

GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Questo giorno lunedì 10 **del mese di** giugno
dell' anno 2013 **si è riunita nella residenza di** via Aldo Moro, 52 BOLOGNA
la Giunta regionale con l'intervento dei Signori:

1) Errani Vasco	Presidente
2) Saliera Simonetta	Vicepresidente
3) Bianchi Patrizio	Assessore
4) Bortolazzi Donatella	Assessore
5) Gazzolo Paola	Assessore
6) Lusenti Carlo	Assessore
7) Melucci Maurizio	Assessore
8) Muzzarelli Gian Carlo	Assessore
9) Peri Alfredo	Assessore
10) Rabboni Tiberio	Assessore

Funge da Segretario l'Assessore Muzzarelli Gian Carlo

Oggetto: ASSOCIAZIONE DELLE CONOSCENZE ALLE UNITA' DI COMPETENZA DELLE QUALIFICHE REGIONALI.

Cod.documento GPG/2013/638

Num. Reg. Proposta: GPG/2013/638

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Viste:

- la L.R. 30 giugno 2003, n. 12 "Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro" e in particolare l'art. 32;
- la L.R. 1 agosto 2005, n. 17 "Norme per la promozione dell'occupazione, della qualità, sicurezza e regolarità del lavoro";
- la L.R. 30 giugno 2011, n. 5 "Disciplina del Sistema regionale dell'Istruzione e Formazione professionale";
Richiamate le proprie deliberazioni:
 - n. 936 del 17 maggio 2004, "Orientamenti, metodologia e struttura per la definizione del Sistema Regionale delle Qualifiche";
 - n. 1434 del 12 settembre 2005 " Orientamenti, metodologia e struttura per la definizione del Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle Competenze";
 - n. 105 del 01 febbraio 2010 "Revisione alle disposizioni in merito alla programmazione, gestione e controllo delle attività formative e delle politiche attive del lavoro, di cui alla deliberazione della Giunta Regionale 11/02/2008 n. 140 e aggiornamento degli standard formativi di cui alla deliberazione della Giunta Regionale 14/02/2005, n. 265" e ss.mm.;
 - n. 1372 del 20 settembre 2010 "Adeguamento ed integrazione degli Standard professionali del Repertorio regionale delle Qualifiche", con la quale si intendono superate le seguenti deliberazioni di approvazione degli standard professionali delle qualifiche: nn. 2212/04, 265/05 - Allegato E, 788/05, 1476/05, 1719/06, 335/07, 1347/07, 1825/08, 141/09, 191/09 - Allegati 2) e 3), 581/09 e 1010/09;

- n. 1888 del 6 dicembre 2010, "Approvazione di nuova qualifica per "Redattore di prodotti editoriali", ai sensi della delibera G.R. n. 2166/05";
- n. 1077 del 27 luglio 2011, "Approvazione di nuove qualifiche per "Operatore delle lavorazioni orafe" e "Progettista orafo", ai sensi della D.G.R. n. 2166/05";
- n. 1286 del 12 settembre 2011, "Aggiornamento del Repertorio S.R.Q., ai sensi della D.G.R. n. 2166/05 - Modifica e integrazione di nuove qualifiche";
- n. 1695 del 15 novembre 2010, "Approvazione del documento di correlazione del Sistema regionale delle Qualifiche (SRQ) al Quadro europeo delle Qualifiche (EQF)";
- n. 1502 del 24 ottobre 2011, "Revisione e aggiornamento della qualifica di Tecnico in Acustica ambientale";
- n. 206 del 27 febbraio 2012, "Approvazione di nuova qualifica per "Tecnico nell'integrazione di sistemi AIDC", ai sensi della D.G.R. n. 2166/05";
- n. 438 del 16 aprile 2012 "Modifica e integrazione all'avviso pubblico per la presentazione di richieste di autorizzazione di attività non finanziata di cui alla D.G.R. n. 704/2011";
- n. 606 del 14 maggio 2012, "Recepimento degli standard formativi tecnico-professionali dell'Operatore del mare e delle acque interne, di cui all'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 19 gennaio 2012";
- n. 1407 del 1 ottobre 2012, "Approvazione di nuove qualifiche, ai sensi della D.G.R. n. 2166/05";
- n. 739 del 10 giugno 2013 "Modifiche e integrazioni al Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle competenze, di cui alla D.G.R. n. 530/2006" con la quale si precisano le modalità applicative del sistema di formalizzazione e certificazione da adottare in funzione dell'ambito di applicazione (Sistema della "Formazione Professionale", Sistema della "Istruzione e Formazione Professionale", Sistema dell' "Apprendistato", Sistema "Lavoro");
- n. 741 del 10 giugno 2013 "Approvazione di nuove qualifiche per "Tecnico di macchina per la navigazione costiera", "Tecnico di coperta per la navigazione costiera" e "Tecnico della rilevazione topografica e territoriale", ai sensi della D.G.R. n. 2166/05;

