p> <p>33.1 Riparazione e manutenzione di prodotti in metallo, macchine ed apparecchiature</p> <p>33.2 Installazione di macchine ed apparecchiature industriali</p> <p>95.1 Riparazione di computer e di apparecchiature per le comunicazioni</p>
<p>REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011</p>	<p>Programmazione</p> <p>3.1.3.1.0 Tecnici meccanici</p> <p>3.1.3.3.0 Elettrotecnici</p> <p>3.1.3.4.0 Tecnici elettronici</p> <p>6.2.3.3.1 Riparatori e manutentori di macchinari e impianti industriali</p> <p>6.2.3.3.2 Installatori e montatori di macchinari e impianti industriali</p> <p>6.2.3.6.0 Meccanici collaudatori</p> <p>6.2.4.1.3 Elettromeccanici</p> <p>6.2.4.2.0 Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali</p> <p>Installazione e manutenzione impianti</p> <p>3.1.3.1.0 Tecnici meccanici</p> <p>3.1.3.3.0 Elettrotecnici</p> <p>3.1.3.4.0 Tecnici elettronici</p> <p>6.2.2.3.2 Aggiustatori meccanici</p> <p>6.2.3.3.1 Riparatori e manutentori di macchinari e impianti industriali</p> <p>6.2.3.3.2 Installatori e montatori di macchinari e impianti industriali</p> <p>6.2.3.6.0 Meccanici collaudatori</p> <p>6.2.4.1.3 Elettromeccanici</p> <p>6.2.4.2.0 Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.52.953 - Programmazione dei sistemi elettronici per il controllo dei sistemi di automazione ADA.7.52.156 Assemblaggio e montaggio di componenti meccaniche ADA.7.52.157 Cablaggio degli impianti elettrici/elettronici e fluidici ADA.7.53.159 - Installazione presso il cliente, messa in servizio e collaudo ADA.7.47.149 - Ingegnerizzazione e programmazione della produzione	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.52.156 - Assemblaggio e montaggio di componenti meccaniche ADA.7.52.157 - Cablaggio degli impianti elettrici/elettronici e fluidici ADA.7.53.159 - Installazione presso il cliente, messa in servizio e collaudo	2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio del sistema mecatronico in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini della certificazione delle procedure adottate e della corrispondenza agli standard di riferimento 3. Effettuare la taratura e regolazione dei singoli componenti mecatronici installati sulla base della documentazione tecnica ricevuta
SETTORE Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.47.149 - Ingegnerizzazione e programmazione della produzione	4. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di componenti e impianti di varia tipologia nel rispetto delle specifiche tecniche
SETTORE Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.52.953 - Programmazione dei sistemi elettronici per il controllo dei sistemi di automazione	5. Intervenire nelle fasi di programmazione, installazione e riprogrammazione del sistema software di automazione, controllando i parametri di funzionamento
SETTORE Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.53.158 - Manutenzione e riparazione di macchine e impianti ADA.7.53.159 - Installazione presso il cliente, messa in servizio e collaudo	6. Collaborare nella pianificazione e realizzazione della manutenzione e della diagnosi in caso di malfunzionamento dell'impianto 7. Intervenire nell'installazione di impianti e linee di automazione, garantendone la rispondenza agli standard progettuali e di sicurezza

(*) Le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
<p>2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio del sistema meccatronico in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini della certificazione delle procedure adottate e della corrispondenza agli standard di riferimento</p> <p>3. Effettuare la taratura e regolazione dei singoli componenti meccatronici installati sulla base della documentazione tecnica ricevuta</p>	
Are di attività	ATTIVITA'
ADA.7.52.156 - Assemblaggio e montaggio di componenti meccaniche	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione dei macchinari per la realizzazione del montaggio/assemblaggio (es. cambio tipo, regolazioni, regolazione parametri macchina-impianto, cambio programma macchina-impianto) - Esecuzione del montaggio dei particolari meccanici - Esecuzione ri-lavorazioni (disassemblaggio e ri-assemblaggio) - Definizione degli aggiornamenti al processo di assemblaggio e installazione - Monitoraggio delle attività di funzionamento e recupero delle anomalie - Validazione degli aggiornamenti al processo di assemblaggio/installazione - Manutenzione ordinaria dei macchinari e degli attrezzi di montaggio e assemblaggio - Redazione di report e/o fogli di produzione e collaudo di componenti meccaniche
ADA.7.52.157 - Cablaggio degli impianti elettrici/elettronici e fluidici	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione del cablaggio dei componenti fluidici (oleodinamica, pneumatica) di automazione dell'impianto - Realizzazione del cablaggio dei componenti elettrocomandati (elettrici, elettronici) di automazione dell'impianto - Messa in funzione della macchina/impianto rispettando le condizioni di sicurezza - Esecuzione della verifica funzionale con controllo delle grandezze caratteristiche - Verifica di eventuali revisioni di impianti fluidici - Verifica di eventuali revisioni di impianti elettrocomandati - Eseguire il montaggio dei componenti di automazione (pneumatici, oleodinamici, elettrocomandi) dell'impianto - Esecuzione della taratura/regolazione dell'impianto - Individuazione delle soluzioni migliorative relative al processo di installazione - Redazione di report di montaggio, cablaggio e collaudo dell'impianto elettrico/elettronico e fluidico
ADA.7.53.159 - Installazione presso il cliente, messa in servizio e collaudo	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiornamento delle procedure di collaudo - Installazione presso il cliente della macchina (es. macchina di linea, impianto, isola robotizzata o macchinario) - Esecuzione dei collaudi previsti dalla certificazione di conformità - Eventuale collaudo con esterni per ottenere le certificazioni di conformità normativa - Collaudo con e/o presso il cliente (consegna impianto) e verbalizzazione - Messa in servizio della macchina (es. macchina di linea, impianto, isola robotizzata o macchinario)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
<p>4. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di componenti e impianti di varia tipologia nel rispetto delle specifiche tecniche</p>	
Are di attività	ATTIVITA'
ADA.7.47.149 - Ingegnerizzazione e programmazione della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle indicazioni progettuali - Formulazione del budget previsionale - Definizione dei cicli di produzione in funzione del layout - Definizione delle modalità di approvvigionamento - Produzione del prototipo ingegnerizzato - Definizione delle modifiche e dei miglioramenti al processo ingegnerizzato - Produzione della documentazione e della manualistica per la gestione del processo - Programmazione delle attività del ciclo di produzione - Definizione dei lotti di produzione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Intervenire nelle fasi di programmazione, installazione e riprogrammazione del sistema software di automazione, controllando i parametri di funzionamento	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.52.953 - Programmazione dei sistemi elettronici per il controllo dei sistemi di automazione	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione del programma applicativo per il controllo del sistema di automazione - Esecuzione del cablaggio dei quadri di automazione a logica programmata - Realizzazione del collegamento delle schede elettroniche destinate alla gestione dei dispositivi I/O del sistema di automazione - Realizzazione del cablaggio delle schede elettroniche destinate alla gestione dei dispositivi I/O del sistema di automazione - Caricamento del programma applicativo dei servosistemi automatici e dei dispositivi a logica programmabile - Esecuzione della taratura/regolazione dei dispositivi di controllo dei servosistemi automatici - Esecuzione della verifica funzionale del sistema di automazione e/o isola robotizzata - Verifica di eventuali revisioni relative al controllo dei sistemi di automazione - Redazione di report, fogli di produzione e collaudo dei sistemi elettronici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
6. Collaborare nella pianificazione e realizzazione della manutenzione e della diagnosi in caso di malfunzionamento dell'impianto	
7. Intervenire nell'installazione di impianti e linee di automazione, garantendone la rispondenza agli standard progettuali e di sicurezza	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.53.158 - Manutenzione e riparazione di macchine e impianti	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione dei lavori e/o delle riparazioni e delle relative procedure - Esecuzione di interventi di taratura dei parametri di funzionamento di attrezzature, macchine, impianti e strumenti di misura - Sostituzioni di parti malfunzionanti (es. parti meccaniche, elettriche, elettroniche e fluidiche) - Redazione di report di manutenzione - Esecuzione dei controlli di funzionalità di macchine e impianti - Diagnosi anomalie e guasti (parti meccaniche, elettriche, elettroniche e fluidiche) - Esecuzione di interventi di riprogrammazione del software di gestione dei dispositivi automatici - Ripristino della funzionalità rispettando le condizioni di sicurezza della macchina/impianto
ADA.7.53.159 - Installazione presso il cliente, messa in servizio e collaudo	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiornamento delle procedure di collaudo - Installazione presso il cliente della macchina (es. macchina di linea, impianto, isola robotizzata o macchinario) - Esecuzione dei collaudi previsti dalla certificazione di conformità - Eventuale collaudo con esterni per ottenere le certificazioni di conformità normativa - Collaudo con e/o presso il cliente (consegna impianto) e verbalizzazione - Messa in servizio della macchina (es. macchina di linea, impianto, isola robotizzata o macchinario)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE**COMPETENZA 1a**

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale- Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento	<ul style="list-style-type: none">- Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale- Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine- Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio del sistema meccatronico in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini della certificazione delle procedure adottate e della corrispondenza agli standard di riferimento

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodiche di analisi degli esiti del collaudo- Applicare procedure di avvio del sistema- Applicare tecniche di compilazione della reportistica tecnica- Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Verificare la conformità dell'impianto al progetto	<ul style="list-style-type: none">- Report / fogli di collaudo di componenti e impianti meccanici- Strumenti di misura e verifica- Tecniche di messa a punto e regolazione degli impianti di automazione industriale- Tecniche di verifica e collaudo degli impianti di automazione industriale- Tecniche per il collaudo simulato di un programma- Tecnologia base e diverse tipologie di impianto automatizzato- Tipologie di documentazione tecnica

COMPETENZA 3

Effettuare la taratura e regolazione dei singoli componenti meccatronici installati sulla base della documentazione tecnica ricevuta

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di verifica funzionale- Applicare tecniche e programmi di taratura / regolazione di macchine/impianti- Leggere i disegni e la documentazione tecnica	<ul style="list-style-type: none">- Componentistica di automazione industriale- Strumenti di misura e verifica- Tecniche di messa a punto e regolazione delle macchine e degli impianti di automazione industriale

COMPETENZA 4

Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di componenti e impianti di varia tipologia nel rispetto delle specifiche tecniche

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Definire le specifiche tecniche di impianti- Dimensionare o verificare i controllori a logica programmabile necessari alla gestione del sistema di automazione- Elaborare schemi e disegni tecnici di impianti- Impiegare tecniche grafiche per la produzione dei disegni degli schemi elettrici relativi ai cablaggi per il corretto funzionamento del sistema di automazione- Impostare i cicli funzionali che descrivono il processo di automazione- Utilizzare metodiche e modelli di elaborazione della distinta dei materiali- Utilizzare software dedicati alla progettazione impiantistica- Utilizzo di piattaforme, siti o datasheet per il reperimento di dati tecnici relativi a componenti o dispositivi	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche tecniche e funzionali dei componenti hardware e software di un sistema di automazione- Criteri di dimensionamento di un quadro elettrico di potenza- Criteri per la scelta e la configurazione di un PLC- Disegno tecnico anche con l'utilizzo di software CAD- Elementi di meccanica ed elettronica- Modalità di rappresentazione del ciclo di funzionamento automatico della macchina e/o impianto- Rappresentazione grafica di schemi elettrici relativi al cablaggio di impianti automatici- Tecniche ed elementi di calcolo per la definizione delle potenze dei quadri elettrici di comando- Tecnologia degli impianti pneumatici, elettrici e/o robotici

COMPETENZA 5	
Intervenire nelle fasi di programmazione, installazione e riprogrammazione del sistema software di automazione, controllando i parametri di funzionamento	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di riprogrammazione - Eseguire il cablaggio di automazioni con PLC e robotica - Programmare il PLC sulla base delle indicazioni relative al processo di automazione (P&I) e robotica - Utilizzare il linguaggio di programmazione e applicativi per la robotica per la realizzazione del programma di comando e controllo del sistema di automazione - Utilizzare il linguaggio di programmazione e applicativi per PLC per la realizzazione del programma di comando e controllo del sistema di automazione - Utilizzare modelli di simulazione per testare/collaudare il programma software 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche e funzionali dei componenti software di un sistema di automazione - Linguaggio, software e tecniche di programmazione dei PLC e dei robot - Processi di automazione con diagrammi P&I - Tecniche di rappresentazione grafica di processi industriali - Tipologie, relative interfacce di collegamento e metodi di acquisizione dei segnali

COMPETENZA 6	
Collaborare nella pianificazione e realizzazione della manutenzione e della diagnosi in caso di malfunzionamento dell'impianto	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche HW e SW per la rilevazione di semplici anomalie e non conformità - Eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria di un impianto automatizzato - Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi e tecniche di diagnostica, strumenti, check list e metodologie per il rilevamento degli errori software - Programmi applicativi dei servosistemi automatici e dei dispositivi a logica programmabile - Tecniche analisi guasti - Tecniche di pianificazione e attuazione degli interventi di monitoraggio e manutenzione ordinaria - Tecniche di ricerca dei guasti e ripristino di sistemi malfunzionanti - Tipologie di costi nei processi manutentivi

COMPETENZA 7

Intervenire nell'installazione di impianti e linee di automazione, garantendone la rispondenza agli standard progettuali e di sicurezza

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare tecniche e metodiche di installazione
- Eseguire i collegamenti elettrici e fluidici dei componenti elettromeccanici, elettronici e pneumatici secondo lo schema funzionale
- Eseguire il montaggio dei componenti su singole macchine o interi impianti produttivi

CONOSCENZE

- Caratteristiche funzionali dei dispositivi di elettro-comando e robotici, pneumatici per l'automazione industriale
- Elementi di algebra booleana e di geometria piana e solida
- Grandezze fisiche caratterizzanti sistemi elettro-pneumatici e robotici
- Normative di sicurezza relative all'installazione e utilizzo di sistemi di automazione industriale
- Procedure per la realizzazione di impianti di automazione industriale
- Processo e tecniche di installazione
- Schemi dei circuiti di automazione elettrici/elettronici
- Schemi dei circuiti di automazione pneumatica/elettropneumatica
- Sistemi e standard di sicurezza
- Sistemi per l'automazione industriale

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DI IMPIANTI DI PRODUZIONE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico della programmazione e gestione di impianti di produzione svolge in autonomia attività relative alla programmazione, conduzione e manutenzione di sistemi CNC, di sistemi automatizzati CAD-CAM e di linee robotizzate. Elabora documentazione tecnica di varia tipologia (disegni e modelli, report) ed effettua rilevazioni ai fini del monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico per la programmazione e gestione di impianti di produzione Indirizzi: <ul style="list-style-type: none"> - Sistemi a CNC - Sistemi CAD CAM - Conduzione e manutenzione impianti
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>Sistemi a CNC - Sistemi CAD CAM</p> <p>25.2 Fabbricazione di cisterne, serbatoi, radiatori e contenitori in metallo 25.7 Fabbricazione di articoli di coltelleria, utensili e oggetti di ferramenta 25.9 Fabbricazione di altri prodotti in metallo 28.1 Fabbricazione di macchine di impiego generale 32.5 Fabbricazione di strumenti e forniture mediche e dentistiche 32.9 Industrie manifatturiere nca 72.1 Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle scienze naturali e dell'ingegneria 74.1 Attività di design specializzate 74.9 Altre attività professionali, scientifiche e tecniche nca</p> <p>Conduzione e manutenzione impianti</p> <p>25.2 Fabbricazione di cisterne, serbatoi, radiatori e contenitori in metallo 25.6 Trattamento e rivestimento dei metalli; lavori di meccanica generale 25.7 Fabbricazione di articoli di coltelleria, utensili e oggetti di ferramenta 25.9 Fabbricazione di altri prodotti in metallo 28.1 Fabbricazione di macchine di impiego generale 32.5 Fabbricazione di strumenti e forniture mediche e dentistiche 32.9 Industrie manifatturiere nca 33.1 Riparazione e manutenzione di prodotti in metallo, macchine e apparecchiature 33.2 Installazione di macchine ed apparecchiature industriali 72.1 Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle scienze naturali e dell'ingegneria 74.1 Attività di design specializzate 74.9 Altre attività professionali, scientifiche e tecniche nca 95.1 Riparazione di computer e di apparecchiature per le comunicazioni</p>
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	<p>Sistemi a CNC - Sistemi CAD CAM</p> <p>3.3.1.5.0 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi 3.1.3.7.1 Disegnatori tecnici 6.2.2.3.1 Attrezzisti di macchine utensili 6.3.1.1.0 Meccanici di precisione</p> <p>Conduzione e manutenzione impianti</p> <p>3.3.1.5.0 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi 3.1.3.7.1 Disegnatori tecnici 6.2.2.3.1 Attrezzisti di macchine utensili 6.3.1.1.0 Meccanici di precisione 6.2.1.7.0 Saldatori elettrici e a norme ASME 6.2.3.3.1 Riparatori e manutentori di macchinari e impianti industriali 6.2.4.2.0 Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.25.221.714 - Realizzazione di disegni tecnici</p> <p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.49.151 - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine utensili automatizzate ADA.7.50.152 - Giunzione rigida (saldatura, rivettatura e incollaggio) delle componenti meccaniche ADA.7.53.158 - Manutenzione e riparazione di macchine e impianti</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
<p>SETTORE: Area comune ADA.25.221.714 - Realizzazione di disegni tecnici</p>	<p>2. Realizzare modelli tridimensionali con software CAD 3D</p>
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.7.49.151 - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine utensili automatizzate ADA.7.50.152 - Giunzione rigida (saldatura, rivettatura e incollaggio) delle componenti meccaniche</p>	<p>3. Programmare il ciclo operativo di macchine utensili a CNC, effettuando le relative lavorazioni a partire dalle specifiche tecniche ricevute</p> <p>4. Programmare il ciclo operativo di impianti automatizzati con sistemi CAD CAM, controllando le relative lavorazioni realizzate a partire dalle specifiche tecniche ricevute</p> <p>5. Condurre impianti automatizzati e/o linee robotizzate, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione</p> <p>6. Provvedere al monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione effettuando rilevazioni con macchine di misura e producendo documentazione tecnica di avanzamento e valutazione relativa alle lavorazioni svolte</p>
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.25.219.709 - Controllo della produzione ADA.7.53.158 - Manutenzione e riparazione di macchine e impianti</p>	<p>7. Eseguire interventi di manutenzione preventiva e/o correttiva su macchinari o impianti produttivi assicurandone il corretto funzionamento o l'efficacia del ripristino</p>

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Realizzare modelli tridimensionali con software CAD 3D	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.221.714 - Realizzazione di disegni tecnici	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi e traduzione delle richieste del cliente esterno/interno per l'elaborazione di un progetto grafico - Definizione delle specifiche tecniche entro cui elaborare il progetto grafico - Esecuzione dei disegni tecnici con l'ausilio delle tecnologie più idonee alle esigenze specifiche di progetto e di contesto - Esecuzione dei disegni tecnici di dettaglio degli elementi componenti l'oggetto da rappresentare (particolari architettonici e strutturali di altre opere civili, di macchine, di apparecchiature meccaniche, di prodotti industriali e beni di consumo, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
3. Programmare il ciclo operativo di macchine utensili a CNC, effettuando le relative lavorazioni a partire dalle specifiche tecniche ricevute	
4. Programmare il ciclo operativo di impianti automatizzati con sistemi CAD CAM, controllando le relative lavorazioni realizzate a partire dalle specifiche tecniche ricevute	
5. Condurre impianti automatizzati e/o linee robotizzate, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione	
6. Provvedere al monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione effettuando rilevazioni con macchine di misura e producendo documentazione tecnica di avanzamento e valutazione relativa alle lavorazioni svolte	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.49.151 - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine utensili automatizzate	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione dei macchinari per la realizzazione del prodotto (es. cambio stampo, regolazione pressa, cambio utensili, regolazione parametri macchina, cambio programma) - Conduzione delle macchine utensili automatizzate per la produzione dei pezzi (es. taglio, stampaggio, foratura, fresatura, tornitura, forgiatura, rettificazione del particolare) - Verifica dei materiali soggetti a consumo nella produzione: materie prime (es. lamiera, particolari semi-lavorati), utensili (es. elettrodi, filo, gas) - Verifica della funzionalità delle attrezzature e degli strumenti meccanici - Redazione di report di produzione e di collaudo per macchine utensili automatizzate - Elaborazione del programma di lavorazione (programmazione diretta e con sistemi CAD/CAM) - Esecuzione del controllo qualitativo dei pezzi meccanici realizzati (controlli al banco e con macchine di misura) - Predisposizione delle richieste di forniture per macchine utensili automatizzate - Individuazione delle soluzioni migliorative relative all'automatizzazione del ciclo di lavorazione
ADA.7.50.152 - Giunzione rigida (saldatura, rivettatura e incollaggio) delle componenti meccaniche	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione della macchina e della strumentazione per la giunzione (regolazione parametri) - Individuazione di soluzioni migliorative del ciclo produttivo e del processo di giunzione delle componenti meccaniche - Verifica della funzionalità delle attrezzature e degli strumenti - Redazione di report, fogli di produzione e di collaudo delle componenti meccaniche - Conduzione di impianti automatizzati per la giunzione rigida di componenti meccanici - Saldatura manuale delle giunzioni delle componenti meccaniche - Incollaggio delle giunzioni delle componenti meccaniche - Posizionamento e puntatura delle componenti meccaniche secondo specifiche tecniche - Effettuazione delle lavorazioni preparatorie sui pezzi meccanici da unire (es. cianfrinatura) - Esecuzione del controllo qualitativo delle giunzioni rigide - Predisposizione delle richieste di forniture - Rivettatura delle giunzioni delle componenti meccaniche

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

7. Eseguire interventi di manutenzione preventiva e/o correttiva su macchinari o impianti produttivi assicurandone il corretto funzionamento o l'efficacia del ripristino

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.53.158 - Manutenzione e riparazione di macchine e impianti	<ul style="list-style-type: none">- Definizione dei lavori e/o delle riparazioni e delle relative procedure- Esecuzione di interventi di taratura dei parametri di funzionamento di attrezzature, macchine, impianti e strumenti di misura- Sostituzioni di parti malfunzionanti (es. parti meccaniche, elettriche, elettroniche e fluidiche)- Redazione di report di manutenzione- Esecuzione dei controlli di funzionalità di macchine e impianti- Diagnosi anomalie e guasti (parti meccaniche, elettriche, elettroniche e fluidiche)- Esecuzione di interventi di riprogrammazione del software di gestione dei dispositivi automatici- Ripristino della funzionalità rispettando le condizioni di sicurezza della macchina/impianto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2	
Realizzare modelli tridimensionali con software CAD 3D	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di configurazione dell'area di lavoro del software CAD - Applicare tecniche di costruzione di complessivi 3D - Applicare tecniche di modellazione 3D e modifica di solidi - Applicare tecniche di resa fotorealistica (rendering) di oggetti 3D - Disegnare elementi geometrici in ambiente 3D - Effettuare la messa in tavola 2D delle parti e degli assiemi 3D - Effettuare la stampa digitale in 3D dei modelli realizzati - Gestire la vista di oggetti grafici tridimensionali 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei sistemi di stampa digitale 3D - Caratteristiche dei software di modellazione 3D - Elementi di geometria piana e solida - Elementi di progettazione meccanica 3D - La gestione dei piani di lavoro - Norme di rappresentazione ISO, EN, UNI e quotatura di disegni tecnici in ambito meccanico - Principi di additive manufacturing - Procedure di assemblaggio di complessivi - Procedure per la generazione di schizzi-disegni tecnici 2D - Sistemi di coordinate nello spazio - Tecniche di gestione file di progetto - Tecniche di modellazione di oggetti 3D

COMPETENZA 3	
Programmare il ciclo operativo di macchine utensili a CNC, effettuando le relative lavorazioni a partire dalle specifiche tecniche ricevute	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Apportare eventuali modifiche in funzione del controllo qualità effettuato sul primo pezzo - Definire il ciclo di produzione (sequenza fasi e operazioni) in funzione delle macchine disponibili - Effettuare le operazioni di lavorazione con macchine utensili automatizzate - Eseguire la simulazione grafica del percorso utensile - Identificare i parametri tecnologici di lavorazione - Individuare soluzioni migliorative relative all'automatizzazione del ciclo di lavorazione - Leggere i disegni tecnici - Programmare macchine a CN a 2 o più assi con l'ausilio di software dedicati 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche attrezzature di presa pezzo - Caratteristiche e comandi operativi delle macchine a CN a 2 o più assi - Elementi di trigonometria - Modulistica di riferimento per la programmazione e l'attrezzaggio della macchina - Norme di rappresentazione di particolari meccanici - Procedure di attrezzaggio delle macchine CN - Proprietà dei materiali metallici e caratteristiche tecniche degli utensili - Tecniche di misurazione e controllo - Tecnologia delle lavorazioni meccaniche - Tipologie di linguaggi di programmazione e software per la programmazione CN su PC

COMPETENZA 4	
Programmare il ciclo operativo di impianti automatizzati con sistemi CAD CAM, controllando le relative lavorazioni realizzate a partire dalle specifiche tecniche ricevute	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Configurare l'area di lavoro del software CAM - Effettuare la simulazione grafica della lavorazione programmata per verificarne la correttezza - Generare il programma di lavorazione per la macchina CN - Importare modelli grafici creati con software CAD - Utilizzare le funzioni del software CAM per impostare le lavorazioni - Utilizzare le geometrie dei modelli CAD in funzione del programma di lavorazione da realizzare 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei file di interscambio dati - Caratteristiche dei post-processor per l'elaborazione del G-code - Caratteristiche dei sistemi CAD/CAM - Caratteristiche delle macchine a CN a 2 o più assi - Modulistica di riferimento per la programmazione - Proprietà dei materiali metallici e caratteristiche tecniche degli utensili - Tecnologia delle lavorazioni meccaniche - Tipologie di linguaggi di programmazione CN

COMPETENZA 5	
Condurre impianti automatizzati e/o linee robotizzate, valutando l'impiego delle risorse al fine di una loro ottimizzazione	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare procedure valutative a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato - Applicare metodi per la rilevazione di anomalie e non conformità - Apportare eventuali modifiche in funzione del controllo qualità effettuato sul primo pezzo - Controllare i parametri tecnologici di lavorazione e la loro rispondenza agli standard definiti - Effettuare le operazioni di attrezzaggio e conduzione dell'impianto - Identificare fattori ed elementi di ottimizzazione del processo lavorativo - Identificare le priorità e le risorse funzionali disponibili - Segnalare eventuali punti critici della lavorazione - Utilizzare linguaggi, procedure di programmazione per la conduzione dell'impianto e/o linea 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle linee robotizzate - Caratteristiche delle macchine a CN a 2 o più assi - Elementi degli impianti elettronici, elettrici e fluidici - Elementi di programmazione di impianti automatizzati e/o linee robotizzate - Elementi di robotica - Fisica dei fluidi ed elettromagnetismo - Norme di rappresentazione grafica di schemi e impianti elettrici, elettronici e fluidici - Processi di lavorazione automatizzati - Strategie e tecniche per ottimizzare l'uso delle risorse - Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali

COMPETENZA 6	
Provvedere al monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione, effettuando rilevazioni con macchine di misura e producendo la documentazione tecnica di avanzamento e la valutazione relativa alle lavorazioni svolte	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il flusso interno dei materiali - Analizzare la documentazione delle commesse assegnate - Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della rispondenza delle lavorazioni agli standard attesi - Applicare tecniche di rilevazione con macchine e operazioni di misura - Compilare le schede di controllo e report di avanzamento delle fasi di lavorazione - Identificare i cicli, le sequenze, le attività e i lotti di lavorazione - Identificare sequenza, fasi e operazioni del ciclo di produzione in funzione delle macchine disponibili - Leggere disegni di particolari meccanici - Utilizzare programmi informatici per registrare le operazioni - Verificare la correttezza del ciclo di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei cicli di lavorazione con macchine utensili tradizionali, a CN e su linee automatizzate - Caratteristiche dei sistemi integrati CAD/CAM - Elementi di metrologia tridimensionale - Metodi di calcolo dei tempi di lavoro - Metodi e strumenti di controllo - Modalità di compilazione della documentazione tecnica - Norme di rappresentazione di particolari meccanici - Principi ed elementi di efficienza ed efficacia relativi alla programmazione del processo produttivo in ambito meccanico - Schede istruzioni, programmi di produzione, schede di monitoraggio e di controllo della qualità - Standard di produzione - Tecnologia delle lavorazioni meccaniche - Tipologie e caratteristiche delle macchine di misura

COMPETENZA 7	
Eseguire interventi di manutenzione preventiva e/o correttiva su macchinari o impianti produttivi, assicurandone il corretto funzionamento o l'efficacia del ripristino	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di ricerca guasti e/o malfunzionamenti e di intervento manutentivo - Individuare soluzioni migliorative relative al sistema automatizzato - Leggere disegni meccanici, schemi elettrici ed elettronici e fluidici - Localizzare le cause dei guasti e intraprendere azioni correttive - Redigere la documentazione tecnica relativa agli interventi effettuati - Utilizzare gli strumenti di analisi funzionale, di misurazione e di diagnosi elettrici/elettronici dell'automazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei piani di manutenzione preventiva - Documentazione tecnica di macchinari e impianti - Elementi degli impianti elettronici, elettrici, fluidici e robotizzati - Fisica dei fluidi ed elettromagnetismo - Metodologie/strumenti per la valutazione dei rischi - Procedure di documentazione degli interventi - Strumenti di misura - Tecniche di intervento sugli impianti, di verifica funzionale e ricerca guasti - Tecnologie informatiche per la gestione di impianti industriali

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO ELETTRICO
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	Il Tecnico elettrico svolge in autonomia attività relative alla realizzazione e alla manutenzione di impianti elettrici, all'integrazione di sistemi di building automation e alla progettazione di impianti civili e industriali di piccola dimensione. Collabora nelle fasi di collaudo, avvio e messa in funzione dell'impianto.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico elettrico Indirizzi: <ul style="list-style-type: none"> - Building automation - Impianti elettrici civili/industriali
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	Building automation 43.21 Installazione di impianti elettrici 43.22 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria 43.29 Altri lavori di costruzione e installazione Impianti elettrici civili/industriali 43.21 Installazione di impianti elettrici 43.22 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria 43.29 Altri lavori di costruzione e installazione
REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2011	Building automation 3.3.1.5.0 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi 3.1.3.5.0 Tecnici delle costruzioni civili e professioni assimilate 3.1.2.3.0 Elettrotecnici 6.2.4.1.1 Installatori e riparatori di impianti elettrici 6.1.3.7.0 Eletttricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili 7.2.7.2.0 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettriche 7.2.7.3.0 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettroniche e di telecomunicazioni Impianti elettrici civili/industriali 3.3.1.5.0 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi 3.1.3.5.0 Tecnici delle costruzioni civili e professioni assimilate 3.1.2.3.0 Elettrotecnici 6.2.4.1.1 Installatori e riparatori di impianti elettrici 6.1.3.7.0 Eletttricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili 7.2.7.2.0 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettriche 7.2.7.3.0 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettroniche e di telecomunicazioni

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.56.165 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici civili e del terziario ADA.7.272.955 - Progettazione impianti elettrici e simili (es. civili, industriali, domotici, sicurezza, cablaggio) ADA.7.272.958 - Predisposizione e gestione di sistemi di building automation ADA.7.56.959 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici industriali ADA.7.56.960 - Installazione/manutenzione di impianti speciali per la sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, controllo accessi) e per il cablaggio strutturato)</p> <p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione ADA.25.219.709 - Controllo della produzione</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p>
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.56.165 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici civili e del terziario ADA.7.56.959 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici industriali ADA.7.56.960 - Installazione/manutenzione di impianti speciali per la sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, controllo accessi) e per il cablaggio strutturato)</p> <p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione</p>	<p>2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto elettrico in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini del collaudo e della corrispondenza agli standard di riferimento</p>
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.272.958 - Predisposizione e gestione di sistemi di building automation</p>	<p>3. Intervenire nell'installazione di elementi per un impianto di building automation in base alle specifiche progettuali</p> <p>4. Collaborare al cablaggio, alla programmazione e alla configurazione dell'impianto intervenendo in caso di malfunzionamento dell'impianto</p>
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.272.955 - Progettazione impianti elettrici e simili (es. civili, industriali, domotici, sicurezza, cablaggio) ADA.7.56.165 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici civili e del terziario ADA.7.56.959 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici industriali ADA.7.56.960 - Installazione/manutenzione di impianti speciali per la sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, controllo accessi) e per il cablaggio strutturato)</p> <p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 - Controllo della produzione</p>	<p>5. Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione</p> <p>6. Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget</p> <p>7. Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti elettrici civili/industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi</p>

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto elettrico in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini del collaudo e della corrispondenza agli standard di riferimento

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.56.165 - Installazione/manutenzion e di impianti elettrici civili e del terziario	<ul style="list-style-type: none">- Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto elettrico civile e del terziario- Rimozione impianto elettrico preesistente- Tracciatura per installazione dell'impianto elettrico all'interno dell'edificio- Posa di canalizzazioni, corrugati e cavi per la distribuzione elettrica- Posa dei quadri elettrici di distribuzione e delle apparecchiature di comando, di protezione e utilizzatori (corpi illuminanti, prese, dispositivi di comando e controllo, citofonico/telefonico)- Cablaggio dell'impianto elettrico civile e del terziario- Predisposizione degli impianti elettrici per altri sistemi (sistemi di sicurezza, impianti di antenna TV, cablaggio strutturato, aspirazione centralizzata, ecc.)- Collaudo dell'impianto elettrico civile e del terziario- Ricerca di eventuali anomalie dell'impianto civile e del terziario- Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto elettrico civile e del terziario- Rilascio della documentazione di conformità dell'impianto elettrico civile e del terziario
ADA.7.56.959 - Installazione/manutenzion e di impianti elettrici industriali	<ul style="list-style-type: none">- Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto elettrico industriale- Tracciatura per installazione dell'impianto elettrico industriale- Posa della canalizzazioni (sottotraccia, su mensole e canali metallici o plastici) anche per ambienti speciali (umidi, atex)- Posa di elementi per la distribuzione di comando e di potenza su MT e BT (cavi, blindosbarre) anche schermati o multipolari- Posizionamento e cablaggio di quadri elettrici industriali- Posa delle apparecchiature di comando, di protezione e utilizzatori (corpi illuminanti, motori, prese, dispositivi di comando e controllo)- Cablaggio dell'impianto elettrico industriale- Posizionamento e cablaggio di eventuali sistemi di trasformazione MT/BT- Collaudo dell'impianto elettrico industriale- Ricerca di eventuali anomalie- Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto elettrico industriale- Rilascio della documentazione di conformità dell'impianto elettrico industriale
ADA.7.56.960 - Installazione/manutenzion e di impianti speciali per la sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, controllo accessi) e per il cablaggio strutturato)	<ul style="list-style-type: none">- Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto speciale- Tracciatura per installazione dell'impianto e/o attivazione di predisposizioni esistenti- Installazione di canalizzazioni (sottotraccia, su canali metallici o plastici), corrugati e cavi- Posa di elementi e dispositivi dell'impianto di sicurezza (sensori, comandi manuali, dispositivi di segnalazione, telecamere)- Configurazione dei dispositivi anche wireless con collegamento a centraline- Posizionamento e collegamento di dispositivi per impianti di cablaggio strutturato- Configurazione dei dispositivi anche wireless di cablaggio strutturato- Collaudo dell'impianto speciale- Ricerca di eventuali anomalie negli impianti speciali per la sicurezza- Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto speciale (sicurezza o cablaggio strutturato)- Rilascio della documentazione di conformità dell'impianto elettrico speciale
ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione	<ul style="list-style-type: none">- Analisi dei dati sulle specifiche tecniche dei gruppi/famiglie di prodotti e sulle disponibilità di magazzino- Organizzazione/allocazione delle risorse esistenti- Formulazione del dettaglio dei fabbisogni di materiali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
3. Intervenire nell'installazione di elementi per un impianto di building automation in base alle specifiche progettuali 4. Collaborare al cablaggio, alla programmazione e alla configurazione dell'impianto intervenendo in caso di malfunzionamento dell'impianto	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.272.958 - Predisposizione e gestione di sistemi di building automation	<ul style="list-style-type: none"> - Posizionamento dei quadri di distribuzione, dei sensori, dei gateway e degli attuatori - Cablaggio dell'impianto elettrico e del sistema di comunicazione bus - Programmazione e configurazione dei dispositivi programmabili - Verifica e collaudo dell'impianto - Ricerca di eventuali anomalie - Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto - Rilascio/certificazione dell'impianto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione 6. Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget 7. Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti elettrici civili/industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Raccolta dei dati di controllo per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione
ADA.7.272.955 - Progettazione impianti elettrici e simili (es. civili, industriali, domotici, sicurezza, cablaggio)	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle esigenze del cliente e delle specifiche dell'impianto elettrico da realizzare (es. di comando, di potenza, di controllo) - Studio di fattibilità del progetto elettrico rispetto ai vincoli presenti (es. legislativi, tecnici, di sito, ecc.) - Cura della documentazione per le autorizzazioni del progetto elettrico presso gli enti preposti - Elaborazione del progetto preliminare con i relativi schemi elettrici utilizzando software applicativi dedicati - Redazione del progetto esecutivo dell'impianto elettrico contenente le specifiche realizzative (es. capitolato, preventivi, relazioni, autorizzazioni) - Elaborazione della documentazione tecnica per il collaudo dei lavori eseguiti e della conformità degli impianti elettrici e simili - Valutazione delle eventuali varianti in corso d'opera del progetto elaborato relativo all'impianto elettrico realizzato
ADA.7.56.165 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici civili e del terziario	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto elettrico civile e del terziario - Rimozione impianto elettrico preesistente - Tracciatura per installazione dell'impianto elettrico all'interno dell'edificio - Posa di canalizzazioni, corrugati e cavi per la distribuzione elettrica - Posa dei quadri elettrici di distribuzione e delle apparecchiature di comando, di protezione e utilizzatori (corpi illuminanti, prese, dispositivi di comando e controllo, citofonico/telefonico) - Cablaggio dell'impianto elettrico civile e del terziario - Predisposizione degli impianti elettrici per altri sistemi (sistemi di sicurezza, impianti di antenna TV, cablaggio strutturato, aspirazione centralizzata, ecc.) - Collaudo dell'impianto elettrico civile e del terziario - Ricerca di eventuali anomalie dell'impianto civile e del terziario - Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto elettrico civile e del terziario - Rilascio della documentazione di conformità dell'impianto elettrico civile e del terziario
ADA.7.56.959 - Installazione/manutenzione di impianti elettrici industriali	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto elettrico industriale - Tracciatura per installazione dell'impianto elettrico industriale - Posa della canalizzazioni (sottotraccia, su mensole e canali metallici o plastici) anche per ambienti speciali (umidi, atex) - Posa di elementi per la distribuzione di comando e di potenza su MT e BT (cavi, blindosbarre) anche schermati o multipolari

	<ul style="list-style-type: none"> - Posizionamento e cablaggio di quadri elettrici industriali - Posa delle apparecchiature di comando, di protezione e utilizzatori (corpi illuminanti, motori, prese, dispositivi di comando e controllo) - Cablaggio dell'impianto elettrico industriale - Posizionamento e cablaggio di eventuali sistemi di trasformazione MT/BT - Collaudo dell'impianto elettrico industriale - Ricerca di eventuali anomalie - Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto elettrico industriale - Rilascio della documentazione di conformità dell'impianto elettrico industriale
<p>ADA.7.56.960 - Installazione/manutenzione di impianti speciali per la sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, controllo accessi) e per il cablaggio strutturato)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto speciale - Tracciatura per installazione dell'impianto e/o attivazione di predisposizioni esistenti - Installazione di canalizzazioni (sottotraccia, su canali metallici o plastici), corrugati e cavi - Posa di elementi e dispositivi dell'impianto di sicurezza (sensori, comandi manuali, dispositivi di segnalazione, telecamere) - Configurazione dei dispositivi anche wireless con collegamento a centraline - Posizionamento e collegamento di dispositivi per impianti di cablaggio strutturato - Configurazione dei dispositivi anche wireless di cablaggio strutturato - Collaudo dell'impianto speciale - Ricerca di eventuali anomalie negli impianti speciali per la sicurezza - Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto speciale (sicurezza o cablaggio strutturato) - Rilascio della documentazione di conformità dell'impianto elettrico speciale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto elettrico in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini della certificazione delle procedure adottate e della corrispondenza agli standard di riferimento

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodiche di analisi degli esiti del collaudo- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione- Applicare procedure di avvio del sistema- Applicare tecniche di compilazione della reportistica tecnica- Configurare e/o programmare i dispositivi elettrici- Eseguire il cablaggio di impianti sulla base della documentazione tecnica- Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale e di collaudo- Leggere i disegni e la documentazione tecnica- Predisporre relazioni descrittive degli interventi su impianti elettrici- Utilizzare strumenti di misura e verifica- Verificare la conformità dell'impianto elettrico al progetto	<ul style="list-style-type: none">- Analisi di data-sheets- Elementi di elettrotecnica- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica- Norme CEI e decreti legislativi vigenti- Report / fogli di collaudo di componenti e impianti elettrici- Strumenti di misura e verifica, misure di terra, impedenze anello di guasto e calcolo idoneità protezioni sovracorrenti e contatti diretti/indiretti.- Tecniche di messa a punto e regolazione degli impianti elettrici- Tecniche di verifica e collaudo degli impianti realizzati- Tecnologie, componentistica e tipologie di impianti elettrici

COMPETENZA 3

Intervenire nell'installazione di elementi per un impianto di building automation in base alle specifiche progettuali

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Cablare apparecchiature, componenti e sistemi BUS e wireless.- Identificare, scegliere e connettere sistemi IoT (Internet of Things)- Leggere di schemi di impianti integrati- Scegliere i dispositivi più adatti per realizzare l'automazione integrata dell'impianto- Utilizzare tecniche di posizionamento e posa di componenti specifici per l'automazione degli impianti	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di elettrotecnica ed elettromagnetismo- Elementi di illuminotecnica e termoregolazione- Elementi di telematica e trasmissione dati, sistemi wireless.- Modalità di integrazione e comando di impianti tecnologici- Normative tecniche di riferimento- Sistemi elettrici monofase e trifase- Tipologie di gateway, sensori e attuatori utilizzati

COMPETENZA 4

Collaborare al cablaggio, alla programmazione e alla configurazione dell'impianto intervenendo in caso di malfunzionamento dell'impianto

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Avviare e regolare l'impianto- Configurare e programmare i vari dispositivi dell'impianto- Correggere il funzionamento dell'impianto- Eseguire il cablaggio di sistemi di automazioni- Realizzare sistemi di controllo dell'impianto- Utilizzare linguaggi di programmazione- Utilizzare modelli di simulazione per testare/collaudoare l'impianto di building automation	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche tecniche e funzionali dei componenti di un sistema di building automation- Linguaggio, software e tecniche di programmazione- Protocolli di comunicazione- Standard KNX- Tecniche di messa a punto e rilascio dell'impianto- Tipologie, relative interfacce di collegamento e metodi di acquisizione dei segnali

COMPETENZA 5

Progettare impianti civili e industriali di piccola dimensione

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi di verifica fattibilità tecnica di installazioni elettriche - Applicare tecniche di definizione layout e struttura di installazioni elettriche - Configurare sistemi fotovoltaici e micro-eolici al servizio dell'impianto utente - Definire le specifiche tecniche di impianti elettrici - Dimensionare i componenti elettrici previsti - Elaborare lo schema dell'impianto elettrico dal tradizionale al domestico - Elaborare schemi e disegni tecnici di impianti elettrici - Utilizzare software dedicati alla progettazione impiantistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche e funzionali della componentistica presente negli impianti elettrici di livello 1,2,3 secondo la norma CEI 64-8 - Classificazione degli impianti elettrici - Criteri di dimensionamento dei componenti - Criteri di dimensionamento e scelta di cabine MT/bt - Criteri di funzionamento dell'inverter fotovoltaico e dei pannelli fotovoltaici - Criteri di funzionamento di un micro generatore eolico. - Criteri di risparmio energetico e applicazione di metodologie puntuali (rifasamento) - Criteri di scelta di linee elettriche in b.t. con contenimento perdite in caduta di tensione - Criteri di scelta di trasformatori per utenze industriali - Elementi di elettrotecnica ed elettronica : Principi di Kirchhoff, legge di Ohm, Triangoli impedenze/potenze, teorema Boucherot , conversione DC/AC. - Modalità di rappresentazione grafica di impianti civili e industriali - Modalità di utilizzo di software CAD - Norme CEI per la rappresentazione grafica - Norme tecniche di sicurezza UNI-CEI - Tecniche ed elementi di calcolo per la definizione delle specifiche dei componenti utilizzati - Tecnologia degli impianti elettrici civili ed industriali

COMPETENZA 6

Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Applicare tecniche di preventivistica - Realizzare un computo metrico estimativo - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori 	<ul style="list-style-type: none"> - Catalogazione di attrezzature e materiali del settore elettrico - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di preventivistica tramite elaborazione di computi metrici estimativi. - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche di gestione scorte e giacenze

COMPETENZA 7

Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti elettrici civili/industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività
- Avviare e regolare l'impianto
- Correggere il funzionamento dell'impianto
- Eseguire il cablaggio elettrico
- Eseguire la configurazione e programmazione dei dispositivi
- Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali
- Individuare e risolvere anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione
- Realizzare sistemi di controllo dell'impianto

CONOSCENZE

- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti elettrici
- Elementi di elettrotecnica
- Elementi di organizzazione del lavoro
- Normative CEI e decreti legislativi vigenti
- Sistema di qualità e principali modelli
- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
- Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico riparatore di veicoli a motore svolge in autonomia attività relative all'accettazione, diagnosi, preventivazione, installazione, riparazione meccanica e manutenzione di parti elettriche e/o elettroniche, verifica/collaudo di veicoli a motore.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico riparatore di veicoli a motore Indirizzo - Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici, elettrici, elettronici
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici, elettrici, elettronici 38.31.10 Demolizione di carcasse 45.20.10 Riparazioni meccaniche di autoveicoli 45.20.20 Riparazione di carrozzerie di autoveicoli 45.20.30 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli 45.20.40 Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli 45.20.99 Altre attività di manutenzione e di riparazione di autoveicoli 45.40.30 Manutenzione e riparazione di motocicli e ciclomotori (inclusi i pneumatici)
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici, elettrici, elettronici 6.2.3.1.1 Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore 6.2.4.1.5 Elettrauto

AREE DI ATTIVITA' (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.59.173 - Riparazione meccanica e manutenzione di veicoli a motore ADA.7.59.175 - Installazione, manutenzione e riparazione di parti elettriche e/o elettroniche di veicoli a motore	<ol style="list-style-type: none"> 1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA' (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.59.173 - Riparazione meccanica e manutenzione di veicoli a motore ADA.7.59.175 - Installazione, manutenzione e riparazione di parti elettriche e/o elettroniche di veicoli a motore	<ol style="list-style-type: none"> 2. Assicurare la qualità dei servizi con attenzione alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ai bisogni del cliente 3. Gestire le fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collaudo, raccordandosi con il magazzino e l'ufficio amministrativo 4. Riparare e mantenere il sistema motopropulsore e di trazione del veicolo a motore 5. Realizzare interventi tecnici sui sistemi veicolo 6. Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori 7. Effettuare interventi di riparazione e manutenzione su sistemi di motopropulsione, di trazione e di sicurezza dei veicoli industriali e delle macchine operatrici 8. Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi a fluido delle macchine operatrici 9. Realizzare interventi tecnici sui sistemi veicolo industriale

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Assicurare la qualità dei servizi con attenzione alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ai bisogni del cliente
3. Gestire le fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collaudo, raccordandosi con il magazzino e l'ufficio amministrativo
4. Riparare e mantenere il sistema motopropulsore e di trazione del veicolo a motore
5. Realizzare interventi tecnici sui sistemi veicolo
6. Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori
7. Effettuare interventi di riparazione e manutenzione su sistemi di motopropulsione, di trazione e di sicurezza dei veicoli industriali e delle macchine operatrici
8. Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi a fluido delle macchine operatrici
9. Realizzare interventi tecnici sui sistemi veicolo industriale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.59.173 - Riparazione meccanica e manutenzione di veicoli a motore	<ul style="list-style-type: none">- Diagnosi tecnica (strumentale e visiva)- Manutenzione programmata ("tagliando")- Collaudo del veicolo a motore- Accettazione e presa in carico del veicolo- Riparazione e/o sostituzione di parti danneggiate o usurate e di componenti difettosi- Riconsegna al cliente del veicolo a motore
ADA.7.59.175 - Installazione, manutenzione e riparazione di parti elettriche e/o elettroniche di veicoli a motore	<ul style="list-style-type: none">- Diagnosi tecnica e strumentale degli apparati elettrici/elettronici del veicolo- Interventi sull'impianto elettrico e sugli apparati elettronici del veicolo- Accettazione e presa in carico del veicolo- Riconsegna al cliente del veicolo a motore- Collaudo dell'impianto elettrico/elettronico

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Assicurare la qualità dei servizi con attenzione alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ai bisogni del cliente

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli standard e le procedure del sistema qualità, gestendo le non conformità e formulando proposte di miglioramento - Applicare tecniche di comunicazione ed interazione col cliente - Applicare tecniche di rilevazione del grado di - Collaborare alle attività di promozione commerciale e di comunicazione esterna - Promuovere soluzioni nell'ottica di ridurre gli aspetti negativi dell'impatto ambientale - soddisfazione, di gestione dei reclami e di fidelizzazione del cliente - Utilizzare web e social per la promozione e la gestione di servizi e l'assistenza al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Bilancio energetico e diverse forme di energia - Elementi di contabilità - Gestione dei rifiuti e delle sostanze inquinanti e tossiche - Metodi e strumenti di analisi della customer satisfaction e di fidelizzazione del cliente - Mobilità sostenibile: impatto ambientale delle attività di riparazione e manutenzione dei veicoli a motore - Normative di riferimento e responsabilità nei confronti del cliente - Sistema Qualità - Tecniche di comunicazione, relazione interpersonale, negoziazione e problem solving - Tecniche di raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni

COMPETENZA 3

Gestire le fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collauda, raccordandosi con il magazzino e l'ufficio amministrativo

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di preventivistica - Applicare tecniche e procedure per l'approvvigionamento ed il raccordo con il magazzino - Curare l'accettazione - Effettuare la diagnosi e la valutazione tecnica dell'intervento - Fornire la documentazione amministrativo/contabile delle attività realizzate e dei materiali usati nei diversi stadi di avanzamento lavori - Identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo - Pianificare tempi e uso delle risorse - Predisporre un piano di verifica e collaudo applicando metodiche e tecniche di taratura e regolazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, materiali, consultazione dei cataloghi pezzi di ricambio - Gestione del magazzino - Interpretazione dei dati check up e schede tecniche - Modulistica e modalità di compilazione - Preventivo dei costi e definizione delle risorse e dei tempi necessari per la realizzazione dell'intervento - Principali software di settore - Procedure e modulistica per la rilevazione dei costi - Procedure e strumenti di misura per il controllo e collaudo dei sistemi del veicolo - Regolamentazione della revisione dei veicoli a motore - Tecniche e strumenti di controllo funzionale

COMPETENZA 4

Riparare e mantenere il sistema motopropulsore e di trazione del veicolo a motore

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche e procedure standard, strumenti, materiali per la riparazione, manutenzione e revisione dei gruppi motore - Applicare tecniche e procedure per la verifica della funzionalità - Utilizzare strumentazioni per la riparazione/rigenerazione e sostituzione dei dispositivi antinquinamento - Utilizzare strumentazioni per la riparazione/sostituzione degli impianti di accensione, iniezione, lubrificazione, raffreddamento e distribuzione - Utilizzare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e manutenzione di dispositivi, circuiti e sistemi mecatronici - Utilizzare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione/manutenzione di organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura 	<ul style="list-style-type: none"> - Assetto, cinematica e dinamica del veicolo - Batterie di trazione ed elettronica di gestione: inverter e centraline dedicate - Cambio a comando manuale, automatico e robotizzato - Dispositivi di elaborazione segnali, sensori, dispositivi di comando e attuatori - Impianti di frenatura e frenata rigenerativa - Principali cicli di lavoro di motori endotermici ed elettrici - Principali tipologie di architetture ibride ed elettriche - Principi di elettrotecnica, elettronica e logica dei circuiti - Sistemi antinquinamento in funzione delle norme di riferimento e cicli di omologazione - Sistemi di alimentazione, iniezione, accensione e distribuzione - Sterzo e sospensioni - Tecnologia della componentistica autronica integrata del veicolo - Tipologie di trasmissione a modalità termica, ibrida o elettrica

COMPETENZA 5

Realizzare interventi tecnici sui sistemi veicolo

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare settaggi ed aggiornamenti dei sistemi di navigazione assistita e di comunicazione veicolo-conduttore - Eseguire calibrature statiche e dinamiche del sistema di assistenza alla guida - Intervenire nelle operazioni di ripristino e efficienza dei sistemi di sicurezza attiva e passiva - Intervenire nelle operazioni di verifica e ripristino degli impianti di condizionamento - Intervenire sull'impianto di illuminazione interna ed esterna 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di autronica - Impianti di climatizzazione e altri impianti per il comfort - Impianto elettrico del veicolo e principali tipologie di illuminazione - Principi e funzionamento dei circuiti elettronici - Sistemi ADAS e classificazione dei diversi livelli di guida assistita ed autonoma - Sistemi di navigazione assistita/autonoma e comunicazione veicolo-conduttore - Sistemi di sicurezza attivi, passivi e proattivi - Tecniche e strumenti di diagnosi elettronica per la ricerca dei guasti

COMPETENZA 6	
Effettuare interventi di verifica, manutenzione, diagnosi, riparazione e sostituzione su motori di motocicli e ciclomotori	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Attuare interventi di revisione e sostituzione dei componenti del cambio di velocità - Eseguire controlli tecnici periodici del gruppo motopropulsore (alimentazione, valvole, liquidi e materiali di consumo) - Eseguire riparazione e/o sostituzione dei componenti dell'impianto di raffreddamento (radiatore, termostato, pompa acqua) - Eseguire smontaggio, verifica e sostituzione dei componenti dell'impianto di alimentazione - Realizzare lo smontaggio, montaggio, riparazione e sostituzione con procedure standard degli organi principali di un motore endotermico a 2 tempi - Riparare e/o sostituire componenti della linea di scarico - Sostituire il gruppo frizione - Utilizzare attrezzature e utensili del settore <p>Utilizzare dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni in officina</p> <p>Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei sistemi di alimentazione ad iniezione di motocicli e ciclomotori - Cenni sugli inquinanti e le normative antinquinamento - Funzionamento dei sistemi di accensione, alimentazione, aspirazione, raffreddamento e distribuzione di motocicli e ciclomotori - Norme di igiene e sicurezza specifiche per le lavorazioni sui motori endotermici - Parti costitutive di un motore endotermico a 2 tempi - Tecniche di manutenzione ordinaria (controlli periodici, sostituzioni liquidi, oli e materiali di usura) - Tecniche di manutenzione straordinaria (smontaggio, rimontaggio, sostituzione e riparazione parti del motore)

COMPETENZA 7	
Effettuare interventi di riparazione e manutenzione su sistemi di motopropulsione, di trazione e di sicurezza dei veicoli industriali e delle macchine operatrici	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure per la verifica della funzionalità - Attuare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi di sicurezza attivi e passivi e assistenza alla guida - Attuare interventi di riparazione e manutenzione sul sistema motopropulsore - Attuare interventi sui sistemi dedicati al comfort del conducente - Realizzare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi di trazione - Utilizzare strumentazioni per la riparazione/sostituzione dei dispositivi antinquinamento - Utilizzare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e manutenzione di dispositivi, circuiti e sistemi meccatronici 	<ul style="list-style-type: none"> - Cinematica e dinamica delle macchine operatrici - Dispositivi di comando e attuatori - Impianti per il comfort - Principi di elettrotecnica, elettronica, logica dei circuiti e impianti dedicati - Sistemi di antinquinamento - Sistemi di locomozione a ruote/cingoli, sospensioni e frenatura - Sistemi di navigazione assistita/autonoma e comunicazione veicolo-conducente - Sistemi di sicurezza attivi e passivi - Tecnologia della componentistica meccatronica - Tipologie costruttive e funzionali delle macchine operatrici - Tipologie di motori endotermici ed elettrici - Tipologie di trasmissione a modalità ibrida e non

COMPETENZA 8	
Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi a fluido delle macchine operatrici	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure per la verifica della funzionalità - Attuare interventi di sostituzione e manutenzione di filtri e altri componenti - Intervenire in attività di montaggio, smontaggio e regolazione su valvole e attuatori lineari e rotativi - Intervenire sul sistema di distribuzione del fluido (tubazioni e raccorderia, manometri, flussometri, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cicli di lavoro e soluzioni circuitali tipiche degli impianti a fluido delle macchine operatrici - Elementi di pressione, portata e velocità dei fluidi - Gruppi/componenti per la distribuzione dell'energia idraulica - Gruppo di generazione dell'energia idraulica - Normativa e simbologia unificata - Parti e sistemi per la trasformazione dell'energia idraulica in meccanica - Tecnologia dei fluidi idraulici e controllo della contaminazione - Trasmissioni idrostatiche

COMPETENZA 9	
Realizzare interventi tecnici sui sistemi veicolo industriale	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi di sospensione e trasmissione - Effettuare settaggi ed aggiornamenti dei sistemi di navigazione assistita e di comunicazione veicolo-conduttore - Eseguire calibrature statiche e dinamiche del sistema di assistenza alla guida - Intervenire nelle operazioni di ripristino e efficienza dei sistemi di sicurezza attiva e passiva - Intervenire nelle operazioni di verifica e ripristino degli impianti di condizionamento - Intervenire sull'impianto di illuminazione interna ed esterna 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di autronica - Evoluzione dei sistemi di trasmissione nei veicoli industriali - Impianti di climatizzazione e altri impianti per il comfort nei veicoli industriali - Impianto elettrico del veicolo industriale e principali tipologie di illuminazione - Principi e funzionamento dei circuiti elettronici - Sistemi ADAS e classificazione dei diversi livelli di guida assistita ed autonoma nei veicoli industriali - Sistemi di frenatura e di rallentamento nei veicoli industriali - Sistemi di navigazione assistita/autonoma e comunicazione veicolo-conduttore nei veicoli industriali - Sistemi di sospensione nei veicoli industriali - Tecniche e strumenti di diagnosi elettronica per la ricerca dei guasti

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DI CARROZZERIA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico di carrozzeria svolge in autonomia attività relative alla diagnosi e alla riparazione della carrozzeria, del telaio, dei cristalli e delle parti del veicolo.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico riparatore di veicoli a motore Indirizzo - Manutenzione e riparazione di carrozzeria, telaio e cristalli
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Manutenzione e riparazione di carrozzeria, telaio e cristalli 38.31.10 Demolizione di carcasse 45.20.10 Riparazioni meccaniche di autoveicoli 45.20.20 Riparazione di carrozzerie di autoveicoli 45.20.30 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli 45.20.40 Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli 45.20.99 Altre attività di manutenzione e di riparazione di autoveicoli 45.40.30 Manutenzione e riparazione di motocicli e ciclomotori (inclusi i pneumatici)
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Manutenzione e riparazione di carrozzeria, telaio e cristalli 6.2.1.8.1 Carrozzeri

AREE DI ATTIVITA' (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.59.176 - Riparazione della carrozzeria di veicoli a motore ADA.7.59.177 – Demolizione di veicoli a motore	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA' (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.59.176 - Riparazione della carrozzeria di veicoli a motore ADA.7.59.177 – Demolizione di veicoli a motore	2. Gestire le fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collaudò, raccordandosi con il magazzino e l'ufficio amministrativo 3. Diagnosticare a livello tecnico e strumentale i danni sulla carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo 4. Eseguire lavorazioni di riparazione e manutenzione di carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo 5. Eseguire lavorazioni di lucidatura, finizione e riconsegna del veicolo

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Gestire le fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collaudo, raccordandosi con il magazzino e l'ufficio amministrativo
3. Diagnosticare a livello tecnico e strumentale i danni sulla carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo
4. Eseguire lavorazioni di riparazione e manutenzione di carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo
5. Eseguire lavorazioni di lucidatura, finizione e riconsegna del veicolo

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.59.176 - Riparazione della carrozzeria di veicoli a motore	<ul style="list-style-type: none">- Diagnosi del danno del telaio e/o della carrozzeria e dei cristalli del veicolo- Sostituzione delle parti del telaio e/o della carrozzeria e dei cristalli- Riparazione delle parti della carrozzeria (sabbiatura, battitura, stuccatura, carteggiatura)- Verniciatura e lucidatura- Verifica e collaudo del veicolo- Accettazione e presa in carico del veicolo- Riconsegna al cliente del veicolo a motore
ADA.7.59.177 - Demolizione di veicoli a motore	<ul style="list-style-type: none">- Elaborazione piano di demolizione- Esecuzione delle operazioni di demolizione- Stoccaggio e trasferimento dei rottami- Smaltimento dei rifiuti pericolosi

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Gestire le fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collaudato, raccordandosi con il magazzino e l'ufficio amministrativo

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli standard e le procedure del sistema qualità, gestendo le non conformità e formulando proposte di miglioramento - Applicare tecniche di comunicazione ed interazione col cliente - Applicare tecniche di preventivistica - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione, di gestione dei reclami e di fidelizzazione del cliente - Applicare tecniche e procedure per l'approvvigionamento ed il raccordo con il magazzino - Collaborare alle attività di promozione commerciale e di comunicazione esterna - Curare l'accettazione - Effettuare la diagnosi e la valutazione tecnica dell'intervento - Fornire la documentazione amministrativo/contabile delle attività realizzate e dei materiali usati nei diversi stadi di avanzamento lavori - Identificare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro necessarie al ripristino del veicolo - Pianificare tempi e uso delle risorse - Predisporre un piano di verifica e collaudo applicando metodiche e tecniche di taratura e regolazione - Promuovere soluzioni nell'ottica di ridurre gli aspetti negativi dell'impatto ambientale - Utilizzare web e social per la promozione e la gestione di servizi e l'assistenza al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, materiali, consultazione dei cataloghi pezzi di ricambio - Bilancio energetico e diverse forme di energia - Elementi di contabilità - Gestione dei rifiuti e delle sostanze inquinanti e tossiche - Gestione del magazzino - Interpretazione dei dati check up e schede tecniche - Metodi e strumenti di analisi della customer satisfaction e di fidelizzazione del cliente - Mobilità sostenibile: impatto ambientale delle attività di riparazione e manutenzione dei veicoli a motore - Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Normative di riferimento e responsabilità nei confronti del cliente - Preventivo dei costi e definizione delle risorse e dei tempi necessari per la realizzazione dell'intervento - Principali software di settore - Procedure e modulistica per la rilevazione dei costi - Procedure e strumenti di misura per il controllo e collaudo dei sistemi del veicolo - Regolamentazione della revisione dei veicoli a motore - Sistema Qualità - Tecniche di comunicazione, relazione interpersonale, negoziazione e problem solving - Tecniche di raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni - Tecniche e strumenti di controllo funzionale

COMPETENZA 3

Diagnosticare a livello tecnico e strumentale i danni sulla carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure per la verifica della funzionalità - Definire le diverse alternative di sostituzione e/o riparazione delle parti danneggiate - Identificare le componenti danneggiate di telaio, carrozzeria e cristalli - Individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla manutenzione, sostituzione e riparazione di parti di carrozzeria, del telaio e dei cristalli 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di tecnologia del veicolo in riferimento a telaio, carrozzeria e cristalli - Parti costitutive e funzionamento impianto di climatizzazione - Principi di elettrotecnica, elettronica e logica dei circuiti - Taratura sistemi ADAS - Tecniche di diagnosi delle difettosità funzionali ed estetiche della carrozzeria - Tecnologia della componentistica autronica - Tecnologia delle parti meccaniche

COMPETENZA 4

Eseguire lavorazioni di riparazione e manutenzione di carrozzeria, telaio, cristalli e parti del veicolo

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca con l'impiego del banco di riscontro - Applicare tecniche di smontaggio delle parti danneggiate - Applicare tecniche e procedure per la verifica della funzionalità - Eseguire interventi di pre-trattamento delle superfici da verniciare - Eseguire interventi di riparazione o sostituzione delle parti danneggiate - Eseguire le operazioni di demolizione del veicolo - Eseguire operazioni di stacco e riattacco dei cristalli con prove di ermeticità e tenuta - Individuare e adottare idonee tecniche di verniciatura ed essiccazione dei materiali - Regolare e utilizzare apparecchiature tintometriche - Ricostruire le parti danneggiate effettuando le operazioni di taglio, sagomatura e saldatura 	<ul style="list-style-type: none"> - Colorimetria, spettrofotometria e trattamenti cromatici del veicolo - Il processo di demolizione del veicolo - Lavorazioni manuali al banco - Sistemi e processi di verniciatura - Tecniche di diluizione e rapporto di catalisi - Tecniche di levigatura, carteggiatura e smerigliatura - Tecniche di raddrizzatura a freddo o a caldo - Tecniche di utilizzo degli stucchi - Tecniche e procedure di pulizia, mascheratura e carteggiatura - Tecnologia dei materiali - Tecnologia delle vernici e dei prodotti vernicianti - Tecnologia e attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie dei veicoli - Tecnologia e tecniche per la realizzazione di giunzioni fisse di metalli e/o plastiche

COMPETENZA 5

Eseguire lavorazioni di lucidatura, finitura e riconsegna del veicolo

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure per la verifica e il collaudo delle parti sostituite o riparate - Identificare la rispondenza della tipologia di verniciatura eseguita agli standard qualitativi definiti dalle diverse Case produttrici - Individuare e adottare idonee tecniche di lucidatura in relazione ai diversi materiali da trattare 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi - Sistemi e processi di lucidatura del veicolo - Tecniche di manutenzione ordinaria e programmata - Tecniche di pulizia e sanificazione dell'autoveicolo - Tecniche e attrezzature per il lavaggio - Tecniche e procedure per i trattamenti di finitura del veicolo - Tecniche ed attrezzature per la rimozione dei difetti di verniciatura

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DI IMPIANTI TERMICI
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico di impianti termici svolge in autonomia attività relative all'installazione dell'impiantistica termica civile e industriale nonché di produzione di energia termica, curando la produzione di documentazione di conformità/funzionalità degli impianti-
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico di impianti termici Indirizzo: - Impianti civili/industriali Tecnico delle energie rinnovabili Indirizzo: - Produzione energia termica
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Impianti civili/industriali 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione 43.22.02 Installazione di impianti per la distribuzione del gas (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.03 Installazione di impianti di spegnimento antincendio (inclusi quelli integrati e la manutenzione e riparazione) 43.22.04 Installazione di impianti di depurazione per piscine (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.05 Installazione di impianti di irrigazione per giardini (inclusa manutenzione e riparazione) Produzione energia termica 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione 43.29.09 Altri lavori di costruzione e installazione nca
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Impianti civili/industriali 3.1.3.5.0 Tecnici delle costruzioni civili e professioni assimilate 3.3.1.5.0 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi 6.1.3.6.1 Idraulici nelle costruzioni civili 6.1.3.6.2 Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili 6.2.3.5.1 Riparatori e manutentori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali Produzione energia termica 3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili 6.1.3.6.1 - Idraulici nelle costruzioni civili 6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili 6.2.3.5.1 - Riparatori e manutentori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.57.168</p> <p>Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico ADA.7.58.172 Conduzione di impianti termici industriali ADA.7.272.956 Progettazione impianti termoidraulici e simili (es. civili, industriali, climatizzazione, refrigerazione) ADA.7.272.957 Progettazione impianti FER (Fonti energetiche rinnovabili) ADA.7.57.884</p> <p>Installazione/manutenzione di impianti a biomassa ADA.7.57.885</p> <p>Installazione/manutenzione di impianti geotermici a pompa di calore SETTORE: Area comune ADA.25.219.708 Programmazione della produzione ADA.25.219.709 Controllo della produzione</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p>
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.57.168</p> <p>Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 Controllo della produzione</p>	<p>2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo</p> <p>3. Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica</p>
<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.57.168</p> <p>Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico ADA.7.58.172 Conduzione di impianti termici industriali ADA.7.272.956 Progettazione impianti termoidraulici e simili (es. civili, industriali, climatizzazione, refrigerazione) SETTORE: Area comune ADA.25.219.708 Programmazione della produzione</p>	<p>4. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti civili e industriali di piccola e media dimensione</p> <p>5. Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget</p> <p>6. Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti idro-termo-sanitari civili e industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi</p>

<p>SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.272.957 Progettazione impianti FER (Fonti energetiche rinnovabili) ADA.7.57.884 Installazione/manutenzione di impianti a biomassa ADA.7.57.885 Installazione/manutenzione di impianti geotermici a pompa di calore</p>	<p>7. Realizzare impianti per la produzione di energia termica da fonti rinnovabili sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione e curandone gli aspetti organizzativi e documentativi 8. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti a biomassa e geotermia di piccola potenza</p>
---	---

(*) Le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo	
3. Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.57.168 Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto termoidraulico - Installazione di tubature e di apparecchiature termoidrauliche - Montaggio del generatore di calore e degli accessori sanitari - Collaudo dell'impianto termoidraulico - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino dell'impianto termoidraulico - Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto termoidraulico - Tracciatura per installazione dell'impianto termoidraulico e di scarico - Rilascio/certificazione dell'impianto termoidraulico - Installazione della linea gas - Installazione del sistema di aspirazione polvere centralizzato - Installazione di elementi radianti per alta temperatura e pannelli radianti per bassa temperatura - Installazione del circuito solare termico
ADA.25.219.709 Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione degli standard di controllo di produzione - Raccolta dei dati di controllo (es. posizione nel reparto dell'ordine di produzione, stato di completamento, quantità delle risorse utilizzate, ritardi nella produzione, ecc.) per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti (es. priorità, capacità produttiva, scheduling, ecc.) - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione (es. variazione della velocità lavorativa, quantità risorse umane utilizzate, frazionamento del lotto, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti civili e industriali di piccola e media dimensione	
5. Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget	
6. Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti idro-termo-sanitari civili e industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.57.168 Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto termoidraulico - Installazione di tubature e di apparecchiature termoidrauliche - Montaggio del generatore di calore e degli accessori sanitari - Collaudo dell'impianto termoidraulico - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino dell'impianto termoidraulico - Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto termoidraulico - Tracciatura per installazione dell'impianto termoidraulico e di scarico - Rilascio/certificazione dell'impianto termoidraulico - Installazione della linea gas - Installazione del sistema di aspirazione polvere centralizzato - Installazione di elementi radianti per alta temperatura e pannelli radianti per bassa temperatura - Installazione del circuito solare termico
ADA.7.58.172 Conduzione di impianti termici industriali	<ul style="list-style-type: none"> - Applicazione delle procedure di attivazione e conduzione degli impianti - Controllo della funzionalità degli impianti - Verifica dei parametri di funzionamento, regolazione e sicurezza degli impianti - Compilazione di reportistica e documentazione a supporto - Individuazione di anomalie degli impianti termici industriali - Manutenzione ordinaria degli impianti termici industriali
ADA.7.272.956 Progettazione impianti termoidraulici e simili (es. civili, industriali, climatizzazione, refrigerazione)	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle esigenze del cliente e delle specifiche dell'impianto da realizzare (es. termoidraulico, di refrigerazione, di climatizzazione) - Studio di fattibilità del progetto termoidraulico rispetto ai vincoli presenti (es. legislativi, tecnici, di sito, ecc.) - Cura della documentazione per le autorizzazioni del progetto termoidraulico e simili presso gli enti preposti

	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione del progetto preliminare con i relativi schemi impiantistici utilizzando software applicativi dedicati - Redazione del progetto esecutivo dell'impianto termoidraulico contenente le specifiche realizzative (es. capitolato, preventivi, relazioni, autorizzazioni) - Elaborazione della documentazione tecnica per il collaudo dei lavori eseguiti e della conformità degli impianti idraulici e simili - Valutazione delle eventuali varianti in corso d'opera del progetto elaborato relativo agli impianti realizzati (es. idrici, termici, di condizionamento)
ADA.25.219.708 Programmazione della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi del piano della domanda (previsioni di vendita nel medio/breve periodo, portafoglio ordini) e definizione della "capacità produttiva necessaria" - Analisi dei dati sulle specifiche tecniche dei gruppi/famiglie di prodotti e sulle disponibilità di magazzino - Organizzazione/allocazione delle risorse esistenti (piano aggregato di produzione) - Verifica di fattibilità produttiva - Formulazione del dettaglio dei fabbisogni di materiali - Definizione del piano principale di produzione (es. carichi di lavoro dei reparti, ore di lavorazione, cadenza degli approvvigionamenti, ecc.) - Definizione del piano operativo di produzione (allocazione delle attività alle risorse, sequenziamento delle attività e definizione dei programmi giornalieri, definizione delle priorità di attività) - Invio degli ordini di produzione e/o assemblaggio ai reparti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
7. Realizzare impianti per la produzione di energia termica da fonti rinnovabili sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione e curandone gli aspetti organizzativi e documentativi	
8. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti a biomassa e geotermia di piccola potenza	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.272.957 Progettazione impianti FER (Fonti energetiche rinnovabili)	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle esigenze del cliente e delle caratteristiche dell'edificio in cui realizzare l'impianto (es. fotovoltaico, a biomassa, eolico, geotermia) - Studio di fattibilità del progetto FER rispetto ai vincoli presenti (es. legislativi, tecnici, di sito, ecc.) - Cura della documentazione per le autorizzazioni del progetto FER presso gli enti preposti - Elaborazione del progetto preliminare dell'impianto FER con i relativi schemi utilizzando software applicativi dedicati - Scelta dei diversi dispositivi tecnologici e delle risorse necessarie per la realizzazione degli impianti - Redazione del progetto esecutivo dell'impianto FER contenente le specifiche realizzative (es. capitolato, preventivi, relazioni, autorizzazioni) - Elaborazione della documentazione tecnica per il collaudo dei lavori eseguiti e della conformità degli impianti FER
ADA.7.57.884 Installazione/manutenzione di impianti a biomassa	<ul style="list-style-type: none"> - Installazione dei diversi apparati dell'impianto termico a biomassa - Collaudo dell'impianto termico a biomassa - Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti termici a biomassa - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino dell'impianto termico a biomassa - Compilazione della modulistica tecnico-legislativa riferita all'impianto termico a biomassa
ADA.7.57.885 Installazione/manutenzione di impianti geotermici a pompa di calore	<ul style="list-style-type: none"> - Installazione dei diversi apparati dell'impianto geotermico a pompa di calore - Collaudo dell'impianto geotermico a pompa di calore - Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti geotermici a pompa di calore - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino dell'impianto geotermici a pompa di calore - Compilazione della modulistica tecnico legislativa riferita all'impianto geotermico a pompa di calore

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2	
Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare gli esiti del collaudo - Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione - Applicare procedure di avvio e messa in servizio dell'impianto - Compilare la reportistica tecnica e i documenti previsti dalla normativa per le fasi di verifica, collaudo e messa in servizio dell'impianto - Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale e di collaudo - Leggere i disegni e la documentazione tecnica - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Verificare la conformità dell'impianto rispetto al progetto e alla normativa 	<ul style="list-style-type: none"> - Catasto degli impianti termici e relativi adempimenti - Documentazione di prodotto e manuali di uso e manutenzione - Documenti di collaudo di componenti e impianti - Documenti ed adempimenti per sistemi funzionanti a gas fluorati - Elementi di elettrotecnica - Gestione delle non conformità di collaudo - Leggi e regolamenti nazionali e provinciali per l'installazione di impianti termoidraulici - Norme tecniche di settore impiantistico termoidraulico ed elettrico - Strumenti e tecniche di misura e verifica - Tecnologie, componentistica e tipologie di impianti di climatizzazione

COMPETENZA 3	
Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione - Applicare tecniche di controllo per testare e collaudare l'impianto integrato - Applicare tecniche di supervisione dell'impianto per la gestione anche da remoto - Applicare tecnologie di gestione integrata dell'impianto - Avviare impianti con macchine termiche alimentate con fonti energetiche diverse - Stimare la resa energetica - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Verificare la conformità dell'impianto al progetto - Verificare la convenienza e la sostenibilità di impianti integrati 	<ul style="list-style-type: none"> - Compatibilità tecnica e normativa tra diversi tipi di impianto - Sostenibilità e convenienza degli impianti integrati - Tecniche di connessione idraulica delle varie parti di un impianto integrato - Tecniche di gestione del comando, del controllo e della supervisione dell'impianto integrato - Tecniche di gestione delle varie parti di un impianto integrato - Tecniche di verifica della resa energetica degli impianti termici - Tecnologia dei sistemi idraulici di gestione del calore - Tecnologia e componentistica degli impianti

COMPETENZA 4	
Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti civili e industriali di piccola e media dimensione	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare in modo critico le scelte progettuali ed individuare migliorie o alternative - Applicare metodi di verifica di fattibilità tecnica Elaborare lo schema dell'impianto - Comunicare con il cliente e comprenderne le esigenze e le richieste - Dimensionare i componenti dell'impianto - Individuare le soluzioni e gli interventi necessari per rispettare i limiti normativi sul risparmio energetico - Leggere e comprendere una relazione di progetto - Presentare al cliente eventuali agevolazioni, incentivi e opportunità fiscali - Stimare il fabbisogno energetico di un edificio - Utilizzare software dedicati alla progettazione impiantistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi costi benefici per tipologia di impianto - Caratteristiche tecniche e funzionali della componentistica presente negli impianti idro-termo-sanitari - Elementi di fisica, chimica e biologia relativi a problematiche impiantistiche - Elementi di fisica, chimica e biologia relativi al trattamento delle acque di impianto - Fabbisogno, certificazione energetica e normativa sul risparmio energetico - La relazione di progetto - Modalità di rappresentazione grafica di impianti civili e industriali anche con l'utilizzo di software CAD - Norme tecniche di settore impiantistico termoidraulico ed elettrico - Nozioni di elettrotecnica - Provvedimenti di incentivazione per l'installazione e l'adeguamento degli impianti - Schemi costruttivi di collegamento - Tecniche ed elementi di calcolo per la definizione delle specifiche dei componenti utilizzati - Trasformazioni, trasporto e degrado dell'energia per gli impianti termoidraulici

COMPETENZA 5	
Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione di materiali e attrezzature - Applicare criteri e tecniche per l'approvvigionamento e il deposito di materiali e attrezzature - Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali e attrezzature - Elaborare preventivi - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori - Utilizzare tecniche di rilevazione dei costi delle singole attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Catalogazione e gestione manutenzione e revisioni di attrezzature e materiali del settore idraulico - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di rendicontazione - Procedure e tecniche di gestione del magazzino - Tecniche di elaborazione di preventivi

COMPETENZA 6

Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti idro-termo-sanitari civili e industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Adottare le tecniche ed installare i dispositivi per il trattamento dell'acqua- Adottare metodi, tecniche e procedure per la trasformazione, adeguamento e ampliamento di impianti- Adottare procedure dei sistemi di gestione della qualità, dell'ambiente e della sicurezza- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività- Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione- Effettuare procedure di controllo della qualità dell'acqua- Eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti- Individuare anomalie nel processo di installazione e manutenzione- Individuare e comunicare al cliente le modalità di manutenzione ordinaria- Leggere disegni tecnici e schemi di impianti- Predisporre le apparecchiature per eseguire controlli di manutenzione ordinaria e straordinaria- Proporre piani di miglioramento dell'installazione rispetto al progetto adottato inizialmente	<ul style="list-style-type: none">- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti tecnologici idro-termo-sanitari- Documentazione di prodotto e manuali di uso e manutenzione- Elementi di organizzazione del lavoro- Leggi e regolamenti nazionali e provinciali per l'installazione di impianti termoidraulici- Norme tecniche di settore impiantistico termoidraulico ed elettrico- Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti di climatizzazione- Sistemi di gestione qualità, ambiente e sicurezza- Soluzioni impiantistiche e tecniche per la riduzione dei rischi sanitari- Strumenti e tecniche di misura e verifica dei parametri di impianto- Tecniche di installazione di impianti sanitari e di produzione di energia termica- Tecniche di trattamento dell'acqua dell'impianto- Tecnologie, componentistica e tipologie di impianti sanitari e di climatizzazione

COMPETENZA 7

Realizzare impianti per la produzione di energia termica da fonti rinnovabili sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione e curandone gli aspetti organizzativi e documentativi

QNQ /EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare le tecniche ed installare i dispositivi per il trattamento dell'acqua - Adottare metodi, tecniche e procedure per la trasformazione, adeguamento e ampliamento di impianti - Adottare procedure dei sistemi di gestione della qualità, dell'ambiente e della sicurezza - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione - Effettuare il controllo della qualità dell'acqua - Eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti - Individuare anomalie nel processo di installazione e manutenzione - Individuare e comunicare al cliente le modalità di manutenzione ordinaria - Leggere disegni tecnici e schemi di impianti - Predisporre le apparecchiature per eseguire controlli di manutenzione ordinaria e straordinaria - Proporre piani di miglioramento dell'installazione rispetto al progetto adottato inizialmente 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche per la realizzazione di impianti tecnologici idro-termo-sanitari - Documentazione di prodotto e manuali di uso e manutenzione - Elementi di organizzazione del lavoro - Leggi e regolamenti nazionali e provinciali per l'installazione di impianti termoidraulici - Norme tecniche di settore impiantistico termoidraulico ed elettrico - Procedure e tempistiche per la realizzazione di impianti di climatizzazione - Sistemi di gestione qualità, ambiente e sicurezza - Sistemi informativi per la gestione e il monitoraggio di impianti di produzione di energia termica - Soluzioni impiantistiche e tecniche per la riduzione dei rischi sanitari - Strumenti e tecniche di misura e verifica dei parametri di impianto - Tecniche di installazione impianti di produzione di energia termica - Tecniche di trattamento dell'acqua dell'impianto - Tecnologie, componentistica e tipologie di impianti di climatizzazione

COMPETENZA 8

Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti a biomassa, solare termico e geotermia di piccola potenza

QNQ /EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare in modo critico le scelte progettuali ed individuare migliorie o alternative - Applicare metodi di verifica di fattibilità tecnica - Comunicare con il cliente e comprenderne le esigenze e le richieste - Dimensionare i componenti dell'impianto - Elaborare lo schema dell'impianto - Individuare le soluzioni e gli interventi necessari per rispettare i limiti normativi sul risparmio energetico - Leggere e comprendere una relazione di progetto - Presentare al cliente eventuali agevolazioni, incentivi e opportunità in campo fiscale - Stimare il fabbisogno energetico di un edificio - Utilizzare software dedicati alla progettazione impiantistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di rappresentazione grafica di impianti civili e industriali anche con l'utilizzo di software CAD - Norme tecniche di settore impiantistico termoidraulico ed elettrico - Sistemi di gestione integrata degli impianti - Tecniche ed elementi di calcolo per la definizione delle specifiche dei componenti utilizzati - Tecnologia della distribuzione in impianti con energia da fonti rinnovabili - Tecnologia della produzione di energia da fonti rinnovabili - trasformazioni, trasporto e degrado dell'energia per gli impianti termoidraulici

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DI IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE E CONDIZIONAMENTO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico di impianti di refrigerazione e condizionamento svolge in autonomia attività relative all'installazione dell'impiantistica termica civile e industriale, curando l'approvvigionamento e l'elaborazione della documentazione di conformità/funzionalità degli impianti.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico di impianti termici Indirizzo: - Impianti di refrigerazione
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	Impianti di refrigerazione 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione 43.22.02 Installazione di impianti per la distribuzione del gas (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.03 Installazione di impianti di spegnimento antincendio (inclusi quelli integrati e la manutenzione e riparazione) 43.22.04 Installazione di impianti di depurazione per piscine (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.05 Installazione di impianti di irrigazione per giardini (inclusa manutenzione e riparazione)
REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2011	Impianti di refrigerazione 3.3.1.5.0 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi 6.1.3.6.1 Idraulici nelle costruzioni civili 6.1.3.6.2 Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili 6.2.3.5.1 Riparatori e manutentori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali 6.2.3.4.1 Frigoristi industriali

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.57.962 Installazione/manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione con trattamento aria ADA.7.57.170 Installazione/manutenzione di impianti di refrigerazione SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 Controllo della produzione	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.57.962 Installazione/manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione con trattamento aria SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 Controllo della produzione	2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo 3. Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.57.962 Installazione/manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione con trattamento aria ADA.7.57.170 Installazione/manutenzione di impianti di refrigerazione	4. Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione e trattamento aria, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi 5. Eseguire l'installazione dei diversi componenti di comando e controllo di impianti di refrigerazione commerciali e industriali, provvedendo al posizionamento, cablaggio e taratura della componentistica principale e accessoria

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo	
3. Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.57.962 Installazione/manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione con trattamento aria	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione degli impianti tecnologici - Rimozione e smaltimento dell'impianto di condizionamento pre-esistente in conformità delle direttive F-GAS - Tracciatura per installazione degli impianti tecnologici - Installazione della linea gas refrigerante e scarico condensa - Installazione delle unità esterne ed interne e degli eventuali deumidificatori - Installazione dell'unità VMC (Ventilazione Meccanica Controllata) e delle tubazioni di mandata e ripresa - Collaudo degli impianti tecnologici - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino degli impianti tecnologici - Rilascio/certificazione degli impianti tecnologici - Manutenzione ordinaria/straordinaria degli impianti tecnologici
ADA.25.219.709 Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione degli standard di controllo di produzione - Raccolta dei dati di controllo (es. posizione nel reparto dell'ordine di produzione, stato di completamento, quantità delle risorse utilizzate, ritardi nella produzione, ecc.) per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti (es. priorità, capacità produttiva, scheduling, ecc.) - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione (es. variazione della velocità lavorativa, quantità risorse umane utilizzate, frazionamento del lotto, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione e trattamento aria, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi	
5. Eseguire l'installazione dei diversi componenti di comando e controllo di impianti di refrigerazione commerciali e industriali, provvedendo al posizionamento, cablaggio e taratura della componentistica principale e accessoria	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.57.962 Installazione/manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione con trattamento aria	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione degli impianti tecnologici - Rimozione e smaltimento dell'impianto di condizionamento pre-esistente in conformità delle direttive F-GAS - Tracciatura per installazione degli impianti tecnologici - Installazione della linea gas refrigerante e scarico condensa - Installazione delle unità esterne ed interne e degli eventuali deumidificatori - Installazione dell'unità VMC (Ventilazione Meccanica Controllata) e delle tubazioni di mandata e ripresa - Collaudo degli impianti tecnologici - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino degli impianti tecnologici - Rilascio/certificazione degli impianti tecnologici - Manutenzione ordinaria/straordinaria degli impianti tecnologici
ADA.7.57.170 Installazione/manutenzione di impianti di refrigerazione	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto di refrigerazione - Installazione della componentistica principale ed accessoria di comando e controllo - Cablaggio elettrico dei componenti dell'impianto di refrigerazione - Taratura dei componenti dell'impianto di refrigerazione - Verifica e collaudo della funzionalità dell'impianto di refrigerazione - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino dell'impianto di refrigerazione - Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di refrigerazione anche con riferimento alle operazioni di recupero e ricarica dei gas - Compilazione della modulistica tecnico-legislativa riferita all'impianto di refrigerazione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare gli esiti del collaudo - Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione - Applicare procedure di avvio e messa in servizio dell'impianto - Compilare la reportistica tecnica e i documenti previsti dalla normativa per le fasi di verifica, collaudo e messa in servizio dell'impianto - Identificare modalità e sequenze di svolgimento delle attività di verifica funzionale e di collaudo - Leggere i disegni e la documentazione tecnica - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Verificare la conformità dell'impianto rispetto al progetto e alla normativa 	<ul style="list-style-type: none"> - Catasto degli impianti termici e relativi adempimenti - Documenti di collaudo di componenti e impianti - Documenti ed adempimenti per sistemi funzionanti a gas fluorati - Elementi di elettrotecnica - Gestione delle non conformità di collaudo - Leggi e regolamenti nazionali e provinciali per l'installazione di impianti termoidraulici e di refrigerazione - Norme tecniche di settore impiantistico termoidraulico, di refrigerazione ed elettrico - Strumenti e tecniche di misura e verifica - Tecnologie, componentistica e tipologie di impianti di climatizzazione e refrigerazione

COMPETENZA 3

Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione - Applicare tecniche di controllo per testare e collaudare l'impianto integrato - Applicare tecniche di supervisione dell'impianto per la gestione anche da remoto - Applicare tecnologie di gestione integrata dell'impianto - Avviare impianti con macchine termiche alimentate con fonti energetiche diverse - Stimare la resa energetica - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Verificare la conformità dell'impianto al progetto - Verificare la convenienza e la sostenibilità di impianti integrati 	<ul style="list-style-type: none"> - Compatibilità tecnica e normativa tra diversi tipi di impianto - Sostenibilità e convenienza degli impianti integrati - Tecniche di connessione idraulica delle varie parti di un impianto integrato - Tecniche di gestione del comando, del controllo e della supervisione dell'impianto integrato - Tecniche di gestione delle varie parti di un impianto integrato - Tecniche di verifica della resa energetica degli impianti termici - Tecnologia dei sistemi idraulici di gestione del calore - Tecnologia e componentistica degli impianti

COMPETENZA 4

Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione e trattamento aria, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Adottare metodi, tecniche e procedure per la trasformazione, adeguamento e ampliamento di impianti
- Applicare le tecniche di ricerca guasti
- Applicazione delle procedure per la corretta installazione nel rispetto della sicurezza delle persone e dell'ambiente
- Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione
- Effettuare le procedure di taratura ed avviamento di impianti
- Eseguire controlli di manutenzione
- Eseguire giunzioni e fissaggi di tubazioni a tenuta ermetica
- Eseguire interventi di sostituzione componenti mal funzionanti, e riparazione guasti
- Eseguire la posa delle apparecchiature e delle componenti di impianto in conformità con le indicazioni dei produttori
- Eseguire la prova di tenuta per la verifica delle connessioni
- Eseguire le procedure di recupero, stoccaggio ed eventuale smaltimento del refrigerante
- Eseguire le procedure di vuotatura e carica del refrigerante su apparecchiature e impianti
- Leggere disegni tecnici e schemi di impianti

CONOSCENZE

- Elementi di disegno tecnico
- Elementi di elettrotecnica
- Elementi di trattamento dell'aria
- Modulistica e modalità di compilazione documentazione tecnica
- Norme tecniche di riferimento per l'installazione e la manutenzione degli impianti
- Principi di termodinamica
- Problemi ambientali legati all'uso dei refrigeranti
- Procedure e tecniche di intervento su impianti in funzione
- Procedure e tecniche di manutenzione ordinaria
- Procedure e tecniche di ricerca guasti
- Proprietà fisiche e chimiche dei refrigeranti
- Schemi impianti termici, cataloghi tecnici, schede tecniche e manuali di uso e manutenzione
- Strumenti ed attrezzature per manutenzione
- Tecniche di installazione delle diverse tipologie di componenti e delle apparecchiature
- Tecnologia dei materiali per le reti di impianto
- Tecnologia dei sistemi di ventilazione meccanica controllata
- Tecnologia delle macchine frigorifere e delle relative componenti di impianto
- Tecnologia delle unità di trattamento aria e delle relative componenti di impianto

COMPETENZA 5

Eseguire l'installazione dei diversi componenti di comando e controllo di impianti di refrigerazione commerciali e industriali, provvedendo al posizionamento, cablaggio e taratura della componentistica principale e accessori

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare tecniche di supervisione dell'impianto per la gestione anche da remoto
- Applicare tecniche per la sostituzione di componenti elettrici ed elettronici
- Compilare la documentazione tecnica di conformità e manutenzione
- Eseguire l'installazione e il cablaggio dei dispositivi elettronici che governano il funzionamento dell'impianto
- Eseguire la messa in servizio dell'impianto
- Eseguire la taratura e l'impostazione dei parametri di controllo dell'impianto
- Eseguire prove di funzionalità dell'impianto
- Leggere disegni tecnici e schemi di cablaggio di impianti

CONOSCENZE

- Attrezzature ed apparecchiature specifiche del frigorista
- Caratteristiche degli impianti di comando e controllo
- Caratteristiche delle apparecchiature di comando
- Caratteristiche tecniche e funzionali dei principali componenti e accessori dell'impianto frigorifero
- Caratteristiche tecnologiche e principi di funzionamento di sonde e sensori
- Documentazione di prodotto e manuali di uso e manutenzione
- Elementi di elettronica
- Elementi di elettrotecnica
- Elementi di sicurezza elettrica
- Norme tecniche di settore
- Procedure e tecniche di manutenzione e ricerca guasti su impianti di refrigerazione
- Schemi di cablaggio degli impianti e simbologia unificata
- Tecniche di gestione e supervisione di impianto

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLA FABBRICAZIONE E INSTALLAZIONE DI MANUFATTI DI LATTONERIA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico della fabbricazione e installazione di manufatti di lattoneria svolge in autonomia attività relative all'ideazione, realizzazione, montaggio, installazione, rifinitura del manufatto di lattoneria
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico delle lavorazioni del ferro e dei materiali non nobili Indirizzo - Fabbricazione, montaggio, installazione di manufatti e oggetti di lattoneria
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT2007	Fabbricazione, montaggio, installazione di manufatti e oggetti di lattoneria 25.11.00 Fabbricazione di strutture metalliche e parti assemblate di strutture
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Fabbricazione, montaggio, installazione di manufatti e oggetti di lattoneria 6.2.1.3.1 Lattonieri e calderai

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE*
SETTORE Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.91.274 - Fabbricazione di manufatti e oggetti di lattoneria ADA.7.91.275 - Montaggio/installazione di manufatti di lattoneria	<ol style="list-style-type: none"> 1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.91.274 - Fabbricazione di manufatti e oggetti di lattoneria ADA.7.91.275 - Montaggio/installazione di manufatti di lattoneria	<ol style="list-style-type: none"> 2. Collaborare all'ideazione e realizzazione del modello di manufatti e oggetti in ferro e/o di metalli non nobili, scegliendo le soluzioni tecniche e stilistiche 3. Intervenire nella fabbricazione, montaggio/installazione di manufatti e oggetti di lattoneria assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

(*) Le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
<p>2. Collaborare all'ideazione e realizzazione del modello di manufatti e oggetti in ferro e/o di metalli non nobili, scegliendo le soluzioni tecniche e stilistiche</p> <p>3. Intervenire nella fabbricazione, montaggio/installazione di manufatti e oggetti di lattoneria assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi</p>	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.91.274 - Fabbricazione di manufatti e oggetti di lattoneria	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione dei pezzi standardizzati (e non) con attrezzi e macchina (es. piegatura, calandratura, strozzatura, ecc.) - Taglio e saldatura dei pezzi - Rifinitura delle superfici dei manufatti in metallo (es. pulizia, lucidatura, verniciatura, brunitura, trattamenti, ecc.) - Analisi delle richieste del cliente per la realizzazione del manufatto e oggetto di lattoneria - Ideazione e definizione del manufatto e oggetto di lattoneria - Realizzazione dei sopralluoghi per la definizione del lavoro - Realizzazione dei preventivi o offerte tecniche per il cliente
ADA.7.91.275 - Montaggio/installazione di manufatti di lattoneria	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione delle superfici per il montaggio dei manufatti di lattoneria - Esecuzione del montaggio di manufatti (es. grondaie, compluvi, camini, sfiati, rivestimenti metallici in genere del camino, ecc.) - Verifica della conformità della posa in opera - Verifica della funzionalità dell'impianto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Collaborare all'ideazione e realizzazione del modello di manufatti e oggetti in ferro e/o di metalli non nobili, scegliendo le soluzioni tecniche e stilistiche

QNQ/EQF– Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare codici del linguaggio visivo e grafico - Applicare criteri di valutazione tecnica ed estetica del prodotto - Applicare criteri e metodi di analisi degli stili e delle tendenze della lavorazione del ferro e dei metalli non nobili - Applicare tecniche di lavorazione e realizzazione del modello del manufatto - Applicare tecniche e strumenti manuali e informatici per la realizzazione dei disegni - Cogliere, analizzare e interpretare le richieste del cliente - Elaborare preventivi - Scegliere materiali da utilizzare - Utilizzare sistemi informatizzati e software dedicati - Utilizzare strumenti di misura 	<ul style="list-style-type: none"> - Computer design, software e nuove tecnologie per la modellazione dei manufatti - Elementi di storia dell'arte, dell'architettura e del design delle lavorazioni in ferro - Processo di rendering e prototipizzazione di modelli e stampi - Strategie di rappresentazione e sviluppo di una idea creativa - Tecniche di disegno grafico libero, disegno artistico e tecnico - Tecniche di formatura/formatura plastica - Tecniche di giunzione a caldo e a freddo - Tecniche di preventivistica - Tipologie di manufatti/beni artistici in ferro e dei metalli non nobili - Trattamenti delle superfici

COMPETENZA 3

Intervenire nella fabbricazione, montaggio/installazione di manufatti e oggetti di lattoneria assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

QNQ/EQF– Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per realizzare un piano di verifica - Applicare tecniche di fabbricazione, rifinitura, montaggio/installazione di manufatti e oggetti di lattoneria - Calcolare il grado e la percentuale di pendenza del tetto - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Eseguire controlli qualitativi del manufatto e del processo - Formulare proposte di miglioramento degli standard di fabbricazione, montaggio/installazione - Interpretare la planimetria piana, le sezioni e i prospetti - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Scegliere il tipo di fissaggio - Utilizzare strumenti di misura e verifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche dei materiali in ferro, loro classificazione e proprietà - Disegno e dimensionamento di corpi prismatici - Documentazione tecnica e specifiche tecniche della fabbricazione e montaggio/installazione di manufatti e oggetti di lattoneria - Fasi, strumenti e procedure di fabbricazione, rifinitura, montaggio/installazione di manufatti e oggetti di lattoneria - Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica - Normative e standard di riferimento - Stampi di trancio, piega ed imbutitura - Stili, tecniche e tecnologie tradizionali e innovative di lavorazione di manufatti e oggetti di lattoneria - Strumenti di misura e verifica - Tecniche di calcolo dello sviluppo della lamiera per la formazione di manufatti stampati o piegati - Tecniche di fissaggio e giunzione a norma - Tecniche di giunzione a caldo e a freddo - Tecniche di lavorazione a freddo della lamiera per

	<p>deformazione plastica</p> <ul style="list-style-type: none">- Tecniche di stampaggio a freddo della lamiera- Tecniche di taglio, saldatura, rifinitura, montaggio/installazione di manufatti e oggetti di lattoneria- Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo- Tipologie di copertura metallica per tetti, converse per corpi sporgenti, coperture di colmo e di gronda- Tipologie e impieghi dei prodotti di lattoneria
--	--