Dato atto che nella descrizione degli "Standard professionali" del SRQ le "Conoscenze" contenute nelle schede

monografiche delle qualifiche del Repertorio non sono raggruppate per singola Unità di Competenza poiché ritenute comuni e trasversali a più Unità di Competenza per ogni singola qualifica;

Valutato utile associare le "Conoscenze" alle singole "Unità di Competenza" per tutte le qualifiche presenti nel Repertorio regionale, per assicurare trasparenza, omogeneità ed uniformità su tutto il processo, a partire dalla progettazione ed attuazione dei percorsi, fino ad arrivare al rilascio delle attestazioni/certificazioni, in esito alla formalizzazione e certificazione delle competenze, acquisite sia da formazione che da esperienza;

Premesso che tale associazione non intende modificare lo "Standard professionale" delle qualifiche regionali, ma costituire uno strumento di supporto aggiuntivo per i soggetti-ruoli coinvolti nelle fasi applicative;

Ritenuto inoltre opportuno, per una maggiore fruibilità da parte degli utenti, aggiornare il sito web dedicato al Repertorio regionale collocando l'associazione Conoscenze-UC, oggetto del presente atto, nelle "Indicazioni per la valutazione delle competenze" che saranno ridenominate "Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione e la certificazione delle competenze;

Informate la Commissione Regionale Tripartita e la Conferenza per il Sistema Formativo nella seduta del 23/05/2013;

Vista la legge regionale n. 43/2001 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporto di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche;

Richiamate altresì le proprie deliberazioni:

- n. 1057/2006 "Prima fase di riordino delle strutture organizzative della Giunta regionale. Indirizzi in merito alle modalità di integrazione interdirezionale e di gestione delle funzioni trasversali";
- n. 1663/2006 "Modifiche all'assetto delle Direzioni Generali della Giunta e del Gabinetto del Presidente";
- n. 2416/2008 "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla Delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della Delibera 450/2007" ss.mm.;
- n. 1377/2010 "Revisione dell'assetto organizzativo di alcune Direzioni generali" così come rettificata dalla deliberazione di Giunta regionale n. 1950/2010;
- n. 2060/2010 "Rinnovo incarichi a Direttori generali della Giunta regionale in scadenza al 31/12/2010;

- n. 1222/2011 "Approvazione degli atti di conferimento degli incarichi di livello dirigenziale (decorrenza 1/8/2011)";
- n. 1642/2011 "Riorganizzazione funzionale di un servizio della Direzione Generale Cultura, Formazione e Lavoro e modifica all'autorizzazione sul numero di posizioni dirigenziali professionali istituibili presso l'Agenzia Sanitaria e Sociale Regionale";
- n. 221/2012 "Aggiornamento alla denominazione e alla declaratoria e di un servizio della Direzione Generale Cultura, Formazione e Lavoro";

Dato atto del parere allegato;

Su proposta dell'Assessore competente per materia

A voti unanimi e palesi

D e l i b e r a

- 1) di approvare l'Allegato 1), parte integrante alla presente deliberazione, contenente il documento tecnico denominato "Associazione delle Conoscenze alle Unità di Competenza delle Qualifiche regionali", che illustra la metodologia di lavoro adottata, ai fini della elaborazione di tutte le qualifiche del Repertorio;
- 2) di approvare l'Allegato 2), parte integrante al presente atto, contenente la correlazione UC-Conoscenze per ciascuna delle 138 qualifiche regionali;
- 3) di dare atto che la revisione del format delle schede descrittive delle qualifiche verrà effettuata sul sito specifico della Regione, dedicato alle qualifiche del Repertorio, all'interno del sito: <http://formazionelavoro.regione.emilia-romagna.it>;
- 4) di disporre la pubblicazione integrale del presente atto nel Bollettino Ufficiale telematico della Regione Emilia-Romagna (BURERT).