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLA MODELLAZIONE E FABBRICAZIONE DIGITALE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico della modellazione e fabbricazione digitale (Maker Digitale) svolge attività relative alla ideazione, prototipazione, modellazione, realizzazione, collaudo di modelli e prototipi in mini-serie di diversi settori produttivi realizzati con macchine additive e/o sottrattive; cura la programmazione e l'attivazione informatica di oggetti in rete; elabora la documentazione di supporto al manufatto/oggetto (conformità, funzionalità, presentazione del manufatto).
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico della modellazione e fabbricazione digitale Indirizzi: - Modellazione e prototipazione
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	<p>Modellazione e prototipazione</p> <p>25.7 Fabbricazione di articoli di coltelleria, utensili e oggetti di ferramenta</p> <p>25.9 Fabbricazione di altri prodotti in metallo</p> <p>26.1 Fabbricazione di componenti elettronici e schede elettroniche</p> <p>26.5 Fabbricazione di strumenti e apparecchi di misurazione, prova e navigazione; orologi</p> <p>26.6 Fabbricazione di strumenti per irradiazione, apparecchiature elettromedicali ed elettroterapeutiche</p> <p>27.1 Fabbricazione di motori, generatori e trasformatori elettrici e di apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'elettricità</p> <p>27.3 Fabbricazione di cablaggi e apparecchiature di cablaggio</p> <p>27.4 Fabbricazione di apparecchiature per illuminazione</p> <p>27.5 Fabbricazione di apparecchi per uso domestico</p> <p>27.9 Fabbricazione di altre apparecchiature elettriche</p> <p>28.1 Fabbricazione di macchine di impiego generale</p> <p>28.2 Fabbricazione di altre macchine di impiego generale</p> <p>28.3 Fabbricazione di macchine per l'agricoltura e la silvicoltura</p> <p>28.4 Fabbricazione di macchine per la formatura dei metalli e di altre macchine utensili</p> <p>28.9 Fabbricazione di altre macchine per impieghi speciali</p> <p>29.1 Fabbricazione di autoveicoli</p> <p>29.2 Fabbricazione di carrozzerie per autoveicoli, rimorchi e semirimorchi</p> <p>29.3 Fabbricazione di parti ed accessori per autoveicoli e loro motori</p> <p>30.9 Fabbricazione di mezzi di trasporto nca</p> <p>32.3 Fabbricazione di articoli sportivi</p> <p>32.5 Fabbricazione di strumenti e forniture mediche e dentistiche</p> <p>32.9 Industrie manifatturiere nca</p> <p>72.19.09 Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle altre scienze naturali e dell'ingegneria</p> <p>74.10.30 Attività dei disegnatori tecnici</p> <p>74.10.90 Altre attività di design</p> <p>74.90.91 Attività tecniche svolte da periti industriali</p>

REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Modellazione e prototipazione 3.1.3.7.1 Disegnatori tecnici 3.1.2.3.0 - Elettrotecnici 6.2.2.3.1 Attrezzisti di macchine utensili 6.3.1.1.0 Meccanici di precisione 7.2.1.1.0 Conduuttori di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali
--	--

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.47.148 - Sviluppo del disegno tecnico e del prototipo del prodotto ADA.7.49.151 - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine utensili automatizzate ADA.7.53.954 - Prototipazione di schede elettroniche SETTORE: Area comune ADA.25.221.714 - Realizzazione di disegni tecnici	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.47.148 - Sviluppo del disegno tecnico e del prototipo del prodotto SETTORE: Area comune ADA.25.221.714 - Realizzazione di disegni tecnici	2. Rilevare i bisogni del cliente e del mercato ideando modelli e prototipi 3. Sviluppare il disegno ed elaborare il concept definendo tecnologie, strumenti, attrezzature e materiali. 4. Produrre documentazione tecnica di avanzamento e rendicontazione dei costi relativamente alle attività svolte e materiali di presentazione e comunicazione dei prodotti 5. Progettare componenti, manufatti e modelli attraverso l'utilizzo di software CAD 3D interpretando le indicazioni tecniche
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.47.148 - Sviluppo del disegno tecnico e del prototipo del prodotto ADA.7.49.151 - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine utensili automatizzate	6. Realizzare prototipi e manufatti in varie scale con tecnologie additive e sottrattive, programmando le macchine e gestendo le fasi di lavorazione, controllo della produzione e finitura
SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.53.954 - Prototipazione di schede elettroniche	7. Elaborare l'interazione e l'attivazione/controllo automatici dei manufatti con altri oggetti o con l'ambiente, applicando sistemi di automazione supportati da microcontrollori e sensori/attuatori

(*) Le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Rilevare i bisogni del cliente e del mercato ideando modelli e prototipi
3. Sviluppare il disegno ed elaborare il concept definendo tecnologie, strumenti, attrezzature e materiali.
4. Produrre documentazione tecnica di avanzamento e rendicontazione dei costi relativamente alle attività svolte e materiali di presentazione e comunicazione dei prodotti
5. Progettare componenti, manufatti e modelli attraverso l'utilizzo di software CAD 3D interpretando le indicazioni tecniche

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.47.148 - Sviluppo del disegno tecnico e del prototipo del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi del concept-design del prodotto in relazione alla normativa anche nell'ambito della sostenibilità ambientale - Realizzazione del disegno del prodotto sulla base delle specifiche tecniche
ADA.25.221.714 - Realizzazione di disegni tecnici	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi e traduzione delle richieste del cliente esterno/interno per l'elaborazione di un progetto grafico - Definizione delle specifiche tecniche entro cui elaborare il progetto grafico - Esecuzione dei disegni tecnici con l'ausilio delle tecnologie più idonee alle esigenze specifiche di progetto e di contesto - Esecuzione dei disegni tecnici di dettaglio degli elementi componenti l'oggetto da rappresentare (particolari architettonici e strutturali di altre opere civili, di macchine, di apparecchiature meccaniche, di prodotti industriali e beni di consumo, ecc.) - Illustrazione di manuali d'uso

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

6. Realizzare prototipi e manufatti in varie scale con tecnologie additive e sottrattive, programmando le macchine e gestendo le fasi di lavorazione, controllo della produzione e finitura

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.47.148 - Sviluppo del disegno tecnico e del prototipo del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi del concept-design del prodotto in relazione alla normativa anche nell'ambito della sostenibilità ambientale - Realizzazione del prototipo (prototipazione tradizionale e virtuale) - Realizzazione delle verifiche e delle validazioni dei prototipi - Analisi dei risultati delle verifiche sui prototipi
ADA.7.49.151 - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine utensili automatizzate	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione dei macchinari per la realizzazione del prodotto (es. cambio stampo, regolazione pressa, cambio utensili, regolazione parametri macchina, cambio programma) - Conduzione delle macchine utensili automatizzate per la produzione dei pezzi (es. taglio, stampaggio, foratura, fresatura, tornitura, forgiatura, rettificazione del particolare) - Verifica dei materiali soggetti a consumo nella produzione: materie prime (es. lamiera, particolari semi-lavorati), utensili (es. elettrodi, filo, gas) - Verifica della funzionalità delle attrezzature e degli strumenti meccanici - Redazione di report di produzione e di collaudo per macchine utensili automatizzate - Elaborazione del programma di lavorazione (programmazione diretta e con sistemi CAD/CAM) - Esecuzione del controllo qualitativo dei pezzi meccanici realizzati (controlli al banco e con macchine di misura) - Predisposizione delle richieste di forniture per macchine utensili automatizzate - Individuazione delle soluzioni migliorative relative all'automatizzazione del ciclo di lavorazione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

7. Elaborare l'interazione e l'attivazione/controllo automatici dei manufatti con altri oggetti o con l'ambiente, applicando sistemi di automazione supportati da microcontrollori e sensori/attuatori

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.7.53.954 - Prototipazione di schede elettroniche	<ul style="list-style-type: none">- Progettazione dello schema elettronico del circuito comprensivo del dimensionamento dei componenti- Assemblaggio dei componenti- Collaudo e debug del sistema- Programmazione di eventuali componenti programmabili- Verifica di eventuali revisioni al prototipo- Redazione di report, fogli di produzione e collaudo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE**COMPETENZA 1a**

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale- Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento | <ul style="list-style-type: none">- Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale- Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine- Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile |
|---|---|

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Rilevare i bisogni del cliente e del mercato ideando modelli e prototipi

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per l'identificazione e comprensione delle richieste del cliente interno/esterno - Applicare normative di settore - Calcolare i costi di eventuali varianti progettuali richieste dal cliente - Identificare le soluzioni possibili e le diverse ipotesi progettuali/costruttive - Individuare materiali, strumenti, attrezzature per la progettazione/realizzazione del manufatto - Realizzare schizzi e disegni/bozze di massima - Stimare i costi associati alle diverse scelte progettuali - Utilizzare repository e librerie documentali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di disegno manuale - Elementi di ergonomia - Elementi fondamentali della storia dell'architettura e storia del Design - Linguaggi tecnici di riferimento - Materiali e prodotti settoriali: caratteristiche, mercati di riferimento, requisiti estetici, funzionali ed ergonomici - Metodi e tecniche di Creative Thinking per il Concept di prodotto - Normative settoriali - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di raccolta, organizzazione e gestione delle informazioni - Tecniche e tecnologie dell'Internet delle cose

COMPETENZA 3

Sviluppare il disegno ed elaborare il concept definendo tecnologie, strumenti, attrezzature e materiali.

QNQ/QNQ – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Configurare l'area di lavoro del software CAD in funzione del tipo di disegno da realizzare - Creare e utilizzare librerie di simboli (blocchi) allo scopo di velocizzare il disegno di parti ripetitive - Definire i requisiti estetici, funzionali ed ergonomici del prodotto - Effettuare la vista degli elementi grafici - Effettuare le operazioni di stampa/plottaggio del disegno, anche in scala, su diversi formati di carta - Eseguire rilievi con strumenti tradizionali ed evoluti - Inserire testi e quote per rendere funzionale il disegno tecnico per le successive fasi costruttive - Utilizzare i livelli per associare proprietà simili a elementi grafici aventi le stesse caratteristiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei diversi sistemi di stampa su carta - Caratteristiche dei software CAD - Elementi di progettazione - Libreria di oggetti grafici riutilizzabili - Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Norme ISO, EN, UNI di rappresentazione e quotatura di disegni tecnici - Procedure di archiviazione dei disegni tecnici - Proprietà degli oggetti di un modello grafico - Rappresentazione in scala di particolari - Sicurezza dei sistemi informatici - Sistemi di coordinate cartesiane e polari - Tecniche produttive di settore - Tecnologia dei materiali

COMPETENZA 4	
Produrre documentazione tecnica di avanzamento e rendicontazione dei costi relativamente alle attività svolte e materiali di presentazione e comunicazione dei prodotti	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei prodotti - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della rispondenza delle lavorazioni agli standard attesi - Applicare tecniche di stesura preventivi di massima - Compilare le schede di controllo e report di avanzamento delle fasi di lavorazione - Identificare sequenza, fasi e operazioni del ciclo di produzione - Predisporre materiali di presentazione e comunicazione dei prodotti - Redigere documentazione tecnica contenente le specifiche realizzative - Stimare i costi di realizzazione - Utilizzare programmi informatici per registrare le operazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicativi per la gestione di informazioni e dati - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di grafica per la comunicazione dei prodotti - Elementi di matematica finanziaria - Modalità di compilazione della documentazione tecnica - Norme di rappresentazione di particolari - Schede istruzioni, programmi di produzione, schede di monitoraggio e di controllo della qualità - Tecniche di elaborazione di preventivi e consuntivi - Tecniche di fotografia (still life) - Tecniche e strumenti di pianificazione - Tecnologia delle lavorazioni realizzate

COMPETENZA5	
Progettare componenti, manufatti e modelli attraverso l'utilizzo di software CAD 2D e 3D interpretando le indicazioni tecniche	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le metodiche del Design Thinking per progettare oggetti - Applicare modalità di illustrazione/presentazione del prototipo/modello - Applicare tecniche di animazione virtuale - Applicare tecniche di modellizzazione - Applicare tecniche per ambientazione e rendering nelle presentazioni dei prodotti - Configurare l'area di lavoro del software CAD in funzione del tipo di modello 2D e 3D da realizzare - Creare oggetti parametrici - Disegnare elementi geometrici in ambiente 2D e 3D - Elaborare la vista di oggetti grafici tridimensionali - Modellare superfici 3D - Produrre i file dei modelli digitali in formato adatto alla prototipazione su diversi supporti - Produrre la stampa digitale in 3D dei modelli realizzati - Vincolare i singoli oggetti 3D tra di loro in modo da rispettare i gradi di libertà di movimento previsti dal progetto 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei sistemi di stampa digitale 3D - Caratteristiche dei software di modellazione 2D e del passaggio alla grafica 3D - Filosofia della progettazione 3D - Norme ISO, EN, UNI di rappresentazione e quotatura di disegni tecnici - Principi dell'interazione uomo-macchina - Proprietà degli oggetti grafici parametrici bidimensionali e tridimensionali - Prototipazione virtuale - Sistemi di coordinate nello spazio - Stampa 3D: tecniche, tecnologie e loro gestione - Strumenti e tecniche per la realizzazione di plastici tecnologici - Tecniche di costruzione di oggetti 3D - Tecniche di customizzazione del progetto e di personalizzazione del prodotto - Tecniche di progettazione e modellazione bidimensionale e tridimensionale e Virtual Design - Tecniche e strumenti di presentazione di un prototipo/modello - Tecnologia dell'Interaction Design applicata a sistemi interattivi

COMPETENZA 6

Realizzare prototipi e manufatti in varie scale con tecnologie additive e sottrattive, programmando le macchine e gestendo le fasi di lavorazione, controllo della produzione e finitura

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Apportare eventuali modifiche in funzione del controllo qualità effettuato sul primo pezzo - Comparare la corrispondenza tra la rappresentazione grafica digitale tridimensionale e il prototipo solido - Determinare i parametri tecnologici di lavorazione - Effettuare test e prove di funzionalità e resistenza - Individuare elementi di revisione del progetto, del modello/prototipo - Leggere i disegni tecnici - Montare e premettere i componenti delle macchine - Ottimizzare il programma di lavorazione - Rifinire il pezzo prodotto ed eventualmente realizzarne lo stampo per una produzione in serie - Utilizzare i diversi software delle macchine digitali additive o sottrattive - Utilizzare strumenti di documentazione e gestione digitale del ciclo progettuale-produttivo - Utilizzare tecniche e strumenti per misure di parametri dimensionali, fisici, meccanici e tecnologici - Verificare il primo pezzo di prova 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle tecnologie additive e sottrattive - Caratteristiche tecniche degli utensili - Elementi di chimica, fisica e meccanica dei materiali - Elementi di ergonomia e design - Elementi di geometria piana e solida - Elementi di trigonometria - Metodi e strumenti di controllo - Metrologia e strumenti di misura - Modulistica di riferimento per la programmazione - Modulistica e reportistica per la documentazione tecnica e il controllo qualità - Normative di settore - Norme di rappresentazione di particolari meccanici - Procedure di attrezzaggio delle macchine digitali - Procedure per il controllo e collaudo - Proprietà dei materiali utilizzati: metallici, plastici, organici e compositi - Simbologie, grandezze e unità di misura di riferimento - Software per la programmazione CN su PC - Tecnologia delle lavorazioni di digital manufacturing - Tipologie e caratteristiche delle macchine di misura

COMPETENZA 7

Elaborare l'interazione e l'attivazione/controllo automatici dei manufatti con altri oggetti o con l'ambiente, applicando sistemi di automazione supportati da microcontrollori e sensori/attuatori

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare microcontrollori agli oggetti per renderli "intelligenti" - Applicare principi e tecnologie dell'Interaction Design per facilitare e personalizzare l'esperienza d'uso di prodotti/manufatti - Interfacciare dispositivi a microcontrollore alla rete - Leggere disegni tecnici basati su diversi metodi di rappresentazione - Progettare modalità e processi di interazione automatizzata tra oggetti e con uomo e ambienti, attraverso sensori e attuatori - Progettare semplici applicazioni di sensori/attuatori per far interagire manufatti tra loro e con l'ambiente e le reti informatiche - Realizzare semplici interfacce utente sugli standard I/O - Sviluppare firmware per schede a microcontrollore - Utilizzare gli strumenti e le procedure specifici del settore per ottenere dati, in particolare con sensori e recettori - Utilizzare sensori e reti per l'interazione tra oggetti, persone e ambienti - Utilizzare software di elaborazione per trattare dati e far agire oggetti 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di algoritmica - Elementi di sensoristica per la codifica di segnali e la misurazione di grandezze fisiche - Fondamenti della codifica dell'informazione - Metodi e tecniche di Creative Problem Solving per lo Human Centered Design - Metodi e tecniche di Creative Thinking per il Concept di prodotto - Principali linguaggi di programmazione - Principi dell'interazione uomo-macchina: Human-Computer Interaction, interfacce e usabilità - Principi fisici applicati nella sensoristica e negli attuatori - Tecniche per l'utilizzo e l'integrazione di microcontrollori, sensori/attuatori e sistemi interattivi - Tecniche, processi e strumenti dell'Internet delle Cose - Tecnologia dell'Interaction Design applicata a sistemi interattivi

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLE ENERGIE RINNOVABILI
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico delle energie rinnovabili svolge in autonomia attività relative a collaudo, avvio e messa in servizio di impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione e curandone gli aspetti organizzativi e documentativi.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico delle energie rinnovabili Indirizzo: - Produzione energia elettrica
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Produzione energia elettrica 43.21.01 Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione) 43.29.09 Altri lavori di costruzione e installazione nca Produzione energia termica 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione 43.29.09 Altri lavori di costruzione e installazione nca
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Produzione energia elettrica 3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili 6.2.4.1.4 - Installatori e riparatori di apparati di produzione e conservazione dell'energia elettrica Produzione energia termica 3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili 6.1.3.6.1 - Idraulici nelle costruzioni civili 6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili 6.2.3.5.1 - Riparatori e manutentori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Area comune ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione ADA.25.219.709 - Controllo della produzione SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.56.166 - Installazione/manutenzione di impianti fotovoltaici e/o minieolici	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Area comune ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione ADA.25.219.709 - Controllo della produzione SETTORE: Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.7.56.166 - Installazione/manutenzione di impianti fotovoltaici e/o minieolici di impianti geotermici a pompa di calore ADA.7.272.957 - Progettazione impianti FER (Fonti energetiche rinnovabili)	2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto di produzione di energia in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini del collaudo e della corrispondenza agli standard di riferimento 3. Integrare impianti per la produzione di energie rinnovabili con impianti e coibentazioni edilizie esistenti 4. Realizzare impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione e curandone gli aspetti organizzativi e documentativi 5. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti fotovoltaici, idroelettrici ed eolici di piccola potenza

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
<p>2. Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto di produzione di energia in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini del collaudo e della corrispondenza agli standard di riferimento</p> <p>3. Integrare impianti per la produzione di energie rinnovabili con impianti e coibentazioni edilizie esistenti</p> <p>4. Realizzare impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione e curandone gli aspetti organizzativi e documentativi</p> <p>5. Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti fotovoltaici, idroelettrici ed eolici di piccola potenza</p>	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.219.708 - Programmazione della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi dei dati sulle specifiche tecniche dei gruppi/famiglie di prodotti e sulle disponibilità di magazzino - Organizzazione/allocazione delle risorse esistenti - Formulazione del dettaglio dei fabbisogni di materiali - Definizione del piano operativo di produzione
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Raccolta dei dati di controllo per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione
ADA.7.56.166 - Installazione/manutenzione di impianti fotovoltaici e/o minieolici di impianti geotermici a pompa di calore	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del cantiere per l'installazione dell'impianto fotovoltaico e/o minieolico - Installazione di canalizzazioni (sottotraccia, su canali metallici o plastici) - Installazione delle strutture di supporto e sostegno degli apparati fotovoltaici e/o minieolici - Installazione del quadro di campo, dell'inverter e delle protezioni - Realizzazione del cablaggio dell'impianto fotovoltaico e/o minieolico e della rete di comunicazione - Configurazione anche via software dedicati e collaudo dell'impianto fotovoltaico e/o minieolico - Ricerca di eventuali anomalie e ripristino dell'impianto fotovoltaico e/o minieolico - Manutenzione ordinaria/straordinaria dell'impianto fotovoltaico e/o minieolico - Compilazione della modulistica tecnico legislativa riferita all'impianto fotovoltaico e/o minieolico - Tracciatura per installazione dell'impianto fotovoltaico e/o minieolico
ADA.7.272.957 - Progettazione impianti FER (Fonti energetiche rinnovabili)	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle esigenze del cliente e delle caratteristiche dell'edificio in cui realizzare l'impianto (es. fotovoltaico, a biomassa, eolico, geotermia) - Studio di fattibilità del progetto FER rispetto ai vincoli presenti (es. legislativi, tecnici, di sito, ecc.) - Cura della documentazione per le autorizzazioni del progetto FER presso gli enti preposti - Elaborazione del progetto preliminare dell'impianto FER con i relativi schemi utilizzando software applicativi dedicati - Scelta dei diversi dispositivi tecnologici e delle risorse necessarie per la realizzazione degli impianti - Redazione del progetto esecutivo dell'impianto FER contenente le specifiche realizzative (es. capitolato, preventivi, relazioni, autorizzazioni) - Elaborazione della documentazione tecnica per il collaudo dei lavori eseguiti e della conformità degli impianti FER

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto di produzione di energia in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini del collaudo e della corrispondenza agli standard di riferimento

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodiche di installazione proprie dei settori elettrico e termoidraulico- Applicare procedure di individuazione delle anomalie- Compilare documentazione tecnica dell'impianto realizzato- Effettuare l'avvio dell'impianto di produzione in integrazione con quello esistente- Utilizzare sistemi informatici per la rendicontazione dei flussi di materiali e attrezzature in entrata e in uscita- Utilizzare strumenti di analisi dei sistemi energetici e degli impianti tecnologici	<ul style="list-style-type: none">- Documentazione tecnica dell'impianto: libretto di impianto, dichiarazione di conformità, incentivi a norma di legge- Elementi di elettrotecnica: interfacciamento tra sistemi in corrente continua e corrente alternata, sistemi elettrici di distribuzione, cabine elettriche MT/bt (dimensionamento e scelta)- Elementi di fisica e chimica: processi di combustione e principi stechiometrici- Equazioni e sistemi di equazioni di primo grado e metodi di analisi matematica- Norme CEI, UNI e legislazione vigente in materia- Reporting di intervento sulle anomalie- Sistemi informativi per la gestione degli impianti tecnologici- Tecniche di lettura e interpretazione delle specifiche progettuali e individuazione di eventuali difformità- Tecnologia dei materiali per la coibentazione

COMPETENZA 3

Integrare impianti per la produzione di energie rinnovabili con impianti e coibentazioni edilizie esistenti

QNQ /EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di analisi della dispersione energetica- Applicare tecniche di interazione con l'involucro edilizio ripristinandone le caratteristiche preesistenti- Eseguire l'interfacciamento tra impianti energetici di vecchia e nuova generazione- Utilizzare strumenti di misura della dispersione energetica	<ul style="list-style-type: none">- Building automation applicata agli edifici a risparmio energetico- Elementi di termotecnica: termografia a raggi infrarossi, blower door test, termocamera per rilievo ponti termici- Strumenti di misura e attrezzature propri della bioedilizia- Tecnologia dei materiali edili: muratura in calcestruzzo, mattoni, cross-lam e x-lam- Tecnologia dei materiali per la coibentazione

COMPETENZA 4	
Realizzare impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di realizzazione e/o manutenzione e curandone gli aspetti organizzativi e documentativi	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche di installazione proprie degli impianti eolici e fotovoltaici - Eseguire il cablaggio dei componenti di impianti per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili - Individuare le modalità di programmazione della manutenzione ordinaria a carico del committente - Interpretare i dati climatici e ambientali del sito d'installazione degli impianti - Interpretare istruzioni e manuali - Leggere disegni tecnici - Proporre piani di miglioramento dell'installazione rispetto al progetto adottato inizialmente - Sostituire la componentistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Building automation applicata all'impianto elettrico da fonti rinnovabili - Caratteristiche dei materiali conduttori e semiconduttori - Cavi elettrici, protezioni dalle sovracorrenti e dai contatti diretti/indiretti con coordinamento al sistema di messa a terra; - Climatologia applicata al settore tecnologico - Norme di rappresentazione di disegni impiantistici - Revamping di un impianto fotovoltaico - Sistemi informativi per la gestione e il monitoraggio di impianti di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili - Tecniche di installazione e verifica di impianti di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili - Tecnologia degli impianti di produzione, trasformazione e trasporto di energia elettrica e relativa componentistica - Tecnologia di costruzione dei componenti degli impianti eolici: rotore, struttura fisica, connessione alla rete elettrica - Tecnologia di costruzione dei componenti degli impianti fotovoltaici: modulo, inverter, sistemi di accumulo - Tecnologia di costruzione dei componenti degli impianti idroelettrici: turbina e alternatore

COMPETENZA 5	
Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti fotovoltaici, idroelettrici ed eolici di piccola potenza	
QNQ /EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di simulazione dell'impianto tecnologico per una scelta efficace del mix tecnologico da utilizzare anche con utilizzo di software dedicati; - Calcolare costi/benefici nell'installazione di un impianto fotovoltaico o eolico - Effettuare il dimensionamento dell'impianto di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili - Elaborare lo schema dell'impianto per produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili - Identificare le tipologie di impianti di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili in relazione ai parametri prescelti - Predisporre documentazione tecnica per richieste incentivi e/o pratiche Gestore Sistema Elettrico - Utilizzare strumenti di analisi dei sistemi energetici e degli impianti fotovoltaici, idroelettrici ed eolici 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo della resa energetica dell'impianto - Elementi del modello BIM per l'installazione degli impianti - Grandezze matematico-fisiche tipiche degli impianti fotovoltaici, idroelettrici ed eolici: rese energetiche, tolleranze, dispersioni - Norme e tecniche di installazione - Parametri quantitativi tipici degli impianti fotovoltaici, idroelettrici ed eolici: potenza elettrica ed energia - Software di computazione per predisposizione computi e analisi prezzi; - Software di progettazione impianti fotovoltaici e micro eolici; - Software specifici per il calcolo della produzione di energia elettrica - Tecniche e strumenti di disegno CAD

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico delle produzioni alimentari svolge in autonomia attività relative al ciclo industriale e artigianale di trasformazione, produzione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti delle diverse filiere alimentari (lattiero-casearia, lavorazione e produzione vegetale, lavorazione e produzione della carne, produzione di bevande); collabora alla gestione della qualità della produzione.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Lavorazione e produzione lattiero e caseario - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne - Produzione di bevande
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico delle produzioni alimentari</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavorazione e produzione lattiero e caseario - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne - Produzione di bevande
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	<p>Lavorazione e produzione lattiero e caseario</p> <p>10.51.10 - Trattamento igienico del latte</p> <p>10.51.20 - Produzione dei derivati del latte</p> <p>10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali</p> <p>10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate</p> <p>10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi</p> <p>10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)</p> <p>10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria</p> <p>10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria</p> <p>10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati</p> <p>10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili</p> <p>10.61.10 - Molitura del frumento</p> <p>10.61.20 - Molitura di altri cereali</p> <p>10.61.30 - Lavorazione del riso</p> <p>10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie</p> <p>10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)</p> <p>10.81.00 - Produzione di zucchero</p> <p>10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie</p> <p>10.83.01 - Lavorazione del caffè</p> <p>10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi</p> <p>10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie</p> <p>10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi</p> <p>10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici</p> <p>10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento</p> <p>Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne</p> <p>10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione</p>

	<p>(attività 10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) 10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame 10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici 10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia Produzione di bevande 11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici 11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. 11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta 11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate 11.05.00 - Produzione di birra 11.06.00 - Produzione di malto</p>
REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2011	<p>Lavorazione e produzione lattiero e caseario 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.5.1.3.2 – Gelatai 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.5.1.3.3 - Conservieri 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive 7.3.2.3.2 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.3 - Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce Produzione di bevande 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra 7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Produzioni alimentari</p> <p>ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari</p> <p>ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare</p> <p>ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare</p> <p>ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari</p> <p>ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo</p> <p>ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura</p> <p>ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare</p> <p>ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli</p> <p>ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati</p> <p>ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro</p> <p>ADA.2.149.452 - Produzione di yogurt</p> <p>ADA.2.150.455 Produzione di nettari, succhi e confetture</p> <p>ADA.2.150.456 Produzione di conserve vegetali</p> <p>ADA.2.150.462 Produzione di olio vergine</p> <p>ADA.2.150.463 Produzione di oli di semi e di oli raffinati</p> <p>ADA.2.150.464 Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche</p> <p>ADA.2.143.420 Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole</p> <p>ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne</p> <p>ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti</p> <p>ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti</p> <p>ADA.2.152.473 - Produzione di vino</p> <p>ADA.2.152.474 - Produzione di birra</p> <p>ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p> <p>2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo	3. Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	6. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione lattiero e caseario
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.149.448 - Produzione di latte alimentare ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro ADA.2.149.452 - Produzione di yogurt	1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.150.455 Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.2.150.456 Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.462 Produzione di olio vergine ADA.2.150.463 Produzione di oli di semi e di oli raffinati ADA.2.150.464 Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche ADA.2.143.420 Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole	1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti	1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Produzione di bevande
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.152.473 - Produzione di vino ADA.2.152.474 - Produzione di birra ADA.2.152.475 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori	1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

- 3.** Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.401 Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione di analisi microbiologiche e fisico-chimiche di materie prime e semilavorati destinate alle produzioni alimentari- Esecuzione di analisi chimico-fisiche dei materiali da imballaggio in ingresso- Accettazione e valutazione delle materie prime da avviare alla produzione- Redazione di report e resoconti delle analisi di laboratorio effettuate
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto- Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto- Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione- Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari
ADA.2.136.410 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al tipo di produzione, dei valori dei punti critici di controllo, ecc.)- Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili-visivi, ecc.)- Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli
ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio- Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti- Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto - Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione - Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA 2.136.402 Progettazione alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari - Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari - Definizione degli obiettivi di shelf-life - Definizione dell'imballaggio (es.: materiale, forma, ecc.) - Produzione sperimentale dei campioni - Conduzione di analisi sensoriali su campione - Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
6. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione delle operazioni di identificazione e codificazione automatica dei lotti di produzione - Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti - Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasettamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi - Esecuzione delle operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere - Esecuzione delle operazioni di chiusura e sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici sottovuoto, ecc.) - Monitoraggio e verifica degli impianti e dei macchinari di confezionamento - Gestione della fase di sterilizzazione e risciacquo delle bottiglie e contenitori - Avvio e conduzione della macchina soffiatrice per l'asciugatura di bottiglie e contenitori - Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione lattiero e caseario**

1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.149.44 8 Produzione di latte alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di latte- Realizzazione filtrazione e pulizia del latte- Esecuzione della scrematura del latte- Realizzazione dei trattamenti previsti per latti delattosati- Gestione dei processi termici: pastorizzazione del latte magro e della crema o sterilizzazione- Realizzazione del processo di omogeneizzazione del latte- Esecuzione del processo di microfiltrazione del latte- Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali- Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conformi ai parametri e requisiti normativi previsti
ADA.2.149.44 9 Produzione di formaggi freschi e molli	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi freschi e molli- Realizzazione filtrazione e pulizia del latte per la produzione di formaggi freschi e molli- Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica- Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione controllata- Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico- Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni (es.: ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)- Realizzazione della salatura del formaggio- Esecuzione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali
ADA.2.149.45 0 Produzione di formaggi stagionati	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi stagionati- Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità- Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte (coagulazione, rottura della cagliata, sineresi) per la produzione di formaggio stagionato- Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera)- Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine- Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto- Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura- Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura
ADA.2.149.45 1 Produzione di panna e burro	<ul style="list-style-type: none">- Realizzazione della crema dolce da centrifuga e crema acida da affioramento- Realizzazione del processo di stabilizzazione tramite miscelazione delle creme di latte di diversa provenienza- Gestione della pastorizzazione ad alta temperatura e raffreddamento della crema di latte- Realizzazione dell'inseminamento di batteri lattici selezionati- Monitoraggio della fase di maturazione- Realizzazione delle fasi di zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo- Realizzazione dei trattamenti previsti per le produzioni di burro salato e decolesterolizzato
ADA.2.149.45 2 Produzione di yogurt	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di yogurt- Realizzazione del processo di concentrazione del latte- Preparazione della miscela del latte- Realizzazione del processo di omogeneizzazione e pastorizzazione- Esecuzione del raffreddamento a temperatura di inoculazione- Realizzazione dell'inseminamento di batteri lattici selezionati- Realizzazione dell'eventuale processo di aromatizzazione (es: frutta, granelle, ecc)- Esecuzione del raffreddamento a temperatura controllata

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali	
1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.150.45 5 Produzione di nettari, succhi e confetture	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di nettari, succhi e confetture - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di nettari, succhi e confetture - Realizzazione del taglio/tritatura, denocciolatura/detorsolatura, per ottenere il semilavorato (polpa) - Realizzazione del processo di omogeneizzazione del prodotto - Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e stabilizzazione della materia prima trattata (purea) - Assemblaggio dei semilavorati per la realizzazione della ricetta - Esecuzione dell'eventuale filtrazione della materia prima trattata (purea) - Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di nettari, succhi e confetture - Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione di natura solida e liquida della produzione di nettari, succhi e confetture
ADA.2.150.45 6 Produzione di conserve vegetali	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di conserve vegetali - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di conserve vegetali - Realizzazione del lavaggio del prodotto e eliminazione degli inerti eventualmente presenti - Realizzazione della cernita manuale o ottica - Destinazione della materia prima in base alla tipologia di prodotto - Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e eventuale trattamento in evaporatori della materia prima trattata - Realizzazione operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di conserve vegetali - Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione di natura solida e liquida della produzione di conserve vegetali - Realizzazione delle operazioni di taglio, pelatura, macinazione, tritaturazione, scottatura, passatura, raffinazione, ecc. degli ortaggi
ADA.2.150.46 2 Produzione di olio vergine	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo organolettico della materia prima, cernita e stoccaggio in olivajo per l'avvio della produzione di olio vergine - Realizzazione delle operazioni preliminari: defogliazione e lavaggio - Frangitura delle olive - Gramolazione della pasta di olive (controllo e definizione dei parametri operativi: temperatura, tempo) - Estrazione dell'olio - Conservazione dell'olio - Gestione dei sottoprodotti: sanse vergini ed acque di vegetazione - Manutenzione ordinaria delle macchine olearie (olio vergine)
ADA.2.150.46 3 Produzione di oli di semi e di oli raffinati	<ul style="list-style-type: none"> - Condizionamento dei semi oleaginosi - Estrazione meccanica a freddo dell'olio dai semi - Estrazione al solvente dell'olio dai semi - Degommazione e recupero della lecitina - Neutralizzazione dell'olio semiraffinato - Decolorazione dell'olio semiraffinato - Gestione dei sottoprodotti - Condizionamento dell'olio (conservazione, miscelazione e confezionamento) - Manutenzione ordinaria delle macchine olearie - Realizzazione delle operazioni preliminari di: pulitura, decorticatura e molitura dei semi - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di oli di semi e di oli raffinati - Deodorazione degli oli

<p>ADA.2.150.46 4 Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo-merceologico per l'avvio della lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: controllo pesticidi, agenti patogeni, corpi estranei, ecc.) - Esecuzione della pulizia delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: setacciatura, con selezionatrici ottiche, ecc.) - Esecuzione delle azioni di prevenzione di infestazione e disinfestazione da insetti - Esecuzione della selezione delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: per granulometria, per tipologia di qualità, ecc.) - Realizzazione dell'eventuale macinazione delle spezie (es.: a martelli, micromacinazione con l'azoto, ecc.) - Realizzazione di lavorazioni specifiche in base alle richieste del mercato e alle politiche aziendali (es: miscele per nuove ricette, ecc.)
<p>ADA.2.143.42 0 Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caratterizzazione delle varietà e definizione delle miscele di grani in funzione del prodotto richiesto dal cliente - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di farine e semole - Compilazione di schede tecniche relative alle miscele prodotte e rilascio delle eventuali certificazioni - Attuazione delle azioni di monitoraggio e prevenzione di infestazione e disinfestazione da insetti, roditori e volatili - Conduzione delle apparecchiature e dei macchinari nella fase di produzione di farine e miscele - Realizzazione della manutenzione ordinaria dei macchinari per la produzione delle farine

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne**

1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.151.46 5 Macellazione e prima lavorazione della carne	<ul style="list-style-type: none">- Gestione dello scarico e del ricevimento degli animali- Cura e manutenzione degli ambienti di ricovero e transito- Individuazione della linea di macellazione idonea- Esecuzione delle lavorazioni di macellazione- Gestione dei tempi di riposo e frollatura- Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti- Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)- Taglio in mezzene, classificazione e refrigerazione
ADA.2.151.46 6 Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati- Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne- Realizzazione di miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti- Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati- Realizzazione della legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche- Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)- Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (insaccati freschi) e/o stagionatura (insaccati stagionati)- Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura- Gestione del processo di cottura e post-cottura
ADA.2.151.46 7 Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti	<ul style="list-style-type: none">- Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura- Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca- Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia- Sugnatatura sulla coscia semi-stagionata e sul prodotto finito- Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti- Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria- Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, speck, ecc.)- Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)

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

1. Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.152.47 3 Produzione di vino	<ul style="list-style-type: none">- Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di vino- Pigiatura e/o diraspatura delle uve- Macerazione/pressatura e fermentazione- Esecuzione della svinatura- Fermentazione malo-lattica- Affinamento/stabilizzazione del vino- Sanificazione delle cisterne/botti- Condizionamento del vino (conservazione e confezionamento)- Gestione dei sottoprodotti (vinacce, feccia)- Manutenzione ordinaria delle macchine enologiche
ADA.2.152.47 4 Produzione di birra	<ul style="list-style-type: none">- Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra- Realizzazione della fase di macinazione dei cereali maltati e non maltati per la produzione della birra- Gestione del processo di produzione del mosto- Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione- Gestione della fermentazione e della maturazione della birra (gestione della cantina)- Preparazione al processo di imbottigliamento della birra- Esecuzione dell'imbottigliamento e dell'infustamento- Realizzazione delle fasi di trasformazione dell'orzo
ADA.2.152.47 5 Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori	<ul style="list-style-type: none">- Controllo dello stato dei prodotti vegetali utilizzati nel processo di trasformazione- Controllo e manutenzione in efficienza delle attrezzature utilizzate per la distillazione- Gestione della fase di distillazione- Realizzazione della pulizia e della sanificazione delle attrezzature e dei contenitori utilizzati per la distillazione- Preparazione della frutta o di altre materie vegetali aggiuntive da utilizzare per la produzione di prodotti aromatici- Trasferimento del distillato nei contenitori di affinamento e/o invecchiamento- Controllo periodico del processo di maturazione/invecchiamento del prodotto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA 2

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

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature - Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Normativa di tutela ambientale e procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Servizi di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambientale - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 3

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione - Applicare procedure di controllo della qualità e dell' idoneità dei prodotti alimentari trasformati - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati - Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa - Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell' appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso - Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio - Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari - Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari - I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione - Metodologie e tecniche di analisi sensoriale - Muffe e aflattossine - Normativa e regolamenti di igiene alimentare - Principali metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari - Procedure e protocolli di igiene alimentare - Protocolli aziendali di campionamento, analisi e controllo delle materie e dei prodotti alimentari

COMPETENZA 4

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare istruzioni e metodi colturali per la ricerca dei microrganismi - Applicare istruzioni e tecniche e procedure di analisi microbiologica e fisico-chimica - Applicare istruzioni, tecniche e procedure di determinazione della carica batterica e muffe - Applicare tecniche di documentazione e reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati - Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche - Parametri e principali metodiche delle prove di laboratorio - Protocolli e strumenti di analisi microbiologica e fisico-chimica - Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità

COMPETENZA 5	
Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela - Eseguire l'analisi sensoriale dei prodotti realizzati - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Formulare un giudizio di valutazione prodotto - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali - Utilizzare schede classificative del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Elementi di marketing aziendale - Elementi di nutrizionismo e di nutraceutica - Il panel test: partecipazione, addestramento, scelta e conduzione - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Principi di analisi sensoriale degli alimenti: analisi visiva, olfattiva, gustativa, affettiva - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Regimi alimentari ed elementi di dietetica - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Tecniche di analisi organolettica dei prodotti alimentari - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali

COMPETENZA 6	
Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti - Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali - Applicare tecniche di confezionamento - Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette - Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - I marchi di tutela territoriali - Normativa specifica in materia di allergeni - Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari - Piattaforme tecnologiche integrate per la condivisione delle informazioni lungo la supply chain - Procedure ed elementi di tracciabilità del prodotto alimentare - Strumenti e procedure di etichettatura - Strumenti e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione lattiero e caseario****COMPETENZA 1**

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero e caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNF/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie- Applicare le tecniche e i protocolli previsti per il trattamento e la preparazione del latte e dei prodotti lattiero caseari (formaggi freschi, molli e stagionati, panna, burro, gelati, ecc.)- Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione- Collaborare all'elaborazione delle bilanciature di gelati, sorbetti e prodotti di pasticceria fredda e semifredda- Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto- Intervenire nei casi di non conformità- Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione lattiero-casearia- Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità	<ul style="list-style-type: none">- Abbattimento della carica microbica e valore merceologico del latte e dei derivati- Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte- Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse- Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti lattiero caseari- Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare- Standard di qualità e normativa specifica di settore- Tecniche di trasformazione del latte- Tecniche e tecnologie di elaborazione delle bilanciature- Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni casearie tipiche del territorio- Tipologie di attivi naturali e chimici- Tipologie e classificazione dei prodotti lattiero caseari- Valori nutrizionali degli ingredienti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali

COMPETENZA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base vegetale, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie - Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti a base vegetale - Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione - Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard - Intervenire nei casi di non conformità - Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione a base vegetale - Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle diverse materie prime elaborate - Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse - Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti vegetali - Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare - Standard di qualità e normativa specifica di settore - Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni vegetali tipiche del territorio - Tipologie e classificazione dei prodotti vegetali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne****COMPETENZA 1**

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti a base di carne e del pesce d'acqua dolce assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale.

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie- Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti a base di carne e pesce- Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione- Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard- Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto- Intervenire nei casi di non conformità- Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi- Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione a base di carne- Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse- Elementi di salumeria e zootecnia- Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti a base di carne e pesce- Filiera della carne e del pesce- Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare- Standard di qualità e normativa specifica di settore- Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni tipiche del territorio

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Produzione di bevande

COMPETENZA 1

Intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione di bevande assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di bevande - Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto - Intervenire nei casi di non conformità - Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di bevande - Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse - Diagrammi di flusso della produzione delle bevande - Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di bevande - Standard di qualità e normativa specifica di settore - Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni tipiche del territorio, in relazione ai disciplinari di produzione

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico della panificazione e di pasticceria svolge attività relative alla lavorazione e produzione industriale/artigianale di pasticceria, pasta e prodotti da forno, collaborano all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard di qualità.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico delle produzioni alimentari Indirizzo: - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca 10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.85.04 - Produzione di pizza confezionata 10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari 10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2011	Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno 7.3.2.6.2 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata 7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura ADA.2.143.422 Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.2.144.426 Produzione di prodotti di pasticceria artigianale ADA.2.144.429 Produzione di prodotti di panetteria artigianale ADA.2.144.447 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità 2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo	3. Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare	5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali
SETTORE: Produzioni alimentari ADA.2.143.422 Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno ADA.2.143.423 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza	6. Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure 7. Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure

<p>ADA.2.143.424 Produzione industriale di pasta (secca e fresca)</p> <p>ADA.2.144.426 Produzione di prodotti di pasticceria artigianale</p> <p>ADA.2.144.429 Produzione di prodotti di panetteria artigianale</p> <p>ADA.2.144.447 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)</p>	
<p>SETTORE: Produzioni alimentari</p> <p>ADA.2.139.411 Confezionamento ed etichettatura</p>	<p>8. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni</p>

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
3. Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.401 Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione di analisi microbiologiche e fisico-chimiche di materie prime e semilavorati destinate alle produzioni alimentari - Esecuzione di analisi chimico-fisiche dei materiali da imballaggio in ingresso - Accettazione e valutazione delle materie prime da avviare alla produzione - Redazione di report e resoconti delle analisi di laboratorio effettuate
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto - Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione - Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari
ADA.2.136.410 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al tipo di produzione, dei valori dei punti critici di controllo, ecc.) - Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili-visivi, ecc.) - Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli
ADA.2.136.405 Organizzazione e gestione del processo produttivo	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio - Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti - Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.136.404 Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione degli esami visivi ed estetici del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche olfattive del prodotto - Esecuzione di test finalizzati a rilevare le caratteristiche gustative del prodotto - Compilazione dei descrittori sensoriali della scheda di valutazione - Classificazione in base agli standard dei prodotti alimentari

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA 2.136.402 Progettazione alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari - Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari - Definizione degli obiettivi di shelf-life - Definizione dell'imballaggio (es.: materiale, forma, ecc.) - Produzione sperimentale dei campioni - Conduzione di analisi sensoriali su campione - Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
6. Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure	
7. Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.2.143.422 Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della pulizia e della manutenzione ordinaria di macchinari e strutture per la produzione di pasticceria e dolci da forno - Gestione del processo industriale di impasto dei prodotti da forno e di pasticceria - Gestione del processo di calibrazione e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti da forno e di pasticceria - Preparazione delle creme, delle farcie e complementi di rifinitura post-cottura - Realizzazione della cottura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria - Controllo del processo di raffreddamento dei prodotti cotti - Realizzazione della farcitura, copertura e decorazione - Gestione del processo di lievitazione
ADA.2.143.423 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione del processo industriale dei pre-impasti e degli impasti - Gestione del processo di calibrazione e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti di panetteria e pizza - Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza - Preparazione della finitura e/o farcitura dei prodotti di panetteria e pizza - Gestione del processo di eventuale stabilizzazione in positivo o negativo del prodotto crudo, cotto o parzialmente cotto - Gestione del processo di cottura parziale o totale dei prodotti di panetteria e pizza - Realizzazione della finitura e/o farcitura dei prodotti di panetteria e pizza
ADA.2.143.424 Produzione industriale di pasta (secca e fresca)	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della miscelazione di semole, farine e altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta - Realizzazione dell'impastamento per la pasta (es.: uovo, acqua, ecc.) - Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta - Realizzazione della formatura e del taglio della pasta (trafilata o laminata) - Gestione del processo di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta - Gestione del processo di raffreddamento (in positivo o in negativo) della produzione della pasta
ADA.2.144.426 Produzione di prodotti di pasticceria artigianale	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione di basi (es.: creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc.) - Realizzazione degli impasti di base (es.: pan di spagna, paste frolle, impasti lievitati, ecc.) - Realizzazione di basi per inserimenti e complementi di farcitura (es.: composte di frutta, gelèe di frutta, salse, elementi croccanti, ecc.) - Composizione dei diversi prodotti di pasticceria (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi)

	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione e lavorazione del cioccolato - Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la pasticceria artigianale - Gestione del processo di formatura manuale del prodotto da forno - Gestione del processo di lievitazione del prodotto da forno - Gestione della cottura dei prodotti da forno - Realizzazione della farcitura e delle decorazioni - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di pasticceria artigianale - Recupero residui di pasta sfoglia o di pan di spagna per ulteriori lavorazioni
ADA.2.144.429 Produzione di prodotti di panetteria e pizza artigianale	<ul style="list-style-type: none"> - Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la panetteria artigianale - Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati - Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale - Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale - Realizzazione delle finiture dei prodotti di panetteria artigianale - Esecuzione e monitoraggio della cottura di prodotti di panetteria artigianale - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di panetteria artigianale - Preparazione dei complementi per la guarnizione
ADA.2.144.447 Produzione di pasta fresca artigianale (farcita e non)	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di pasta fresca artigianale - Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale colorata - Realizzazione dell'impasto per la pasta fresca artigianale (es.: uovo, acqua, ecc.) - Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta fresca artigianale - Realizzazione della sfoglia e farcitura della pasta fresca artigianale - Taglio e realizzazione dei diversi formati della pasta artigianale - Gestione dei processi di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta fresca artigianale e successivo raffreddamento - Realizzazione di ispezioni di controllo e pulizia dei macchinari per la produzione di pasta fresca artigianale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
8. Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni	
Are di attività	ATTIVITA'
ADA.2.139.411 Confezionament o ed etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione delle operazioni di identificazione e codificazione automatica dei lotti di produzione - Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti - Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasettamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi - Esecuzione delle operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere - Esecuzione delle operazioni di chiusura e sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici sottovuoto, ecc.) - Monitoraggio e verifica degli impianti e dei macchinari di confezionamento - Gestione della fase di sterilizzazione e risciacquo delle bottiglie e contenitori - Avvio e conduzione della macchina soffiatrice per l'asciugatura di bottiglie e contenitori - Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA 2	
Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	
QNQ/EQF – Livello 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature - Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Normativa di tutela ambientale e procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Servizi di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambientale - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 3

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione - Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati - Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa - Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso - Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio - Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari - Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari - I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione - Metodologie e tecniche di analisi sensoriale - Muffe e aflatossine - Normativa e regolamenti di igiene alimentare - Principali metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari - Procedure e protocolli di igiene alimentare - Protocolli aziendali di campionamento, analisi e controllo delle materie e dei prodotti alimentari, come da piano di autocontrollo aziendale.