- - -



SISTEMA REGIONALE DELLE QUALIFICHE

ASSOCIAZIONE DELLE CONOSCENZE ALLE UNITÀ DI COMPETENZA DELLE QUALIFICHE REGIONALI

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione e la certificazione delle competenze

Documento metodologico

INDICE

Premessa

1. Finalità dell'intervento
2. Criteri adottati
3. Ambiti di applicazione

Premessa

Il completamento dei sistemi di standard regionali di competenze (SRQ), di standard formativi e di certificazione (SRFC) ha portato alla costruzione di un vero proprio quadro di riferimento regionale correlato recentemente all'EQF¹.

Durante i sette anni trascorsi dalla sua nascita (DGR 936/2004) l' SRQ è stato il riferimento per:

1. la programmazione dell'offerta formativa a qualifica per Regione e Province;
2. la certificazione delle competenze professionali comunque acquisite dalle persone attraverso l'erogazione del servizio regionale SRFC da parte degli organismi di formazione accreditati;
3. la formalizzazione di capacità e conoscenze comunque acquisite dalle persone attraverso l'applicazione sperimentale del SRFC nei centri per l'impiego

La gradualità di applicazione dei sistemi regionali, il loro costante monitoraggio e il contatto diretto con gli organismi formativi e con i centri per l'impiego, se da un lato ha consentito di confermarne i presupposti metodologici e verificarne la tenuta, d'altra parte ha fatto anche emergere la necessità di strumenti di accompagnamento che ne consentano un utilizzo appropriato.

Nella prospettiva indicata si colloca l'associazione delle conoscenze alle Unità di Competenza – UC delle figure professionali previste dal Sistema regionale delle qualifiche – SRQ.

L'associazione tiene conto delle esigenze emerse dalle esperienze realizzate finora e si pone come strumento di supporto ai soggetti utilizzatori per favorire la realizzazione di servizi formativi o di certificazione omogenei e coerenti sul territorio regionale.

¹ DGR 1695/2010

1. Finalità dell'intervento

Le qualifiche del SRQ secondo quanto previsto dalla DGR 936/04 sono formabili e certificabili.

Per ciò che attiene la formabilità, le competenze professionali che sottendono ad una qualifica regionale possono essere acquisite indifferentemente in ambito:

- formale
- non formale
- informale

per ciò che riguarda la certificabilità, le qualifiche si conseguono attraverso:

- un atto unico di certificazione, relativo all'insieme delle competenze della figura;
- la somma di certificazioni parziali (certificazione di una, due o tre unità di competenze) ottenibili anche attraverso percorsi di apprendimento diversi (all'interno di sistemi di istruzione – formazione – lavoro), in momenti differenti della vita.

Gli "standard professionali" delle Qualifiche costituiscono standard di riferimento per lo sviluppo, valutazione, formalizzazione e certificazione delle competenze. Gli elementi che li compongono sono "Unità di Competenza" intese quali aggregati di "capacità" e "conoscenze".

Nella descrizione degli "standard professionali" del SRQ le "conoscenze" non sono raggruppate per singola Unità di Competenza poiché sono ritenute comuni (con differenti livelli di approfondimento) a più Unità di Competenza.

Allo stato attuale l'associazione delle "conoscenze" alle UC viene definita in fase di applicazione e nei diversi contesti d'uso; questo rappresenta una criticità, in particolare nei casi in cui, in fase di progettazione piuttosto che di formalizzazione/certificazione, il riferimento allo standard sia parziale e non riguardi l'intera qualifica. I soggetti coinvolti infatti si possono trovare a compiere associazioni conoscenze-UC differenti pur riferendosi alla stessa UC rilasciando attestati (specificamente: "Scheda Capacità e Conoscenze" – "Certificato di Competenze") riferiti alla medesima UC ma con conoscenze differenti.

Per assicurare trasparenza, omogeneità e uniformità su tutto il processo a partire dalla progettazione fino ad arrivare al rilascio delle attestazioni/certificazioni si è ritenuto di associare le "conoscenze" alle singole "Unità di Competenza". Tale associazione non modifica lo "standard professionale" delle qualifiche regionali ma intende essere uno strumento di supporto aggiuntivo per i soggetti-ruoli coinvolti nelle fasi applicative.