COMPETENZA 4

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare istruzioni e metodi colturali per la ricerca dei microrganismi - Applicare istruzioni e tecniche e procedure di analisi microbiologica e fisico-chimica. - Applicare istruzioni, tecniche e procedure di determinazione della carica batterica e muffe - Applicare sistemi di miglioramento delle procedure di pulizia e sanificazione. - Applicare tecniche di documentazione e reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati - Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche - Parametri e principali metodiche delle prove di laboratorio - Procedura di pulizia e sanificazione in base ai protocolli aziendali - Protocolli e strumenti base di analisi microbiologica e fisico-chimica - Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità

COMPETENZA 5	
Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti dolciari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione - Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro - Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità - Individuare anomalie e segnalare non conformità - Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti - Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di analisi della soddisfazione del cliente - Elementi di marketing aziendale - Elementi di nutrizionismo e di nutraceutica - Modello produttivo e organizzativo dell'azienda - Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare - Regimi alimentari ed elementi di dietetica - Sistema di qualità e principali modelli - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità - Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali

COMPETENZA 6	
Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per l'applicazione di un piano di verifica - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Eseguire controlli qualitativi - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Rispettare tempi, procedure e risorse - Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite - Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore - Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche - Utilizzare strumenti di misura e verifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di trasformazione agroalimentare - Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica - Normative di riferimento - Processi e cicli di lavoro della trasformazione agroalimentare - Strumenti di misura e verifica - Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo

COMPETENZA 7	
Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - - Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione - Applicare metodi e tecniche di cottura - Applicare metodi per l'applicazione di un piano di verifica - Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Eseguire controlli qualitativi - Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Utilizzare le principali tecniche di lavorazione - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura - Elementi di monitoraggio e azioni correttive nel processo produttivo - Elementi di produzione e lavorazione - Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica - Normative di riferimento - Strumenti di misura e verifica - Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo

COMPETENZA 8	
Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti - Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali - Applicare tecniche di confezionamento - Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette - Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - I marchi di tutela territoriali - Normativa specifica in materia di allergeni - Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari - Piattaforme tecnologiche integrate per la condivisione delle informazioni lungo la catena di produzione. - Procedure ed elementi di tracciabilità del prodotto alimentare - Strumenti e procedure di etichettatura - Strumenti e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DEL LEGNO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico del legno svolge ed organizza in autonomia attività relative alla seconda trasformazione del legno, alla fabbricazione di parti per la carpenteria e l'edilizia, l'arredo, il restauro, la finitura e la riparazione di mobili.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Produzione, restauro e riparazione di manufatti in legno - Fabbricazione di parti in legno per la carpenteria e l'edilizia - Lavorazioni artistiche
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico del legno</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produzione, restauro e riparazione di mobili e manufatti in legno - Fabbricazione di parti in legno per la carpenteria e l'edilizia - Intarsiatura di manufatti in legno - Decorazione e pittura del legno
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>Produzione, restauro e riparazione di mobili e manufatti in legno</p> <p>16.29.40 Laboratori di cornici 31.01.10 Fabbricazione di sedie e poltrone per ufficio e negozi 31.01.22 Fabbricazione di altri mobili non metallici per ufficio e negozi 31.02.00 Fabbricazione di mobili per cucina 31.09.10 Fabbricazione di mobili per arredo domestico 31.09.20 Fabbricazione di sedie e sedili (esclusi quelli per aeromobili, autoveicoli, navi, treni, ufficio e negozi) 31.09.30 Fabbricazione di poltrone e divani 31.09.40 Fabbricazione di parti e accessori di mobili 31.09.50 Finitura di mobili 31.09.90 Fabbricazione di altri mobili (inclusi quelli per arredo esterno) 32.99.40 Fabbricazione di casse funebri 33.19.04 Riparazioni di altri prodotti in legno nca 95.24.01 Riparazione di mobili e di oggetti di arredamento</p> <p>Fabbricazione di parti in legno per la carpenteria e l'edilizia</p> <p>6.22.00 Fabbricazione di pavimenti in parquet assemblato 16.22.00 Fabbricazione di pavimenti in parquet assemblato 16.23.10 Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate) 16.23.20 Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia 16.24.00 Fabbricazione di imballaggi in legno 16.29.11 Fabbricazione di parti in legno per calzature 16.29.12 Fabbricazione di manici di ombrelli, bastoni e simile 16.29.19 Fabbricazione di altri prodotti vari in legno (esclusi i mobili) 33.19.01 Riparazioni di pallets e contenitori in legno per trasporto</p> <p>Intarsiatura di manufatti in legno</p> <p>16.29.40 Laboratori di cornici 31.09.40 Fabbricazione di parti e accessori di mobili 33.19.04 Riparazioni di altri prodotti in legno nca 95.24.01 Riparazione di mobili e di oggetti di arredamento</p> <p>Decorazione e pittura di manufatti in legno</p> <p>16.29.40 Laboratori di cornici 31.09.40 Fabbricazione di parti e accessori di mobili 33.19.04 Riparazioni di altri prodotti in legno nca 95.24.01 Riparazione di mobili e di oggetti di arredamento</p>

REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	<p>Produzione, restauro e riparazione di mobili e manufatti in legno</p> <p>6.5.2.2.2 Falegnami</p> <p>3.1.3.7.1 Disegnatori tecnici</p> <p>6.5.2.2.1 Attrezzisti di falegnameria</p> <p>7.2.4.1.0 Addetti a macchinari per la produzione in serie di mobili e di articoli in legno</p> <p>7.2.7.5.0 Assemblatori in serie di articoli in legno e in materiali assimilati</p> <p>Fabbricazione di parti in legno per la carpenteria e l'edilizia</p> <p>7.1.4.1.0 Conduttori di impianti per la fabbricazione in serie di pannelli in legno</p> <p>6.5.2.1.1 Stagionatori ed operai specializzati del primo trattamento del legno</p> <p>6.5.2.1.2 Curvatori, sagomatori ed operai specializzati della prima lavorazione del legno</p> <p>Intarsiatura di manufatti in legno</p> <p>6.3.3.1.2 Incisori e intarsiatori su legno</p> <p>Decorazione e pittura di manufatti</p> <p>6.3.3.1.2 Incisori e intarsiatori su legno</p>
--	--

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Legno e arredo ADA.9.39.118 - Progettazione di mobili e componenti di arredo e definizione delle specifiche di produzione ADA.9.39.119 Lavorazioni industriali per la preparazione di parti di mobili e articoli in legno ADA.9.39.120 Montaggio industriale di mobili e articoli in legno ADA.9.39.122 Fabbricazione artigianale di mobili e manufatti in legno ADA.9.40.123 - Restauro e riparazione di mobili e articoli in legno ADA.9.40.124 - Intarsiatura di manufatti in legno ADA.9.38.109 Realizzazione di pannelli strutturali per l'edilizia (X-lam) ADA.9.38.110 Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile ADA.9.38.111 Realizzazione e montaggio di serramenti in legno	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità 2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE: Legno e arredo ADA.9.39.118 - Progettazione di mobili e componenti di arredo e definizione delle specifiche di produzione	3. Curare la predisposizione della documentazione relativa alle attività ed ai materiali nei diversi stadi di avanzamento e in sede di rendicontazione finale
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Produzione, restauro e riparazione di manufatti in legno
SETTORE: Legno e arredo ADA.9.39.118 - Progettazione di mobili e componenti di arredo e definizione delle specifiche di produzione	1. Collaborare all'ideazione e all'elaborazione grafica di manufatti lignei corredati di specifiche tecniche
SETTORE: Legno e arredo ADA.9.39.119 Lavorazioni industriali per la preparazione di parti di mobili e articoli in legno ADA.9.39.120 Montaggio industriale di mobili e articoli in legno ADA.9.39.122 Fabbricazione artigianale di mobili e manufatti in legno ADA.9.40.123 - Restauro e riparazione di mobili e articoli in legno	2. Intervenire nella realizzazione, manutenzione e restauro di manufatti lignei, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Fabbricazione di parti in legno per la carpenteria e l'edilizia
SETTORE: Legno e arredo ADA.9.38.109 Realizzazione di pannelli strutturali per l'edilizia (X-lam) ADA.9.38.110 Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile ADA.9.38.111 Realizzazione e montaggio di serramenti in legno	1. Intervenire nella produzione di parti in legno per la carpenteria edile assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi.

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Lavorazioni artistiche
SETTORE: Legno e arredo ADA.9.40.124 - Intarsiatura di manufatti in legno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Collaborare nell'ideazione e realizzazione del modello del manufatto artistico ligneo, identificando le soluzioni tecniche e stilistiche più adeguate 2. Effettuare l'intarsiatura del manufatto eseguendo le operazioni di tracciatura, taglio, scoltitura, intarsio e finitura nel rispetto degli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione 3. Collaborare nell'ideazione, progettazione e disegno del decoro del manufatto artistico ligneo, sulla base delle gamme cromatiche associate alla destinazione d'uso del manufatto 4. Effettuare la decorazione del manufatto eseguendo successivamente le operazioni di finitura nel rispetto degli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione

(*) Le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

3. Curare la predisposizione della documentazione relativa alle attività ed ai materiali nei diversi stadi di avanzamento e in sede di rendicontazione finale

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.9.39.118 - Progettazione di mobili e componenti di arredo e definizione delle specifiche di produzione	<ul style="list-style-type: none">- Definizione dei requisiti estetici, funzionali ed ergonomici- Predisposizione/valutazione di una prima bozza di disegno dell'oggetto da realizzare- Definizione delle dimensioni, dei componenti e dei materiali da utilizzare- Riproduzione grafica dei singoli componenti del mobile- Realizzazione dei disegni esecutivi e di dettaglio per il processo produttivo- Codifica della componentistica e realizzazione della distinta base- Predisposizione della scheda prodotto e della documentazione tecnica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Produzione, restauro e riparazione di manufatti in legno	
1. Collaborare all'ideazione e all'elaborazione grafica di manufatti lignei corredati di specifiche tecniche	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.9.39.118 - Progettazione di mobili e componenti di arredo e definizione delle specifiche di produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione dei requisiti estetici, funzionali ed ergonomici - Predisposizione/valutazione di una prima bozza di disegno dell'oggetto da realizzare - Definizione delle dimensioni, dei componenti e dei materiali da utilizzare - Riproduzione grafica dei singoli componenti del mobile - Realizzazione dei disegni esecutivi e di dettaglio per il processo produttivo - Codifica della componentistica e realizzazione della distinta base - Predisposizione della scheda prodotto e della documentazione tecnica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Produzione, restauro e riparazione di manufatti in legno	
Intervenire nella realizzazione, manutenzione e restauro di manufatti lignei, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.9.39.119 Lavorazioni industriali per la preparazione di parti di mobili e articoli in legno	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi dei disegni tecnici esecutivi relativi ai componenti del mobile da realizzare - Impostazione dei parametri di funzionamento dei vari macchinari (programmazione, attrezzaggio, settaggio) - Sezionatura del pannello sulla base di dimensioni predefinite - Lavorazioni di scorniciatura e sagomatura - Nobilitazione/rivestimento del pannello con decorativi/tranciato mediante calandratura/postformatura - Lavorazioni di squadratura del pannello - Lavorazioni di foratura / foro inserimento - Finitura dei componenti (levigatura, stuccaggio, verniciatura)
ADA.9.39.120 Montaggio industriale di mobili e articoli in legno	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione del premontaggio delle singole parti con inserimento ferramenta, guarnizioni, accessori - Assemblaggio dei singoli componenti sulla base della sequenza predefinita delle diverse fasi di montaggio - Premontaggio di accessori e dotazioni da inserire nei mobili - Confezionamento/imbballaggio e approntamento per l'immagazzinaggio e spedizione - Valutazione e verifica della conformità del montaggio rispetto alle sequenze predefinite
ADA.9.39.122 Fabbricazione artigianale di mobili e manufatti in legno	<ul style="list-style-type: none"> - Progettazione del manufatto o del mobile da realizzare - Lavorazioni meccaniche sui pannelli (segheria, squadratura, bordatura, foratura, piallatura, pantografatura) - Esecuzione della curvatura, della levigatura e della profilatura - Montaggio delle guarnizioni, delle serrature e di altri accessori, utilizzando materiali ausiliari di assemblaggio (viti, chiodi, collanti, cerniere, vetri ecc.) - Realizzazione dei trattamenti speciali (idrorepellente, ignifugazione, impregnazione, ecc.) - Esecuzione dei controlli funzionali del prodotto - Lavorazioni di adattamento del manufatto o del mobile all'ambiente in cui deve essere collocato presso il cliente - Realizzazione di ricerche dei materiali e delle attrezzature più idonee - Esecuzione delle diverse fasi di finitura (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura, ecc.) - Smontaggio dei diversi componenti
ADA.9.40.123 - Restauro e riparazione di mobili e articoli in legno	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi del mobile e del manufatto e proposta di intervento - Esecuzione delle operazioni di smontaggio di parti o del mobile - Ricerca del materiale più consono per l'operazione di restauro (venatura, tipologia, colore) - Realizzazione delle fasi di riparazione con interventi sostitutivi e/o integrativi - Integrazione e ripristino della ferramenta - Rimontaggio del prodotto - Finitura del prodotto (spazzolatura, lucidatura, ceratura, ecc.) - Attuazione delle procedure di consolidamento - Controllo funzionale del prodotto

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Fabbricazione di parti in legno per la carpenteria e l'edilizia	
1. Intervenire nella produzione di parti in legno per la carpenteria edile assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi.	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.9.38.109 Realizzazione di pannelli strutturali per l'edilizia (X-lam)	<ul style="list-style-type: none"> - Accettazione del legno secondo parametri di qualità e umidità - Effettuazione della giunzione di testa a pettine delle lamelle (con macchine operatrici) - Costruzione dei pannelli tramite assemblaggio delle lamelle mediante lavorazioni di piallatura, incollaggio e pressione - Controllo e marchiatura CE dei pannelli
ADA.9.38.110 Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile	<ul style="list-style-type: none"> - Trattamento, selezione ed eventuale marchiatura delle materie prime - Impostazione dei parametri di funzionamento dei vari macchinari (programmazione e settaggio) secondo disegno edile - Conduzione/monitoraggio dei sistemi automatizzati per la produzione dei manufatti in legno - Imballaggio dei manufatti in legno (travi, teste, perline) per l'invio in cantiere - Attuazione delle prescrizioni operative per il montaggio in cantiere - Finitura dei componenti in legno (levigatura, spazzolatura, impregnatura finale) - Marchiatura CE del prodotto
ADA.9.38.111 Realizzazione e montaggio di serramenti in legno	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della controcassa - Lavorazioni di scorniciatura e sagomatura - Lavorazioni di squadratura e foratura - Finitura dei componenti in legno (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura, ecc.) - Assemblaggio dei componenti (guarnizioni, serrature, vetri) utilizzando materiali ausiliari (viti, chiodi, collanti) - Montaggio dei serramenti in cantiere con taglio e finitura dei coprifilo - Impostazione dei parametri di funzionamento dei vari macchinari (programmazione e settaggio)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Lavorazioni artistiche**

1. Collaborare nell'ideazione e realizzazione del modello del manufatto artistico ligneo, identificando le soluzioni tecniche e stilistiche più adeguate
2. Effettuare l'intarsiatura del manufatto eseguendo le operazioni di tracciatura, taglio, scolpitura, intarsio e finitura nel rispetto degli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione
3. Collaborare nell'ideazione, progettazione e disegno del decoro del manufatto artistico ligneo, sulla base delle gamme cromatiche associate alla destinazione d'uso del manufatto
4. Effettuare la decorazione del manufatto eseguendo successivamente le operazioni di finitura nel rispetto degli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.9.40.124 - Intarsiatura di manufatti in legno	<ul style="list-style-type: none">- Progettazione e disegno del manufatto- Realizzazione di modelli e prototipi (in gesso, plastilina, argilla o altri materiali sintetici)- Realizzazione delle tracce per la modellizzazione direttamente sul legno- Esecuzione di tagli grossolani per la realizzazione del profilo del manufatto da ottenere- Esecuzione della scolpitura e degli intarsi- Applicazione degli elementi decorativi- Realizzazione di ricerche dei materiali e delle attrezzature più idonee- Esecuzione delle diverse fasi di finitura (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA 2

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

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'

- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)
- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

CONOSCENZE

- Metodi e tecniche di approntamento/avvio
- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore
- Procedure e tecniche di monitoraggio, individuazione e valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
- Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore
- Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
- Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 3

Curare la predisposizione della documentazione relativa alle attività ed ai materiali nei diversi stadi di avanzamento e in sede di rendicontazione finale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare le procedure di rendicontazione previste- Raccogliere dati relativi alle attività ed ai materiali- Redigere documentazione, resoconti, report per la tracciabilità di quanto svolto- Redigere un preventivo in base ad un'analisi dei costi- Rilevare i costi delle singole attività e dei materiali impiegati- Utilizzare documentazione tecnica e contabile	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di analisi e contabilità dei costi- Elementi di budgeting- Metodi e strumenti di rendicontazione- Preventivistica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Produzione, restauro e riparazione di manufatti in legno

COMPETENZA 1

Collaborare all'ideazione e all'elaborazione grafica di manufatti lignei corredati di specifiche tecniche

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi di definizione delle specifiche tecniche dei materiali - Applicare metodi di verifica della fattibilità tecnica di realizzazione - Applicare metodiche per la redazione di documentazioni tecniche di appoggio - Applicare tecniche di analisi di conformità funzionale dei componenti - Elaborare e trasformare entità grafiche - Estrapolare i dati progettuali - Identificare soluzioni tecnico/progettuali in funzione della commessa - Produrre presentazioni della proposta di manufatto - Trasferire gli elaborati grafici su supporto cartaceo o digitale - Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione - Utilizzare software di disegno tecnico - Utilizzare software per la programmazione CNC 	<ul style="list-style-type: none"> - Disegno tecnico con l'ausilio di strumenti CAD - Elementi di geometria applicata - Normative UNI e specifiche di prodotto - Principali tecniche del disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione - Software di Renderizzazione tridimensionale - Tecniche CAD per la progettazione - Tecniche CAD/CAM per la programmazione - Tecniche di reportistica - Tecnologia e proprietà dei materiali lignei e accessori - Tendenze stilistiche nel mercato dei manufatti lignei

COMPETENZA 2

Intervenire nella realizzazione, manutenzione e restauro di manufatti lignei, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per l'applicazione di un piano di verifica - Applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti - Applicare tecniche di curvatura, levigatura e profilatura: - Applicare tecniche di finitura - Applicare tecniche di inserimento di accessori - Applicare tecniche di intaglio - Applicare tecniche di montaggio e assemblaggio - Applicare tecniche di preparazione dei componenti - Applicare tecniche di smontaggio dei diversi componenti - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Effettuare interventi sostitutivi, integrativi, di consolidamento e ripristino - Effettuare operazioni di tipo meccanico sui pannelli segheria, squadratura, bordatura, foratura, piallatura, pantografatura - Effettuare trattamenti speciali: idrorepellente, ignifugazione, impregnazione - Eseguire controlli qualitativi del manufatto e del processo ai fini della marchiatura CE - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Utilizzare strumenti di misura e verifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei principali accessori, ferramenta e sistemi di applicazione - Caratteristiche fisiche e meccaniche dei legnami e dei materiali a base di legno - Elementi di disegno tecnico - Elementi di fisica, chimica, biologia applicata - Macchinari e attrezzature per la lavorazione del legno - Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica - Normative di riferimento - Normative di settore - Principali tecniche di finitura dei manufatti - Processi produttivi del settore legno - Strumenti di misura e verifica - Tecniche di applicazione di rivestimenti protettivi - Tecniche di assemblaggio di componenti - Tecniche di assemblaggio, collegamento, incastro e unione, incollaggio, giunzione e fissaggio - Tecniche di incollaggio del legno - Tecniche di intaglio - Tecniche di taglio - Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo - Tecniche esecutive di restauro ligneo - Tecnologia del legno - Tecnologie dei materiali lignei - Tipologie di colle

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Fabbricazione di parti in legno per la carpenteria e l'edilizia

COMPETENZA 1

Intervenire nella produzione di parti in legno per la carpenteria edile assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per l'applicazione di un piano di verifica - Applicare procedure, metodiche e tecniche di preparazione e lavorazione dei materiali lignei impiegati - Applicare tecniche di assemblaggio di componenti - Applicare tecniche di finitura dei componenti in legno: levigatura, spazzolatura, impregnatura finale - Applicare tecniche di scorniciatura e sagomatura - Applicare tecniche di taglio - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Effettuare operazioni di squadratura e foratura - Eseguire controlli qualitativi del manufatto e del processo ai fini della marchiatura CE - Identificare materiali lignei, essenze e derivati del legno in relazione alla loro resa e caratteristiche meccaniche, al fine di ottimizzarne l'utilizzo - Impiegare metodiche e tecniche per rilevare i dati dimensionali e proporzionali del manufatto - Leggere il disegno tecnico del prodotto da realizzare - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Utilizzare strumenti di misura e verifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche fisiche e meccaniche dei legnami e dei materiali a base di legno - Macchinari e attrezzature per la lavorazione del legno - Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica - Normative di riferimento - Operazioni di squadratura e foratura - Strumenti di misura e verifica - Tecniche di assemblaggio di componenti - Tecniche di scorniciatura e sagomatura - Tecniche di taglio - Tecniche di taglio con sistemi CNC - Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Lavorazioni artistiche

COMPETENZA 1

Collaborare nell'ideazione e realizzazione del modello del manufatto artistico ligneo, identificando le soluzioni tecniche e stilistiche più adeguate

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare codici del linguaggio visivo e grafico - Applicare criteri di valutazione estetica del prodotto - Applicare criteri e metodi di analisi degli stili e delle tendenze del settore del manufatto artistico ligneo - Applicare tecniche di lavorazione e realizzazione del modello del manufatto - Applicare tecniche e strumenti manuali e informatici per la realizzazione dei disegni - Eseguire disegni preparatori, bozzetti, schizzi - Scegliere accostamenti e materiali da utilizzare 	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni di storia e tecniche dell'arte, stili e design contemporanei del manufatto artistico ligneo - Computer design, software e nuove tecnologie per la modellazione dei manufatti - Elementi di teoria del colore, colorazione di superfici lignee e accostamenti cromatici in base alle forme e ai volumi - Processo di rendering e prototipazione di modelli e stampi - Rilievi grafici e fotografici - Strategie di rappresentazione e sviluppo di un'idea creativa - Tecniche di disegno grafico libero, disegno tecnico e tecniche di rappresentazione computerizzata - Tecniche di raffigurazione e presentazione grafica dei modelli / prodotti e strutture visive, bidimensionali e tridimensionali - Tipologie di manufatti/beni artistici lignei

COMPETENZA 2

Effettuare l'intarsiatura del manufatto eseguendo le operazioni di tracciatura, taglio, scultura, intarsio e finitura nel rispetto degli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione

QNQ /EQF– Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi decorativi - Applicare tecniche di ingrandimento e riduzione in scala da modello - Effettuare la scolpitura e gli intarsi - Eseguire le diverse fasi di finitura (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura) - Eseguire tagli grossolani per la realizzazione del profilo del manufatto da ottenere - Impiegare tecniche e tecnologie adatte per la realizzazione del manufatto ligneo anche in associazione ad altri materiali - Realizzare le tracce del disegno per la modellazione direttamente sul legno - Utilizzare tecniche di calcolo per il dimensionamento del manufatto 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di disegno grafico libero - Tecniche di piallatura, incollatura, abbozzatura, taglio, scolpitura, intarsio e finitura - Tecniche di trattamento della superficie lignea - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali lignei

COMPETENZA 3	
Collaborare nell'ideazione, progettazione e disegno del decoro del manufatto artistico ligneo, sulla base delle gamme cromatiche associate alla destinazione d'uso del manufatto	
QNQ/ EQF– Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare codici del linguaggio visivo e grafico - Applicare criteri di valutazione estetica del prodotto - Applicare criteri e metodi di analisi degli stili e delle tendenze del settore del manufatto artistico ligneo - Applicare tecniche e strumenti manuali e informatici per la realizzazione dei disegni - Effettuare prove cromatiche - Eseguire disegni preparatori, bozzetti, schizzi - Identificare forme e volumi del manufatto ligneo - Identificare le gamme cromatiche per la decorazione - Individuare particolari realizzativi del decoro e costruttivi del manufatto ligneo - Leggere il linguaggio e confrontare proiezioni ortogonali e assonometriche 	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni di storia e tecniche dell'arte, stili e design contemporanei del decoro manufatto artistico ligneo - Elementi di teoria del colore, colorazione di superfici lignee e accostamenti cromatici in base alle forme e ai volumi - Proiezioni ortogonali e assonometriche - Strategie di rappresentazione e sviluppo di un'idea creativa - Tecniche di disegno grafico libero, disegno tecnico e tecniche di rappresentazione computerizzata - Tipologie di manufatti/beni artistici lignei

COMPETENZA 4	
Effettuare la decorazione del manufatto eseguendo successivamente le operazioni di finitura nel rispetto degli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione	
QNQ/EQF– Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le indicazioni progettuali - Applicare mordenti ad acqua e chimici - Applicare tecniche di decorazione - Applicare tecniche di fissaggio delle colorazioni - Applicare tecniche di imprimitura, isolazione, spatolatura e lisciatura - Applicare tecniche di indoratura e di argentatura ad olio e a talco - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto - Applicare tecniche di patinatura e velatura - Applicare tecniche di pittura a caldo e a freddo - Applicare tecniche di smaltatura - Applicare tecniche di verniciatura - Identificare interazioni e rischi chimici delle diverse sostanze utilizzate 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche costitutive di trasformazione e di conservazione di vari tipi di materiali specifici ed ausiliari impiegati nella lavorazione - Elementi di chimica applicati alla decorazione - Tecniche di argentatura - Tecniche di cottura - Tecniche di decorazione - Tecniche di imprimitura, isolazione, spatolatura e lisciatura - Tecniche di indoratura - Tecniche di patinatura e velatura - Tecniche di pittura a caldo e a freddo - Tecniche di tinteggiatura e verniciatura - Tecniche di trattamento della superficie lignea - Tipologie e caratteristiche dei principali materiali lignei

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	Il Tecnico dell'abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa svolge in autonomia attività relative al ciclo industriale e artigianale di progettazione, modellizzazione, realizzazione, riparazione e confezionamento di prototipi e campionari di capi di abbigliamento e arredi tessili.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Abbigliamento - Prodotti tessili per la casa
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico dell'abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abbigliamento - Prodotti tessili per la casa
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>Abbigliamento</p> <p>14.11.00 Confezione di abbigliamento in pelle e similpelle</p> <p>14.12.00 Confezione di camici, divise ed altri indumenti da lavoro</p> <p>14.13.10 Confezione in serie di abbigliamento esterno</p> <p>14.13.20 Sartoria e confezione su misura di abbigliamento esterno</p> <p>14.14.00 Confezione di camice, T-shirt, corsetteria e altra biancheria intima</p> <p>14.19.10 Confezioni varie e accessori per l'abbigliamento</p> <p>14.19.29 Confezioni di abbigliamento sportivo o di altri indumenti particolari</p> <p>14.20.00 Confezione di articoli in pelliccia</p> <p>14.31.00 Fabbricazione di articoli di calzetteria in maglia</p> <p>14.39.00 Fabbricazione di pullover, cardigan ed altri articoli simili a maglia</p> <p>32.99.11 Fabbricazione di articoli di vestiario ignifughi e protettivi di sicurezza</p> <p>Prodotti tessili per la casa</p> <p>13.92.10 Confezionamento di biancheria da letto, da tavola e per l'arredamento</p>
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	<p>Abbigliamento</p> <p>2.5.5.1.3 Disegnatori di moda</p> <p>6.5.3.3.1 Modellisti di capi di abbigliamento</p> <p>6.5.3.4.1 Modellisti di pellicceria e di capi in pelle</p> <p>6.5.3.5.1 Confezionatori e rifinitori di biancheria intima</p> <p>6.5.3.2.2 Maglieristi</p> <p>6.5.3.3.2 Tagliatori di capi di abbigliamento</p> <p>6.5.3.5.3 Merlettai e ricamatrici a mano</p> <p>6.5.3.3.4 Sarti</p> <p>6.5.3.4.4 Pellicciai e sarti in pelle</p> <p>6.5.3.3.5 Cappellai</p> <p>Prodotti tessili per la casa</p> <p>2.5.5.1.3 Disegnatori di moda</p> <p>6.5.3.5.2 Confezionatori e rifinitori di biancheria per la casa</p>

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Tessile, abbigliamento, calzaturiero e sistema moda</p> <p>ADA.8.135.400 - Ideazione stilistica di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.135.432 - Costruzione dei modelli di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.135.433 - Realizzazione dei prototipi e dei campionari di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.434 - Sviluppo delle taglie di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.435 - Taglio di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.436 - Cucitura e rifinitura dei prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.437 - Lavorazioni particolari – Confezionamento di cappelli in feltro</p> <p>ADA.8.146.438 - Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.439 - Imbustamento di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.147.440 - Progettazione e confezionamento su misura del capo di abbigliamento</p> <p>ADA.8.147.441 - Riparazione dei capi di abbigliamento</p> <p>SETTORE: Legno e arredo</p> <p>ADA.9.42.127 - Confezionamento di tende e drappeggi</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p>
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
<p>SETTORE: Tessile, abbigliamento, calzaturiero e sistema moda</p> <p>ADA.8.135.400 - Ideazione stilistica di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.434 Sviluppo delle taglie di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.147.440 Progettazione e confezionamento su misura del capo di abbigliamento</p>	<p>2. Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando l'idea stilistica da bozze e/o schizzi di progettazione</p>
<p>SETTORE: Tessile, abbigliamento, calzaturiero e sistema moda</p> <p>ADA.8.135.433 Realizzazione dei prototipi e dei campionari di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.147.440 Progettazione e confezionamento su misura del capo di abbigliamento</p>	<p>3. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali</p>

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Abbigliamento
<p>SETTORE: Tessile, abbigliamento, calzaturiero e sistema moda</p> <p>ADA. 8.135.400 - Ideazione stilistica di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA. 8.135.432 - Costruzione dei modelli di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.135.433 Realizzazione dei prototipi e dei campionari di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA. 8.146.435 Taglio di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.436 Cucitura e rifinitura dei prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA. 8.146.438 Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA. 8.146.439 Imbustamento di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA. 8.147.440 Progettazione e confezionamento su misura del capo di abbigliamento</p> <p>ADA. 8.147.441 Riparazione dei capi di abbigliamento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Intervenire nella realizzazione e riparazione dei capi d'abbigliamento, anche complessi e di differenti tipologie di tessuto, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti nelle diverse fasi di lavorazione 2. Collaborare all'elaborazione di proposte stilistiche dei prodotti di abbigliamento corredate di specifiche tecniche
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Prodotti tessili per la casa
<p>SETTORE: Tessile, abbigliamento, calzaturiero e sistema moda</p> <p>ADA.8.135.400 - Ideazione stilistica di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.135.432 - Costruzione dei modelli di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.135.433 Realizzazione dei prototipi e dei campionari di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.435 Taglio di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.436 Cucitura e rifinitura dei prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.438 Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa</p> <p>ADA.8.146.439 Imbustamento di prodotti di abbigliamento e per la casa</p> <p>SETTORE: Legno e arredo</p> <p>ADA.9.42.127 Confezionamento di tende e drappeggi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Intervenire nella realizzazione e riparazione dei prodotti tessili per la casa, anche complessi e di differenti tipologie di tessuto, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti nelle diverse fasi di lavorazione 2. Collaborare all'elaborazione di proposte stilistiche dei prodotti tessili per la casa corredate di specifiche tecniche

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

2. Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando l'idea stilistica da bozze e/o schizzi di progettazione

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.8.135.400 - Ideazione stilistica di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none">- Ricerca e valutazione di nuove tendenze che possono ispirare le collezioni di abbigliamento/casa- Elaborazione di input creativi che garantiscono l'innovatività delle nuove collezioni di abbigliamento/casa- Traduzione dell'intuizione creativa in prodotti di abbigliamento/casa che rispondono ai requisiti richiesti dal mercato- Realizzazione grafica di bozzetti a schizzo (figurino) con matita o con l'utilizzo di sistemi informatizzati di prodotti di abbigliamento/casa
ADA.8.146.434 Sviluppo delle taglie di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione dei dati della taglia base di prodotti di abbigliamento/casa- Sviluppo dei modelli (dei prodotti di abbigliamento/casa) di taglia (scalatura) inferiore e superiore su carta o attraverso sistemi informatizzati- Tracciatura dei modelli in taglia (dei prodotti di abbigliamento/casa) su cartoncino o attraverso sistemi informatizzati.
ADA.8.147.440 Progettazione e confezionamento su misura del capo di abbigliamento	<ul style="list-style-type: none">- Sviluppo del cartamodello

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

3. Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.8.135.433 Realizzazione dei prototipi e dei campionari di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione delle soluzioni tecnologiche di riproduzione per la realizzazione del prodotto di abbigliamento- Tracciatura del modello di abbigliamento sul tessuto/pellame/telo maglia- Taglio del tessuto/pellame/telo maglia del prodotto di abbigliamento- Assemblaggio (es. giuntura, cucitura, ecc.) del capo di abbigliamento- Prova su manichino e/o su modella del capo di abbigliamento- Aggiustatura e rifinitura del capo di abbigliamento- Stiratura del capo di abbigliamento- Valutazione e approvazione del prototipo di abbigliamento con l'apporto di eventuali modifiche
ADA.8.147.440 Progettazione e confezionamento su misura del capo di abbigliamento	<ul style="list-style-type: none">- Sviluppo del cartamodello

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Abbigliamento	
1. Intervenire nella realizzazione e riparazione dei capi d'abbigliamento, anche complessi e di differenti tipologie di tessuto, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti nelle diverse fasi di lavorazione 2. Collaborare all'elaborazione di proposte stilistiche dei prodotti di abbigliamento corredate di specifiche tecniche	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA. 8.135.400 - Ideazione stilistica di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e valutazione di nuove tendenze che possono ispirare le collezioni di abbigliamento - Elaborazione di input creativi che garantiscono l'innovatività delle nuove collezioni di abbigliamento - Traduzione dell'intuizione creativa in prodotti di abbigliamento che rispondono ai requisiti richiesti dal mercato - Realizzazione grafica di bozzetti a schizzo (figurino) con matita o con l'utilizzo di sistemi informatizzati di prodotti di abbigliamento - Definizione delle caratteristiche funzionali e tecniche dei prodotti di abbigliamento - Selezione, scelta dei materiali (es. filati, dei tessuti, pellame, accessori, ecc.) per i prodotti di abbigliamento - Produzione della documentazione sulle qualità tecniche e morfologiche dei prodotti di abbigliamento - Razionalizzazione dei parametri di progettazione delle collezioni di prodotti di abbigliamento - Definizione dei requisiti della messa in produzione e delle relative condizioni di fabbricazione (scheda tecnica) di prodotti di abbigliamento
ADA. 8.135.432 - Costruzione dei modelli di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione del modello base dei prodotti di abbigliamento interpretando il bozzetto/figurino - Elaborazione del modello strutturale dei prodotti di abbigliamento seguendo le indicazioni degli stilisti - Costruzione del cartamodello (dei prodotti di abbigliamento) manualmente o mediante l'utilizzo di software CAD - Modifica di cartamodelli (dei prodotti di abbigliamento) già esistenti manualmente o mediante l'utilizzo di software CAD - Catalogazione e archiviazione dei modelli di prodotti di abbigliamento - Stilatura della documentazione tecnica di lavorazione del modello (aggiornamento scheda tecnica)
ADA.8.135.433 Realizzazione dei prototipi e dei campionari di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione delle soluzioni tecnologiche di riproduzione per la realizzazione del prodotto di abbigliamento - Tracciatura del modello di abbigliamento sul tessuto/pellame/telo maglia - Taglio del tessuto/pellame/telo maglia del prodotto di abbigliamento - Assemblaggio (es. giuntura, cucitura, ecc.) del capo di abbigliamento - Prova su manichino e/o su modella del capo di abbigliamento - Aggiustatura e rifinitura del capo di abbigliamento - Stiratura del capo di abbigliamento - Valutazione e approvazione del prototipo di abbigliamento con l'apporto di eventuali modifiche
ADA. 8.146.435 Taglio di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione del grafico di piazzamento manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM - Stesura e faldatura del tessuto, pellame/telo maglia manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM - Tracciatura dei modelli dei prodotti di abbigliamento sul tessuto/pellame/telo maglia (o invio delle coordinate con i sistemi di taglio meccanico manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM) sulla base del grafico di piazzamento - Taglio del tessuto/pellame/telo maglia seguendo le sagome del capo segnate dal grafico di piazzamento manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM - Marcatatura e taccatura manuale e/o attraverso sistemi informatizzati dei singoli pezzi tagliati per la cucitura dei prodotti di abbigliamento - Numerazione dei singoli componenti dei tessuti/pellame/telo maglia tagliati (detto "soba") dei prodotti di abbigliamento - Predisposizione e marcatatura dei pacchi dei tessuti/pellame/telo maglia con i diversi componenti per la cucitura di prodotti di abbigliamento - Predisposizione del materiale occorrente la giuntura (es. scheda tecnica, materiale termoadesivo, filato, bottoni, fodera, ecc.) dei prodotti di abbigliamento

<p>ADA.8.146.436 Cucitura e rifinitura dei prodotti di abbigliamento e per la casa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzaggio della macchina o dell'impianto automatizzato (es. caricamento spoline, infilatura degli aghi, programmazione del punto, ecc.) per il confezionamento di prodotti di abbigliamento - Cucitura a macchina dei prodotti di abbigliamento selezionando le tipologie dei punti sulla base delle caratteristiche del tessuto/pellame/telo maglia e della tipologia di cucitura da realizzare - Giuntura per saldatura e incollaggio di tessuti/pellame/telo maglia e parti di componenti dei prodotti di abbigliamento - Inserimento etichette taglia e composizione del materiale di prodotti di abbigliamento - Occhiellatura e orlatura dei capi - Fissaggio del materiale "interfodera" al tessuto/pellame/telo maglia del capo. - Ricamo e ornamento del tessuto/pelle/telo maglia a mano, o con macchine da cucire o caricando i dati sugli impianti automatizzati - Rifinitura del capo (es. trapuntatura, attaccatura di bottoni o automatici, applicazioni di perline e paillettes, ecc.) - Controllo e rimpiazzamento del consumo dei materiale della macchina o dell'impianto automatizzato per la produzione dei prodotti di abbigliamento
<p>ADA. 8.146.438 Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stiratura del capo o delle partite dei tessuti/pellami/teli maglia sgualciti mantenendo la forma dei componenti cuciti - Conferimento della forma tridimensionale alle superficie piane dei tessuti/pellame/telo maglia sfruttando l'elasticità delle fibre - Smacchiature dei capi di macchie o sporco derivati dalla lavorazione - Apprettatura delle singole componenti del capo (es. collo, polsini, ecc.) - Individuazione e segnalazione di eventuali difetti/difformità del capo rispetto alle specifiche tecniche previste - Attivazione delle procedure previste per i capi non conformi
<p>ADA. 8.146.439 Imbustamento di prodotti di abbigliamento e per la casa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stoccaggio dei capi in arrivo dalla lavorazione - Applicazione del cartellino sul capo - Piegatura dei capi - Imballaggio dei capi a seconda della tipologia (es. appesi a stand, stesi, in scatola, ecc.) - Smistamento dei capi in base alla destinazione
<p>ADA. 8.147.440 Progettazione e confezionamento su misura del capo di abbigliamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cura e analisi delle richieste del cliente per la realizzazione del capo - Ideazione e definizione del capo da realizzare - Scelta e predisposizione del materiale occorrente (es. filato, bottoni, cerniere, fodera, ecc.) per la realizzazione del capo - Sviluppo del cartamodello - Taglio del tessuto/pellame/telo maglia seguendo il tracciato del cartamodello - Attrezzaggio della macchina da cucire e/o da filare (es. caricamento spoline, infilatura degli aghi, programmazione del punto, ecc.) e controllo del consumo per la realizzazione del capo - Preparazione del capo semilavorato - Prove intermedie del capo con il cliente per l'individuazione di eventuali rettifiche da apportare - Rifinitura del capo a macchina e/o a mano (es. cucitura a macchina, orlatura, trapuntatura, inserimento fodera, ricamo, ecc.) - Stiratura del capo finito confezionato su misura
<p>ADA. 8.147.441 Riparazione dei capi di abbigliamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cura e analisi delle richieste del cliente per la riparazione del capo - Prova del capo per l'individuazione delle rettifiche da apportare - Rilievo delle misure e delle modifiche da apportare sul capo ed eventuali interventi correttivi - Attrezzaggio della macchina da cucire e/o da filare (es. caricamento spoline, infilatura degli aghi, programmazione del punto, ecc.) e controllo del consumo - Prova finale del capo con il cliente per la verifica della vestibilità del capo relativamente alle modifiche apportate - Rifinitura del capo manualmente e/o a macchina (es. cucitura, rammendatura, orlatura, trapuntatura, ecc.) - Stiratura del capo modificato - Ulteriori modifiche sulla base della prova finale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Prodotti tessili per la casa**

1. Intervenire nella realizzazione e riparazione dei prodotti tessili per la casa, anche complessi e di differenti tipologie di tessuto, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti nelle diverse fasi di lavorazione
2. Collaborare all'elaborazione di proposte stilistiche dei prodotti tessili per la casa corredate di specifiche tecniche

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.8.135.400 - Ideazione stilistica di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none">- Ricerca e valutazione di nuove tendenze che possono ispirare le collezioni casa- Elaborazione di input creativi che garantiscono l'innovatività delle nuove collezioni casa- Traduzione dell'intuizione creativa in prodotti casa che rispondono ai requisiti richiesti dal mercato- Realizzazione grafica di bozzetti a schizzo (figurino) con matita o con l'utilizzo di sistemi informatizzati di prodotti casa- Definizione delle caratteristiche funzionali e tecniche dei prodotti casa- Selezione, scelta dei materiali (es. filati, dei tessuti, pellame, accessori, ecc.) per i prodotti casa- Produzione della documentazione sulle qualità tecniche e morfologiche dei prodotti casa- Razionalizzazione dei parametri di progettazione delle collezioni di prodotti casa- Definizione dei requisiti della messa in produzione e delle relative condizioni di fabbricazione (scheda tecnica) di prodotti casa
ADA.8.135.432 - Costruzione dei modelli di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none">- Realizzazione del modello base dei prodotti casa interpretando il bozzetto/figurino- Elaborazione del modello strutturale dei prodotti casa seguendo le indicazioni degli stilisti- Costruzione del cartamodello (dei prodotti casa) manualmente o mediante l'utilizzo di software CAD- Modifica di cartamodelli (dei prodotti casa) già esistenti manualmente o mediante l'utilizzo di software CAD- Catalogazione e archiviazione dei modelli di prodotti casa- Stilatura della documentazione tecnica di lavorazione del modello (aggiornamento scheda tecnica)
ADA.8.135.433 Realizzazione dei prototipi e dei campionari di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione delle soluzioni tecnologiche di riproduzione per la realizzazione del prodotto casa- Tracciatura del modello del prodotto casa sul tessuto/pellame/telo maglia- Taglio del tessuto/pellame/telo maglia del prodotto casa- Assemblaggio (es. giuntura, cucitura, ecc.) del prodotto casa- Prova su manichino e/o su modella del prodotto casa- Aggiustatura e rifinitura del prodotto casa- Stiratura del capo di abbigliamento/casa- Valutazione e approvazione del prototipo di prodotto casa con l'apporto di eventuali modifiche
ADA.8.146.435 Taglio di prodotti di abbigliamento e per la casa	<ul style="list-style-type: none">- Realizzazione del grafico di piazzamento manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM- Stesura e faldatura del tessuto, pellame/telo maglia manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM- Tracciatura dei modelli dei prodotti di prodotto casa sul tessuto/pellame/telo maglia (o invio delle coordinate con i sistemi di taglio meccanico manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM) sulla base del grafico di piazzamento- Taglio del tessuto/pellame/telo maglia seguendo le sagome del capo segnate dal grafico di piazzamento manualmente e/o attraverso sistemi informatizzati CAM- Marcatura e taccatura manuale e/o attraverso sistemi informatizzati dei singoli pezzi tagliati per la cucitura dei prodotti casa- Numerazione dei singoli componenti dei tessuti/pellame/telo maglia tagliati (detto "soba") dei prodotti casa- Predisposizione e marcatura dei pacchi dei tessuti/pellame/telo maglia con i diversi componenti per la cucitura di prodotti per la casa- Predisposizione del materiale occorrente la giuntura (es. scheda tecnica, materiale termoadesivo, filato, bottoni, fodera, ecc.) dei prodotti per la casa

<p>ADA.8.146.436 Cucitura e rifinitura dei prodotti di abbigliamento e per la casa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzaggio della macchina o dell'impianto automatizzato (es. caricamento spoline, infilatura degli aghi, programmazione del punto, ecc.) per il confezionamento di prodotti casa - Cucitura a macchina dei prodotti casa selezionando le tipologie dei punti sulla base delle caratteristiche del tessuto/pellame/telo maglia e della tipologia di cucitura da realizzare - Giuntura per saldatura e incollaggio di tessuti/pellame/telo maglia e parti di componenti dei prodotti casa - Inserimento etichette taglia e composizione del materiale di prodotti casa - Occhiellatura e orlatura dei prodotti casa - Fissaggio del materiale "interfodera" al tessuto/pellame/telo maglia del prodotto casa - Ricamo e ornamento del tessuto/pelle/telo maglia a mano, o con macchine da cucire o caricando i dati sugli impianti automatizzati - Rifinitura del prodotto casa (es. trapuntatura, attaccatura di bottoni o automatici, applicazioni di perline e paillettes, ecc.) - Controllo e rimpiazzamento del consumo dei materiale della macchina o dell'impianto automatizzato per la produzione dei prodotti casa
<p>ADA.8.146.438 Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stiratura del prodotto casa o delle partite dei tessuti/pellami/teli maglia sgualciti mantenendo la forma dei componenti cuciti - Conferimento della forma tridimensionale alle superficie piane dei tessuti/pellame/telo maglia sfruttando l'elasticità delle fibre - Smacchiature dei capi di macchie o sporco derivati dalla lavorazione - Apprettatura delle singole componenti del prodotto casa - Individuazione e segnalazione di eventuali difetti/diformità del prodotto casa rispetto alle specifiche tecniche previste - Attivazione delle procedure previste per i prodotti casa non conformi
<p>ADA.8.146.439 Imbustamento di prodotti di abbigliamento e per la casa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stoccaggio dei prodotti casa in arrivo dalla lavorazione - Applicazione del cartellino sul prodotto casa - Piegatura dei prodotti casa - Imballaggio dei prodotti casa a seconda della tipologia - Smistamento dei prodotti casa in base alla destinazione
<p>ADA.9.42.127 Confezionamento di tende e drappaggi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ideazione e disegno del modello - Esecuzione del taglio manuale dei tessuti - Montaggio di tende, drappaggi o imbottiture - Confezionamento del prodotto finito - Realizzazione di ricerche sulle materie prime - Rilevazione delle misure - Cucitura a mano o con la macchina

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 2

Rappresentare graficamente il modello in tutti i suoi componenti, interpretando l'idea stilistica da bozze e/o schizzi di progettazione

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche del disegno di moda e del trasferimento in disegni tecnici degli elementi strutturanti il capo di abbigliamento, gli accessori e altri prodotti moda - Applicare le tecniche del disegno di moda e di trasferimento in disegni tecnici degli elementi strutturanti - Applicare tecniche per la realizzazione del cartamodello di un capo di abbigliamento - Compilare le schede tecniche del prototipo - Identificare le caratteristiche estetiche, funzionali, ergonomiche del prodotto - Utilizzare metodi di sviluppo delle taglie - Utilizzare tecniche e strumenti informatici per la rappresentazione della figura/modello tessile - Utilizzare tecniche modellistiche di trasformazione per l'interpretazione del figurino - Verificare la corrispondenza tra il grafico eseguito e assemblato in carta o in tela e il figurino/prototipo proposto 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche dei principali tipo di materiale tessile e il loro comportamento durante le lavorazioni - Criteri e tecniche per lo sviluppo taglie - Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili, simboli di composizione e manutenzione - Funzione delle diverse tipologie di capi d'abbigliamento - La collezione di moda - Principali tipi di materiali e accessori - Principi e tecniche di disegno geometrico e artistico - Software e tecniche per la progettazione stilistica - Software e tecniche per la rappresentazione grafica e loro modalità di utilizzo - Tecniche, procedure e regole per la produzione di cartamodelli e prototipi - Vincoli produttivi legati alle caratteristiche del prodotto

COMPETENZA 3

Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali - Elaborare preventivi - Individuare i costi delle singole attività - Individuare le caratteristiche tecniche dei tessuti in base alle esigenze d'uso - Utilizzare tecniche di documentazione contabile nei diversi stadi di avanzamento lavori 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di economia aziendale e tecniche di rilevazione dei costi, preventivistica e rendicontazione - Fasi e attrezzature del ciclo produttivo - Merceologia e analisi tessile per la destinazione d'uso - Pianificazione del processo di lavorazione: cicli e tempi - Schede tecniche tessili - Strumenti di documentazione di attività e materiali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Abbigliamento****COMPETENZA 1**

Intervenire nella realizzazione e riparazione dei capi d'abbigliamento, anche complessi e di differenti tipologie di tessuto, assicurando gli standard di qualità previsti nelle diverse fasi di lavorazione

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le principali tecniche di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile - Applicare le principali tecniche di riparazione dei capi di abbigliamento - Applicare metodi per realizzare un piano di verifica - Applicare tecniche di assemblaggio, di rifinitura e di stiratura - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Eseguire controlli qualitativi del capo e del processo - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Predisporre etichette di denominazione secondo le normative vigenti - Predisporre il ciclo di lavorazione del prototipo/prodotto - Utilizzare gli strumenti e le tecniche di base della confezione - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Verificare il prodotto finito eliminando i difetti di presentazione - Verificare la corrispondenza fra figurino/modello e capo finito 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle attrezzature e tecniche di stiratura - Caratteristiche merceologiche - Modalità di utilizzo della scheda tecnica di lavorazione/assemblaggio - Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Normativa di settore - Principali metodi di cucitura - Procedure e metodi per il controllo di qualità e conformità del prodotto tessile - Procedure e tecniche di controllo e collaudo dei capi di abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa - Simbologia di manutenzione e di composizione dei prodotti tessili - Strumenti e tecniche di confezionamento - Strumenti e tecniche di rifinitura - Tecniche e modalità di riparazione - Tecniche e strumenti per il monitoraggio del piano di lavoro

COMPETENZA 2

Collaborare all'elaborazione di proposte stilistiche dei prodotti di abbigliamento corredate di specifiche tecniche

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare contenuti moda culturali e professionali funzionali alla proposta sia stilistica che tecnica - Leggere le tendenze del mercato - Proporre tessuti innovativi, in coerenza con la proposta stilistica - Realizzare il figurino con specifica dei particolari - Rilevare i bisogni del cliente/committente e formulare la proposta stilistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche dei tessuti abbigliamento e prodotto moda, loro evoluzione e funzionalità - Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili - Marchi di garanzia e tecniche di fabbricazione - Principali innovazioni in campo tessile - Principi socio-culturali alla base dei comportamenti di consumo nell'ambito della moda - Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Prodotti tessili per la casa****COMPETENZA 1**

Intervenire nella realizzazione e riparazione dei prodotti tessili per la casa, anche complessi e di differenti tipologie di tessuto, assicurando gli standard di qualità previsti nelle diverse fasi di lavorazione

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare metodi e strumenti per la predisposizione di un piano di verifica - Applicare le principali tecniche di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile - Applicare le principali tecniche di riparazione dei prodotti tessili per la casa - Applicare metodi per realizzare un piano di verifica - Applicare tecniche di rifinitura e di stiratura del prodotto tessile della casa - Compilare la reportistica tecnica - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Eseguire controlli qualitativi del capo e del processo - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Utilizzare con padronanza gli strumenti e le tecniche di base della confezione - Utilizzare strumenti di misura e verifica - Verificare il prodotto finito eliminando i difetti di presentazione - Verificare la corrispondenza fra modello e capo finito 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle attrezzature e tecniche di stiratura - Caratteristiche merceologiche dei tessuti, loro evoluzione e funzionalità - Modalità di utilizzo della scheda tecnica di lavorazione/ assemblaggio - Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica - Normativa di settore - Principali metodi di cucitura - Procedure e metodi per il controllo di qualità e conformità del prodotto tessile - Procedure e tecniche di controllo e collaudo dei capi di abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa - Strumenti e tecniche di confezionamento - Strumenti e tecniche di rifinitura - Tecniche e modalità di riparazione - Tecniche e strumenti per il monitoraggio del piano di lavoro

COMPETENZA 2

Collaborare all'elaborazione di proposte stilistiche dei prodotti tessili per la casa corredate di specifiche tecniche

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di confezione di prodotti tessili per la casa - Definire con il cliente il modello, il tessuto e le specifiche per la realizzazione - Formulare la proposta stilistica secondo lo stile di arredamento e/o le indicazioni del progettista - Operare in coerenza con le tecnologie disponibili - Proporre tessuti innovativi, in coerenza con la proposta stilistica - Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportune tecniche e tecnologie disponibili - Rilevare le misure dei prodotti da realizzare 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche dei prodotti tessili per la casa, loro evoluzione e funzionalità - Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili - Elementi di storia dell'architettura, del design e dei complementi tessili d'arredo - Marchi di garanzia e tecniche di fabbricazione - Principali innovazioni in campo tessile - Principali stili di arredo - Principali tecniche di confezione di prodotti tessili per la casa - Principi socio culturali alla base dei comportamenti di consumo nell'ambito del tessile per la casa

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO EDILE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico edile svolge in autonomia relative alla messa in opera e dismissione del cantiere, alle costruzioni e al loro monitoraggio, alla rilevazione delle esigenze di attrezzature e materiali ed alla loro computazione.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico edile Indirizzo - Costruzioni architettoniche e ambientali
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	Costruzioni architettoniche e ambientali 41.20.00 Costruzione di edifici residenziali e non residenziali 42.99.01 Lottizzazione dei terreni connessa con l'urbanizzazione 42.99.09 Altre attività di costruzione di altre opere di ingegneria civile nca 43.39.09 Altri lavori di completamento e di finitura degli edifici nca
REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2011	Costruzioni architettoniche e ambientali 3.1.3.5.0 - Tecnici delle costruzioni civili e professioni assimilate 3.1.5.2.0 - Tecnici della gestione di cantieri edili 3.3.1.5.0 - Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE: Edilizia ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere</p> <p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 - Controllo della produzione</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p>
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
<p>SETTORE: Edilizia ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere</p> <p>SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 - Controllo della produzione</p>	<p>2. Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore</p> <p>3. Provvedere al monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione, effettuando rilevazioni tecniche e producendo la documentazione di avanzamento per la valutazione dei lavori, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali di supporto e seguendo gli standard di qualità definiti</p>
<p>SETTORE: Edilizia ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere</p>	<p>4. Intervenire nelle fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando la squadra di lavoro</p> <p>5. Collaborare alla gestione del processo logistico di approvvigionamento, definendo le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali</p>

(*) Le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore
3. Provvedere al monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione, effettuando rilevazioni tecniche e producendo la documentazione di avanzamento per la valutazione dei lavori, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali di supporto e seguendo gli standard di qualità definiti

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere	<ul style="list-style-type: none">- Redazione dei documenti necessari per l'avvio del cantiere- Organizzazione delle risorse umane e strumentali- Monitoraggio del processo logistico di approvvigionamento (materiali, macchinari, attrezzature)- Monitoraggio dei lavori in corso d'opera- Gestione della contabilità di cantiere- Esame della documentazione progettuale e di appalto- Verifica dell'idoneità di materiali, forniture e attrezzature- Redazione della documentazione tecnica
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none">- Raccolta dei dati di controllo per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva- Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard definiti- Esecuzione degli interventi correttivi della produzione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

4. Intervenire nelle fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando la squadra di lavoro
5. Collaborare alla gestione del processo logistico di approvvigionamento, definendo le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere	<ul style="list-style-type: none">- Organizzazione delle risorse umane e strumentali- Monitoraggio del processo logistico di approvvigionamento (materiali, macchinari, attrezzature)- Monitoraggio dei lavori in corso d'opera- Gestione della contabilità di cantiere- Esame della documentazione progettuale e di appalto- Verifica dell'idoneità di materiali, forniture e attrezzature- Redazione della documentazione tecnica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1B

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore

QNQ/EQF– Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Approntare la documentazione per l'avvio dei lavori- Coordinare le maestranze per effettuare l'allestimento dell'area- Definire il layout di cantiere- Esaminare la documentazione progettuale e d'appalto- Predisporre e organizzare lo smobilizzo del cantiere- Realizzare le eventuali opere accessorie per l'installazione in cantiere dei macchinari e delle attrezzature previste- Verificare gli atti amministrativi dell'opera da realizzare (concessioni, permessi, SCIA, POS)	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro- Elementi di topografia- Modello organizzativo e organigramma del cantiere- Normativa per l'allacciamento delle opere provvisorie e delle macchine ed attrezzature da cantiere- Normativa relativa alla realizzazione delle opere edili- Normativa sulla gestione dei rifiuti edili- Principi di definizione del layout di cantiere

COMPETENZA 3

Provvedere al monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione, effettuando rilevazioni tecniche e producendo la documentazione di avanzamento per la valutazione dei lavori, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali di supporto e seguendo gli standard di qualità definiti

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Compilare la documentazione di cantiere- Controllare la rispondenza delle attività realizzate con quanto programmato e pianificato- Predisporre la documentazione necessaria alla gestione economica ed amministrativa del cantiere- Recuperare eventuali scostamenti- Redigere le liste settimanali e il SAL	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di contabilità di cantiere- Elementi di organizzazione del cantiere edile- Elementi di project management- Elementi di qualità e controllo della produzione- Strumenti e software di settore- Tecniche costruttive- Tecnologia dei materiali

COMPETENZA 4	
Intervenire nelle fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando la squadra di lavoro	
QNQ/EQF– Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Aggiornare il cronoprogramma in relazione all'evoluzione del cantiere - Dettagliare i fabbisogni di risorse umane, attrezzature e materiali delle diverse attività - Eseguire le operazioni preliminari di tracciatura e livellatura - Eseguire manufatti in laterizio - Eseguire opere in calcestruzzo armato - Monitorare e coordinare il lavoro delle maestranze - Posare pavimenti e rivestimenti - Preparare il sottofondo e le guide di riferimento - Realizzare la posa di coperture complete in legno - Realizzare opere di drenaggio e impermeabilizzazione - Realizzare rivestimenti a cappotto interni e esterni - Realizzare strutture in cartongesso - Verificare e preparare la superficie da isolare - Verificare l'allineamento delle attività rispetto al piano esecutivo evidenziando eventuali scostamenti/criticità - Verificare la conformità degli elementi da utilizzare per la copertura rispetto a quanto previsto a progetto - Verificare la congruenza tra progetto di posa, ambiente reale e materiale disponibile 	<ul style="list-style-type: none"> - - Caratteristiche e ambiti di utilizzo dei materiali per il fissaggio del pavimento e del rivestimento e relative sigillature - Caratteristiche, modalità e ambiti di utilizzo dei materiali isolanti - Direttive per la posa e l'omologazione di sistemi "a cappotto" (per esterni) - Elementi costitutivi del calcestruzzo armato e dell'armatura - Elementi di project management - Fasi di posizionamento di materiali coibenti o termoacustici - Fasi per la posa in opera del pavimento e del rivestimento e relative sigillature - Principi di organizzazione del lavoro - Sistemi di ventilazione - Strumenti e modalità per il montaggio di pannelli in cartongesso (orizzontale, verticale e ad angolo) - Strumenti e software di settore - Tecniche di finitura - Tecniche di getto e composizione e classificazione del calcestruzzo - Tecniche di posa di sistemi "a cappotto" - Tecniche di tracciatura - Tecniche per la realizzazione di diagrammi e ambiti di applicazione - Tecnologia dei materiali e delle costruzioni - Tipologie di sottofondo (massetto, caldaia) - Tipologie e strutture del sistema tetto

COMPETENZA 5	
Collaborare alla gestione del processo logistico di approvvigionamento, definendo le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi dei livelli di consumo e del fabbisogno di materiali, semilavorati e attrezzature - Organizzare l'accatastamento e la movimentazione in cantiere dei materiali, dei semilavorati e degli elementi prefabbricati - Segnalare eventuali non conformità della fornitura - Verificare la corrispondenza dei materiali, semilavorati ed elementi prefabbricati con quanto richiesto dalle lavorazioni da effettuare 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di organizzazione del cantiere edile - Elementi di qualità e controllo della produzione - Procedure e tecniche per l'approvvigionamento - Tecniche costruttive - Tecniche di gestione di scorte e giacenze - Tecnologia dei materiali

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DI CARPENTERIA EDILE IN LEGNO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico di carpenteria edile in legno svolge in autonomia attività relative alla messa in opera e dismissione del cantiere e alla produzione e al montaggio di manufatti edili in legno.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico edile Indirizzo: - Costruzioni edili in legno
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	41.20.00 Costruzione di edifici residenziali e non residenziali 42.99.01 Lottizzazione dei terreni connessa con l'urbanizzazione 42.99.09 Altre attività di costruzione di altre opere di ingegneria civile nca 43.39.09 Altri lavori di completamento e di finitura degli edifici nca
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	3.1.3.5.0 - Tecnici delle costruzioni civili e professioni assimilate 3.1.5.2.0 - Tecnici della gestione di cantieri edili 3.3.1.5.0 - Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Edilizia ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere ADA.11.8.13 Esecuzione perforazioni e demolizioni ADA.11.10.20 Lavori di impermeabilizzazione e posa in opera di lattonerie SETTORE: Legno e arredo ADA.9.38.110 - Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile ADA.9.38.112 - Realizzazione e montaggio di strutture edili in legno SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Edilizia ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere ADA.11.8.13 Esecuzione perforazioni e demolizioni ADA.11.10.20 Lavori di impermeabilizzazione e posa in opera di lattonerie SETTORE: Area comune ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	2. Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore 3. Provvedere al monitoraggio e controllo dei lavori in corso d'opera, effettuando rilevazioni tecniche e producendo la documentazione di avanzamento per la valutazione dei lavori, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali di supporto e seguendo gli standard di qualità definiti
SETTORE: Legno e arredo ADA.9.38.110 - Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile ADA.9.38.112 - Realizzazione e montaggio di strutture edili in legno SETTORE: Edilizia ADA.11.8.13 Esecuzione perforazioni e demolizioni ADA.11.10.20 Lavori di impermeabilizzazione e posa in opera di lattonerie	4. Intervenire nel montaggio in cantiere di strutture e manufatti edili in legno, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore
3. Provvedere al monitoraggio e controllo del ciclo di lavorazione, effettuando rilevazioni tecniche e producendo la documentazione di avanzamento per la valutazione dei lavori, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali di supporto e seguendo gli standard di qualità definiti

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.11.7.10 - Gestione del cantiere e computazione delle opere	<ul style="list-style-type: none"> - Redazione dei documenti necessari per l'avvio del cantiere - Organizzazione delle risorse umane e strumentali - Monitoraggio del processo logistico di approvvigionamento (materiali, macchinari, attrezzature) - Monitoraggio dei lavori in corso d'opera - Gestione della contabilità di cantiere - Esame della documentazione progettuale e di appalto - Verifica dell'idoneità di materiali, forniture e attrezzature - Redazione della documentazione tecnica
ADA.25.219.709 - Controllo della produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Raccolta dei dati di controllo per la verifica di coerenza tra la programmazione e la produzione effettiva - Verifica della rispondenza dei risultati dei controlli agli standard - Esecuzione degli interventi correttivi della produzione
ADA.11.8.13 Esecuzione perforazioni e demolizioni	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione di demolizioni di piccola entità
ADA.11.10.20 Lavori di impermeabilizzazione e posa in opera di lattonerie	<ul style="list-style-type: none"> - Rimozione dei materiali preesistenti - Applicazione dei materiali per l'impermeabilizzazione - Rifinitura delle superfici impermeabilizzate - Messa in opera di elementi protettivi in lattoneria - Realizzazione di canalizzazioni di gronda e di scarico delle acque piovane

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

4. Intervenire nel montaggio in cantiere di strutture e manufatti edili in legno, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.9.38.110 - Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile	<ul style="list-style-type: none"> - Trattamento, selezione ed eventuale marchiatura delle materie prime - Impostazione dei parametri di funzionamento dei vari macchinari (programmazione e settaggio) secondo disegno edile - Attuazione delle prescrizioni operative per il montaggio in cantiere - Finitura dei componenti in legno (levigatura, spazzolatura, impregnatura finale) - Marchiatura CE del prodotto - Tracciamento dell'opera da realizzare - Esecuzione di operazioni di consolidamento strutturale di opere - Predisposizione dei supporti esistenti per la realizzazione delle opere (pulizia, micro-demolizioni e adattamenti)
ADA.9.38.112 - Realizzazione e montaggio di strutture edili in legno	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi dei disegni tecnici relativi alla struttura da realizzare - Inserimento della canalizzazione impianti (in carpenteria o sul posto) - Applicazione strati di finitura (es. cartongesso) su parte interna e pannelli intonacabili esternamente (in carpenteria o sul posto) - Montaggio delle pareti in cantiere con lavorazioni di finitura - Impostazione dei parametri di funzionamento dei vari macchinari (programmazione e settaggio) - Tracciamento dell'opera da realizzare - Esecuzione di operazioni di consolidamento strutturale di opere - Predisposizione dei supporti esistenti per la realizzazione delle opere (pulizia, micro-demolizioni e adattamenti)
ADA.11.8.13 Esecuzione perforazioni e demolizioni	<ul style="list-style-type: none"> - Posizionamento della macchina per le demolizioni - Controllo della macchina per le demolizioni - Esecuzione di demolizioni di piccola entità

ADA.11.10.20 Lavori di impermeabilizzazione e posa in opera di lattonerie	<ul style="list-style-type: none">- Rimozione dei materiali preesistenti- Applicazione dei materiali per l'impermeabilizzazione- Rifinitura delle superfici impermeabilizzate- Messa in opera di elementi protettivi in lattoneria- Realizzazione di canalizzazioni di gronda e di scarico delle acque piovane
---	--

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Collaborare alla messa in opera e dismissione del cantiere, nel rispetto delle disposizioni progettuali e delle normative di settore

QNQ/EQF– Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri per la definizione e il controllo delle operazioni di approntamento e dismissione del cantiere- Applicare criteri per la suddivisione delle aree di deposito dei materiali e delle attrezzature- Applicare tecniche di montaggio delle opere provvisorie e dei ponteggi- Approntare la documentazione per l'avvio dei lavori- Coordinare le maestranze per effettuare l'allestimento dell'area- Definire il layout di cantiere- Esaminare la documentazione progettuale e d'appalto- Predisporre e organizzare lo smobilizzo del cantiere- Utilizzare attrezzature tipiche del cantiere edile- Verificare gli atti amministrativi dell'opera da realizzare (concessioni, permessi, DIA, POS, ecc.)	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche e tecniche di montaggio dei ponteggi- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro- Elementi di topografia- Funzionamento e operatività degli apparecchi di sollevamento e movimentazione carichi- Modello organizzativo e organigramma del cantiere- Normativa relativa alla realizzazione delle opere edili- Normativa sulla gestione dei rifiuti edili- Principi di definizione del layout di cantiere

COMPETENZA 3

Provvedere al monitoraggio e controllo dei lavori in corso d'opera, effettuando rilevazioni tecniche e producendo la documentazione di avanzamento per la valutazione dei lavori, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali di supporto e seguendo gli standard di qualità definiti

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Compilare la documentazione di cantiere- Controllare la rispondenza delle attività realizzate con quanto programmato e pianificato- Predisporre la documentazione necessaria alla gestione economica ed amministrativa del cantiere- Recuperare eventuali scostamenti- Redigere le liste settimanali e il SAL	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di contabilità di cantiere- Elementi di organizzazione del cantiere edile- Elementi di project management- Elementi di qualità e controllo della produzione- Strumenti e software di settore- Tecniche costruttive- Tecnologia dei materiali

COMPETENZA 4

Intervenire nel montaggio in cantiere di strutture e manufatti edili in legno assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

CONOSCENZE

- Applicare criteri e tecniche per verificare la corretta delimitazione delle diverse aree del cantiere
- Applicare le tecniche di tracciatura, taglio, assemblaggio e montaggio degli elementi strutturali (coperture, pareti a pannello, pareti a telaio)
- Applicare metodi per realizzare un piano di verifica
- Applicare tecniche a secco per la realizzazione di rivestimenti
- Applicare tecniche di assemblaggio sulla base di un disegno assegnato
- Applicare tecniche di finitura
- Applicare tecniche di finitura delle componenti in legno
- Applicare tecniche di monitoraggio di strutture e manufatti edili in legno sulla base delle istruzioni e delle specifiche progettuali
- Cogliere le connessioni tra le opere in legno e la lattoneria sulla base di un disegno assegnato
- Compilare la reportistica tecnica prevista
- Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute
- Effettuare il rivestimento in legno di manufatti già esistenti
- Eseguire controlli qualitativi della struttura realizzata e del processo
- Identificare gli elementi costruttivi negli elaborati tecnici di progetto
- Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti
- Ricavare dalle schede di lavoro e dai vari elaborati grafici i dati necessari alla realizzazione e messa in opera
- Utilizzare strumenti di misura e verifica

- Coibentazione: tipologie, materiali e tecniche di posa
- Elementi di disegno e geometria
- Elementi di gestione della logistica di cantiere
- Elementi di rilievo architettonico
- Fondamenti e strumenti di rilievo topografico
- Lattoneria: tipologie di materiali e di posa
- Metodi e tecniche di tracciamento
- Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica
- Normative e standard di riferimento
- Procedure per gli allacciamenti dei servizi di cantiere e loro dismissione
- Strumenti di misura e verifica
- Tecniche a secco per la realizzazione di rivestimenti
- Tecniche di assemblaggio
- Tecniche di demolizione e smontaggio
- Tecniche di finitura
- Tecniche di impermeabilizzazione
- Tecniche di montaggio di elementi in legno (coperture e pareti a pannello, pareti a telaio)
- Tecniche di protezione del legno
- Tecniche di rappresentazione grafica
- Tecniche di realizzazione di puntellamenti
- Tecniche di taglio
- Tecniche di tenuta all'aria e al vento
- Tecniche di tracciatura
- Tecniche e processi di lavorazione del legno
- Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo
- Tecnologia dei materiali
- Tipologie e caratteristiche degli edifici in legno
- Tipologie e caratteristiche dei componenti/manufatti in legno nel settore edile

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLE LAVORAZIONI DEI MATERIALI LAPIDEI
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico delle lavorazioni dei materiali lapidei svolge in autonomia attività relative all'ideazione, realizzazione, decorazione di manufatti lapidei.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico delle lavorazioni dei materiali lapidei
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	23.70.20 Lavorazione artistica del marmo e di altre pietre affini, lavori in mosaico
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	6.1.1.2.0 Tagliatori e levigatori di pietre, scalpellini e marmisti

AREE DI ATTIVITA' (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre ADA.3.100.297 - Lavorazioni di finitura superficiale di materiale lapideo ADA.3.101.299 - Lavorazioni artigianali di pietre e marmi	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA' (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre ADA.3.100.297 - Lavorazioni di finitura superficiale di materiale lapideo	2. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e posa in opera dei materiali lapidei, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi 3. Ideare e realizzare le decorazione del materiale lapideo, le correlate operazioni tradizionali e moderne-innovative, in rapporto alle specifiche progettuali e alle richieste del cliente
SETTORE: Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre ADA.3.101.299 - Lavorazioni artigianali di pietre e marmi	4. Ideare e realizzare il modello del manufatto lapideo scegliendo soluzioni tecniche e stilistiche

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e posa in opera dei materiali lapidei, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

3. Ideare e realizzare la decorazione del materiale lapideo, le correlate operazioni tradizionali e moderne-innovative, in rapporto alle specifiche progettuali e alle richieste del cliente

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.3.100.297 - Lavorazioni di finitura superficiale di materiale lapideo	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione delle operazioni di lavaggio delle lastre- Esecuzione delle operazioni di armatura dei macchinari per la finitura superficiale- Esecuzione delle primarie lavorazioni di finitura superficiale delle lastre (es. calibratura, levigatura, lucidatura, spazzolatura, anticatura, ecc.)- Esecuzione delle operazioni di taglio delle lastre (es. con fresa a banco/colonna, a ponte, multidisco)- Esecuzione delle ulteriori lavorazioni di finitura (es. sabbiatura, fiammatura, bocciardatura, martellatura, foratura, lavorazioni mediante water jet, ecc.)- Manutenzione di macchine ed attrezzature per la finitura superficiale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

4. Ideare e realizzare il modello del manufatto lapideo scegliendo soluzioni tecniche e stilistiche

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.3.101.299 - Lavorazioni artigianali di pietre e marmi	<ul style="list-style-type: none">- Selezione della pietra grezza- Sezionatura della pietra grezza sulla base del piano di taglio- Sagomatura della pietra grezza in base al manufatto da realizzare- Modellatura della pietra (manuale o con macchine a CNC)- Levigatura della pietra con sistemi manuali o meccanici- Lucidatura del manufatto- Esecuzione di decorazioni/lavorazioni superficiali- Posa in opera del manufatto in sito

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e posa in opera dei materiali lapidei, assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di valutazione estetica e tecnica del manufatto/prodotto - Applicare metodi per realizzare un piano di verifica - Applicare tecniche di lavorazione e posa in opera dei materiali / prodotti lapidei - Compilare la reportistica tecnica prevista - Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute - Eseguire controlli qualitativi del manufatto e del processo - Formulare proposte di miglioramento degli standard di lavorazione - Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti - Utilizzare strumenti di misura e verifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche tecniche e geologiche dei materiali lapidei, loro classificazione e proprietà - Documentazione tecnica e specifiche tecniche - Evoluzione e tendenze del gusto e della moda del settore delle lavorazioni lapidee - Fasi, strumenti e procedure di lavorazione dei materiali lapidei - Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica - Normative e standard di riferimento - Stili, tecniche e tecnologie tradizionali e innovative di lavorazione dei materiali lapidei - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Strumenti di misura e verifica - Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo - Tipologie e impieghi dei prodotti lapidei

COMPETENZA 3

Ideare e realizzare la decorazione del materiale lapideo, le correlate operazioni tradizionali e moderne-innovative, in rapporto alle specifiche progettuali e alle richieste del cliente

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di valutazione tecnica ed estetica delle diverse tipologie di decorazione - Applicare tecniche di finitura decorativa - Identificare le modalità di lavorazione e le soluzioni tecnico-stilistiche adeguate al prodotto atteso - Individuare tendenze e interessi del mercato - Utilizzare tecniche, tecnologie e strumenti tradizionali e moderni-innovativi di decorazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di storia della decorazione della/sulla pietra - Fattori e modelli stilistici - Materiali e strumenti per la decorazione dei prodotti lapidei grezzi e manufatti - Strategie di rappresentazione e sviluppo di un'idea creativa - Tecniche di restauro e ricostruzione - Tecniche tradizionali e moderne-innovative di decorazione del settore lapideo: incisione, intarsio, tarsia, policromia, elementi applicati, pittura, macchia aperta

COMPETENZA 4

Ideare e realizzare il modello del manufatto lapideo scegliendo soluzioni tecniche e stilistiche

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare codici del linguaggio visivo e grafico
- Applicare criteri di valutazione tecnica ed estetica del prodotto
- Applicare criteri e metodi di analisi degli stili e delle tendenze del settore lapideo
- Applicare tecniche di lavorazione e realizzazione del modello del manufatto
- Applicare tecniche e strumenti manuali e informatici per la realizzazione dei disegni
- Scegliere materiali da utilizzare
- Utilizzare sistemi informatizzati e software dedicati

CONOSCENZE

- Complementi di arredo, pavimenti rivestimenti e mosaici
- Computer design, software e nuove tecnologie per la modellazione dei manufatti
- Elementi di storia dell'arte, dell'architettura e del design delle lavorazioni in pietra
- Processo di rendering e prototipizzazione di modelli e stampi
- Scultura classica, moderna e religiosa, arte funeraria
- Strategie di rappresentazione e sviluppo di una idea creativa
- Tecniche di disegno grafico libero, disegno artistico e tecnico
- Tipologie di manufatti/beni artistici in materiale lapideo

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO GRAFICO MULTIMEDIALE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico grafico multimediale svolge in autonomia operazioni relative alla realizzazione di prodotti grafici, multimediali e web, alla comunicazione e all'illustrazione pubblicitaria, alla realizzazione di progetti nell'ambito della visual communication e delle interazioni digitali.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico grafico
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	58.11.00 Edizione di libri 58.13.00 Edizione di quotidiani 58.14.00 Edizione di riviste e periodici 58.19.00 Altre attività editoriali 58.21.00 Edizione di giochi per computer 58.29.00 Edizione di altri software a pacchetto (esclusi giochi per computer) 63.99.00 Altre attività dei servizi di informazione nca 70.21.00 Pubbliche relazioni e comunicazione 73.11.01 Ideazione di campagne pubblicitarie 73.11.02 Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari 73.12.00 Attività delle concessionarie pubblicitarie 63.12.00 Portali web
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	3.1.2.2.0 Tecnici esperti in applicazioni 3.4.4.1.1 Grafici 3.1.2.3.0 Tecnici web

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Stampa ed editoria ADA.12.113.356 Trasformazione del prodotto editoriale tradizionale in formato elettronico ADA.12.113.364 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale ADA.12.118.348 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale periodico (cartacea e multimediale) SETTORE: Servizi di informatica ADA.16.239.788 Sviluppo di siti web con applicativi CMS/COS (Content Management System e Content Optimization System) SETTORE: Area comune ADA.25.225.735 Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Area comune ADA.25.225.735 Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità	2. Supportare la rilevazione delle richieste del cliente identificando il target di riferimento, gli obiettivi comunicativi e gli elementi che costituiscono le specifiche del prodotto da realizzare
SETTORE: Area comune ADA.25.225.735 Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità SETTORE: Stampa ed editoria ADA.12.113.364 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale ADA.12.118.348 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale periodico (cartacea e multimediale)	3. Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione
SETTORE: Stampa ed editoria ADA.12.113.364 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale ADA.12.118.348 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale periodico (cartacea e multimediale)	4. Predisporre e presidiare il work-flow grafico tradizionale e digitale 5. Intervenire nelle fasi della produzione grafica assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi
SETTORE: Area comune ADA.25.225.735 Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità SETTORE: Stampa ed editoria ADA.12.113.356 Trasformazione del prodotto editoriale tradizionale in formato elettronico	6. Definire e realizzare progetti nell'ambito della visual communication e delle interazioni digitali
SETTORE: Servizi di informatica ADA.16.239.788 Sviluppo di siti web con applicativi CMS/COS (Content Management System e Content Optimization System)	7. Progettare, realizzare e sviluppare siti web mediante l'uso di linguaggi di programmazione dedicati e di applicativi CMS sulla base delle specifiche esigenze del cliente

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Supportare la rilevazione delle richieste del cliente identificando il target di riferimento, gli obiettivi comunicativi e gli elementi che costituiscono le specifiche del prodotto da realizzare	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.225.735 Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione ed analisi delle specifiche ricevute - Progettazione/ideazione degli schizzi e dei bozzetti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
3. Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.225.735 Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione ed analisi delle specifiche ricevute - Progettazione/ideazione degli schizzi e dei bozzetti - Costruzione degli elementi e dei prodotti grafici - Elaborazione delle immagini - Impaginazione dei testi e/o delle immagini
ADA.12.113.364 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale	<ul style="list-style-type: none"> - Ideazione e progettazione di diverse soluzioni grafiche per il prodotto editoriale - Validazione e scelta del progetto editoriale - Realizzazione della struttura grafica (es. del menabò, della gabbia, carattere da stampa, corpo, interlinea, ecc.) in cui viene inserito il testo e l'apparato iconografico - Realizzazione dell'impaginazione dei testi, loghi, ecc. e fotocomposizione di immagini - Eventuale elaborazione delle immagini attraverso software applicativi (es. colorazione, fotoritocco, fotomontaggio, ecc.) - Elaborazione di eventuali modifiche, correzioni, o prove alternative richieste dal redattore o altro committente - Esecuzione della prova colore o cromalin - Controllo della bozza finale prima del visto si stampi
ADA.12.118.348 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale periodico (cartacea e multimediale)	<ul style="list-style-type: none"> - Ideazione e progettazione di diverse soluzioni grafiche del prodotto di editoria periodica - Validazione e scelta del progetto editoriale periodico - Realizzazione della struttura grafica del prodotto di editoria periodica (es. menabò, gabbia, carattere da stampa, corpo, interlinea, ecc.) in cui viene inserito il testo e l'apparato iconografico - Realizzazione dell'impaginazione dei testi, loghi, ecc. e fotocomposizione di immagini del prodotto di editoria periodica - Eventuale elaborazione delle immagini attraverso software applicativi (es. colorazione, fotoritocco, fotomontaggio, ecc.) del prodotto di editoria periodica - Esecuzione della prova colore o cromalin del prodotto di editoria periodica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Predisporre e presidiare il work-flow grafico tradizionale e digitale	
5. Intervenire nelle fasi della produzione grafica assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.12.113.364 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della struttura grafica (es. del menabò, della gabbia, carattere da stampa, corpo, interlinea, ecc.) in cui viene inserito il testo e l'apparato iconografico - Realizzazione dell'impaginazione dei testi, loghi, ecc. e fotocomposizione di immagini - Eventuale elaborazione delle immagini attraverso software applicativi (es. colorazione, fotoritocco, fotomontaggio, ecc.) - Elaborazione di eventuali modifiche, correzioni, o prove alternative richieste dal redattore o altro committente - Esecuzione della prova colore o cromalin - Controllo della bozza finale prima del visto si stampi

ADA.12.118.348 Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale periodico (cartacea e multimediale)	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della struttura grafica del prodotto di editoria periodica (es. menabò, gabbia, carattere da stampa, corpo, interlinea, ecc.) in cui viene inserito il testo e l'apparato iconografico - Realizzazione dell'impaginazione dei testi, loghi, ecc. e fotocomposizione di immagini del prodotto di editoria periodica - Eventuale elaborazione delle immagini attraverso software applicativi (es. colorazione, fotoritocco, fotomontaggio, ecc.) del prodotto di editoria periodica - Esecuzione della prova colore o cromalin del prodotto di editoria periodica
---	--

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
6. Definire e realizzare progetti nell'ambito della visual communication e delle interazioni digitali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.225.735 Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione ed analisi delle specifiche ricevute - Progettazione/ideazione degli schizzi e dei bozzetti - Costruzione degli elementi e dei prodotti grafici - Elaborazione delle immagini - Impaginazione dei testi e/o delle immagini
ADA.12.113.356 Trasformazione del prodotto editoriale tradizionale in formato elettronico	<ul style="list-style-type: none"> - Progettazione e realizzazione del prodotto editoriale tradizionale in formato elettronico con l'utilizzo di software grafici per la produzione elettronica - Adeguamento del prodotto ai vari formati digitali in funzione della distribuzione (es. mobi, epub, ecc.) - Test di funzionalità del prodotto - Pubblicazione dei prodotti negli appositi canali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
7. Progettare, realizzare e sviluppare siti web mediante l'uso di linguaggi di programmazione dedicati e di applicativi CMS sulla base delle specifiche esigenze del cliente	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.16.239.788 Sviluppo di siti web con applicativi CMS/COS (Content Management System e Content Optimization System)	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione architettura, presentazione, organizzazione dei contenuti e modello di navigazione (approccio ergonomico non solo grafico) - Applicazione dei principi di web marketing (SEO e SEM) - Prototipazione funzionale, tassonomia e gerarchie di contenuti, wireframe e documenti di design - Realizzazione della parte comunicativa della soluzione (concept) - Progettazione e sviluppo del layout grafico di pagine web e definizione dei template in HTML/CSS - Sviluppo di codice con linguaggi di scripting - Configurazione, integrazione e personalizzazione di moduli per CMS/COS

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Supportare la rilevazione delle richieste del cliente identificando il target di riferimento, gli obiettivi comunicativi e gli elementi che costituiscono le specifiche del prodotto da realizzare

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Identificare il target di riferimento e gli obiettivi comunicativi espressi in relazione al mercato e al prodotto da realizzare
- Identificare le specifiche del prodotto da realizzare a partire dalle esigenze indicate dal cliente
- Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente, attraverso l'ascolto e la comunicazione

CONOSCENZE

- Entipologia dei prodotti di comunicazione tradizionale e digitale
- Informazioni tecniche necessarie alla formulazione di un preventivo di un prodotto grafico
- Tecniche di ascolto e comunicazione
- Tecniche di ricerca e analisi
- Tecniche di rilevazione dei bisogni in relazione al prodotto da realizzare
- Tecnologia dei materiali fisici e digitali

COMPETENZA 3

Realizzare la progettazione grafica integrata, in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare tecniche della comunicazione visiva
- Applicare tecniche di formalizzazione dell'idea grafica
- Applicare tecniche di lettering
- Curare il design del prodotto
- Dimensionare il prodotto
- Effettuare analisi di fattibilità di proposte di packaging (confezioni per alimenti, espositori, sagome delle etichette, imballaggi)
- Individuare i materiali da utilizzare
- Interpretare e utilizzare cataloghi e documentazione tecnica
- Realizzare file grafici e animazioni
- Utilizzare strumenti di varia tipologia a supporto della progettazione grafica
- Utilizzare tecniche di gestione dei colori
- Valutare l'efficacia estetica del prodotto (colori, valorizzazione grafica per l'inscatolamento e l'esposizione)

CONOSCENZE

- Classificazione dei prodotti di cartotecnica e di packaging
- Classificazione delle macchine per il packaging: manuali, semiautomatiche e automatiche, a fustella e digitali
- Composizione grafica del testo
- Gestione colorimetrica del prodotto
- Imposition
- Lettering e di logotipica
- Normativa di riferimento sui diritti d'autore e licenze d'uso
- Tecnica grafica computerizzata
- Tecniche di acquisizione delle immagini dalle diverse periferiche (importazione esportazione dati)
- Tecniche di grafica creativa
- Tecniche di interfacciamento grafico
- Tecniche, modelli e strumenti di progettazione grafica
- Teoria del colore
- Tipi di prodotti per i diversi supporti di pubblicazione e archiviazione
- Tipologie di lavorazioni del packaging: fustella, cordonatura, perforatura, mezzo taglio
- Tipologie di materiali più utilizzati per i prodotti di packaging

COMPETENZA 4

Predisporre e presidiare il work-flow grafico tradizionale e digitale

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare le procedure previste dai processi relativi all'intero ciclo produttivo grafico
- Utilizzare il work-flow digitale secondo gli standard previsti
- Utilizzare sistemi digitali per la gestione automatica del work-flow grafico

CONOSCENZE

- Norme ISO e documenti TAGA
- Sistemi di stampa tradizionale e digitale
- Tecniche di controllo qualità.
- Work-flow grafico tradizionale e digitale

COMPETENZA 5

Intervenire nelle fasi della produzione grafica assicurando la rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione e realizzazione, individuando e proponendo eventuali interventi migliorativi.

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare metodi per realizzare un piano di verifica
- Compilare la reportistica tecnica prevista
- Confrontare i dati rilevati con le specifiche ricevute
- Elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione ipermediale
- Eseguire controlli qualitativi del prodotto e del processo
- Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali / di servizio
- Individuare anomalie e segnalare non conformità
- Individuare problematiche esecutive
- Leggere il progetto grafico
- Monitorare il processo secondo le procedure e i cicli definiti
- Utilizzare metodi e procedure di realizzazione di un prodotto grafico
- Utilizzare strumenti di misura e verifica

CONOSCENZE

- Approvvigionamento dei materiali indispensabili all'ottenimento del prodotto finito
- Codici di programmazione siti internet (linguaggi Java Script, CSS, HTML5)
- Fonti, strumenti e tecniche per la ricerca delle immagini
- Formati dei file per la grafica
- Modulistica e modalità di compilazione di documentazione tecnica e reportistica
- Normative e standard di riferimento
- Planning delle commesse interne ad un processo di lavoro considerando i vincoli tecnici e tempistici concordati con il cliente
- Resoconto delle lavorazioni presenti in un reparto produttivo per prodotti grafici
- Software di impaginazione
- Software editor di siti internet
- Software per l'elaborazione di immagini
- Software per l'elaborazione di prodotti grafici ipermediali
- Strumenti di misura e verifica
- Supporti di pubblicazione e archiviazione
- Tecniche base di ripresa video
- Tecniche di progettazione grafica
- Tecniche di pubblicazione
- Tecniche di trattamento audio e video digitali
- Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo
- Tecniche fotografiche digitali
- Tipologia e classificazione degli stampati

COMPETENZA 6

Definire e realizzare progetti nell'ambito della visual communication e delle interazioni digitali

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare tecniche di base di Social Media Management per realizzare immagini appropriate ed efficaci per i vari canali
- Creare mock-up e/o prototipi di prodotti finiti
- Impostare e realizzare file grafici per la stampa di grande formato per le varie tecnologie di stampa e intaglio vettoriale
- Produrre contenuti visivi, statici e dinamici, conformi all'output digitale
- Produrre elementi grafici per allestimenti e strumenti di comunicazione interna ed esterna
- Proporre elaborati grafici destinati al mondo APP Mobile
- Proporre elaborati grafici destinati alla presenza sui principali social media
- Realizzare file grafici e per la Digital Signage
- Realizzare interfacce grafiche per i media digitali

CONOSCENZE

- Concetti di user experience applicati a prodotti di comunicazione tradizionali e digitali
- Digital Signage
- Elementi di Social Media Management
- Formati file immagine e risoluzione in DPI esatti richiesti dai principali Social Network
- Scenari del mercato della comunicazione visiva
- Tecniche di utilizzo di software CMS/COS
- Tipologia di supporti e display per il punto vendita
- Tool dedicati e strumenti di editing (template editabili, infografiche, banner, presentazioni e report).
- Visual content

COMPETENZA 7

Progettare, realizzare e sviluppare siti web mediante l'uso di linguaggi di programmazione dedicati e di applicativi CMS sulla base delle specifiche esigenze del cliente

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Analizzare, confrontare ed implementare algoritmi diversi per la soluzione dello stesso problema
- Gestire pagine web dinamiche tramite una piattaforma CMS
- Identificare le fasi di un progetto nel contesto del ciclo di sviluppo
- Impostare e risolvere semplici problemi con procedure informatiche, utilizzando un linguaggio di programmazione
- Progettare e realizzare interfacce utente
- Progettare e realizzare pagine web dinamiche
- Pubblicare online un sito internet tramite un servizio di Web Hosting
- Utilizzare il lessico e la terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese
- Utilizzare SQL per gestire dati

CONOSCENZE

- Caratteristiche e requisiti tecnici delle piattaforme web e social
- Content Management System
- Data Base Management System - SQL
- Fasi e modelli di gestione di un ciclo di sviluppo
- Fogli di stile CSS
- Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese
- Linguaggi di Programmazione
- Mark-up Languages
- Normativa relativa alla sicurezza dei dati
- Programmazione guidata dagli eventi e interfacce grafiche
- Servizio di Web Hosting
- Struttura delle pagine web ed elementi di linguaggi di mark-up (HTML/CSS)

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DEGLI ALLESTIMENTI E DELLA PREDISPOSIZIONE DEGLI IMPIANTI NEL SETTORE DELLO SPETTACOLO
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	Il Tecnico degli allestimenti e della predisposizione degli impianti nel settore dello spettacolo svolge in autonomia attività relative alla predisposizione e all'utilizzo di strumentazione tecnica, attrezzature e allestimenti scenici.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Allestimento impianti luci, audio, video - Allestimenti di scena, teatrali e live
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico degli allestimenti e della predisposizione degli impianti nel settore dello spettacolo</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allestimento del sonoro - Allestimento luci - Allestimenti di scena
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>Allestimento impianti luci, audio, video</p> <p>90.02.01 Noleggio con operatore di strutture ed attrezzature per manifestazione e spettacoli</p> <p>90.02.09 Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche</p> <p>90.04.00 Gestione di teatri, sale da concerti e altre strutture artistiche</p> <p>90.02.01 Noleggio con operatore di strutture ed attrezzature per manifestazione e spettacoli</p> <p>90.02.09 Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche</p> <p>90.04.00 Gestione di teatri, sale da concerti e altre strutture artistiche</p> <p>Allestimenti di scena, teatrali e live</p> <p>90.02.01 Noleggio con operatore di strutture ed attrezzature per manifestazione e spettacoli</p> <p>90.02.09 Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche</p> <p>90.04.00 Gestione di teatri, sale da concerti e altre strutture artistiche</p>
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	<p>Allestimento impianti luci, audio, video</p> <p>3.1.7.2.1 Tecnici degli apparati audio-video e della ripresa video-cinematografica</p> <p>6.5.5.1.0 Macchinisti ed attrezzisti di scena</p> <p>Allestimenti di scena, teatrali e live</p> <p>3.4.4.1.2 Allestitori di scena</p> <p>6.5.5.1.0 Macchinisti ed attrezzisti di scena</p>

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE Servizi culturali e di spettacolo ADA.20.28.73 - Cura allestimento sonoro (sala, palco, studio di registrazione e presa diretta cine tv) ADA.20.44.135 - Costruzione e movimentazione della scena ADA.20.46.141 - Predisposizione dell'impianto illuminotecnico ADA.20.46.142 - Supporto ai reparti di ripresa e illuminazione ADA.20.46.143 - Gestione della logistica del set	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE Servizi culturali e di spettacolo ADA.20.28.73 - Cura allestimento sonoro (sala, palco, studio di registrazione e presa diretta cine tv) ADA.20.44.135 - Costruzione e movimentazione della scena ADA.20.46.141 - Predisposizione dell'impianto illuminotecnico ADA.20.46.143 - Gestione della logistica del set	2. Definire e pianificare le attività di propria competenza sulla base di un piano di lavoro coordinato con le altre figure professionali di riferimento ed in coerenza con l'ambientazione scenica e le esigenze artistiche dello spettacolo/evento da realizzare 3. Predisporre strumenti ed attrezzature sulla base dell'intervento da realizzare curandone la manutenzione ordinaria e tenendo conto di aspetti ergonomici, igienici e di sicurezza specifici nel settore dello spettacolo
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Allestimento impianti luci, audio, video
SETTORE Servizi culturali e di spettacolo ADA.20.28.73- Cura allestimento sonoro (sala, palco, studio di registrazione e presa diretta cine tv) ADA.20.46.141 - Predisposizione dell'impianto illuminotecnico ADA.20.46.142 - Supporto ai reparti di ripresa e illuminazione	1. Collaborare alla realizzazione, all'assistenza tecnica e alla gestione dell'allestimento sonoro verificando lo stato d'uso dei singoli materiali tecnici 2. Collaborare alla predisposizione, all'assistenza tecnica e alla gestione delle attrezzature necessarie per la messa in opera dello spettacolo dal punto di vista illuminotecnico 3. Realizzare l'assetto illuminotecnico sulla base delle esigenze di contesto e performative, verificando lo stato d'uso dei singoli materiali tecnici
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Allestimenti di scena, teatrali e live
SETTORE Servizi culturali e di spettacolo ADA.20.44.135 - Costruzione e movimentazione della scena ADA.20.46.143 - Gestione della logistica del set	1. Collaborare all'organizzazione, all'assistenza tecnica e all'allestimento degli spazi utilizzati durante la produzione 2. Collaborare alla ricerca, adattamento e predisposizione di attrezzi, oggetti ed elementi scenici richiesti dalla produzione

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI	
<p>2. Definire e pianificare le attività di propria competenza sulla base di un piano di lavoro coordinato con le altre figure professionali di riferimento ed in coerenza con l'ambientazione scenica e le esigenze artistiche dello spettacolo/evento da realizzare</p> <p>3. Predisporre strumenti ed attrezzature sulla base dell'intervento da realizzare curandone la manutenzione ordinaria e tenendo conto di aspetti ergonomici, igienici e di sicurezza specifici nel settore dello spettacolo</p>	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.20.28.73 - Cura allestimento sonoro (sala, palco, studio di registrazione e presa diretta cine tv)	<ul style="list-style-type: none"> - Assemblaggio/smontaggio monitor di palco, mixer, cablatura e test
ADA.20.44.135 - Costruzione e movimentazione della scena	<ul style="list-style-type: none"> - Costruzione o modifica di elementi inerenti l'impianto e l'arredo scenografico secondo bozzetti o disegni dello scenografo - Preparazione delle quinte - Prova di assemblaggio dell'impianto scenografico e degli arredi in ditta e su set - Montaggio dell'impianto scenografico - Realizzazione di sopralluoghi tecnici - Interventi di restauro, invecchiamento, modifica, ricostruzione finalizzate all'adattamento dell'arredo, dei complementi e di piccoli elementi scenografici - Stoccaggio su mezzo di trasporto degli elementi inerenti l'arredo scenografico - Verifica della funzionalità dell'allestimento dell'impianto scenico in loco ed eventuale assistenza durante gli spettacoli
ADA.20.46.141 - Predisposizione dell'impianto illuminotecnico	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione, verifica e carico del materiale elettrico, corpi illuminanti, cavi e centraline - Calcolo delle linee elettriche e della potenza complessiva necessaria per set e palco - Predisposizione dei corpi illuminanti relativi allo spettacolo o scena - Analisi, selezione e dimensionamento dell'impianto di rete necessario alla gestione delle luci intelligenti tramite protocollo DMX - Realizzazione piano luci secondo la disposizione della scena/palco e puntamenti corpi illuminanti - Identificazione delle strutture e supporti necessari per il posizionamento dei corpi illuminanti, ponteggi, passerelle, camminamenti e "americane" - Adattamento impianto elettrico e luci alle varie scene/inquadrature secondo la sequenza fotografica
ADA.20.46.143 - Gestione della logistica del set	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi degli elementi logistici ed ambientali dei siti (accessibilità, spazi da occupare, caratteristiche morfologiche del terreno, logistica set, ecc.) - Installazione, controllo e manutenzione dei gruppi elettrogeni - Assistenza nel posizionamento delle attrezzature (luci, macchine, carrelli, ecc.) - Manutenzione ordinaria impianti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Allestimento impianti luci, audio, video	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Collaborare alla realizzazione, all'assistenza tecnica e alla gestione dell'allestimento sonoro verificando lo stato d'uso dei singoli materiali tecnici 2. Collaborare alla predisposizione, all'assistenza tecnica e alla gestione delle attrezzature necessarie per la messa in opera dello spettacolo dal punto di vista illuminotecnico 3. Realizzare l'assetto illuminotecnico sulla base delle esigenze di contesto e performative, verificando lo stato d'uso dei singoli materiali tecnici 	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.20.28.73 - Cura allestimento sonoro (sala, palco, studio di registrazione e presa diretta cine tv)	- Assemblaggio/smontaggio monitor di palco, mixer, cablatura e test
ADA.20.46.141 - Predisposizione dell'impianto illuminotecnico	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione, verifica e carico del materiale elettrico, corpi illuminanti, cavi e centraline - Calcolo delle linee elettriche e della potenza complessiva necessaria per set e palco - Predisposizione dei corpi illuminanti relativi allo spettacolo o scena - Analisi, selezione e dimensionamento dell'impianto di rete necessario alla gestione delle luci intelligenti tramite protocollo DMX - Realizzazione piano luci secondo la disposizione della scena/palco e puntamenti corpi illuminanti - Identificazione delle strutture e supporti necessari per il posizionamento dei corpi illuminanti, ponteggi, passerelle, camminamenti e "americane" - Valutazione delle distanze dei dispositivi illuminati ai fini della sicurezza del personale, artisti, e pubblico - Programmazione e realizzazione di effetti luminosi (luci ed ombre, lampi accessori, flashes) - Adattamento impianto elettrico e luci alle varie scene/inquadrature secondo la sequenza fotografica
ADA.20.46.142 - Supporto ai reparti di ripresa e illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione, verifica e carico del materiale dolly, carrelli, supporti macchine da presa, ecc. - Installazione, ancoraggio e utilizzazione di strumenti e macchinari (dolly, carrelli, binari, riflessi, cameracar, ecc.) - Azionamento e movimentazione dei diversi dispositivi di supporto alle riprese - Assistenza tecnica durante le riprese cinematografiche interne e esterne - Messa in sicurezza delle attrezzature di ripresa - Ancoraggio di strutture e dispositivi di supporto ai sistemi di illuminazione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO	
Allestimenti di scena, teatrali e live	
1. Collaborare all'organizzazione, all'assistenza tecnica e all'allestimento degli spazi utilizzati durante la produzione 2. Collaborare alla ricerca, adattamento e predisposizione di attrezzi, oggetti ed elementi scenici richiesti dalla produzione	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.20.44.135 - Costruzione e movimentazione della scena	<ul style="list-style-type: none"> - Costruzione o modifica di elementi inerenti l'impianto e l'arredo scenografico secondo bozzetti o disegni dello scenografo - Preparazione delle quinte - Prova di assemblaggio dell'impianto scenografico e degli arredi in ditta e su set - Montaggio dell'impianto scenografico - Realizzazione di sopralluoghi tecnici - Interventi di restauro, invecchiamento, modifica, ricostruzione finalizzate all'adattamento dell'arredo, dei complementi e di piccoli elementi scenografici - Stoccaggio su mezzo di trasporto degli elementi inerenti l'arredo scenografico - Verifica della funzionalità dell'allestimento dell'impianto scenico in loco ed eventuale assistenza durante gli spettacoli
ADA.20.46.143 - Gestione della logistica del set	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi degli elementi logistici ed ambientali dei siti (accessibilità, spazi da occupare, caratteristiche morfologiche del terreno, logistica set, ecc.) - Installazione, controllo e manutenzione dei gruppi elettrogeni - Assistenza nel posizionamento delle attrezzature (luci, macchine, carrelli, ecc.) - Esecuzione di operazioni di manovra e ancoraggio dell'automezzo - Manutenzione ordinaria impianti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 2

Definire e pianificare le attività di propria competenza sulla base di un piano di lavoro coordinato con le altre figure professionali di riferimento ed in coerenza con l'ambientazione scenica e le esigenze artistiche dello spettacolo/evento da realizzare

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adattare i propri interventi in base alle variazioni di programma - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo e degli standard di risultato; - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo - Interagire con altre realtà di scena - Utilizzare procedure e istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Ambientazioni sceniche - Fasi di lavoro del processo di allestimento scenico e realizzazione di produzioni - Processi di lavoro nei servizi dello spettacolo - Tipologie di spettacolo/evento

COMPETENZA 3

Predisporre strumenti ed attrezzature sulla base dell'intervento da realizzare curandone la manutenzione ordinaria e tenendo conto di aspetti ergonomici, igienici e di sicurezza specifici nel settore dello spettacolo

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di montaggio e smontaggio di componenti meccanici di scena - Applicare metodiche di manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature - Applicare metodiche e tecniche di igiene e pulizia degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature - Applicare procedure di limitazione e contenimento di potenziali inneschi di incendio causati da attrezzature - Applicare procedure e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature - Individuare soluzioni organizzative dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di criticità e di rischio per gli operatori - Individuare soluzioni per la corretta alimentazione dei sistemi di scena dal punto di vista elettrico-elettronico - Individuare strumenti e/o attrezzature sulla base delle attività da svolgere - Verificare il funzionamento di strumenti e attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature - Elementi di ergonomia - Elementi di organizzazione dello spettacolo - Elettronica: elementi di base (diodi, transistor e componenti integrati) - Elettrotecnica e impianti elettrici: gruppi elettrogeni, sistemi di distribuzione trifase, trasformatore elettrico, motore elettrico, protezioni generali, cavi e blindosbarre, impianti di messa a terra per cantieri mobili. - Meccanica semplice: attrezzatura di scena - Modalità di organizzazione delle differenti fasi di lavoro - Procedure di gestione incendi, inneschi e disinneschi, - Procedure e tecniche di valutazione di funzionamento e di monitoraggio - Tipologie e meccanismi di funzionamento degli strumenti e delle risorse tecnologiche di settore - Utilizzo di strumenti di misura elettrici-elettronici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Allestimento impianti luci, audio, video

COMPETENZA 1

Collaborare alla realizzazione, all'assistenza tecnica e alla gestione dell'allestimento del sonoro verificando lo stato d'uso dei singoli materiali tecnici

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le strumentazioni utili all'amplificazione, registrazione e montaggio audiovisivo - Posizionare i diffusori mono, stereo, surround e stage monitor - Predisporre cavi audio, composizione e connessioni - Programmare sistemi automatici di regolazione audio - Utilizzare modalità di registrazione da sorgenti esterne oppure da fonti digitali - Utilizzare tecniche di montaggio, smontaggio e manutenzione ordinaria delle differenti attrezzature audiovisive 	<ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità e utilizzo dei principali software ed hardware audio-video - Tecniche della generazione e diffusione del suono - Tecniche di montaggio e smontaggio audiovisivo - Tipologie di microfoni, caratteristiche, composizione e diagramma polare - Tipologie di mixer, riproduttori audio, formati audio, casse acustiche, processori di segnale - Tipologie e caratteristiche tecniche e funzionali delle principali apparecchiature impiegate

COMPETENZA 2

Collaborare alla predisposizione, all'assistenza tecnica e alla gestione delle attrezzature necessarie per la messa in opera dello spettacolo dal punto di vista illuminotecnico

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Dimensionare l'impianto illuminotecnico rispetto all'impianto elettrico presente - Individuare e predisporre le strumentazioni utili alla messa in opera dei corpi illuminanti - Predisporre i corpi illuminanti relativi allo spettacolo o scena - Programmare sistemi automatici di gestione luci di scena e luci di servizio generale - Provvedere al montaggio ed allo smontaggio delle differenti attrezzature illuminotecniche 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di illuminotecnica - Elementi e caratteristiche dell'impianto elettrico di uno spettacolo - Linguaggi delle luci: modalità di utilizzo della luce in funzione del contesto e dello stile dello spettacolo - Tipologia e caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali e delle apparecchiature impiegate

COMPETENZA 3

Realizzare l'assetto illuminotecnico sulla base delle esigenze di contesto e performative, verificando lo stato d'uso dei singoli materiali tecnici

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di manutenzione ordinaria delle attrezzature - Eseguire il puntamento dei proiettori - Montare e smontare i corpi illuminanti - Riassettare le attrezzature tecniche nella fase di smontaggio 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tipi di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di sicurezza - Principi di funzionamento delle apparecchiature teatrali - Tecniche di manutenzione di corpi illuminanti - Tipologia e caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali e delle apparecchiature impiegate

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Allestimenti di scena, teatrali e live

COMPETENZA 1

Collaborare all'organizzazione, all'assistenza tecnica e all'allestimento degli spazi utilizzati durante la produzione

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare software di disegno tecnico - Analizzare materiale storico, artistico e scenografico utile a definire l'identità dell'ambientazione scenica - Gestire tempi e spazi espositivi rispetto a chi utilizza in scena e "dietro le quinte" l'attrezzatura - Identificare soluzioni tecnico/progettuali in funzione della commessa - Leggere i disegni di scena per intervenire in adattamenti di piccola rilevanza e dimensione - Ricepire gli spunti creativi, le scelte stilistiche, scenografiche e di ripresa necessarie a definire l'ambientazione stessa - Ricercare e proporre location funzionali alla produzione - Utilizzare software per la programmazione CNC 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicativi a supporto del disegno - Elementi di cultura del territorio - Elementi di organizzazione dello spettacolo - Elementi di storia dell'arte e design - Spazi scenici e loro adattamento alle esigenze dello spettacolo: caratteristiche, modalità, implicazioni - Tecniche CAD per la progettazione - Tecniche CAD/CAM per la programmazione - Tipologie e stili di arredamento di interni ed esterni

COMPETENZA 2

Collaborare alla ricerca, adattamento e predisposizione di attrezzi, oggetti ed elementi scenici richiesti dalla produzione

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare interventi di scena durante lo spettacolo - Individuare gli oggetti e l'attrezzatura di scena rispetto alla richiesta della produzione - Ricercare l'attrezzatura e i materiali differenti inerenti la produzione - Utilizzare tecniche e modalità di preparazione e predisposizione degli attrezzi, oggetti ed elementi scenici 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche fisiche e meccaniche dei legnami, dei materiali a base di legno e altri materiali di scena. - Elementi di scenografia - Elementi di scenotecnica - Tecniche di allestimento scenografico - Tecniche di applicazione di rivestimenti protettivi - Tecniche di assemblaggio, collegamento, incastro e unione, incollaggio, giunzione e fissaggio - Tecniche di costruzione e adattamento di attrezzi, oggetti ed elementi scenici - Tecniche di manutenzione e riparazione di attrezzi, oggetti ed elementi scenici - Tecniche e materiali di ricostruzione, ritocco e restauro di arredi e manufatti - Tecniche esecutive di restauro ligneo

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO INFORMATICO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico informatico svolge in autonomia attività relative all'installazione, aggiornamento e dismissione di hardware, software o componenti di sottosistema, della sicurezza, al testing di conformità, alla gestione di reti informatiche e del data management.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemi, reti e data management - Sviluppo soluzioni ICT
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	<p>Tecnico informatico</p> <p>Indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemi, reti e data management - Sviluppo soluzioni ICT
REFERENZIAZIONE QNQ/ EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	<p>Sistemi, reti e data management</p> <p>62.01.00 Produzione di software non connesso all'edizione</p> <p>62.03.00 Gestione di strutture e apparecchiature informatiche hardware - housing (esclusa la riparazione)</p> <p>62.09.01 Configurazione di personal computer</p> <p>62.09.09 Altre attività dei servizi connessi alle tecnologie dell'informatica nca</p> <p>63.11.11 Elaborazione elettronica di dati contabili (esclusi i Centri di assistenza fiscale - Caf)</p> <p>63.11.19 Altre elaborazioni elettroniche di dati</p> <p>63.11.20 Gestione database (attività delle banche dati)</p> <p>63.11.30 Hosting e fornitura di servizi applicativi (ASP)</p> <p>63.12.00 Portali web</p> <p>Sviluppo soluzioni ICT</p> <p>62.01.00 Produzione di software non connesso all'edizione</p> <p>62.03.00 Gestione di strutture e apparecchiature informatiche hardware - housing (esclusa la riparazione)</p> <p>62.09.01 Configurazione di personal computer</p> <p>62.09.09 Altre attività dei servizi connessi alle tecnologie dell'informatica nca</p> <p>63.11.11 Elaborazione elettronica di dati contabili (esclusi i Centri di assistenza fiscale - Caf)</p> <p>63.11.19 Altre elaborazioni elettroniche di dati</p> <p>63.11.20 Gestione database (attività delle banche dati)</p> <p>63.11.30 Hosting e fornitura di servizi applicativi (ASP)</p> <p>63.12.00 Portali web</p>
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	<p>Sistemi, reti e data management</p> <p>3.1.2.4.0 Tecnici gestori di basi di dati</p> <p>3.1.2.5.0 Tecnici gestori di reti e di sistemi telematici</p> <p>6.2.4.6 Installatori, manutentori, riparatori di apparecchiature informatiche</p> <p>Sviluppo soluzioni ICT</p> <p>3.1.2.1.0 Tecnici programmatori</p> <p>3.1.2.4.0 Tecnici gestori di basi di dati</p> <p>6.2.4.6 Installatori, manutentori, riparatori di apparecchiature informatiche</p>

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Servizi di informatica ADA.16.239.782 Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche ADA.16.239.784 Supporto operativo alle soluzioni di Data management	<ol style="list-style-type: none"> 1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE: Servizi di informatica ADA.16.239.782 Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche ADA.16.239.784 Supporto operativo alle soluzioni di Data management	<ol style="list-style-type: none"> 2. Elaborare prodotti di comunicazione che descrivono prodotti, servizi, componenti o applicazioni conformi con i requisiti relativi alla documentazione, identificando e selezionando lo stile e il media appropriato per il materiale di presentazione 3. Curare gli interventi necessari pianificati per implementare la soluzione, tra cui l'installazione, l'aggiornamento e la dismissione, registrando tutte le informazioni rilevanti, compreso gli indirizzi delle apparecchiature, i dati di configurazione e di performance 4. Collaborare a implementare la politica della sicurezza dell'informazione, controllando e attuando interventi a fronte di intrusioni, frodi e buchi o falle della sicurezza al fine di assicurare che i rischi legati siano analizzati e gestiti per i dati e le informazioni aziendali
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Sistemi, reti e data management
SETTORE: Servizi di informatica ADA.16.239.782 Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche ADA.16.239.784 Supporto operativo alle soluzioni di Data management	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installare hardware, software o componenti di sottosistema in un sistema esistente o proposto, conformandosi ai processi e alle procedure definite, identificando la compatibilità delle specifiche hardware e software e proponendo eventuali azioni di recupero
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Sviluppo soluzioni ICT
SETTORE: Servizi di informatica ADA.16.239.782 Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche ADA.16.239.784 Supporto operativo alle soluzioni di Data management	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzare sulla base delle analisi effettuate, delle specifiche rilevate e dei modelli esistenti un nuovo modello per implementare le applicazioni in conformità con la politica e le esigenze dell'utente/cliente 2. Adattare le soluzioni esistenti, sviluppando e collaudando applicativi di bassa complessità 3. Costruire, effettuandone la relativa implementazione, le procedure di test sistematico per i sistemi IT o per i requisiti di usabilità del cliente per stabilire la conformità con le specifiche di progettazione

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

2. Elaborare prodotti di comunicazione che descrivono prodotti, servizi, componenti o applicazioni conformi con i requisiti relativi alla documentazione, identificando e selezionando lo stile e il media appropriato per il materiale di presentazione
3. Curare gli interventi necessari pianificati per implementare la soluzione, tra cui l'installazione, l'aggiornamento e la dismissione, registrando tutte le informazioni rilevanti, compreso gli indirizzi delle apparecchiature, i dati di configurazione e di performance
4. Collaborare a implementare la politica della sicurezza dell'informazione, controllando e attuando interventi a fronte di intrusioni, frodi e buchi o falle della sicurezza al fine di assicurare che i rischi legati siano analizzati e gestiti per i dati e le informazioni aziendali

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.16.239.782 Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche	<ul style="list-style-type: none">- Diagnosi e risoluzione dei problemi dell'infrastruttura- Manutenzione e ottimizzazione di reti informatiche- Manutenzione di sistemi di rete e di telecomunicazione- Gestione di servizi implementati su sistemi operativi server- Upgrade dell'infrastruttura fisica- Manutenzione ordinaria su dispositivi e terminali utente- Upgrade e packing di software di sistema e altri applicativi
ADA.16.239.784 Supporto operativo alle soluzioni di Data management	<ul style="list-style-type: none">- Controllo della qualità dei dati ricevuti- Manutenzione dati presenti in archivi informatici- Elaborazione e trasmissione di dati- Definizione di interrogazioni sulla base di dati- Monitoraggio delle prestazioni del SW di gestione della banca dati- Misurazione e analisi delle performance del DB (tempi di risposta, disponibilità, sicurezza, integrità, ecc.) per assicurare che siano conformi ai livelli di servizio concordati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L' INDIRIZZO**Sistemi, reti e data management**

1. Installare hardware, software o componenti di sottosistema in un sistema esistente o proposto, conformandosi ai processi e alle procedure definite, identificando la compatibilità delle specifiche hardware e software e proponendo eventuali azioni di recupero

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.16.239.782 Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche	<ul style="list-style-type: none">- Diagnosi e risoluzione dei problemi dell'infrastruttura- Manutenzione e ottimizzazione di reti informatiche- Manutenzione di sistemi di rete e di telecomunicazione- Gestione di servizi implementati su sistemi operativi server- Upgrade dell'infrastruttura fisica- Manutenzione ordinaria su dispositivi e terminali utente- Upgrade e packing di software di sistema e altri applicativi
ADA.16.239.784 Supporto operativo alle soluzioni di Data management	<ul style="list-style-type: none">- Controllo della qualità dei dati ricevuti- Manutenzione dati presenti in archivi informatici- Elaborazione e trasmissione di dati- Definizione di interrogazioni sulla base di dati- Monitoraggio delle prestazioni del SW di gestione della banca dati- Misurazione e analisi delle performance del DB (tempi di risposta, disponibilità, sicurezza, integrità, ecc.) per assicurare che siano conformi ai livelli di servizio concordati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L' INDIRIZZO**Sviluppo soluzioni ICT**

1. Realizzare sulla base delle analisi effettuate, delle specifiche rilevate e dei modelli esistenti un nuovo modello per implementare le applicazioni in conformità con la politica e le esigenze dell'utente/cliente
2. Adattare le soluzioni esistenti, sviluppando e collaudando applicativi di bassa complessità
3. Costruire, effettuandone la relativa implementazione, le procedure di test sistematico per i sistemi IT o per i requisiti di usabilità del cliente per stabilire la conformità con le specifiche di progettazione

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.16.239.782 Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche	<ul style="list-style-type: none">- Diagnosi e risoluzione dei problemi dell'infrastruttura- Manutenzione e ottimizzazione di reti informatiche- Manutenzione di sistemi di rete e di telecomunicazione- Gestione di servizi implementati su sistemi operativi server- Upgrade dell'infrastruttura fisica- Manutenzione ordinaria su dispositivi e terminali utente- Upgrade e packing di software di sistema e altri applicativi
ADA.16.239.784 Supporto operativo alle soluzioni di Data management	<ul style="list-style-type: none">- Controllo della qualità dei dati ricevuti- Manutenzione dati presenti in archivi informatici- Elaborazione e trasmissione di dati- Definizione di interrogazioni sulla base di dati- Monitoraggio delle prestazioni del SW di gestione della banca dati- Misurazione e analisi delle performance del DB (tempi di risposta, disponibilità, sicurezza, integrità, ecc.) per assicurare che siano conformi ai livelli di servizio concordati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 2

Elaborare prodotti di comunicazione che descrivono prodotti, servizi, componenti o applicazioni conformi con i requisiti relativi alla documentazione, identificando e selezionando lo stile e il media appropriato per il materiale di presentazione

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure per la soluzione delle varianze - Applicare tecniche per la costruzione di algoritmi - Comporre e pubblicare i manuali - Identificare dati significativi inerenti le problematiche proposte - Osservare e utilizzare nel modo più efficace gli standard per i documenti - Preparare i modelli per i documenti condivisi - Pubblicare la documentazione su un sito web - Scrivere e verificare la documentazione del software - Scrivere le descrizioni dei processi e delle procedure - Stabilire correlazione tra i dati rilevati - Utilizzare le analisi statistiche per la produzione di reporting 	<ul style="list-style-type: none"> - Algoritmi per ipotesi di soluzioni delle problematiche - Analisi statistiche relative alla raccolta dei dati - Rappresentazione grafica delle analisi statistica - Strumenti di creazione e creazione di dati sui siti web - Strumenti per la creazione di presentazioni multimediali - Strumenti per la produzione, elaborazione e distribuzione di documenti professionali - Tecnica di ottimizzazione delle procedure - Tecniche di raccolta e strutturazione dati

COMPETENZA 3

Curare gli interventi necessari pianificati per implementare la soluzione, tra cui l'installazione, l'aggiornamento e la dismissione, registrando tutte le informazioni rilevanti, compreso gli indirizzi delle apparecchiature, i dati di configurazione e di performance

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Contribuire alle attività di migrazione dati - Controllare i Deliverable prodotti dall'attività di sviluppo software - Costruire o eliminare elementi di sistema - Identificare componenti non performanti e stabilire la causa del guasto nell'ambito della soluzione complessiva - Identificare le conseguenze prodotte che una problematica può generare - Individuare la correlazione tra le diverse problematiche presenti nel sistema - Scalare un problema al livello appropriato di supporto. - Selezionare il livello di complessità del problema - Testare la soluzione nell'ambiente di esercizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Contenuti di un manuale utente e della documentazione tecnica - Database Tools per l'implementazione della migrazione dati - Elementi per l'utilizzo del Linguaggio SQL - Metodi e workflow della fase di deployment: rilascio del software, migrazione dati, formazione dell'utente, supporto allo start-up - Struttura di un manuale utente e della documentazione tecnica - Tecniche di installazione, troubleshooting e analisi di performance

COMPETENZA 4

Collaborare a implementare la politica della sicurezza dell'informazione, controllando e attuando interventi a fronte di intrusioni, frodi e buchi o falle della sicurezza al fine di assicurare che i rischi legati siano analizzati e gestiti per i dati e le informazioni aziendali

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Analizzare le vulnerabilità dei browser Internet e le impostazioni di sicurezza
- Applicare politiche obbligatorie per i database
- Applicare principi di firewall
- Applicare tecniche di monitoraggio e test
- Applicare un test di valutazione delle vulnerabilità concentrandosi sul controllo di accesso
- Creare e configurare un proxy locale
- Eseguire controlli di sicurezza
- Implementare la matrice di accesso
- Installare un firewall e un proxy server e implementare una politica di sicurezza
- Integrare DAC e limitazioni obbligatorie
- Nell'ambito del controllo degli accessi:
- Prevenire e porre rimedio ad accessi illegali (ad esempio, backdoor, trojan, spyware)
- Produrre i report di sicurezza ICT
- Proteggere i dati inviati sulla rete, utilizzando la crittografia o soluzioni di tunneling

CONOSCENZE

- Aspetti fondamentali dell'etica hacker
- Concetti di base e vulnerabilità delle politiche discrezionali e modello a matrice di accesso
- Controlli delle norme di sicurezza ICT più rilevanti e pratiche di controllo comuni
- Differenze tra categorie di base del software virale: trojan, virus, worm
- Modelli e meccanismi di sicurezza: discrezionale (DAC), obbligatorio (MAC), basato sui ruoli (RBAC)
- Policy di controllo degli accessi:
- Rischi critici per la gestione della sicurezza informatica
- Tecniche di attacco informatico e contromisure per il contrasto
- Tecniche di autenticazione del single-sign-on (SSO)
- Tecniche di gestione della Politica di gestione della sicurezza e le sue implicazioni per gli obblighi con clienti, fornitori e subappaltatori
- Tecniche di rilevamento della sicurezza, incluse quelle mobili e digitali
- Tecniche per l'individuazione delle "goodpractice" nell'accesso a Internet
- Tecniche per la prevenzione dell'accesso non autorizzato ai dati business-critical
- Tipologie delle criminalità informatiche

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Sistemi, reti e data management

COMPETENZA 1

Installare hardware, software o componenti di sottosistema in un sistema esistente o proposto, conformandosi ai processi e alle procedure definite, identificando la compatibilità delle specifiche hardware e software e proponendo eventuali azioni di recupero

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Configurare Componenti, Protocolli e Servizi di Rete- Configurare risorse condivise- Configurare un Sistema Operativo- Misurare le performance del Sistema e delle sue componenti prima, durante e dopo l'integrazione- Tracciare e documentare attività, problemi e interventi durante l'integrazione- Usare strumenti e linguaggi per customizzare un prodotto software in base alle esigenze del Cliente- Utilizzare gli strumenti per la gestione del Versioning- Verificare che le caratteristiche del sistema soddisfino le specifiche definite	<ul style="list-style-type: none">- Ambienti di Sviluppo Software- Caratteristiche dei più diffusi sistemi operativi- Caratteristiche dei più diffusi Sistemi Operativi in relazione alle funzionalità richieste dal cliente- Componenti necessari alla funzionalità di un Sistema e di una rete- Dispositivi per il telecomando e il telecontrollo di sistemi e macchine- Principi di Interoperabilità: protocolli, Formati dei File

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Sviluppo soluzioni ICT

COMPETENZA 1

Realizzare sulla base delle analisi effettuate, delle specifiche rilevate e dei modelli esistenti un nuovo modello per implementare le applicazioni in conformità con la politica e le esigenze dell'utente/cliente

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare l'astrazione come tecnica di problem-solving e progettazione - Applicare strumenti di progettazione IoT - Contribuire alla progettazione di schermate e dialoghi - Nell'ambito della progettazione del Web: - Nell'ambito della progettazione delle Basi Dati: - organizzare il contenuto in pagine web sulla base di specifiche assegnate - organizzare le informazioni in modo che siano di facile accesso e navigazione in un sito web - predisporre l'interfaccia utente sulla base di specifiche - predisporre parti necessarie alla definizione dello schema per un determinato scenario - predisporre parti necessarie alla realizzazione di un sito web, con particolare riferimento alla facilità d'uso e al rispetto degli standard - Predisporre, sulla base di specifiche assegnate, le parti progettuali relative a schermate e dialoghi - presentare le informazioni in modo visivamente adeguato per garantire coerenza ed efficacia - Produrre specifiche funzionali a partire dai requisiti definiti - Usare modelli di analisi UML (Diagrammi di classe, Modellazione delle attività, ecc.) - verificare l'utilità e la fattibilità dell'uso di grafica e animazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di DBMS e Data Warehouse - Elementi di progettazione IoT (Internet of Things) - Elementi fondanti la teoria della comunicazione - Impatto visivo di una vista web: coerenza, leggibilità, eleganza del modello - Linguaggi per formalizzare specifiche funzionali - Motivi di un'errata progettazione di siti web - Principi di progettazione dell'interfaccia utente - Ruolo delle tecniche centrate sull'utente nello sviluppo di sistemi - Strumenti di progettazione di siti web - Tecniche di comunicazione per applicativi IoT - Tecniche di progettazione di sistemi nel paradigma Object Oriented e sue differenze da altri approcci - Tecniche di progettazione grafica

COMPETENZA 2

Adattare le soluzioni esistenti, sviluppando e collaudando applicativi di bassa complessità

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure per l'individuazione degli errori - Individuare soluzioni per la gestione delle Eccezioni ed Errori - Sviluppare applicazioni base per i dispositivi mobili e la connessione fra oggetti - Sviluppare Applicazioni Web-Based - Sviluppare secondo il paradigma Object-Oriented - Sviluppare software orientato al Reporting - Utilizzare gli strumenti di Versioning - Utilizzare SQL per gestire dati 	<ul style="list-style-type: none"> - Ambienti di sviluppo per applicazioni per dispositivi mobili - Ambienti Integrati di sviluppo (IDE) - Data Base Management System - Linguaggi di Programmazione - Mark-up Languages - Sistemi Operativi - SQL - Strumenti di test (anche Automatizzati) - Tecniche di individuazione degli errori derivanti dall'operatore o da errori di sistema - Web Services

COMPETENZA 3

Costruire, effettuandone la relativa implementazione, le procedure di test sistematico per i sistemi IT o per i requisiti di usabilità del cliente per stabilire la conformità con le specifiche di progettazione

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Documentare i test e i risultati, specificando le condizioni che portano alla rilevazione dei difetti
- Eseguire i "test case" di integrazione
- Individuare le tipologie di reporting
- Preparare insiemi di dati significativi che consentano una simulazione realistica del futuro sistema in produzione
- Realizzare un piano di test e assicurare che i casi o le situazioni esaminati rispettino le specifiche tecniche previste
- Registrare i possibili problemi verificatisi e classificarli in base al tipo e alla gravità
- Utilizzare strumenti specifici per i test automatici
- Verificare i difetti risolti

CONOSCENZE

- Fasi di un processo di test: valutazione del piano e dello stato dello sviluppo, sviluppo del piano di test
- Terminologia fondamentale di test
- Test nel ciclo di vita dello sviluppo e manutenzione del software
- Tipologie di reporting

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DI CUCINA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico di cucina svolge in autonomia attività relative alla preparazione pasti e all'allestimento dei piatti, collaborando alla definizione dell'offerta di ristorazione ed alla valorizzazione dei prodotti del territorio.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico di cucina
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.19.13.30 Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	2. Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.19.13.30 Gestione e coordinamento delle attività di cucina	3. Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.13.30 Gestione e coordinamento delle attività di cucina	4. Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.13.30 Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	5. Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

(*) Le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	- Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
3. Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	- Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione
ADA.19.13.30 Gestione e coordinamento delle attività di cucina	- Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.13.30 Gestione e coordinamento delle attività di cucina	- Ideazione e sviluppo di ricette - Proposizione estetica degli elaborati culinari - Progettazione del menù - Progettazione della offerta di dessert - Elaborazione ricette dolciarie

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.13.30 Gestione e coordinamento delle attività di cucina	- Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti - Proposizione estetica degli elaborati culinari
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	- Controllo delle materie prime - Controllo dello stato delle attrezzature di cucina - Preparazione preliminare delle materie prime - Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) - Decorazione di piatti e vassoi - Preparazione dei semilavorati - Allestimento dei piatti - Conservazione di materie prime - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo - Composizione artistica di piatti e vassoi - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2	
Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio	
QNQ/ EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting - Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di analisi del mercato della ristorazione - Elementi di marketing strategico e operativo della ristorazione e della cultura enogastronomica - Le eccellenze made in Italy - Menù a filiera locale - Tecniche di food&beverage cost e di food&beverage price - Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio

COMPETENZA 3	
Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti	
QNQ/ EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio - Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime e degli alimenti - Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione - Identificare le filiere di produzione agroalimentare - Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine - Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini - Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali - Principali caratteristiche delle filiere produttive - Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità - Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche - Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze - Tecniche di reportistica aziendale

COMPETENZA 4	
Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela	
QNQ/ EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di abbinamento di cibi e bevande - Applicare criteri di bilanciamento della preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo - Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e di produzioni territoriali artigianali agroalimentari - Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo - Individuare soluzioni di adattamento delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali ai moderni stili alimentari - Individuare soluzioni di dieta per clienti con allergie/intolleranze alimentari - Individuare soluzioni in risposta alla rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Valorizzare stagionalità e territorialità delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime - Produzioni agroalimentari territoriali - Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale - Menù a filiera locale - Elementi di tecnologia alimentare e dietologia - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di ricetta e menù - Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti - Elementi di storia e antropologia dell'alimentazione, evoluzione del gusto e stili alimentari - Gli allergeni e le intolleranze alimentari - Strategie per massimizzare la soddisfazione del cliente

COMPETENZA 5	
Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative	
QNQ/ EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare soluzioni creative per la proposta estetica dei piatti - Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati - Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi - Applicare criteri e modalità di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza - Applicare procedure e tecniche di riutilizzo delle materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità - Monitorare il processo e applicare metodi di correzione e verifica - Rispettare tempi, procedure e risorse - Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta 	<ul style="list-style-type: none"> - Food design, estetica del cibo - Principi di cucina modernista - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti - Tecniche e strumenti di monitoraggio e controllo - Tecniche e tecnologie di cottura degli alimenti - Tecnologie innovative e creative per la produzione di piatti - Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico dei servizi di sala e bar svolge in autonomia attività relative all'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, assicurando l'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico dei servizi di sala bar
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	5.2.2.3.2. Camerieri di ristorante

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.19.16.35 Coordinamento delle attività di sala ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli ADA.19.16.37 Gestione del servizio di sommellerie	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.16.35 Coordinamento delle attività di sala ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli	2. Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.16.37 Gestione del servizio di sommellerie ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti 4. Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche
SETTORE: Servizi Turistici ADA.19.16.35 Coordinamento delle attività di sala ADA.19.16.37 Gestione del servizio di sommellerie	5. Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.16.35 Coordinamento delle attività di sala	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione - Accoglienza clienti - Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande - Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione - Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande
ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli	<ul style="list-style-type: none"> - Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione - Predisposizione degli ordinativi - Servizio ai tavoli di cibi e bevande - Allestimento sale e vetrine - Pulizia e riassetto della sala

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

4. Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.16.37 Gestione del servizio di sommellerie	<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche - Abbinamento enogastronomico
ADA.19.13.28 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

5. Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.16.35 Coordinamento delle attività di sala	<ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza clienti - Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande - Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione
ADA.19.16.37 Gestione del servizio di sommellerie	<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione ed illustrazione della lista dei vini e delle bevande alcoliche - Abbinamento enogastronomico - Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodologie di analisi e pianificazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare tecniche di monitoraggio e formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio - Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti con attenzione ai bisogni del cliente - Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela - Gestire la comanda nelle varie fasi di servizio - Individuare anomalie e segnalare non conformità, inefficienze e carenze di prodotto/servizio - Provvedere alla preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici - Valutare la funzionalità dell'allestimento del reparto sala e bar rispetto agli obiettivi aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti - Estetica degli spazi ristorativi - Le attrezzature e le risorse tecnologie e digitali per la gestione del servizio - Modelli organizzativi aziendali - Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio - Nuove Tendenze di ristorazione - Procedure di gestione reclami - Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche avanzate per il servizio di caffetteria - Tecniche di allestimento per il servizio di sala, di catering e banqueting - Tecniche di preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici - Tecniche e stili innovativi di servizio di sala/bar e di miscelazione - Tecniche e strumenti per la gestione organizzativa del lavoro per il controllo di qualità del servizio - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento nei tempi previsti

COMPETENZA 3

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione della territorialità e del made in Italy - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Impiegare metodi di conservazione dei prodotti e bevande - Impiegare metodiche e tecniche per gestire della situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine - Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali - Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini - Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità - Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti enogastronomici - Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze

COMPETENZA 4	
Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche	
QNQ/ EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting - Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente - Elaborare carte l'offerta enogastronomica in funzione della tipicità e della stagionalità - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione della territorialità, della stagionalità prodotti tipici del made in Italy - Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche secondo le tendenze di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di redazione e aggiornamento dei menu della carta dei vini, delle bevande, delle acque e degli oli in relazione alle tendenze di settore - Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti enogastronomici - Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione - Elementi di enografia locale, nazionale e cenni sull'internazionale - Elementi di marketing - Menù a filiera locale - Procedure di gestione e rotazione della cantina - Tecniche di food & beverage cost - Tecniche e strategie per massimizzare la soddisfazione della clientela - Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione del Made in Italy dei prodotti tipici e dell'eccellenza del territorio - Tradizioni culturali ed enogastronomiche legati al territorio in riferimento all'assetto turistico e agroalimentare

COMPETENZA 5	
Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta alla clientela sostenendola e orientandola nella scelta	
QNQ/ EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di comunicazione adeguate alle esigenze della clientela - Applicare tecniche di elaborazione del menu, della carta dei vini e dei listini bar/caffetteria/bistrot - Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande - Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela - Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio - Consigliare abbinamenti e l'assaggio dei vini enogastronomici - Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza con le richieste del cliente - Illustrare l'offerta del Menu - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela - Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelierie 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle materie prime e prodotti enogastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico - Criteri e tecniche di composizione e stesura di menu, carte e listini dell'offerta enogastronomica - Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti enogastronomici - Elementi di analisi sensoriale e tecniche di degustazione - Fondamenti di enologia e sommelierie - Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari - Tecniche di ascolto e comunicazione - Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy - Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche - Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar - Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico dei trattamenti estetici svolge in autonomia attività relative all'analisi e al trattamento estetico della persona attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo; cura la promozione, il funzionamento e la gestione dell'esercizio.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico dei trattamenti estetici
REFERENZIAMENTO QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAMENTO ATECO ISTAT 2007	96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza 96.02.03 Servizi di manicure e pedicure 96.04.10 Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)
REFERENZIAMENTO CP ISTAT 2011	5.4.3.2.0 Estetisti e truccatori 5.4.3.3.0 Massaggiatori ed operatori termali

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Servizi alla persona ADA.24.137.403 - Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA) ADA.24.137.406 - Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico SETTORE: Area comune ADA.24.03.05 - Gestione della selezione del personale ADA.24.03.06 - Gestione amministrativa del personale	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Servizi alla persona ADA.24.137.403 - Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA)	2. Intervenire nell'organizzazione dell'esercizio gestendo il planning e l'archivio delle schede cliente, funzionalmente ai servizi richiesti 3. Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale
SETTORE: Area comune ADA.24.03.05 - Gestione della selezione del personale ADA.24.03.06 - Gestione amministrativa del personale	4. Gestire il reclutamento, l'organizzazione del personale e gli adempimenti amministrativi correlati
SETTORE: Servizi alla persona ADA.24.137.406 - Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico	5. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela in funzione della personalizzazione del servizio 6. Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento 7. Programmare ed effettuare trattamenti estetici integrati con percorsi benessere personalizzati sulla base delle esigenze del cliente, scegliendo i prodotti cosmetici e verificandone l'applicazione e il risultato rispetto al benessere psico-fisico del cliente

(*) Le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Intervenire nell'organizzazione dell'esercizio gestendo il planning e l'archivio delle schede cliente, funzionalmente ai servizi richiesti 3. Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.24.137.403 Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA)	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione e implementazione di azioni di comunicazione e promozione del centro estetico o della SPA - Gestione delle relazioni con i fornitori del centro benessere - Pianificazione del lavoro e gestione degli appuntamenti del centro benessere - Gestione dei prodotti in giacenza del centro estetico - Tenuta schede cliente e trattamento dati per consenso informato - Individuazione delle tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target/esigenze di clientela - Realizzazione delle procedure per espletamento degli adempimenti contabili e fiscali giornalieri - Gestione contabile - Definizione del business plan

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Gestire il reclutamento, l'organizzazione del personale e gli adempimenti amministrativi correlati	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.24.03.05 - Gestione della selezione del personale	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle candidature e dei curricula dei candidati - Scelta e utilizzo dei canali di ricerca in base alla tipologia di ruoli da coprire e le professionalità da selezionare - Conduzione di colloqui di approfondimento e selezione delle candidature
ADA.24.03.06 - Gestione amministrativa del personale	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione degli adempimenti fiscali, previdenziali e contabili connessi al rapporto di lavoro - Impostazione ed esecuzione delle attività di gestione mensile delle retribuzioni - Rilevazione delle presenze e predisposizione della documentazione giustificativa delle assenze

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela in funzione della personalizzazione del servizio 6. Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento 7. Programmare ed effettuare trattamenti estetici integrati con percorsi benessere personalizzati sulla base delle esigenze del cliente, scegliendo i prodotti cosmetici e verificandone l'applicazione e il risultato rispetto al benessere psico-fisico del cliente	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.24.137.406 Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle richieste del cliente ed individuazione dei trattamenti estetici da realizzare - Esecuzione dei trattamenti di depilazioni, epilazione e decolorazione dei peli del corpo e del viso (es. cera, laser, ecc.) anche con l'ausilio di macchinari - Realizzazione di trattamenti di trucco e visagismo - Esecuzione dei principali trattamenti dermo-estetici per il viso e per il corpo anche con l'ausilio di macchinari - Realizzazione di trattamenti di massaggio estetico e di rilassamento anche con l'ausilio di macchinari - Indicazione al cliente sui prodotti cosmetici legati al tipo di epidermide e trattamento - Realizzazione di trattamenti di manicure e pedicure estetico anche con l'ausilio di macchinari - Realizzazione di trattamenti di ricostruzione e decorazione delle unghie (es. applicazione delle estensioni delle unghie naturali, applicazione di unghie artificiali, decorazioni di unghie naturali e artificiali, ecc.) - Accoglienza del cliente del centro estetico o della SPA - Cura dell'igiene dei locali e delle attrezzature (sanificazione e disinfezione) del centro estetico o della SPA - Assistere e monitorare il cliente durante i servizi estetici svolti in autonomia (es. macchine per l'abbronzatura, ecc.) - Assistere e monitorare il cliente durante i percorsi benessere per la cura del corpo (es. sauna, - bagno turco, percorsi d'acqua, grotta di sale, ecc.)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Intervenire nell'organizzazione dell'esercizio gestendo il planning e l'archivio delle schede cliente, funzionalmente ai servizi richiesti

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare le disposizioni normative per la protezione dei dati personali- Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino- Applicare metodiche per la gestione del planning- Applicare tecniche di comunicazione e di time management- Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi- Organizzare l'archivio delle schede cliente- Predisporre la manutenzione ordinaria di ambienti e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none">- Applicazioni informatiche per l'esercizio della professione- Elementi di organizzazione aziendale e gestione del magazzino- Etica e deontologia professionale- Normativa sul trattamento dei dati personali- Principi di comunicazione e metodi di negoziazione applicati alle situazioni di lavoro- Principi e metodi dei sistemi di qualità- Tecniche di monitoraggio dei piani e dei tempi di lavoro- Tecniche e strumenti di time management

COMPETENZA 3

Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare i principi generali per l'esercizio dell'attività di estetista- Applicare la normativa di settore di carattere gestionale e organizzativo- Applicare procedure e tecniche per l'espletamento dei adempimenti contabili/fiscali- Compilare, emettere e conservare documenti contabili- Effettuare le operazioni di cassa- Fornire dati e documenti utili ai servizi di consulenza esterna a supporto della gestione dell'esercizio- Individuare e applicare modalità di promozione e vendita dell'attività professionale anche attraverso i nuovi canali di comunicazione- Individuare le operazioni relative all'avvio d'impresa- Registrare acquisti e vendite- Utilizzare programmi informatici a supporto della gestione contabile, amministrativa e commerciale	<ul style="list-style-type: none">- andamento servizi e vendite, analisi della redditività segmentazione della clientela, opportunità di mercato, business plan- Customer satisfaction- Elementi di analisi di costi-benefici,- Elementi di contabilità generale e di economia per la gestione aziendale- Elementi di marketing operativo- Forme giuridiche d'impresa- Gestione dei fornitori e dei clienti: documenti della compravendita, aspetti contabili e fiscali della compravendita e la contabilità IVA- Normativa di riferimento in materia previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale- Normative specifiche di settore per l'avvio dell'attività imprenditoriale (abilitazione, modalità di avvio dell'impresa)- Nozioni di disciplina di settore negli altri Stati- Programmi informatici applicativi per la gestione contabile, amministrativa e commerciale- Sistema creditizio, strumenti di pagamento, agevolazioni pubbliche- Tecniche di comunicazione, relazione interpersonale e negoziazione- Tecniche di promozione e di vendita

COMPETENZA 4	
Gestire il reclutamento, l'organizzazione del personale e gli adempimenti amministrativi correlati	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare tecniche di gestione del personale - Applicare tecniche di selezione del personale - Gestire conflitti - Identificare le tipologie e le forme di lavoro più adeguate per l'azienda e il lavoratore - Predisporre i documenti necessari alle pratiche amministrative ed agli adempimenti obbligatori di tipo previdenziale, fiscale e contributivo durante tutte le fasi del rapporto di lavoro; - Promuovere la comunicazione nel team - Promuovere una cultura aziendale orientata alla crescita e allo sviluppo organizzativo ed individuale - Svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale al fine di fornire dati e documenti necessari agli uffici competenti o di consulenza del settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Adempimenti amministrativi per l'assunzione e la dimissione del personale. - Gestione dei conflitti. - L'organizzazione aziendale e la sua rappresentazione - La gestione amministrativo-contabile del personale: elementi e calcolo della retribuzione, busta paga, trattamento di fine rapporto e i libri obbligatori per il datore di lavoro - Management del personale: criteri di gestione, di fidelizzazione dei collaboratori, addestramento e formazione - Metodi e strumenti per la ricerca e la selezione del personale - Strumenti di misura della produttività - Tecniche di negoziazione e di ascolto. - Tipologie e forme di lavoro

COMPETENZA 5	
Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela in funzione della personalizzazione del servizio	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente - Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato - Utilizzare modalità e tecniche comunicative per rilevare desideri/bisogni del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione dei reclami e delle criticità di intervento - Nozioni di psicologia: tecniche di counselling, di intervista e stili comunicativi - Tecniche e procedure per la compilazione e l'utilizzo della scheda tecnica

COMPETENZA 6	
Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche per identificare le tipologie cutanee anomale ed inestetismi viso e corpo. - Documentare gli aspetti d'analisi per formulare le scelte di trattamento - Identificare caratteristiche e specificità della pelle e delle sue alterazioni associando la tipologia di interventi più adeguata - Individuare la/le tipologia/e di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomia e fisiologia umana correlati ai trattamenti - Caratteristiche, inestetismi, processi degenerativi e principali patologie dell'apparato tegumentario - Elementi di scienze dell'alimentazione, dietologia ed igiene connessi alla professione - Normativa che disciplina produzione, confezionamento, distribuzione e vendita dei cosmetici - Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute

COMPETENZA 7

Programmare ed effettuare trattamenti estetici integrati con percorsi benessere personalizzati sulla base delle esigenze del cliente, scegliendo i prodotti cosmetici e verificandone l'applicazione e il risultato rispetto al benessere psico-fisico del cliente

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'**CONOSCENZE**

- Applicare modalità di conservazione e stoccaggio dei prodotti cosmetici
- Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione utilizzata
- Eseguire la sanificazione degli ambienti e la disinfezione e sterilizzazione degli strumenti
- Fornire consigli d'uso domiciliare dei prodotti
- Identificare il confine tra l'ambito di operatività e di competenza dell'estetista rispetto a quello delle professioni di cura sanitaria
- Individuare e utilizzare i prodotti cosmetici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato
- Individuare il percorso benessere più idoneo alle caratteristiche del cliente
- Scegliere e combinare tecniche manuali e/o strumentali di trattamento estetico viso e corpo personalizzato
- Verificare i risultati dell'applicazione di tecniche e prodotti e applicare eventuali correttivi e adeguamenti

- Elementi di chimica cosmetica e cosmeceutica: tipologia, composizione, funzionalità e di applicazione dei prodotti cosmetici
- Evoluzione tecnologica di strumenti e apparecchiature estetiche
- Fisica applicata alle apparecchiature elettromeccaniche di uso estetico: le forme di energia
- Metodi di disinfezione e sterilizzazione
- Pacchetti di trattamento specifici
- Percorsi di benessere: tipologie e trattamenti olistici
- Tecniche di applicazione cosmetica
- Tecniche di monitoraggio e valutazione dei trattamenti
- Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti cosmetici
- Tecniche manuali e strumentali di trattamento estetico al viso e al corpo

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELL'ACCONCIATURA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico dell'acconciatura svolge in autonomia attività relative all'analisi e al trattamento cosmetologico/tricologico del capello, della barba e del cuoio capelluto, attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, la ricerca di procedure di innovazione organizzativa e produttiva; cura la promozione, il funzionamento e la gestione dell'esercizio
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico dell'acconciatura
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	96.02.01 Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	5.4.3.1.0 Acconciatori

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Servizi alla persona ADA.24.138.412 - Gestione del servizio di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri) ADA.24.138.409 - Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri) SETTORE: Area comune ADA.24.03.05 - Gestione della selezione del personale ADA.24.03.06 - Gestione amministrativa del personale	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Servizi alla persona ADA.24.138.412 - Gestione del servizio di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)	2. Intervenire nell'organizzazione dell'esercizio gestendo il planning e l'archivio delle schede cliente, funzionalmente ai servizi richiesti 3. Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale
SETTORE: Area comune ADA.24.03.05 - Gestione della selezione del personale ADA.24.03.06 - Gestione amministrativa del personale	4. Gestire il reclutamento, l'organizzazione del personale e gli adempimenti amministrativi correlati
SETTORE: Servizi alla persona ADA.24.138.409 - Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)	5. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela in funzione della personalizzazione del servizio 6. Analizzare le caratteristiche e lo stato del capello e del cuoio capelluto, individuando le specificità e le tipologie di intervento 7. Ideare ed effettuare servizi di acconciatura e di taglio e trattamento estetico della barba personalizzandoli in funzione delle esigenze della clientela e delle tendenze moda, scegliendo i prodotti cosmetici e tricologici

(*) le competenze ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Intervenire nell'organizzazione dell'esercizio gestendo il planning e l'archivio delle schede cliente, funzionalmente ai servizi richiesti 3. Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.24.138.412 Gestione del servizio di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione e implementazione di azioni di comunicazione e promozione del salone acconciatura - Gestione delle relazioni con i fornitori del salone acconciatura - Pianificazione del lavoro e gestione degli appuntamenti del salone acconciatura - Gestione dei prodotti in giacenza del salone acconciatura - Tenuta schede cliente del salone acconciatura e trattamento dati - Individuazione delle tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target/esigenze di clientela - Realizzazione delle procedure per espletamento degli adempimenti contabili e fiscali giornalieri

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Gestire il reclutamento, l'organizzazione del personale e gli adempimenti amministrativi correlati	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.24.03.05 - Gestione della selezione del personale	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle candidature e dei curricula dei candidati - Scelta e utilizzo dei canali di ricerca in base alla tipologia di ruoli da coprire e le professionalità da selezionare - Conduzione di colloqui di approfondimento e selezione delle candidature
ADA.24.03.06 - Gestione amministrativa del personale	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione degli adempimenti fiscali, previdenziali e contabili connessi al rapporto di lavoro - Impostazione ed esecuzione delle attività di gestione mensile delle retribuzioni - Rilevazione delle presenze e predisposizione della documentazione giustificativa delle assenze

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela in funzione della personalizzazione del servizio 6. Analizzare le caratteristiche e lo stato del capello e del cuoio capelluto, individuando le specificità e le tipologie di intervento 7. Ideare ed effettuare servizi di acconciatura e di taglio e trattamento estetico della barba personalizzandoli in funzione delle esigenze della clientela e delle tendenze moda, scegliendo i prodotti cosmetici e tricologici	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.24.138.409 Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi delle richieste del cliente ed individuazione del servizio di acconciatura da realizzare - Analisi delle caratteristiche del capello e del cuoio capelluto - Realizzazione del lavaggio dei capelli e dei trattamenti di cura estetica (applicazione di prodotti estetici, riequilibranti, massaggi del cuoio capelluto, ecc.) - Esecuzione del taglio dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari - Asciugatura e messa in piega dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari - Esecuzione dei principali trattamenti (tinture, permanenti, stiraggio, ecc.), anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari - Esecuzione di acconciature e applicazione di extension, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari - Esecuzione della rasatura e dei massaggi facciali, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari - Accoglienza del cliente del salone acconciatura - Cura dell'igiene dei locali e delle attrezzature (sanificazione e disinfezione) del salone di acconciatura - Raccolta e smaltimento rifiuti speciali (contaminati da materiale organico) e presidi monouso del salone di acconciatura

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Intervenire nell'organizzazione dell'esercizio gestendo il planning e l'archivio delle schede cliente, funzionalmente ai servizi richiesti

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le disposizioni normative per la protezione dei dati personali - Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino - Applicare metodiche per la gestione del planning anche in formato elettronico - Applicare tecniche di comunicazione e di time management - Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento - Organizzare l'archivio delle schede cliente anche in formato elettronico - Predisporre la manutenzione ordinaria e straordinaria di ambienti e strumenti di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicazioni informatiche per l'esercizio della professione - Elementi di organizzazione aziendale e gestione del magazzino - Etica e deontologia professionale - Normativa sul trattamento dei dati personali - Principi di comunicazione e metodi di negoziazione applicati alle situazioni di lavoro - Principi e metodi dei sistemi di qualità - Tecniche di monitoraggio del piano di lavoro - Tecniche di time management

COMPETENZA 3

Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i principi generali per l'esercizio dell'attività di acconciatore - Applicare la normativa di settore - Applicare procedure e tecniche per l'espletamento dei adempimenti contabili/fiscali - Compilare, emettere e conservare documenti contabili - Effettuare le operazioni di cassa - Fornire dati e documenti utili ai servizi di consulenza esterna a supporto della gestione dell'esercizio - Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale anche attraverso i nuovi canali di comunicazione - Individuare le operazioni relative all'avvio d'impresa - Registrare acquisti e vendite - Utilizzare programmi informatici a supporto della gestione contabile, amministrativa e commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di analisi di costi-benefici, andamento servizi e vendite, segmentazione della clientela, opportunità di mercato, business plan - Elementi di contabilità generale e di economia per la gestione aziendale - Elementi di marketing operativo e customer satisfaction - Normativa di riferimento in materia previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale - Normative specifiche di settore per l'avvio e l'esercizio dell'attività - Programmi digitali applicativi per la gestione contabile, amministrativa e commerciale - Sistema creditizio, strumenti di pagamento, agevolazioni pubbliche - Tecniche di comunicazione, relazione interpersonale, negoziazione e gestione del reclamo e delle criticità

COMPETENZA 4	
Gestire il reclutamento, l'organizzazione del personale e gli adempimenti amministrativi correlati	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche e strategie efficaci nella relazione e nella comunicazione all'interno del team - Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività - Applicare tecniche di gestione del personale - Applicare tecniche di selezione del personale - Gestire conflitti - Identificare le tipologie e le forme di lavoro più adeguate per l'azienda e il lavoratore - Predisporre i documenti necessari alle pratiche amministrative ed agli adempimenti obbligatori di tipo previdenziale, fiscale e contributivo durante tutte le fasi del rapporto di lavoro; - Promuovere una cultura aziendale orientata alla crescita e allo sviluppo organizzativo ed individuale - Svolgere le pratiche quotidiane relative alla gestione del personale e alla trasmissione dei dati e documenti necessari agli uffici competenti o di consulenza del settore - Utilizzare i canali per la ricerca del personale (agenzie interinali, comunicazione online, social) 	<ul style="list-style-type: none"> - Adempimenti amministrativi per l'assunzione, la retribuzione e la dimissione del personale. - Canali di ricerca del personale - Criteri e metodi di misura delle prestazioni del personale (redditività) - Gestione delle risorse umane - Management e valorizzazione del personale: criteri di gestione e di fidelizzazione dei collaboratori, team building - Metodi e strumenti per la selezione del personale - Tecniche di gestione dei conflitti. - Tecniche di negoziazione e di ascolto. - Tipologie e forme di lavoro

COMPETENZA 5	
Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela in funzione della personalizzazione del servizio	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente e della modulistica relativa alla privacy - Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi tipi di lavorazione - Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato - Utilizzare modalità e tecniche per rilevare desideri/bisogni del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione dei reclami e delle criticità di intervento - Nozioni di psicologia: tecniche di counseling, di intervista e stili comunicativi - Principi normativi relativi alla privacy - Tecniche e procedure per la compilazione e l'utilizzo della scheda tecnica, anche con l'utilizzo di strumenti informatici - Tempi di realizzazione delle diverse lavorazioni

COMPETENZA 6	
Analizzare le caratteristiche e lo stato del capello e del cuoio capelluto, individuando le specificità e le tipologie di intervento	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di analisi per identificare lo stato del capello e del cuoio capelluto - Identificare inestetismi e alterazioni del cuoio capelluto e del capello - Individuare la/le tipologia/e dei prodotti e la/le tecniche di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica - Raccolta dati nel rispetto della privacy, anche mediante l'uso di strumenti informatici 	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomia e fisiologia del cuoio capelluto e del capello - Fondamenti di tricologia, dermatologia e principali inestetismi del capello e cute anomalie del cuoio capelluto - Normative che disciplinano la produzione, il confezionamento (packaging), la distribuzione e la vendita dei cosmetici/prodotti - Strumentazioni e metodi di analisi tricologica - Tecniche di trattamento tricologico e tecniche avanzate di massaggio benessere Conoscenza delle principali metodologie di intervento

COMPETENZA 7	
Ideare ed effettuare servizi di acconciatura e di taglio e trattamento estetico della barba personalizzandoli in funzione delle esigenze della clientela e delle tendenze moda, scegliendo i prodotti cosmetici e tricologici	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i principi della colorimetria per produrre colorazioni personalizzate, sfumature, contrasti - Applicare modalità di conservazione e stoccaggio dei prodotti cosmetici e tricologici - Applicare principi e tecniche di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura - Applicare principi e tecniche di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e il taglio della barba - Curare in autonomia e responsabilmente la relazione col cliente e lo svolgimento del servizio in tutte le sue fasi - Eseguire la disinfezione di ambienti e strumenti e la disinfezione/sterilizzazione di strumenti - Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione utilizzata - Fornire consigli per l'uso domiciliare dei prodotti - Individuare e utilizzare i prodotti cosmetici e tricologici sulla base delle loro caratteristiche chimiche, di azione e di risultato - Offrire consulenza per il servizio di acconciatura in relazione alla forma del viso, alla qualità del capello e alla personalità del cliente, anche con l'utilizzo di supporti digitali - Scegliere e combinare tecniche manuali e/o strumentali di trattamento personalizzato dei capelli e/o della barba - Verificare i risultati dell'applicazione di tecniche e prodotti e applicare eventuali correttivi 	<ul style="list-style-type: none"> - Colorimetria applicata - Elementi di chimica cosmetica: tipologia, composizione, funzionalità e applicazione dei prodotti cosmetici/tricologici - Metodi di disinfezione e sterilizzazione di strumenti e attrezzature - Tecniche di applicazione dei prodotti cosmetici/tricologici - Tecniche di asciugatura per esaltare le linee del taglio - Tecniche di taglio e trattamento della barba anche in conformità con le tendenze moda - Tecniche di taglio in associazione volte a realizzare forme avanzate moda - Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti cosmetici/tricologici

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico dei servizi di impresa – in rapporto ai diversi indirizzi – svolge in autonomia attività relative all'amministrazione e gestione contabile e del personale.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	– Amministrazione e contabilità – Gestione del personale
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico dei servizi di impresa Indirizzi: - Amministrazione e contabilità - Gestione del personale
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Amministrazione e contabilità 69.20.12 Servizi forniti da ragionieri e periti commerciali 82.11.01 Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio Gestione del personale 69.20.15 Gestione ed amministrazione del personale per conto terzi 69.20.12 Servizi forniti da ragionieri e periti commerciali 69.20.30 Attività dei consulenti del lavoro 82.11.01 Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Amministrazione e contabilità 3.3.1.2.1 Contabili 3.3.1.2.2 Economi e tesoriere 4.1.1.1.0 Addetti a funzioni di segreteria 4.1.1.3.0 Addetti al protocollo e allo smistamento di documenti 4.1.2.1.0 Addetti alla videoscrittura, dattilografi, stenografi e professioni assimilate 4.1.2.2.0 Addetti all'immissione dati 4.1.2.3.0 Addetti alle macchine per la riproduzione e l'invio di materiali e documenti 4.3.2.1.0 Addetti alla contabilità 4.3.2.5.0 Addetti agli uffici interni di cassa Gestione del personale 3.3.1.2.2 Economi e tesoriere 4.1.1.1.0 Addetti a funzioni di segreteria 4.1.1.3.0 Addetti al protocollo e allo smistamento di documenti 4.1.1.4.0 Addetti alla gestione del personale 4.1.2.1.0 Addetti alla videoscrittura, dattilografi, stenografi e professioni assimilate 4.1.2.2.0 Addetti all'immissione dati 4.1.2.3.0 Addetti alle macchine per la riproduzione e l'invio di materiali e documenti 4.3.2.5.0 Addetti agli uffici interni di cassa

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI (*)
SETTORE: Area comune ADA.25.229.745 Redazione di bilancio d'esercizio e cura delle procedure amministrativo-contabili ADA.25.229.746 Realizzazione delle scritture e degli adempimenti fiscali e previdenziali ed emissione/registrazione di documenti contabili ADA.25.234.770 Gestione amministrativa del personale	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
SETTORE: Area comune ADA.25.229.745 Redazione di bilancio d'esercizio e cura delle procedure amministrativo-contabili ADA.25.229.746 Realizzazione delle scritture e degli adempimenti fiscali e previdenziali ed emissione/registrazione di documenti contabili ADA.25.234.770 Gestione amministrativa del personale	2. Collaborare all'ottimizzazione dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita, predisponendo e intervenendo su strumenti di gestione e controllo 3. Effettuare operazioni di imputazione dati, controllo, monitoraggio e recupero informazioni su piattaforme web 4. Collaborare alla conduzione di sistemi di gestione integrati, curando la documentazione e partecipando all'individuazione di obiettivi, indicatori, strumenti e modalità di controllo in un'ottica di miglioramento continuo
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Amministrazione e contabilità
SETTORE: Area comune ADA.25.229.745 Redazione di bilancio d'esercizio e cura delle procedure amministrativo-contabili ADA.25.229.746 Realizzazione delle scritture e degli adempimenti fiscali e previdenziali ed emissione/registrazione di documenti contabili	1. Effettuare operazioni ricorsive di carattere amministrativo e contabile collaborando all'organizzazione dei centri di costo, alla formulazione dei budget e alla predisposizione di reportistica per la direzione 2. Collaborare alla redazione del bilancio annuale e agli atti ad esso collegati, effettuando operazioni periodiche di controllo e quadratura
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Gestione del personale
SETTORE: Area comune ADA.25.234.770 Gestione amministrativa del personale	1. Curare le operazioni relative alle retribuzioni, gestendo la documentazione e gli adempimenti periodici

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

2. Collaborare all'ottimizzazione dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita, predisponendo e intervenendo su strumenti di gestione e controllo
3. Effettuare operazioni di imputazione dati, controllo, monitoraggio e recupero informazioni su piattaforme web
4. Collaborare alla conduzione di sistemi di gestione integrati, curando la documentazione e partecipando all'individuazione di obiettivi, indicatori, strumenti e modalità di controllo in un'ottica di miglioramento continuo

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.229.745 Redazione di bilancio d'esercizio e cura delle procedure amministrativo-contabili	<ul style="list-style-type: none">- Supporto alla formulazione del piano dei conti elaborando procedure per il trattamento dei dati amministrativi e contabili- Organizzazione delle attività di rilevazione-registrazione dei dati e tenuta libri- Monitoraggio delle procedure amministrativo-contabili- Gestione operativa delle attività di contabilità generale ed analitica- Gestione delle registrazioni contabili periodiche e delle registrazioni di chiusura di contabilità annuale- Realizzazione delle procedure di calcolo degli utili o delle perdite di esercizio- Redazione del bilancio d'esercizio e calcolo degli indici di bilancio e riclassificazione- Gestione delle procedure operative per il trattamento contabile delle transazioni
ADA.25.229.746 Realizzazione delle scritture e degli adempimenti fiscali e previdenziali ed emissione/registrazione di documenti contabili	<ul style="list-style-type: none">- Aggiornamento delle scritture di contabilità generale e di contabilità analitica- Aggiornamento delle scritture di contabilità di bilancio- Realizzazione delle registrazioni relative alla contabilità clienti e fornitori- Gestione del sistema di emissione di fatture attive- Registrazione e archiviazione delle fatture passive- Verifica e controllo della correttezza della documentazione amministrativa (fatture, ricevute fiscali, ecc.)- Gestione degli archivi amministrativi- Esecuzione delle operazioni di calcolo amministrativo relative ai diversi adempimenti- Evasione operativa degli adempimenti fiscali e previdenziali
ADA.25.234.770 Gestione amministrativa del personale	<ul style="list-style-type: none">- Predisposizione ed esecuzione delle procedure per la gestione delle assunzioni e le cessazioni di rapporti di lavoro- Predisposizione ed esecuzione delle procedure per la gestione degli adempimenti obbligatori in tema fiscale, assicurativo e contributivo- Impostazione ed esecuzione delle attività di gestione mensile delle retribuzioni- Rilevazione delle presenze e predisposizione della documentazione giustificativa delle assenze- Realizzazione dei mandati di liquidazione degli stipendi- Gestione e liquidazione delle pratiche contabili del personale (missioni, straordinari, buoni pasto, ecc.)- Realizzazione degli adempimenti fiscali, previdenziali e contabili connessi al rapporto di lavoro- Realizzazione degli adempimenti legati alle fasi di uscita del personale (liquidazioni, conteggio delle indennità, situazione previdenziale per il calcolo della pensione)- Supporto documentale e amministrativo nei contenziosi

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Amministrazione e contabilità**

1. Effettuare operazioni ricorsive di carattere amministrativo e contabile collaborando all'organizzazione dei centri di costo, alla formulazione dei budget e alla predisposizione di reportistica per la direzione
2. Collaborare alla redazione del bilancio annuale e agli atti ad esso collegati, effettuando operazioni periodiche di controllo e quadratura

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.229.745 Redazione di bilancio d'esercizio e cura delle procedure amministrativo-contabili	<ul style="list-style-type: none">- Supporto alla formulazione del piano dei conti elaborando procedure per il trattamento dei dati amministrativi e contabili- Organizzazione delle attività di rilevazione-registrazione dei dati e tenuta libri- Monitoraggio delle procedure amministrativo-contabili- Gestione operativa delle attività di contabilità generale ed analitica- Gestione delle registrazioni contabili periodiche e delle registrazioni di chiusura di contabilità annuale- Realizzazione delle procedure di calcolo degli utili o delle perdite di esercizio- Redazione del bilancio d'esercizio e calcolo degli indici di bilancio e riclassificazione- Gestione delle procedure operative per il trattamento contabile delle transazioni
ADA.25.229.746 Realizzazione delle scritture e degli adempimenti fiscali e previdenziali ed emissione/registrazione di documenti contabili	<ul style="list-style-type: none">- Aggiornamento delle scritture di contabilità generale e di contabilità analitica- Aggiornamento delle scritture di contabilità di bilancio- Realizzazione delle registrazioni relative alla contabilità clienti e fornitori- Gestione del sistema di emissione di fatture attive- Registrazione e archiviazione delle fatture passive- Verifica e controllo della correttezza della documentazione amministrativa (fatture, ricevute fiscali, ecc.)- Gestione degli archivi amministrativi- Esecuzione delle operazioni di calcolo amministrativo relative ai diversi adempimenti- Evasione operativa degli adempimenti fiscali e previdenziali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Gestione del personale**

1. Curare le operazioni relative alle retribuzioni, gestendo la documentazione e gli adempimenti periodici

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.234.770 Gestione amministrativa del personale	<ul style="list-style-type: none">- Predisposizione ed esecuzione delle procedure per la gestione delle assunzioni e le cessazione di rapporti di lavoro- Predisposizione ed esecuzione delle procedure per la gestione degli adempimenti obbligatori in tema fiscale, assicurativo e contributivo- Impostazione ed esecuzione delle attività di gestione mensile delle retribuzioni- Rilevazione delle presenze e predisposizione della documentazione giustificativa delle assenze- Realizzazione dei mandati di liquidazione degli stipendi- Gestione e liquidazione delle pratiche contabili del personale (missioni, straordinari, buoni pasto, ecc.)- Realizzazione degli adempimenti fiscali, previdenziali e contabili connessi al rapporto di lavoro- Realizzazione degli adempimenti legati alle fasi di uscita del personale (liquidazioni, conteggio delle indennità, situazione previdenziale per il calcolo della pensione)- Supporto documentale e amministrativo nei contenziosi

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 2

Collaborare all'ottimizzazione dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita, predisponendo e intervenendo su strumenti di gestione e controllo

QNQ/EQF Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le procedure di gestione e di registrazione dei documenti - Applicare le procedure relative alle norme sulla tutela della privacy e sulla sicurezza dei dati - Applicare metodi di soluzione di problemi hardware e software - Applicare metodi per la produzione di documenti e prospetti utili per le attività di reporting - Applicare tecniche e procedure per implementare la comunicazione aziendale - Effettuare aggiornamenti dei contenuti informativi del sito web aziendale - Organizzare la classificazione e l'archiviazione dei documenti su supporti digitali e non - Utilizzare funzioni avanzate dei fogli di calcolo e dei programmi di videoscrittura - Utilizzare funzioni e comandi di applicativi per l'elaborazione e gestione della documentazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicativi gestionali d'ufficio - Elementi di organizzazione aziendale - Mezzi e strumenti a supporto della gestione dei flussi comunicativi/informativi cartacei ed elettronici - Modalità di gestione di periferiche comuni - Normativa su privacy e sicurezza informatica - Principali funzionalità delle reti informatiche per l'ufficio - Procedure di archiviazione e classificazione di documenti e dati - Rapporto tra architettura IT e organizzazione aziendale - Tecniche di aggiornamento dei siti web aziendali - Tecniche di protocollo e gestione della PEC - Tecniche di sviluppo e implementazione sistemi di gestione documentale - Tecniche e modelli per l'automazione d'ufficio

COMPETENZA 3

Effettuare operazioni di imputazione dati, controllo, monitoraggio e recupero informazioni su piattaforme web

QNQ/EQF Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi di soluzione di problemi hardware e software - Effettuare operazioni tramite piattaforme di internet banking - Utilizzare applicativi per la comunicazione e l'invio di documentazioni e informazioni alla P.A. e altri soggetti pubblici e privati - Utilizzare funzioni e comandi di applicativi per la ricerca e l'elaborazione di informazioni presenti in rete e funzionali alla gestione d'impresa - Utilizzare strumenti, funzioni e comandi delle reti della P.A. per la gestione telematica previdenziale e fiscale 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche di funzionamento delle piattaforme per l'Internet banking - Cittadinanza digitale, privacy digitale e identità digitale - Funzioni degli applicativi gestionali per la creazione e la gestione di dati on-line - Funzioni e comandi degli applicativi gestionali d'ufficio - Integrazione tra social media, social customer, digital marketing - Normativa su privacy e sicurezza informatica - Processi di digitalizzazione e valore dei dati - Strumenti informatici per il collegamento e l'invio di file telematici alla pubblica amministrazione - Tipologie di piattaforme web per la gestione dell'impresa

COMPETENZA 4

Collaborare alla conduzione di sistemi di gestione integrati, curando la documentazione e partecipando all'individuazione di obiettivi, indicatori, strumenti e modalità di controllo in un'ottica di miglioramento continuo

QNO/ENQ Livello 4

ABILITA'

- Analizzare i dati raccolti, quali la soddisfazione dei clienti e del personale, le non conformità e i reclami
- Compilare documentazione inerente i sistemi integrati
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative
- Individuare ruoli, funzioni e mansioni propri di un'organizzazione
- Intervenire nella definizione di istruzioni, procedure e moduli utili alla gestione del sistema integrato
- Partecipare alla realizzazione degli audit interni
- Rappresentare il sistema di relazioni tra i processi e tra azienda e ambiente di riferimento

CONOSCENZE

- Caratteristiche dei sistemi di gestione integrati
- Classificazione degli indicatori
- Elementi di gestione degli audit
- Modalità costruttive e documentazione presente in un sistema integrato
- Modalità di descrizione e rappresentazione grafica
- Modalità di pianificazione delle attività
- Normative di riferimento
- Organi e funzioni aziendali
- Organizzazione del lavoro: ruoli, mansioni, processi
- Strumenti e tecniche di misurazione
- Tecniche di raccolta, elaborazione e confronto dei dati per elaborare valutazioni statistiche
- Tecniche di reporting ed archiviazione

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Amministrazione e contabilità

COMPETENZA 1

Effettuare operazioni ricorsive di carattere amministrativo e contabile collaborando all'organizzazione dei centri di costo, alla formulazione dei budget e alla predisposizione di reportistica per la direzione

QNQ/EQF Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare concetti e formule matematiche in ambiente economico finanziario - Applicare procedure di calcolo degli adempimenti contributivi e fiscali - Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili - Applicare procedure per la gestione di versamenti e pagamenti nelle diverse modalità - Applicare tecniche e procedure di verifica e analisi periodica delle scritture contabili - Codificare i documenti contabili per centri di costo - Elaborare e analizzare indicatori necessari alla stesura del business plan - Individuare il campo contabile interessato rispetto all'adempimento da gestire - Predisporre report per la direzione - Utilizzare software a supporto della gestione amministrativa e contabile 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi del processo di costruzione dei budget aziendali - Elementi di contabilità analitica - Elementi di contabilità generale - Elementi di matematica finanziaria (break even point) - Elementi di organizzazione aziendale e tipologia dei centri di responsabilità economica - Gestione informatizzata di regimi contabili semplificati, ordinari, per professionisti - Metodi per la predisposizione di reportistica aziendale - Metodo di rilevazione della partita doppia - Principali caratteristiche del sistema tributario - Processo amministrativo/contabile - Software applicativi per la gestione amministrativa e contabile - Tecniche di analisi degli scostamenti tra preventivo e consuntivo - Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili - Tipologie di configurazioni del sistema per centri di costo

COMPETENZA 2

Collaborare alla redazione del bilancio annuale e agli atti ad esso collegati, effettuando operazioni periodiche di controllo e quadratura

QNQ/EQF Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le regole di base della normativa civilistica e contabile - Applicare le tecniche di contabilità generale - Attribuire costi e ricavi alle diverse aree aziendali in coerenza con i processi produttivi e organizzativi - Eseguire i controlli di quadratura - Eseguire le registrazioni contabili periodiche - Eseguire le scritture di integrazione e rettifica - Individuare gli elementi di costo delle diverse aree aziendali - Predisporre i dati per il bilancio ante-imposte e per il calcolo dei tributi - Utilizzare i sistemi informativi per la registrazione dei movimenti contabili - Utilizzare strumenti operativi di controllo di gestione - Verificare eventuali anomalie e discordanze nella trattazione dei dati amministrativo contabili 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle scritture di integrazione e di rettifica - Caratteristiche di funzionamento dei software gestionali di contabilità - Elementi di contabilità analitica e controllo di gestione - Elementi di contabilità generale - Elementi di diritto tributario per il calcolo delle imposte - Funzioni del budget economico, patrimoniale e finanziario. - Normativa civilistica di riferimento - Principali riferimenti legislativi in materia di contabilità e adempimenti fiscali - Principi contabili di valutazione e redazione del bilancio - Principi contabili di valutazione e redazione del bilancio - Procedure e tecniche di reporting sull'andamento economico finanziario aziendale - Struttura, funzioni, caratteristiche e limiti dei principali software applicativi di contabilità generale - Tecniche di controllo e di quadrature dei mastri contabili - Tecniche di elaborazione e redazione del bilancio

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Gestione del personale

COMPETENZA 1

Curare le operazioni relative alle retribuzioni, gestendo la documentazione e gli adempimenti periodici

QNQ/EQF Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le procedure per la gestione delle pratiche di assunzione, dimissione, sospensione e licenziamento lavorativo - Applicare procedure di calcolo degli adempimenti amministrativi e contabili relativi ai rapporti di lavoro - Applicare procedure di calcolo degli adempimenti contributivi e fiscali del personale - Effettuare gli invii telematici agli Enti competenti - Gestire le elaborazioni del cedolino paga e le procedure ad esso connesse - Predisporre la documentazione necessaria e i modelli fiscali per versamenti ed adempimenti agli Enti competenti - Predisporre prospetti riepilogativi sulle rilevazioni del personale - Utilizzare applicativi per la gestione del personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Adempimenti e obblighi relativi al rapporto di lavoro - Adempimenti relativi ad assunzione, trasformazione e risoluzione del rapporto di lavoro subordinato - Cedolini paga: voci e gestione - Composizione del costo del lavoro - Contabilità del personale e libri obbligatori del lavoro - Funzionamento dei software per l'elaborazione paghe - Gestione amministrativa del personale - La gestione del TFR e dei fondi pensione - La gestione telematica dei rapporti di lavoro e dei principali adempimenti assicurativi, contributivi e fiscali - Modulistica per versamenti contributivi previdenziali, assicurativi ed erariali - Normativa in materia previdenziale e fiscale - Normativa sui contratti di lavoro - Tecniche per il conteggio dei contributi previdenziali e fiscali

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico commerciale delle vendite svolge in autonomia attività relative alla distribuzione commerciale collaborando alla realizzazione del piano di acquisti, all'allestimento, alla promozione, all'amministrazione d'esercizio e alla gestione dei rapporti con il cliente.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico commerciale delle vendite Indirizzi: - Vendita a libero servizio - Vendita assistita
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Vendita a libero servizio 45.1 Commercio di autoveicoli 45.3 Commercio di parti e accessori di autoveicoli 47.1 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati 47.2 Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati 47.5 Commercio al dettaglio di altri prodotti per uso domestico in esercizi specializzati 47.6 Commercio al dettaglio di articoli culturali ricreativi in esercizi specializzati 47.7 Commercio al dettaglio di altri prodotti in esercizi specializzati 47.8 Commercio al dettaglio ambulante Vendita assistita 45.1 Commercio di autoveicoli 45.3 Commercio di parti e accessori di autoveicoli 47.1 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati 47.2 Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati 47.5 Commercio al dettaglio di altri prodotti per uso domestico in esercizi specializzati 47.6 Commercio al dettaglio di articoli culturali ricreativi in esercizi specializzati 47.7 Commercio al dettaglio di altri prodotti in esercizi specializzati 47.8 Commercio al dettaglio ambulante
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Vendita a libero servizio 3.3.3.4.0 Tecnici della vendita e della distribuzione 5.1.2.3.0 Addetti ad attività organizzative delle vendite 5.1.3.4.0 Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti 5.1.1.2.1 Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.3.3.0 Vetrinisti e professioni assimilate 5.1.2.2.0 Commessi delle vendite al minuto Vendita assistita 3.3.3.4.0 Tecnici della vendita e della distribuzione 5.1.2.3.0 Addetti ad attività organizzative delle vendite 5.1.3.4.0 Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti 5.1.1.2.1 Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.3.3.0 Vetrinisti e professioni assimilate 5.1.2.2.0 Commessi delle vendite al minuto

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE Servizi di distribuzione commerciale</p> <p>ADA.18.208.671 Gestione e organizzazione della grande distribuzione organizzata</p> <p>ADA.18.208.672 Attività operative e di vendita nella grande distribuzione organizzata</p> <p>ADA.18.209.674 Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione</p> <p>ADA.18.209.680 Cura dell'esposizione delle merci e organizzazione degli spazi vendita</p> <p>ADA.18.210.675 Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione</p> <p>ADA.18.210.676 Vendita diretta di prodotti non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p>
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
<p>SETTORE Servizi di distribuzione commerciale</p> <p>ADA.18.208.671 Gestione e organizzazione della grande distribuzione organizzata</p> <p>ADA.18.208.672 Attività operative e di vendita nella grande distribuzione organizzata</p> <p>ADA.18.209.674 Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione</p> <p>ADA.18.209.680 Cura dell'esposizione delle merci e organizzazione degli spazi vendita</p> <p>ADA.18.210.675 Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione</p> <p>ADA.18.210.676 Vendita diretta di prodotti non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione</p>	<p>2. Collaborare alla realizzazione e integrazione del piano commerciale in raccordo con le politiche di acquisto/vendita, gli obiettivi economici aziendali e i vincoli di mercato</p> <p>3. Concorrere alla pianificazione delle attività nel reparto/negozio in merito a ordinativi, assortimenti, strategia espositiva, organizzazione degli spazi e allestimenti continuativi e promozionali.</p> <p>4. Collaborare alla progettazione e alla realizzazione di strategie di comunicazione del punto vendita con strumenti digitali e analogici</p> <p>5. Collaborare alla gestione degli acquisti di reparti ad alta rotazione</p> <p>6. Collaborare alla progettazione e alla realizzazione dell'allestimento dello spazio espositivo continuativo e promozionale in base a dati di vendita, azioni promozionali, input aziendali e accordi commerciali</p> <p>7. Curare la vendita diretta consigliando il cliente in base a stili, tendenze e principi di funzionalità del prodotto, gestendo eventuali reclami</p> <p>8. 8. Orientare gli acquisti della clientela in base a dati di vendita, input aziendali e accordi commerciali</p>

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

2. Collaborare alla realizzazione e integrazione del piano commerciale in raccordo con le politiche di acquisto/vendita, gli obiettivi economici aziendali e i vincoli di mercato
3. Concorrere alla pianificazione delle attività nel reparto/negozio in merito a ordinativi, assortimenti, strategia espositiva, organizzazione degli spazi e allestimenti continuativi e promozionali.
4. Collaborare alla progettazione e alla realizzazione di strategie di comunicazione del punto vendita con strumenti digitali e analogici
5. Collaborare alla gestione degli acquisti di reparti ad alta rotazione
6. Collaborare alla progettazione e alla realizzazione dell'allestimento dello spazio espositivo continuativo e promozionale in base a dati di vendita, azioni promozionali, input aziendali e accordi commerciali
7. Curare la vendita diretta consigliando il cliente in base a stili, tendenze e principi di funzionalità del prodotto, gestendo eventuali reclami
8. 8. Orientare gli acquisti della clientela in base a dati di vendita, input aziendali e accordi commerciali

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.18.208.671 Gestione e organizzazione della grande distribuzione organizzata	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e selezione fornitori - Stipula di accordi commerciali con i fornitori - Elaborazione di piani promozionali e definizione prezzi, sconti e aggiornamento della scala prezzi - Definizione e programmazione della tipologia e della quantità di merce - Emissione ordini di approvvigionamento - Costruzione del planning consegne - Definizione degli spazi di esposizione - Coordinamento del personale addetto al reparto - Monitoraggio e verifica dell'andamento vendite
ADA.18.208.672 Attività operative e di vendita nella grande distribuzione organizzata	<ul style="list-style-type: none"> - Ricevimento merce (scarico bancali nel magazzino) - Controllo merce in entrata e verifica conformità dei prodotti - Ricondizionamento merce: spaccettamento, etichettatura, preparazione merce per l'esposizione - Etichettatura prezzo su merci - Esposizione merce (rifornimento scaffali e banchi di vendita) - Fornitura al cliente di informazioni sui prodotti (collocazione, prezzi, caratteristiche, condizioni di acquisto, ecc.)
ADA.18.209.674 Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Approvvigionamento merci presso grossisti, rappresentanti di commercio o produttori - Ricevimento e controllo merci, marcatura, definizione dei prezzi e relativa etichettatura - Selezione del campionario da esporre e rifornimento scaffali - Rilevazione dati di customer satisfaction - Gestione reclami e ascolto clienti - Operazioni di cassa ed amministrative: deposito contanti, emissione ricevute fiscali, registrazione fatture acquisto, registro vendite, inventario, incasso mediante ticket restaurant, bancomat, carta di credito
ADA.18.209.680 Cura dell'esposizione delle merci e organizzazione degli spazi vendita	<ul style="list-style-type: none"> - Ideazione dello sfruttamento degli spazi interni e di vetrina - Selezione del campionario da esporre - Cura dell'organizzazione degli spazi vendita (lay out) - Cura dell'esposizione e della disposizione delle merci (display) - Allestimento e disallestimento delle vetrine - Allestimento spazi interni al punto vendita - Ricerca e scelta di materiali e accessori per la valorizzazione dei prodotti - Cura dell'illuminazione del negozio
ADA.18.210.675 Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Rifornimento del banco alimentare e degli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza - Preparazione di elaborati gastronomici pronti per il consumo (antipasti, piatti pronti, dessert, prodotti tipici, specialità, ecc.) - Preparazione del pesce per la vendita - Offerta di piccoli assaggi per la degustazione (nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina) - Preparazione della carne per la vendita - Preparazione e confezionamento del prodotto alimentare per la vendita (pesatura, prezzatura, imbustamento, eventuale farcitura ecc.) nel rispetto delle norme igieniche

	<ul style="list-style-type: none"> - Assistenza al cliente in tutte le fasi della vendita con particolare riguardo all'illustrazione delle caratteristiche del prodotto alimentare - Smistamento, inventario e stoccaggio del prodotto alimentare nel rispetto delle norme per la corretta conservazione - Rilevazione di eventuali non conformità del prodotto alimentare e segnalazione secondo procedure - Cura della pulizia e del riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e di corretta conservazione del prodotto alimentare
<p>ADA.18.210.676 Vendita diretta di prodotti non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cura dell'esposizione della merce e del rifornimento degli scaffali - Allestimento degli scaffali e delle isole promozionali da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali - Preparazione della merce per la vendita (es. picking, confezionamento, prezzatura della merce, applicazione e rimozione dei dispositivi antitaccheggio, imbustamento della merce, ecc.) - Fornitura al cliente di suggerimenti su prodotti/articoli che meglio rispondono alle sue esigenze, in funzione delle capacità di spesa e dei bisogni - Erogazione di informazioni tecniche sulle caratteristiche dei prodotti - Illustrazione dei servizi connessi alla vendita (preventivi, ordini speciali, finanziamenti, consegne, ecc.) - Promozione di ulteriori vendite di prodotti aggiuntivi o complementari - Monitoraggio sulle esigenze dei consumatori e comunicazione al capo reparto/esercente - Sorveglianza sul comportamento della clientela (controllo su sottrazioni di merce) - Cura della pulizia e del riordino degli ambienti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE**COMPETENZA 1a**

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale- Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento	<ul style="list-style-type: none">- Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale- Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine- Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali e i vincoli di mercato

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare i dati di customer satisfaction - Applicare criteri di analisi dei punti di forza e delle criticità del prodotto - Applicare tecniche di analisi dei costi - Applicare tecniche di analisi delle tendenze del mercato e della concorrenza - Applicare tecniche di pianificazione periodica di vendite e offerte promozionali - Applicare tecniche di pricing - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela - Stimare previsioni di vendita in base agli storici di vendita, alle stagionalità e ai target - Verificare l'andamento delle vendite 	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi previsionale dell'andamento del mercato - Elementi di budgeting - Elementi di contabilità e tecnica commerciale applicate alle vendite - Elementi di marketing relazionale, analitico ed operativo - Elementi di marketing strategico - Elementi di matematica commerciale - Elementi di psicologia e applicata alle vendite - Normative su sicurezza e qualità relative ai prodotti - Tecniche di analisi delle vendite - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di fidelizzazione del cliente - Tecniche di negoziazione - Tecniche di pricing inerenti ad assortimenti continuativi e promozionali - Tecniche e strumenti di customer care e customer satisfaction

COMPETENZA 3

Concorrere alla pianificazione delle attività nel reparto/negozio in merito a strategia espositiva, organizzazione degli spazi e allestimenti continuativi e promozionali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di progettazione dell'allestimento degli spazi di vendita e dispositivi - Applicare criteri per l'ottimizzazione degli spazi - Gestire posizione e quantità esposta di ciascuna referenza - Predisporre una vetrina - Verificare la disposizione e presentazione in funzione della tipologia di prodotto e degli obiettivi di vendita - Verificare la funzionalità e l'efficacia degli spazi di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri e tecniche di esposizione di prodotti - Elementi della teoria del colore e di illuminotecnica - Elementi di psicologia applicata alle vendite - Forme distributive, la filiera organizzativa e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale, strategie di comunicazione - Il Brand mix, trading up e trading down - Normative sulle vendite promozionali - Organizzazione interna del punto vendita, layout merceologico e delle attrezzature - Tecniche di composizione dell'assortimento - Tecniche promozionali - Tipologie di layout e display espositivi - Visual merchandising

COMPETENZA 4	
Collaborare alla progettazione e alla realizzazione di strategie di comunicazione del punto vendita con strumenti digitali e analogici	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Aggiornare i materiali promozionali e informativi - Aggiornare la disponibilità dei prodotti on-line - Analizzare i dati provenienti dalle visualizzazioni di inserzioni, siti web e newsletter - Applicare metodi di promozione dell'immagine del punto vendita - Applicare tecniche per l'elaborazione dell'offerta di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela anche in funzione dei dati di profilazione - Curare la comunicazione sui social - Gestire in maniera efficace i contatti on-line con la clientela - Individuare canali promozionali e strumenti di trasmissione delle informazioni - Predisporre ed utilizzare linguaggi, contenuti, immagini in funzione del contesto operativo e dell'obiettivo da raggiungere - Utilizzare progetti multi-canale per promuovere la propria azienda e la propria attività/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di scelta degli strumenti web - Elementi di e-commerce: piattaforme, spedizioni, ritiri e consegne, modalità di pagamento, normativa - Elementi di marketing: archetypal branding, storytelling aziendale, visual storytelling, - Funzionalità e caratteristiche delle piattaforme social e sharing utilizzate nelle imprese commerciali - influencer marketing - Normativa inerente il web: regolamento fiscale, privacy, copyright - Rischi legati all'utilizzo degli strumenti social - Strumenti di profilazione del cliente - Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria - Tecniche di analisi dei dati relativi a visualizzazioni, condivisioni, siti web e newsletter - Tecniche di telemarketing, webmarketing e net working - Tecniche, materiali e strumenti per l'informazione e la promozione dei prodotti/servizi - Tipologie e standard promozionali in base a target clienti e tipo di prodotto

COMPETENZA 5	
Collaborare alla gestione degli acquisti di reparti ad alta rotazione	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Condurre la trattativa operativa con i fornitori - Controllare la correttezza della merce arrivata rispetto a quella ordinata - Effettuare reclami sulla merce non conforme - Effettuare un inventario - Elaborare modulistica e report necessari per eseguire l'ordine - Gestire resi di merce - Identificare le necessità di approvvigionamento dei prodotti in assortimento continuativo e promozionale - Monitorare la rotazione delle scorte - Predisporre un contratto di fornitura - Stimare previsioni di acquisto in base agli impegni precedenti, agli storici di acquisto/vendita, alle giacenze, alla stagionalità e al target clienti - Utilizzare un planning ordini - Verificare l'iter dell'ordine 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di selezione dei fornitori - Elementi di normativa fiscale e tributaria - Gestione delle code promozionali e della merce non in assortimento - Normativa su contratti di compravendita - Organizzazione di un reparto di ricevimento merci - Principi e procedure per l'inventariazione della merce - Tecniche di acquisto di prodotti in assortimento continuativo, promozionale e ad alta deperibilità - Tecniche di programmazione degli ordini - Tecniche e strumenti per il monitoraggio delle giacenze - Tipologia di contratti di fornitura - Tipologie di non conformità e resi

COMPETENZA 6	
Collaborare alla progettazione e alla realizzazione dell'allestimento dello spazio espositivo continuativo e promozionale in base a dati di vendita, azioni promozionali, input aziendali e accordi commerciali	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare i dati del venduto e dell'invenduto - Assestare il planogramma rispetto alle esigenze dell'assortimento e del punto vendita - Costruire il display di vendita in base alla rotazione delle referenze, alla loro tipologia, a un planogramma dato - Leggere i dati di fatturato e margine - Leggere un listino articoli per ordini - Misurare la rotazione delle referenze in funzione degli spazi - Stratificare i dati di vendita rispetto a diversi parametri - Utilizzare software dedicati alla progettazione di _lano grammi, lineari di vendita e spazi promozionali 	<ul style="list-style-type: none"> - Misurazione della performance del punto vendita: redditività dello spazio, incidenza sulle vendite, margine vendite, scontrino medio, indice di captazione, ricavo medio per giorno lavorato, incidenza del costo del personale sulle vendite - Nuove tecnologie nel visual merchandising (le vetrine interattive, i dressroom virtuali) - Organizzazione degli spazi espositivi: adiacenze merceologiche, livelli e minimi/massimi di presentazione dei prodotti, tipologie di display, tipologie di aree promozionali, rifornibilità automatica, indice di rotazione, unità di carico - Tecniche di analisi dei dati di vendita sulla base delle scelte espositive fatte - Tipologie commerciali dei prodotti

COMPETENZA 7	
Curare la vendita diretta consigliando il cliente in base a stili, tendenze e principi di funzionalità del prodotto, gestendo eventuali reclami	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Affrontare le situazioni critiche con il cliente - Applicare i protocolli aziendali previsti per la gestione e soluzione dei reclami - Consigliare la clientela in base alle caratteristiche del prodotto e a criteri quali tendenze e moda - Evadere pratiche relative a non conformità, garanzie sul prodotto e diritti di recesso - Leggere le schede tecniche dei prodotti - Rilevare il grado di soddisfazione del cliente - Verificare la modalità di gestione della trattativa di vendita assistita 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di psicologia applicata alle vendite: negoziazione, persuasione, conclusione della vendita, gestione delle obiezioni e dei conflitti - Elementi di storia della moda e principali griffe di riferimento - Elementi storico-culturali-geografici e caratteristiche dei prodotti made in Italy - Il trade marketing, canali diretti e indiretti di distribuzione e i canali di distribuzione emergenti - Modalità di consultazione di cataloghi e manuali tecnici e gestione delle informazioni on line - Normative sul diritto di recesso e sulla tutela del consumatore - Protocolli aziendali per la gestione dei reclami - Tecniche di fidelizzazione - Tecniche di verifica e controllo sulla conformità dei prodotti - Tipologie di garanzie

COMPETENZA 8

Orientare gli acquisti della clientela in base a dati di vendita, input aziendali e accordi commerciali

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare i principi di rotazione delle vendite
- Applicare tecniche di cross selling
- Calcolare i margini di vendita
- Impostare una trattativa di vendita in base a parametri definiti
- Incrociare e stratificare dati di vendita con altri dati quali magazzino, target clienti, promozioni
- Leggere un listino
- Predisporre prospetti del venduto e dell'invenduto

CONOSCENZE

- Elementi di contabilità e tecnica commerciale applicati alle vendite
- Elementi di psicologia applicata alle vendite: negoziazione, persuasione, ascolto e comunicazione, conclusione della vendita
- Il Brand positioning e la Brand loyalty
- Il franchising, tipologie e format
- Tecniche di analisi dei dati di vendita
- Tecniche di pricing
- Tecniche e strumenti di gestione del magazzino
- Tipologie degli accordi commerciali
- Tipologie dei dati di vendita: scontrini medi, listini

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DELLA LOGISTICA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico della logistica svolge in autonomia attività relative alla pianificazione del flusso logistico integrato attraverso l'organizzazione degli spostamenti fisici delle merci, la fornitura di servizi e la gestione delle informazioni relative alle stesse. Cura la documentazione relativa alle spedizioni, le procedure amministrativo-contabili e l'organizzazione del magazzino.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico dei servizi logistici Indirizzi: <ul style="list-style-type: none"> - Logistica esterna (trasporti) - Logistica interna e magazzino
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Logistica esterna (trasporti) 52.29.10 Spedizionieri e agenzie di operazioni doganali 52.29.21 Intermediari dei trasporti 52.29.22 Servizi logistici relativi alla distribuzione delle merci Logista interna e magazzino 52.29.10 Spedizionieri e agenzie di operazioni doganali 52.29.21 Intermediari dei trasporti 52.29.22 Servizi logistici relativi alla distribuzione delle merci 52.10.10 Magazzini di custodia e deposito per conto terzi 52.24.40 Movimento merci relativo ad altri trasporti terrestri 70.22.01 Attività di consulenza per la gestione della logistica aziendale
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Logistica esterna (trasporti) 3.3.4.1.0 Spedizionieri e tecnici dell'organizzazione commerciale 4.3.1.3.0 Addetti alla gestione amministrativa dei trasporti merci Logista interna e magazzino 3.3.4.1.0 Spedizionieri e tecnici dell'organizzazione commerciale 4.3.1.2.0 Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate 3.3.3.2.0 Responsabili di magazzino e della distribuzione interna

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
SETTORE: Trasporti e logistica ADA.13.125.368 Organizzazione della spedizione merci e dei trasporti intermodali ADA.13.125.369 Gestione procedure doganali ADA.13.124.366 Pianificazione e programmazione dei flussi di merce in entrata ed in uscita ADA.13.124.367 Gestione dei flussi di merce in entrata ed in uscita ADA.13.128.383 Gestione attività di magazzino ADA.13.128.384 Gestione amministrativa del magazzino SETTORE: Area comune ADA.25.222.717 Pianificazione della logistica interna e di magazzino	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE: Trasporti e logistica ADA.13.124.366 Pianificazione e programmazione dei flussi di merce in entrata ed in uscita	2. Collaborare alla pianificazione del ciclo logistico integrato, supportando la gestione della catena logistica e delle procedure di fornitura dei servizi nel rispetto della normativa di settore
SETTORE: Trasporti e logistica ADA.13.124.367 Gestione dei flussi di merce in entrata ed in uscita	3. Collaborare all'organizzazione dei flussi logistici, intervenendo nella programmazione dei flussi di merce in entrata e in uscita
SETTORE: Trasporti e logistica ADA.13.125.368 Organizzazione della spedizione merci e dei trasporti intermodali ADA.13.125.369 Gestione procedure doganali	4. Collaborare alla gestione delle procedure e della documentazione relativa alle operazioni di spedizione e di trasporto delle merci nazionali e internazionali
SETTORE: Trasporti e logistica ADA.13.124.366 Pianificazione e programmazione dei flussi di merce in entrata ed in uscita ADA.13.124.367 Gestione dei flussi di merce in entrata ed in uscita ADA.13.128.383 Gestione attività di magazzino ADA.13.128.384 Gestione amministrativa del magazzino SETTORE: Area comune ADA.25.222.717 Pianificazione della logistica interna e di magazzino	5. Collaborare all'organizzazione del layout e delle procedure amministrative e contabili del magazzino, curando la gestione dei flussi informativi e delle merci

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
2. Collaborare alla pianificazione del ciclo logistico integrato, supportando la gestione della catena logistica e delle procedure di fornitura dei servizi nel rispetto della normativa di settore	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.13.124.366 Pianificazione e programmazione dei flussi di merce in entrata ed in uscita	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborazione alla definizione della politica aziendale dei prezzi - Monitoraggio e controllo della supply chain - Monitoraggio e controllo della implementazione dei piani di logistica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
3. Collaborare all'organizzazione dei flussi logistici, intervenendo nella programmazione dei flussi di merce in entrata e in uscita	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.13.124.367 - Gestione dei flussi di merce in entrata ed in uscita	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio sui livelli delle scorte - Gestione operativa dei rapporti con i vettori - Gestione operativa del flusso informativo delle merci in entrata ed uscita - Gestione amministrativa dei flussi di merce in entrata ed uscita - Gestione sistemi di monitoraggio e controllo dei flussi di merce in entrata ed uscita - Reporting sui flussi di merce in entrata ed uscita - Reporting sui costi logistici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
4. Collaborare alla gestione delle procedure e della documentazione relativa alle operazioni di spedizione e di trasporto delle merci nazionali e internazionali	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.13.125.368 Organizzazione della spedizione merci e dei trasporti intermodali	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione operativa delle relazioni con i clienti (anche in materia legale e fiscale verso l'estero) - Gestione di sistemi di monitoraggio e controllo sul sistema di trasporto (tecnologie di tracciabilità merce in transito) - Preparazione, registrazione e controllo di documenti di viaggio e trasporto - Gestione pratiche assicurative del trasporto - Emissione fatture e bolle di accompagnamento - Redazione preventivi per i clienti
ADA.13.125.369 Gestione procedure doganali	<ul style="list-style-type: none"> - Trattamento delle normative in materia di commercio con l'estero e trasporti internazionali - Acquisizione procedure e modulistica doganale in funzione del paese di origine e destinazione - Gestione documentale delle operazioni doganali (adempimenti Intrastat, adempimenti fiscali intra-comunitari, adempimenti e procedure doganali riferite a paesi extra comunitari) - Controllo telematico dell'adempimento delle procedure doganali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE	
5. Collaborare all'organizzazione del layout e delle procedure amministrative e contabili del magazzino, curando la gestione dei flussi informativi e delle merci	
Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.13.124.366 Pianificazione e programmazione dei flussi di merce in entrata ed in uscita	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborazione alla definizione della politica aziendale dei prezzi - Monitoraggio e controllo della supply chain - Monitoraggio e controllo della implementazione dei piani di logistica
ADA.13.124.367 Gestione dei flussi di merce in entrata ed in uscita	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio sui livelli delle scorte - Gestione operativa dei rapporti con i vettori - Gestione operativa del flusso informativo delle merci in entrata ed uscita - Gestione amministrativa dei flussi di merce in entrata ed uscita - Gestione sistemi di monitoraggio e controllo dei flussi di merce in entrata ed uscita - Reporting sui flussi di merce in entrata ed uscita - Reporting sui costi logistici

<p>ADA.13.128.383 Gestione attività di magazzino</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione controlli fisici degli stocks - Registrazione movimento merci - Gestione dei sistemi automatici di allocazione merce e magazzino - Controllo su tempi e procedure di esecuzione delle operazioni di magazzino - Gestione servizi di consolidamento carichi, confezionamento e scomposizione carichi in colli destinati a clienti diversi e viceversa - Trattamenti conservativi della merce (in base alle tipologie merceologiche) - Etichettatura colli - Verifica disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.)
<p>ADA.13.128.384 Gestione amministrativa del magazzino</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo della documentazione allegata ai materiali in entrata - Preparazione della documentazione di accompagnamento delle merci in uscita - Registrazione dei movimenti delle merci in entrata e in uscita - Inventariazione ed aggiornamento delle giacenze - Controllo delle attività contabili di magazzino - Archiviazione della documentazione di magazzino
<p>ADA.25.222.717 Pianificazione della logistica interna e di magazzino</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione del dettaglio del layout del posizionamento lato linea - Gestione del budget assegnato alla logistica - Monitoraggio del livello di giacenza delle scorte (materie prime, componenti, semilavorati, prodotti finiti) - Programmazione del rifornimento dei materiali in funzione dei fabbisogni di produzione - Organizzazione del flusso e della distribuzione dei materiali in funzione della programmazione della produzione - Verifica del rispetto degli standard/procedure di qualità nell'esecuzione del processo di logistica - Identificazione e produzione dei miglioramenti al processo della logistica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE**COMPETENZA 2**

Collaborare alla pianificazione del ciclo logistico integrato, supportando la gestione della catena logistica e delle procedure di fornitura dei servizi, nel rispetto della normativa di settore

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi e procedure per la catena logistica e le procedure di fornitura dei servizi logistici- Applicare metodi e tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del servizio- Applicare tecniche amministrativo-contabili di registrazione dei documenti e di gestione di accordi commerciali- Individuare i blocchi funzionali di un ciclo logistico integrato in entrata e in uscita- Stimare l'impatto ambientale, sociale ed economico dell'attività logistica	<ul style="list-style-type: none">- Customer satisfaction e gestione dei reclami- Elementi di contabilità- Elementi di contrattualistica commerciale- Elementi sulla mobilità sostenibile- Logistica e supply chain management- Modelli di programmazione della produzione in integrazione con la gestione logistica- Normative e comportamenti legati alla sicurezza ambientale e uso del territorio- Organizzazione del settore logistica e trasporti- Rischi all'interno della catena logistica integrata- Sistema Qualità e norme di riferimento- Tecniche di lean production applicate ai trasporti- Tecniche di negoziazione, ascolto e comunicazione

COMPETENZA 3

Collaborare all'organizzazione dei flussi logistici, intervenendo nella programmazione dei flussi di merce in entrata e in uscita

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi e procedure per la gestione degli approvvigionamenti e le scorte- Elaborare la reportistica per supportare la pianificazione delle attività- Organizzare il flusso dei dati attraverso i sistemi informativi aziendali- Utilizzare sistemi informativi e piattaforme interne ed esterne	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di sicurezza informatica- Flusso informativo delle merci in entrata e in uscita- Modelli di gestione delle scorte- Reporting sui costi logistici- Reporting sui flussi di merce in entrata ed uscita- Sistemi informativi integrati e soluzioni ICT per la gestione dei flussi logistici

COMPETENZA 4

Collaborare alla gestione delle procedure e della documentazione relativa alle operazioni di spedizione e di trasporto delle merci nazionali e internazionali

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Analizzare il processo di trasporto merci- Applicare procedure amministrative, fiscali e doganali relative alle spedizioni nazionali e internazionali- Applicare tecniche di fatturazione e di pagamento/credito documentario dei servizi di trasporto e spedizione nazionali ed internazionali- Applicare tecniche per ottimizzare il trasporto merci e prevenire criticità attraverso la scelta dell'imballaggio- Curare la contrattualistica legata al trasporto- Gestire l'utilizzo dei vettori- Pianificare la spedizione e il trasporto delle merci- Verificare l'applicazione delle procedure per merci pericolose e particolari	<ul style="list-style-type: none">- Adempimenti e procedure doganali per l'importazione e l'esportazione di merci- Adempimenti e procedure legati alla normativa sui trasporti e convenzioni per il trasporto internazionale- Elementi di contrattualistica del settore trasporti- Logistica dei trasporti e sistema distributivo- Logistica urbana- Normativa doganale- Normativa nazionale ed internazionale sui trasporti- Normativa sul trasporto e deposito merci pericolose- Normative e comportamenti su sicurezza stradale- Organizzazione e tipologie di imprese nel comparto trasporto- Processi avanzati di servizio nella filiera dei trasporti: dalla gestione dell'imballaggio alla gestione del trasporto- Rintracciabilità delle merci e tracciabilità della documentazione attestante origine/destinazione delle merci- Tipologie di merci e specifiche di stoccaggio e imballaggio

COMPETENZA 5

Collaborare all'organizzazione del layout e delle procedure amministrative e contabili del magazzino, curando la gestione dei flussi informativi e delle merci

QNQ/ EQF – Livello 4

ABILITA'

- Applicare metodi di valorizzazione delle scorte di magazzino
- Applicare procedure e metodi per la gestione del magazzino
- Applicare procedure e metodi per la pianificazione della disposizione delle merci
- Gestire le operazioni di preparazione, consegna, spedizione/ricevimento e stoccaggio delle merci assicurando la tracciabilità dei flussi
- Organizzare l'inventario e l'aggiornamento delle giacenze anche attraverso l'uso di strumenti informativi
- Predisporre e controllare la documentazione delle merci in entrata ed in uscita
- Tracciare il flusso di merci in entrata e in uscita aggiornando i piani di ricevimento e spedizione merci
- Utilizzare i sistemi automatici di allocazione merce e magazzino
- Verificare le attività contabili di magazzino

CONOSCENZE

- Caratteristiche della documentazione di magazzino
- Classificazione e identificazione delle merci
- Elementi di contabilità di magazzino
- Metodi di gestione delle scorte di magazzino (FIFO, LIFO, KANBAN)
- Normativa contabile e fiscale per la gestione del magazzino
- Normativa nazionale e comunitaria su sicurezza nella gestione dei magazzini, dei rifiuti e degli imballaggi
- Piani di ricevimento e spedizione merci
- Software per la gestione del magazzino
- Tecniche di archiviazione della documentazione
- Tecniche di gestione del magazzino di produzione e stoccaggio delle merci
- Tecniche di gestione delle giacenze delle scorte
- Trattamenti conservativi della merce

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza svolge in autonomia attività relative alla ricettività turistica, all'assistenza turistica nella progettazione e vendita di offerte di viaggio, alla gestione operativa di iniziative e di servizi abbinati nell'ambito di eventi culturali, seminariali o congressuali.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Ricettività turistica - Agenzie turistiche - Convegnistica ed eventi culturali
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico delle produzioni alimentari Indirizzi: <ul style="list-style-type: none"> - Ricettività turistica - Agenzie turistiche - Convegnistica ed eventi culturali
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	Ricettività turistica 55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte Agenzie turistiche 79.11.00 Attività delle agenzie di viaggio 79.12.00 Attività dei tour operator Convegnistica ed eventi culturali 82.30.00 Organizzazione di convegni e fiere
REFERENZIAZIONE CPISTAT 2011	Ricettività turistica 4.2.2.2.0 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione 5.2.1.1.0 Esercenti nelle attività ricettive Agenzie turistiche 3.4.1.4.0 Agenti di viaggio 4.2.1.6.0 Addetti agli sportelli delle agenzie di viaggi Convegnistica ed eventi culturali 3.4.1.2.2 Organizzatori di convegni e ricevimenti 5.2.3.1.3 Assistenti congressuali e fieristici

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE (*)
<p>SETTORE Servizi turistici ADA.19.17.34 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica ADA.19.18.39 - Ricevimento e assistenza del cliente ADA.19.20.44 - Progettazione e promozione di offerte di viaggio ADA.19.20.45 - Accoglienza e supporto operativo al cliente nell'acquisto di viaggi</p> <p>SETTORE Area comune ADA.25.226.736 - Organizzazione e gestione di eventi, convegni e congressi ADA.25.226.738 - Assistenza e supporto in eventi fieristici e congressuali</p>	<p>1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI
<p>SETTORE Servizi turistici ADA.19.17.34 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica ADA.19.18.39 - Ricevimento e assistenza del cliente ADA.19.20.44 - Progettazione e promozione di offerte di viaggio ADA.19.20.45 - Accoglienza e supporto operativo al cliente nell'acquisto di viaggi</p> <p>SETTORE Area comune ADA.25.226.736 - Organizzazione e gestione di eventi, convegni e congressi ADA.25.226.738 - Assistenza e supporto in eventi fieristici e congressuali</p>	<p>2. Collaborare alla progettazione/miglioramento di prodotti/servizi, rilevando e interpretando dati e informazioni</p> <p>3. Concorrere alla promozione del servizio offerto curandone la diffusione e l'aggiornamento in integrazione con la promozione turistica del territorio</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Ricettività turistica
<p>SETTORE Servizi turistici ADA.19.17.34 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica ADA.19.18.39 - Ricevimento e assistenza del cliente</p>	<p>1. Ottimizzare il servizio di ricevimento, accoglienza e assistenza dell'ospite/cliente in base alle strategie aziendali</p>
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Agenzie turistiche
<p>SETTORE Servizi turistici ADA.19.20.44 - Progettazione e promozione di offerte di viaggio ADA.19.20.45 - Accoglienza e supporto operativo al cliente nell'acquisto di viaggi</p>	<p>1. Predisporre un pacchetto turistico sulla base delle richieste e dei vincoli imposti dal committente e della gamma di prodotti turistici disponibili e della strategia aziendale</p> <p>2. Vendere servizi offerti dall'agenzia predisponendo i documenti e i titoli di viaggio opportuni e gestendo le fasi di consegna e il pagamento</p>

AREE DI ATTIVITÀ (ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Convegnistica ed eventi culturali
SETTORE Area comune ADA.25.226.736 - Organizzazione e gestione di eventi, convegni e congressi ADA.25.226.738 - Assistenza e supporto in eventi fieristici e congressuali	1. Collaborare all'organizzazione di eventi culturali, seminari o congressuali curando la gestione operativa dell'iniziativa e gli eventuali servizi abbinati

(*) le competenze tecnico professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

2. Collaborare alla progettazione/miglioramento di prodotti/servizi, rilevando e interpretando dati e informazioni
3. Concorrere alla promozione del servizio offerto curandone la diffusione e l'aggiornamento in integrazione con la promozione turistica del territorio

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.17.34 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica	<ul style="list-style-type: none">- Analisi del mercato- Ideazione di progetti promozionali
ADA.19.18.39 - Ricevimento e assistenza del cliente	<ul style="list-style-type: none">- Rilevamento della customer satisfaction
ADA.19.20.44 - Progettazione e promozione di offerte di viaggio	<ul style="list-style-type: none">- Analisi di mercato- Progettazione di proposte turistiche- Promozione dell'offerta turistica- Analisi dei dati relativi alla customer satisfaction- Progettazione e organizzazione di eventi specifici integrati (viaggi, congressi, meeting, exhibition, entertainment, ecc.)
ADA.19.20.45 - Accoglienza e supporto operativo al cliente nell'acquisto di viaggi	<ul style="list-style-type: none">- Erogazione di servizi di assistenza e consulenza turistica- Predisposizione di soluzioni su misura in base alle richieste del cliente
ADA.25.226.736 - Organizzazione e gestione di eventi, convegni e congressi	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione dei servizi da fornire sulla base delle esigenze del cliente- Selezione delle strutture, tecnologie, strumenti e personale da coinvolgere in relazione ai servizi da fornire- Predisposizione del piano di attività e del programma dell'evento congressuale
ADA.25.226.738 - Assistenza e supporto in eventi fieristici e congressuali	<ul style="list-style-type: none">- Inoltro delle richieste dei partecipanti al personale addetto- Comunicazione agli organizzatori di eventuali criticità

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Ricettività turistica**

1. Ottimizzare il servizio di ricevimento, accoglienza e assistenza dell'ospite/cliente in base alle strategie aziendali

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.17.34 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica	- Gestione del sistema di customer satisfaction
ADA.19.18.39 - Ricevimento e assistenza del cliente	- Acquisizione delle prenotazioni - Gestione dell'accoglienza del cliente (check-in) - Illustrazione dei servizi dell'albergo e turistici - Assistenza al cliente durante il soggiorno alberghiero - Gestione delle richieste del cliente e degli eventuali imprevisti - Gestione del congedo del cliente (check-out) - Custodia di beni - Rilevamento della customer satisfaction

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Agenzie turistiche**

1. Predisporre un pacchetto turistico sulla base delle richieste e dei vincoli imposti dal committente e della gamma di prodotti turistici disponibili e della strategia aziendale
2. Vendere servizi offerti dall'agenzia predisponendo i documenti e i titoli di viaggio opportuni e gestendo le fasi di consegna e il pagamento

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.19.20.44 - Progettazione e promozione di offerte di viaggio	<ul style="list-style-type: none">- Cura degli aspetti gestionali e amministrativi- Analisi di mercato- Progettazione di proposte turistiche- Commercializzazione del pacchetto turistico- Promozione dell'offerta turistica- Vendita di pacchetti e servizi turistici su diversi mercati e attraverso vari canali/media- Analisi dei dati relativi alla customer satisfaction- Progettazione e organizzazione di eventi specifici integrati (viaggi, congressi, meeting, exhibition, entertainment, ecc.)- Cura dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare
ADA.19.20.45 - Accoglienza e supporto operativo al cliente nell'acquisto di viaggi	<ul style="list-style-type: none">- Accoglienza e assistenza desk al cliente- Gestione delle relazioni con i clienti- Gestione delle prenotazioni- Vendita dei pacchetti e servizi turistici e relative pratiche amministrative- Erogazione di servizi di assistenza e consulenza turistica- Predisposizione di soluzioni su misura in base alle richieste del cliente- Predisposizione dei documenti e titoli di viaggio- Vendita dei titoli di viaggio del servizio di biglietteria

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Convegnistica ed eventi culturali**

1. Collaborare all'organizzazione di eventi culturali, seminari o congressuali curando la gestione operativa dell'iniziativa e gli eventuali servizi abbinati

Aree di attività	ATTIVITA'
ADA.25.226.736 - Organizzazione e gestione di eventi, convegni e congressi	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione dei servizi da fornire sulla base delle esigenze del cliente- Selezione delle strutture, tecnologie, strumenti e personale da coinvolgere in relazione ai servizi da fornire- Stesura del bilancio preventivo (es. affitto locali, attrezzature, hostess, interpreti, catering, ecc.)- Predisposizione del piano di attività e del programma dell'evento congressuale- Cura dei rapporti con i fornitori (es. strutture alberghiere, noleggio materiali, catering, ecc.)- Coordinamento dei servizi offerti (es. registrazione partecipanti, accoglienza relatori, interpretariato, ristorazione, ecc.)
ADA.25.226.738 - Assistenza e supporto in eventi fieristici e congressuali	<ul style="list-style-type: none">- Accoglienza dei partecipanti (es. accompagnamento presso le postazioni, fornitura di informazioni, distribuzione opuscoli, ecc.)- Inoltro delle richieste dei partecipanti al personale addetto- Comunicazione agli organizzatori di eventuali criticità- Assistenza nei coffee-break- Assistenza nell'allestimento dei locali

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

COMPETENZA 2

Collaborare alla progettazione/miglioramento di prodotti/servizi, rilevando e interpretando dati e informazioni

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di analisi dei punti di forza e delle criticità della struttura/servizio - Applicare strategie di marketing - Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting - Applicare tecniche di interazione col cliente - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio anche con strumenti on line - Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente - Identificare e valorizzare nelle attività e nei supporti promozionali i tratti distintivi delle diverse identità culturali dei potenziali clienti - Identificare, nell'ambito della comunità professionale allargata, le strutture, le risorse, i servizi eventualmente di supporto - Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela - Ricercare, acquisire, valutare l'affidabilità e gestire dati e informazioni a supporto delle attività di ideazione, elaborazione, aggiornamento e comunicazione - Utilizzare servizi digitali pubblici e privati nonché differenti dispositivi digitali a supporto dell'attività - Utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici di settore - Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati - Elementi di analisi dell'andamento del mercato e della concorrenza - Elementi di customer satisfaction - Elementi di marketing operativo, turistico e culturale - Principi di fidelizzazione del cliente - Risorse e opportunità del territorio - Standard di qualità della struttura / servizio - Strategie matematiche connesse all'interpretazione, rappresentazione e risoluzione di dimensioni e problemi relativi alla progettazione e miglioramento dei servizi - Strumenti e software a supporto della gestione dell'impresa ricettiva/di ospitalità - Strumenti e tecniche di comunicazione - Strumenti social - Tecniche di ascolto del cliente - Tecniche di definizione dei costi e dei prezzi - Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione multimediale in ambito professionale

COMPETENZA 3

Concorrere alla promozione del servizio offerto curandone la diffusione e l'aggiornamento in integrazione con la promozione turistica del territorio

QNQ/EQF– Livello 4

ABILITA'

- Applicare tecniche per l'individuazione dell'offerta di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela
- Cogliere il posizionamento dell'offerta e della struttura dei servizi di ricettività
- Contribuire all'ideazione di progetti promozionali
- Contribuire alla realizzazione di progetti multi-canale al fine di promuovere l'azienda o specifiche attività/servizi
- Curare la comunicazione sui social
- Gestire in maniera efficace i contatti on-line con la clientela
- Identificare e valorizzare nelle attività e nei supporti promozionali i tratti distintivi delle diverse identità culturali dei potenziali clienti
- Identificare, nell'ambito della comunità professionale allargata, le strutture, le risorse, i servizi eventualmente di supporto
- Identificare, selezionare e valorizzare e presentare progetti promozionali già in essere coerenti e di supporto alle attività di aggiornamento e diffusione dei servizi
- Individuare canali promozionali e strumenti di trasmissione delle informazioni
- Predisporre ed utilizzare linguaggi, contenuti, immagini in funzione del contesto operativo e dell'obiettivo da raggiungere
- Realizzare e aggiornare su vari supporti (cartaceo, multimediale) materiali promozionali a supporto della comunicazione e divulgazione delle attività attraverso canali tradizionali e social
- Ricercare, acquisire, valutare l'affidabilità e gestire dati e informazioni a supporto delle attività di ideazione, elaborazione, aggiornamento e comunicazione
- Selezionare, promuovere, valorizzare le risorse enogastronomiche, culturali, ambientali, artistiche e storiche del territorio
- Utilizzare servizi digitali pubblici e privati nonché differenti dispositivi digitali a supporto dell'attività
- Utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici di settore

CONOSCENZE

- Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati
- Criteri di scelta degli strumenti web in base all'utilizzo e allo scopo
- Elementi di marketing operativo
- Forme e tecniche di presentazione e comunicazione creativa e commerciale-pubblicitaria
- Funzionalità e caratteristiche delle piattaforme social e sharing utilizzate nel settore turistico
- Normativa inerente il web
- Normativa inerente il web: regolamento fiscale, privacy, copyright
- Potenzialità e fattori di attrazione turistica
- Rischi legati all'utilizzo degli strumenti social
- Risorse e opportunità enogastronomiche, culturali, ambientali, artistiche e storiche del territorio
- Standard di qualità della struttura / servizio
- Strategie matematiche connesse all'interpretazione, rappresentazione e risoluzione di dimensioni e problemi relativi alla promozione, diffusione e aggiornamento dei servizi
- Strumenti e tecniche di comunicazione e promozione
- Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione multimediale in ambito professionale
- Tecniche, materiali e strumenti per l'informazione e la promozione dei prodotti/servizi integrati e sostenibili della struttura e del territorio
- Tipologie e standard dei servizi ricettivi e turistici del territorio

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Ricettività turistica****COMPETENZA 1**

Ottimizzare il servizio di ricevimento, accoglienza e assistenza dell'ospite/cliente in base alle strategie aziendali

QNQ/EQF– Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri di progettazione dell'allestimento degli spazi per l'accoglienza e l'informazione- Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni- Applicare tariffe, listini prezzi ed eventuali promozioni, adeguati al raggiungimento degli obiettivi strategico – commerciali- Applicare tecniche di analisi dei costi- Applicare tecniche di interazione col cliente nel servizio di accoglienza per la rilevazione del fabbisogno- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della funzionalità della struttura/reparto- Esporre informazioni e argomentare con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto- Formulare proposte di miglioramento degli standard di ricevimento e accoglienza- Individuare e attuare azioni a supporto della funzionalità e dell'efficacia dell'organizzazione del front-office- Redigere report periodici dei risultati intermedi e finali della struttura- Relazionarsi con lo staff aziendale per ottimizzare l'erogazione dei servizi in base alla politica di vendita- Utilizzare indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità dei servizi	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici di settore- Elementi di analisi dei costi- Elementi di marketing dei prodotti / servizi offerti dalla struttura ricettiva e dal territorio turistico- Elementi di matematica finanziaria- Elementi di organizzazione aziendale in ambito turistico- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita- Elementi normativi attinenti la produzione, divulgazione ed erogazione di prodotti e servizi turistici- Funzioni, strumenti, codici e tecniche della comunicazione verbale e non verbale e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali- Procedure di front e back office- Strumenti e software a supporto della gestione dell'impresa ricettiva/di ospitalità- Tecniche e strumenti di yield management- Tipologie di servizi e standard di qualità offerti nelle strutture ricettive

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO**Agenzie turistiche****COMPETENZA 1**

Predisporre un pacchetto turistico sulla base delle richieste e dei vincoli imposti dal committente, della gamma di prodotti turistici disponibili e della strategia aziendale

QNQ/EQF– Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Analizzare le esigenze del cliente- Calcolare il costo del pacchetto ed elaborare preventivi personalizzati- Curare pratiche di carattere assicurativo per viaggi- Elaborare una presentazione al cliente del pacchetto predisposto anche con riferimenti agli elementi di carattere geografico, culturale, storico ed artistico che lo contraddistinguono- Individuare e selezionare i fornitori dei servizi- Individuare soluzioni e proposte di prodotto/servizio di diversa tipologia e standard- Negoziare i costi dei servizi con i fornitori- Organizzare e combinare servizi di diversa tipologia (trasporto, pernottamento, accompagnamento)- Utilizzare cataloghi per organizzare viaggi	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici di settore- Elementi di marketing operativo- Elementi normativi attinenti la produzione, divulgazione ed erogazione di prodotti e servizi turistici- Normativa relativa ai documenti di viaggio nei paesi europei ed extraeuropei- Strumenti e metodi per l'analisi, l'interpretazione di testi d'uso, l'approfondimento tematico e la documentazione tecnica- Strumenti e software a supporto della predisposizione di un pacchetto turistico- Tecniche di strutturazione dei pacchetti turistici: all inclusive, viaggi su misura, viaggi tematici- Tipologie dei mezzi di trasporto e delle modalità di accompagnamento- Tipologie di strutture ricettive

COMPETENZA 2

Vendere servizi offerti dall'agenzia predisponendo i documenti e i titoli di viaggio opportuni e gestendo le fasi di consegna e il pagamento

QNQ/EQF– Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni- Applicare tecniche di accoglienza della clientela- Elaborare documenti contabili di vendita- Esporre informazioni e argomentare con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto- Individuare soluzioni e proposte di prodotto/servizio- Predisporre la documentazione di viaggio- Preparare un preventivo- Utilizzare strumenti a supporto delle attività di prenotazione offline e online	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici di settore- Disposizioni sanitarie internazionali- Elementi normativi attinenti la produzione, divulgazione ed erogazione di prodotti e servizi turistici- Funzionalità dei principali software applicativi di biglietteria- Funzioni, strumenti, codici e tecniche della comunicazione verbale e non verbale e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali- Normativa relativa ai documenti di viaggio nei paesi europei ed extraeuropei- Strumenti e software a supporto della vendita di un servizio turistico- Tecniche di promozione e di vendita- Tipologie e funzionamento delle imprese e operatori turistici

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Convegnistica ed eventi culturali

COMPETENZA 1

Collaborare all'organizzazione di eventi culturali, seminari o congressuali curando la gestione operativa dell'iniziativa e gli eventuali servizi abbinati

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni - Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting - Applicare tecniche di rilevazione delle esigenze e delle caratteristiche dei committenti - Attivare gli operatori preposti in caso di situazioni di malfunzionamento delle strumentazioni nelle situazioni di emergenza sanitaria e/o relative alla sicurezza - Curare gli adempimenti amministrativi richiesti per la realizzazione di eventi di diversa tipologia - Effettuare l'allestimento, l'esposizione e la distribuzione di materiali informativi - Esporre informazioni e argomentare con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto - Formulare preventivi standard e personalizzati - Gestire gli aspetti logistici (spazi e attrezzature) a disposizione dell'organizzazione - Gestire i partecipanti nei diversi momenti dell'evento (registrazione, accompagnamento, informazione, consegna materiali e documentazione) - Gestire liste ed elenchi di prenotazione e iscrizione - Gestire reclami e situazioni critiche - Individuare i servizi tecnici di supporto e la location rispetto alle richieste del cliente e del budget disponibile - Negoziare con i fornitori diverse soluzioni (logistiche, strumentali, comunicative, promozionali) anche personalizzate - Utilizzare indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità dei servizi - Verificare l'adeguatezza normativa del servizio durante la gestione operativa di eventi di varia tipologia (monoservizi, multiservizi, multisessione) - Verificare la funzionalità dei principali strumenti in uso per l'evento 	<ul style="list-style-type: none"> - Adempimenti obbligatori e normativa sicurezza nell'organizzazione degli eventi, sia in spazi pubblici che privati - Caratteristiche dei servizi tecnici a supporto di eventi - Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici di settore - Criteri e tecniche di allestimento di spazi per l'organizzazione di eventi di varia tipologia - Elementi di contrattualistica di settore - Processi organizzativi di eventi: compiti, modalità operative e sequenze di svolgimento delle attività - Strumenti e metodi per l'analisi, l'interpretazione di testi d'uso, l'approfondimento tematico e la documentazione tecnica - Strumenti e tecnologie a supporto delle diverse tipologie di evento: caratteristiche e funzionalità - Tecniche di analisi e preventivazione dei costi - Tecniche di comunicazione - Tecniche di gestione dei reclami - Tecniche di gestione del cliente - Tecniche di negoziazione - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO
DESCRIZIONE DELLA FIGURA	Il Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero progetta e organizza servizi di animazione, svago, divertimento, curando l'accompagnamento del cliente nella fruizione di attività ludico-sportive.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	Nessun indirizzo
CORRELAZIONE ALLE FIGURE/INDIRIZZI DEL REPERTORIO NAZIONALE IeFP	Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	Livello 4
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	55.20.40 Colonie marine e montane 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte 79.11.00 Attività delle agenzie di viaggio 79.12.00 Attività dei tour operator 79.90.20 Attività delle guide e degli accompagnatori turistici 93.11.20 Gestione di piscine 93.11.30 Gestione di impianti sportivi polivalenti 93.12.00 Attività di club sportivi 93.13.00 Gestione di palestre 93.19.10 Enti e organizzazioni sportive, promozione di eventi sportivi 93.19.99 Altre attività sportive nca 93.21.00 Parchi di divertimento e parchi tematici 93.29.20 Gestione di stabilimenti balneari: marittimi, lacuali e fluviali
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	3.4.1.3 Animatori turistici e assimilati 3.4.1.5.1 Guide ed accompagnatori naturalistici e sportivi 3.4.2.4.0 Istruttori di discipline sportive non agonistiche

AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE(*)
SETTORE Servizi turistici ADA.19.21.46 - Accompagnamento e assistenza del cliente in escursioni naturalistiche ADA.19.22.54 - Progettazione e svolgimento di attività di animazione SETTORE Servizi di attività ricreative e sportive ADA.21.155.491 - Assistenza di singoli o gruppi nell'attività sportiva	1a. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri 1b. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
SETTORE Servizi turistici ADA.19.21.46 - Accompagnamento e assistenza del cliente in escursioni naturalistiche ADA.19.22.54 - Progettazione e svolgimento di attività di animazione SETTORE Servizi di attività ricreative e sportive ADA.21.155.491 - Assistenza di singoli o gruppi nell'attività sportiva	2. Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari 3. Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza 4. Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento degli stessi

(*) le competenze tecnico-professionali ricorsive sono associate a tutte le attività delle ADA afferenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSORIALI CONNOTATIVE

2. Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari
3. Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza
4. Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento degli stessi

Aree di attività	ATTIVITÀ
ADA.19.21.46 - Accompagnamento e assistenza del cliente in escursioni naturalistiche	<ul style="list-style-type: none">- Individuazione degli itinerari e organizzazione operativa delle escursioni naturalistiche- Definizione del programma di visita e realizzazione dei materiali di supporto da distribuire agli escursionisti- Verifica dell'adeguatezza ed efficienza dell'equipaggiamento degli escursionisti- Accompagnamento e conduzione di singoli escursionisti, o gruppi, presso i luoghi di attrazione- Gestione della visita e della relazione con gli escursionisti in lingua nazionale e straniera- Svolgimento di attività di animazione su tematiche inerenti gli itinerari proposti- Monitoraggio dei rischi potenziali che potrebbero intervenire durante l'escursione e predisposizione delle precauzioni necessarie a scongiurarli- Effettuazione del primo soccorso in casi di incidente o malore
ADA.19.22.54 - Progettazione e svolgimento di attività di animazione	<ul style="list-style-type: none">- Ideazione dell'attività di animazione e intrattenimento- Organizzazione delle attività di animazione (es. preparazione di materiali, diffusione del programma delle attività, ecc.)- Conduzione di attività di animazione e di intrattenimento (es. teatro, danza, canto, pratica sportiva, ecc.)- Valutazione dell'andamento del servizio svolto e customer satisfaction
ADA.21.155.491 - Assistenza di singoli o gruppi nell'attività sportiva	<ul style="list-style-type: none">- Programmazione degli allenamenti- Valutazione funzionale e tecnica del singolo e del gruppo- Valutazione delle caratteristiche contestuali (ambiente e tempo)- Conduzione degli allenamenti sia individuali che collettivi anche attraverso l'utilizzo di idonei attrezzi ginnici- Monitoraggio e verifica della corretta esecuzione e dei tempi degli esercizi assegnati- Valutazione dei risultati conseguiti rispetto al programma di allenamento- Elaborazione di strategie e tattiche di gioco/gara- Gestione delle relazioni e della comunicazione nell'attività sportiva- Stesura di un protocollo di allenamento- Periodizzare l'allenamento in funzione degli obiettivi da raggiungere- Gestione delle dinamiche di gruppo negli sport di squadra

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA 1a

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

QNQ/EQF – Livello 3

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

COMPETENZA 1b

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

QNQ/EQF – Livello 3

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente e delle sue risorse - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all'ambiente ed al proprio ambito professionale - Avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore con spirito critico e responsabile in rapporto alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale - Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE

COMPETENZA 2

Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari

QNQ/EQF – Livello 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere e valorizzare progettualmente i bisogni delle persone con disabilità - Collaborare con gli altri nel rispetto dei ruoli - Identificare e valorizzare nelle attività di progettazione e programmazione i tratti distintivi delle diverse identità culturali dei potenziali destinatari - Identificare il target dei potenziali destinatari delle attività presenti all'interno della struttura di operatività di riferimento - Identificare, nell'ambito della comunità professionale allargata, le strutture, le risorse, i servizi eventualmente di supporto della progettazione e attuazione delle attività - Interpretare il contesto di operatività in riferimento alle potenzialità di strutture, di servizi, di opportunità presenti sul territorio - Leggere, interpretare e applicare vincoli normativi e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento delle attività - Predisporre preventivi di costo delle azioni - Realizzare su vari supporti (cartaceo, multimediale) semplici materiali promozionali a supporto della comunicazione e divulgazione delle attività attraverso canali tradizionali e social - Ricercare, acquisire, valutare l'affidabilità e gestire dati e informazioni a supporto delle attività di progettazione e programmazione - Scegliere l'infrastruttura, tecnologica e non, gli ausili tecnici, i materiali adeguati allo svolgimento delle attività - Selezionare e valorizzare le risorse artistiche, naturali, culturali, logistiche, adeguate al servizio da erogare - Utilizzare servizi digitali pubblici e privati nonché differenti dispositivi digitali a supporto della vita sociale - Utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati - Disabilità: bisogni durante la fruizione di servizi carattere ludico e/o sportivo - Elementi di anatomia umana e biomeccanica - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di dietologia - Elementi di fisiologia - Elementi di geografia turistica del territorio - Elementi di marketing turistico - Elementi di matematica finanziaria - Elementi di psicologia turistica - Forme e tecniche di presentazione e comunicazione creativa e commerciale-pubblicitaria - Giochi di animazione e socializzazione - Legislazione di riferimento - Modalità di intrattenimento innovative e di tendenza - Normativa sul diritto d'autore - Organizzazione del sistema turistico-ricettivo, sportivo e del tempo libero - Principali innovazioni scientifiche e tecnologiche del settore - Principali modelli scientifici connessi ai servizi tipici del settore - Strategie matematiche connesse all'interpretazione, rappresentazione e risoluzione di dimensioni e problemi relativi alla progettazione e programmazione dei servizi tipici del settore - Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione multimediale in ambito professionale

COMPETENZA 3	
Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere e valorizzare nella predisposizione e adattamento dell'organizzazione i bisogni delle persone con disabilità - Cogliere la domanda dei destinatari delle attività - Elaborare schemi di azione/servizio in grado di assicurare una sintesi adeguata tra personalizzazione e standardizzazione - Identificare e tracciare il profilo degli utenti - Realizzare una pianificazione giornaliera e/o plurigiornaliera delle attività in base alle diverse tipologie di servizio e diversi target di utenza - Rispettare vincoli normativi e le autorizzazioni necessarie per lo svolgimento delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Disabilità: bisogni durante la fruizione di servizi carattere ludico e/o sportivo - Elementi di anatomia umana e biomeccanica - Elementi di dietologia - Elementi di fisiologia - Elementi di marketing turistico - Elementi di psicologia - Elementi di psicologia turistica - Legislazione di riferimento - Organizzazione del sistema turistico-ricettivo, sportivo e del tempo libero

COMPETENZA 4	
Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento degli stessi	
QNQ/EQF – Livello 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti coerenti con l'etica professionale - Adottare metodiche e tecniche per favorire l'aggregazione e la socializzazione tra i partecipanti alle attività - Allestire aree e spazi in riferimento all'attività proposta e alla tipologia di utenza - Applicare e combinare tecniche di animazione (intrattenimento/sportiva) - Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni - Assumere e promuovere comportamenti nell'ottica della sostenibilità ambientale - Attuare misure di primo soccorso e di pronto intervento che non abbiano carattere di invasività - Cogliere e valorizzare nelle attività i bisogni non dichiarati delle persone con disabilità - Cogliere, interpretare, affrontare e superare situazioni, criticità e problemi attuativi di diversa natura: tecnico-operativi, relazionali, organizzativi e di progettazione/pianificazione delle attività - Collaborare con gli altri nel rispetto dei ruoli - Documentare le attività secondo le procedure previste e criteri di tracciabilità - Effettuare il monitoraggio degli standard di qualità relativi ai servizi erogati e alla cura e soddisfazione dei fruitori - Esporre informazioni e argomentare con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto - Predisporre i materiali necessari per lo svolgimento delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici di settore - Disabilità: bisogni durante la fruizione di servizi carattere ludico e/o sportivo - Elementi di anatomia umana e biomeccanica - Elementi di customer satisfaction - Elementi di pedagogia - Elementi di psicologia dello sport - Elementi di scienze ambientali: flora, fauna, ecologia, geologia, meteorologia - Elementi di storia locale - Funzioni, strumenti, codici e tecniche della comunicazione verbale e non verbale e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali - Misure di primo soccorso e di pronto intervento - Normativa sulla privacy - Repertori dei termini tecnici e scientifici di settore - Strumenti e metodi per l'analisi, l'interpretazione di testi d'uso, l'approfondimento tematico e la documentazione tecnica - Tecniche di allenamento sportivo - Tecniche di animazione ludico-ricreativa e sportiva - Tecniche di ascolto e di comunicazione - Tecniche di preparazione atletica - Tecniche, lessico e tipologie testuali di presentazione professionale di se stessi e di reporting

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare il linguaggio logico matematico e scientifico per elaborare resoconti a documentazione dei servizi erogati- Utilizzare indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità dei servizi- Utilizzare modalità di lavoro finalizzate alla costruzione di reti di relazione- Valutare i risultati raggiunti per individuare possibili azioni di miglioramento della programmazione ed erogazione delle attività proposte | |
|--|--|

**FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO
DEL PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE
PROFESSIONALE
DI
TECNICO OPERATORE SOCIO SANITARIO**
(di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 228 del 21 febbraio 2014)

(Figura professionale di Tecnico Operatore Socio Sanitario correlata alla figura nazionale e provinciale di Operatore Socio Sanitario e valida ai sensi dell'Accordo intervenuto il 22 febbraio 2001 in sede di Conferenza Stato-Regioni tra il Ministero della Salute, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali e le regioni /province autonome, recepito con Legge 8 gennaio 2002 n. 1 "Conversioni in legge, con modificazioni, del D.L. 12 novembre 2001, n. 402, recante disposizioni urgenti in materia di personale sanitario" con il quale si sono confermate le disposizioni di cui al predetto Accordo del 22 febbraio 2001; e ai sensi della deliberazione della Giunta provinciale n. 1643 del 30 giugno 2000 e s.m.i.)

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO SERVIZI ALLA PERSONA	
Denominazione della figura	TECNICO OPERATORE SOCIO SANITARIO
Referenziamenti della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5. 4. Professioni qualificate nei servizi sanitari</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>Q Sanità e assistenza sociale 86 Assistenza sanitaria 86.1 Servizi ospedalieri 86.2 Servizi degli studi medici e odontoiatrici 86.9 Altri servizi di assistenza sanitaria 87 Servizi di assistenza sociale residenziale</p>
Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)	Livello 4
Figura nazionale correlata	Operatore Socio Sanitario di cui all'Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2001 e DL n. 402 del 12 novembre 2001 e s.m.i.
Figura provinciale correlata	Operatore Socio Sanitario di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 1643 di data 30 giugno 2000 e s.m.i;
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico Operatore Socio Sanitario svolge attività indirizzate a soddisfare i bisogni primari della persona nell'ambito di competenza, finalizzate al recupero, al mantenimento ed allo sviluppo del livello di benessere e di autonomia della persona; svolge la sua attività sia nel settore sociale che sanitario. In particolare, svolge interventi: di assistenza diretta alla persona; di assistenza alla persona di specifico carattere sanitario; di relazione con l'assistito, la famiglia e l'equipe di lavoro; di comfort, di igiene e di sicurezza negli ambienti di vita, assistenziali e di cura della persona; di organizzazione e verifica delle proprie attività nell'ambito della pianificazione del lavoro e d'integrazione con altri operatori e servizi.
Processi di lavoro caratterizzanti la figura	<p>A. Assistenziale B. Relazionale C. Comfort, igiene e sicurezza D. Organizzazione del proprio lavoro</p>

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

PROCESSI DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. <u>ASSISTENZIALE</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rilevazione bisogni assistenziali – Attuazione di interventi assistenziali nei diversi contesti e situazioni – Verifica efficacia dei propri interventi – Collaborazione nelle attività di assistenza a carattere sanitario 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rilevare i bisogni assistenziali, le risorse e le condizioni di rischio della persona da assistere, della sua famiglia e dell'ambiente in cui vive, collaborando nella valutazione del grado di autonomia, anche attraverso l'uso di griglie predisposte 2. Attuare e verificare l'efficacia degli interventi assistenziali rivolti al soddisfacimento dei bisogni della persona 3 Collaborare nell'attuazione di attività di assistenza alla persona di carattere sanitario
<p>B. <u>RELAZIONALE</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Accoglienza – Accompagnamento e sostegno – Animazione – Lavoro in equipe 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Attivare la relazione professionale come strumento del processo assistenziale per consentire alla persona di mantenere, potenziare, valorizzare le proprie risorse
<p>C. <u>COMFORT, IGIENE E SICUREZZA</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gestione domestica e dell'ambiente di vita e di cura – Interventi igienico sanitari 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Effettuare attività negli ambienti di vita, assistenziali e di cura della persona da assistere funzionali al comfort, all'igiene e alla sicurezza
<p>D. <u>ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</u></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Organizzazione delle fasi di lavoro assegnato – Preparazione strumenti e attrezzature – Verifica della funzionalità di strumenti e attrezzature – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Definire e organizzare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni. 7. Collaborare nella predisposizione di strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso. 8. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, attivando le procedure di manutenzione ordinaria.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare i bisogni assistenziali, le risorse e le condizioni di rischio della persona da assistere, della sua famiglia e dell'ambiente in cui vive; - Collaborare nella valutazione del grado di autonomia, anche attraverso l'uso di griglie predisposte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi e metodi assistenziali rivolti al soddisfacimento dei bisogni della persona - Classificazione dei bisogni - Concetto di bisogno, problema, ambiente - Le fasi del processo assistenziale e gli ambiti di collaborazione e di autonomia - Metodi e strumenti per l'accertamento dei bisogni - Tecniche di rilevazione e documentazione - Principali tipologie di utenti e bisogni connessi - Ambienti di vita e di cura e bisogni connessi - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione di problemi generali e specifici relativi all'utente

COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare nelle attività di verifica degli interventi di propria competenza in funzione della qualità del servizio - Svolgere attività finalizzate alla cura e all'igiene personale e all'espletamento delle funzioni fisiologiche; - Stimolare la persona assistita al movimento per prevenire rischi e conseguenze da ridotta attività fisica, garantendo il mantenimento delle capacità psicofisiche e, se necessario, l'aiuto nella deambulazione; - Svolgere attività finalizzate all'apprendimento e/o al mantenimento, da parte dell'assistito, di posture corrette e di posizioni terapeutiche su indicazione di operatori professionalmente preposti, anche utilizzando presidi, ausili ed attrezzature; - Svolgere attività finalizzate al trasferimento della persona assistita fuori dal letto utilizzando ausili idonei; - Assistere e sorvegliare le condizioni della persona durante il trasferimento da un servizio all'altro; - Collaborare alla prevenzione dei più comuni problemi della sindrome da immobilizzazione; - Stimolare ad un'alimentazione equilibrata e corretta; - Predisporre i pasti; - Curare il comfort ambientale e personale e aiutare la persona ad alimentarsi nel rispetto 	<ul style="list-style-type: none"> - Ambienti di vita e di cura e bisogni connessi - Apparecchi medicali semplici ad uso terapeutico - Attività di animazione che favoriscono la socializzazione, il recupero e il mantenimento di capacità cognitive e manuali - Attività di assistenza alla persona di carattere sanitario di competenza dell'Operatore Socio Sanitario - Caratteristiche igieniche dei servizi - Condizioni di rischio e più comuni sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione - Fattori generali di salubrità degli ambienti di vita e di cura della persona assistita - Interventi assistenziali rivolti alle diverse tipologie di utenti - Le procedure operative assistenziali in ambito odontoiatrico - Materiali d'uso per le pulizie - Materiali per specifiche procedure medico assistenziali - Metodi di preparazione pasti - Misure di primo soccorso e di pronto intervento - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione di problemi generali e specifici relativi all'utente - Modalità di soddisfacimento dei bisogni di igiene parziale e totale della persona

<p>delle indicazioni dietetiche e riferire le osservazioni all'operatore professionalmente preposto;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rilevare i più comuni segni di alterazione delle diverse funzioni di vita o modificazioni della situazione della persona assistita e riferire, in tempi e modalità appropriate, agli operatori di competenza; - Garantire, durante ogni intervento assistenziale, sicurezza e comfort; - Collaborare alla composizione della salma e provvedere al suo trasferimento - Valutare il grado di soddisfazione espresso dalla persona assistita - Valutare il raggiungimento degli obiettivi assistenziali di competenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità per alimentare la persona in base ai diversi contesti e bisogni - Norme per il trasporto, uso e conservazione di materiale biologico ed economico - Precauzioni standard e precauzioni basate sulla modalità di trasmissione delle malattie - Preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti riferiti alla persona sana e disfagica - Principali dinamiche che si attivano nel rapporto con l'utente nei diversi contesti e nelle diverse situazioni - Principali interventi semplici di educazione alla salute rivolti agli utenti e ai loro familiari - Principali tipologie di utenti e bisogni connessi - Principi di una corretta alimentazione - Principi, differenze, fasi e indicazioni di utilizzo degli interventi igienici di decontaminazione, pulizia, sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione - Rischio fisico, chimico e biologico e comportamenti individuali di prevenzione - Semplici attività di supporto ad interventi di carattere diagnostico e terapeutico - Tecniche e strumenti di rilevazione dei più comuni segni di alterazione delle diverse funzioni di vita o delle modificazioni della situazione della persona assistita - Tecniche, procedure e ausili funzionali alla movimentazione della persona assistita - Tecniche, procedure e strumenti di valutazione
--	---

COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare: . <ul style="list-style-type: none"> - alla rilevazione dei parametri vitali - al controllo del peso; - alla raccolta campioni biologici che non richiedono manovre invasive; - al cambio medicazioni e fasciature semplici; - alla preparazione dell'assistito e dei materiali per specifiche procedure medico assistenziali; - alla rilevazione della glicemia capillare e della glicosuria attraverso stick; - all'aiuto per il corretto utilizzo di apparecchi medicali di semplice uso secondo protocollo; - all'aiuto per la corretta assunzione della terapia, prescritta e programmata, con la supervisione del personale sanitario competente (medico – infermiere), esclusa la terapia per via iniettiva (i/m - 	<ul style="list-style-type: none"> - Procedure medico assistenziali: cateterismo vescicale, enteroclistma, campo sterile, prelievo venoso, medicazioni complesse e altre procedure definite e protocollate a livello del servizio - I parametri vitali (pressione arteriosa, polso, respiro, coscienza) e loro modalità di rilevazione - Apparecchi medicali semplici ad uso terapeutico - Misure di primo soccorso e di pronto intervento - Metodi di assunzione delle terapie

<p>s/c - e/v).</p> <ul style="list-style-type: none"> - attuare misure di primo soccorso e di pronto intervento che non abbiano carattere di invasività 	
--	--

COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Attivare la relazione con gli altri operatori per risolvere problemi incontrati nel corso dell'attività - Informare l'utente sulle opportunità offerte dai servizi del territorio, aiutandolo, nel disbrigo di semplici adempimenti burocratici - Collaborare nell'accoglienza della persona e della sua famiglia per favorire il loro orientamento ed inserimento nel servizio assistenziale e sanitario; - Accompagnare la persona non autosufficiente e disorientata per l'utilizzo dei servizi; - Favorire il mantenimento dei rapporti parentali e amicali; - Attuare interventi volti a favorire la vita di relazione dell'assistito, tenendo conto dei suoi bisogni e confrontandosi con gli altri operatori del servizio; - Mettere in atto una relazione professionale con l'assistito e la famiglia favorevole a creare un clima di fiducia e consenso; - Collaborare nella relazione di aiuto che coinvolga la persona, la famiglia ed altre persone - risorsa nella realizzazione dell'intervento assistenziale e nello sviluppo dell'autonomia; - Adottare modalità relazionali orientate al confronto e alla collaborazione con il gruppo di lavoro, con altri operatori e/o servizi; - Collaborare e realizzare attività di animazione rivolte ai singoli e a gruppi sia sul territorio che in ambito residenziale 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione di problemi generali e specifici relativi all'utente - Organizzazione dei servizi sociali e sanitari e delle reti informali - Principali dinamiche relazionali che si attivano nel rapporto con l'utente, la famiglia e gli altri operatori nei diversi contesti e nelle diverse situazioni - Elementi che caratterizzano la relazione di aiuto - Caratteristiche e terminologia dei linguaggi tecnici dell'area professionale - Strumenti e codici della comunicazione, anche non verbale, e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali - Tecniche di accoglienza - Principi di dinamica di gruppo - Modalità di accesso alle opportunità offerte dai servizi per il territorio - Attività di animazione che favoriscono la socializzazione, il recupero e il mantenimento di capacità cognitive e manuali

COMPETENZA N. 5

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Mantenere confortevoli gli ambienti di vita e di cura della persona assistita, applicando protocolli definiti dal servizio e, a domicilio, secondo modalità concordate con lo stesso; - Adottare comportamenti per prevenire le infezioni e per promuovere la sicurezza negli ambienti di lavoro; - Curare il riordino e la pulizia degli ambienti di vita e di cura della persona assistita scegliendo strumenti, prodotti e metodi secondo procedure concordate; - Predisporre e suggerire interventi di adattamento dell'ambiente alle esigenze dell'assistito per favorirne l'autonomia e garantirne la sicurezza; - Assicurare la pulizia, la disinfezione e la conservazione di utensili, apparecchi, presidi usati dall'assistito e dal personale per fini assistenziali; - Eseguire tutte le fasi di preparazione del materiale da inviare in sterilizzazione e mettere in atto le misure idonee alla sua corretta conservazione; - Collaborare nella cura della biancheria e del vestiario; - Garantire la raccolta e lo stoccaggio dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente; - Assicurare il trasporto del materiale biologico sanitario secondo protocolli stabiliti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fattori generali di salubrità degli ambienti di vita e di cura della persona assistita - Materiali d'uso per le pulizie - Protocolli e tecniche di riordino e pulizia degli ambienti di vita e di cura - Strumenti e prodotti funzionali al comfort degli ambienti di vita e di cura - Principi, differenze, fasi e indicazioni di utilizzo degli interventi igienici di decontaminazione, pulizia, sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione - Raccolta e stoccaggio dei rifiuti: normative e protocolli - Protocolli di trasporto del materiale biologico sanitario - Modalità di cura della biancheria e del vestiario

COMPETENZA N. 6

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare procedure e istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività.- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo.- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore.- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro- Attuare gli interventi sulla base delle finalità e degli indirizzi del servizio di appartenenza- Valutare, per l'area di propria competenza, gli interventi più appropriati da proporre- Rispettare gli obiettivi del piano assistenziale elaborato con l'equipe- Assegnare priorità alle proprie attività al fine di ottimizzare le risorse disponibili e nel rispetto dei vincoli/principi etici e deontologici- Partecipare attivamente alle riunioni del gruppo di lavoro e ai momenti formali di informazione e passaggio delle consegne	<ul style="list-style-type: none">- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.- Principali terminologie tecniche di settore.- Tecniche di comunicazione organizzativa- Tecniche di pianificazione- Elementi di legislazione nazionale e provinciale a contenuto assistenziale e sanitario- Riferimento normativi che regolano l'organizzazione e il funzionamento dei servizi- Organizzazione dei servizi sociali e sanitari e delle reti informali- Principi di etica e deontologia- Le politiche di servizio alla persona: caratteristiche ed evoluzione storica

COMPETENZA N. 7

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Individuare strumenti, attrezzature, per le diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste.- Applicare procedure e tecniche di approntamento e impostazione strumenti, attrezzature	<ul style="list-style-type: none">- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature- Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici

COMPETENZA N. 8	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature. - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature. - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento.

COMPETENZA	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità - Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza - Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità - Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> - Direttive e normative sulla qualità di settore - Principi ed elementi di base di un sistema qualità - Procedure attinenti al sistema qualità - Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti - Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

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

<p>le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale</p> <ul style="list-style-type: none">- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<p>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate</p>
---	--