2. Criteri adottati

L'azione di associazione delle conoscenze alle UC delle qualifiche regionali è realizzata sulla base di criteri complementari tra loro.

Specificamente:

- il criterio della "pertinenza": le "conoscenze" associate alle UC sono quelle per le quali la relazione è evidente e rilevante ;
- il criterio della "essenzialità": le "conoscenze" pertinenti a più UC sono correlate a non più di tre UC;
- il criterio della "significatività": le "conoscenze" associate ad una UC non sono inferiori a due;
- il criterio della "funzionalità": le "conoscenze" associate ad una o più UC consentono la produzione e la correlazione delle relative evidenze.

Le due "conoscenze" relative alla sicurezza sul lavoro:

- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

presenti in tutte le qualifiche in quanto esito di una specifica politica regionale, costituiscono un'eccezione a questi criteri di riferimento e devono essere associate a ciascuna delle UC della qualifica.

3. Ambiti di applicazione

Il presente lavoro di associazione tra conoscenze/UC può impattare positivamente negli ambiti di applicazione dell'SRQ agevolando l'attività dei soggetti che a diverso titolo vi sono coinvolti.

Soggetti pubblici istituzionali - Regione e Province - saranno meglio coadiuvati nel:

- migliorare la leggibilità dello standard professionale per favorire la comparabilità e la relazione con sistemi ordinamentali diversi;
- verificare e valutare l'omogeneità e la coerenza degli elementi strutturali dell'offerta formativa programmata;
- controllare la qualità di attuazione dei percorsi formativi monitorando la correttezza di applicazioni dei dispositivi e la formalizzabilità/certificabilità degli esiti.

Le agenzie formative saranno meglio strumentate per:

- riconoscere le competenze comunque e ovunque acquisite dalle persone quali crediti formativi in accesso ai percorsi dell'istruzione e della formazione professionale;
- effettuare le fasi di accertamento dei requisiti in ingresso, di valutazione degli apprendimenti in itinere, di formalizzazione e certificazione delle competenze;
- assicurare l'emissione di Schede capacità e conoscenze e Certificati di competenza idonei ad una loro uniforme e puntuale capitalizzazione ai fini dell'acquisizione di una futura certificazione di qualifica completa.

I centri per l'impiego potranno contare su riferimenti più puntuali per:

- effettuare l'analisi delle esperienze professionali individuali e prefigurare percorsi di valorizzazione e certificazione delle competenze possedute dalle persone;
- assicurare l'emissione di Schede capacità e conoscenze idonee ad una loro uniforme e puntuale capitalizzazione ai fini dell'acquisizione di una futura certificazione.

Allegato 2)



Assessorato Scuola. Formazione professionale. Università e ricerca. Lavoro

SISTEMA REGIONALE DELLE QUALIFICHE

**SCHEDE DESCRITTIVE DI ASSOCIAZIONE DELLE CONOSCENZE ALLE UNITA' DI
COMPETENZA DELLE QUALIFICHE**

AREA PROFESSIONALE

AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO D'IMPRESA

QUALIFICHE:

OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE

TECNICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO DI GESTIONE

TECNICO CONTABILE

OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
GESTIONE FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICATIVI	utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio: telefono, fax, e-mail, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.) Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica) 	<ul style="list-style-type: none"> ü amministrazione e controllo centralino ü acquisizione, registrazione e trasmissione di corrispondenza in entrata e in uscita ü protocollo e archiviazione di dati e informazioni
	distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smistamento ed applicarli a quelle in uscita		
	individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio		
	identificare modalità per rimuovere ostacoli nelle relazioni comunicative interne esterne all'azienda		
SISTEMATIZZAZIONE INFORMAZIONI E TESTI SCRITTI	applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune	<ul style="list-style-type: none"> Ø lingua inglese parlata e scritta a livello elementare Ø informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica) Ø caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ü stesura e diffusione di comunicazioni formali anche in lingua straniera ü redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report
	utilizzare gli applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni		
	comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera		
	valutare la correttezza di un testo scritto (grammatica e sintassi) e la sua rispondenza con gli obiettivi comunicazionali definiti		
TRATTAMENTO DOCUMENTI AMMINISTRATIVO-CONTABILI	distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione Ø tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati 	<ul style="list-style-type: none"> ü acquisizione, archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili ü aggiornamento di schede anagrafiche e tabelle relative a clienti, fornitori, ecc. ü compilazione cartacea ed informatica di documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)
	applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici		
	adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)		
	valutare correttezza delle transazioni economiche nella relazione con servizi e interlocutori esterni all'azienda		
ORGANIZZAZIONE RIUNIONI ED EVENTI DI LAVORO	individuare e riconoscere disponibilità ed urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Ø lingua inglese parlata e scritta a livello elementare Ø tecniche di time management Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> ü predisposizione ed aggiornamento calendario degli appuntamenti ü predisposizione di supporti organizzativi o tecnici per la realizzazione di riunioni ed eventi ü prenotazione biglietti di viaggio e pernottamenti
	definire ambienti e strumentazioni adeguati per riunioni ed eventi in coerenza con politiche e strategie aziendali		
	distinguere costi e ricavi a preventivo per la formulazione di budget di riunioni ed eventi di lavoro		
	adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO DI GESTIONE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
STRUTTURAZIONE SISTEMA DI CONTABILITÀ GENERALE E ANALITICA	definire finalità, logica generale e criteri per la progettazione del sistema di contabilità generale e analitica	<ul style="list-style-type: none"> Ø funzione, caratteristiche e logiche dei sistemi di pianificazione e controllo di gestione Ø discipline e tecniche di contabilità generale Ø metodologie e strumenti di contabilità analitica Ø logiche di funzionamento dei software applicativi di contabilità e di contabilità integrata Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> Ü progettazione di procedure, strumenti e metodologie di rilevazione dei dati contabili Ü elaborazione ed implementazione di strumenti di controllo e rilevazione delle varianze Ü selezione e progettazione di personalizzazioni ed aggiornamenti di applicativi informatici per l'automazione delle procedure contabili
	individuare strumenti e procedure di rilevazione delle variabili economiche aziendali		
	valutare completezza, rilevanza, certezza e timing dei dati di contabilità generale ed analitica		
	valutare caratteristiche e potenzialità del software gestionale per la rilevazione delle variabili economiche in coerenza con il sistema informativo aziendale		
FORMULAZIONE BUDGET	definire struttura, finalità e contenuti del budget generale e quello dei vari sottosistemi aziendali (produzione, vendita, acquisti, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø modelli e criteri di progettazione dei sistemi di budgeting e reporting Ø tecniche di budgeting e reporting Ø principi di analisi matematica e statistica 	<ul style="list-style-type: none"> Ü stesura di budget generale e settoriali Ü verifica e revisione delle voci di budget rispetto a scostamenti ed aggiornamenti
	valutare dati e serie storiche aziendali a supporto del processo di budgeting		
	interpretare previsioni economico-finanziarie interne ed esterne all'impresa per la formulazione delle voci di budget		
	tradurre valutazioni di aggiornamenti e scostamenti delle variabili economiche in un coerente processo di ridefinizione del budget		
CONTROLLO ANDAMENTO ECONOMICO-FINANZIARIO	identificare gli scostamenti tra realizzato e programmato di variabili contabili ed extracontabili (tempi, quantità, valori)	<ul style="list-style-type: none"> Ø funzione, caratteristiche e logiche dei sistemi di pianificazione e controllo di gestione Ø principi di analisi matematica e statistica Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni Ø modelli e criteri di progettazione dei sistemi di budgeting e reporting Ø tecniche di budgeting e reporting 	<ul style="list-style-type: none"> Ü elaborazione comparazioni tra dati previsionali ed a consuntivo Ü analisi scostamenti elementari e relative cause determinanti Ü elaborazione proposte di interventi migliorativi e correttivi degli aspetti di gestione aziendale
	individuare le relazioni tra i dati rilevati ed i fattori e le cause determinanti dei relativi scostamenti		
	definire caratteristiche e struttura del reporting in funzione dei modelli di contabilità industriale prescelti o delle esigenze informative delle funzioni strategiche aziendali		
	adottare modalità di elaborazione e presentazione del reporting differenziate in relazione a tempistica e destinatari		
ARTICOLAZIONE E GESTIONE STRUMENTI BANCARI	prospettare interventi migliorativi della gestione aziendale e azioni correttive per la compensazione degli scostamenti negativi	<ul style="list-style-type: none"> Ø funzione, caratteristiche e logiche dei sistemi di pianificazione e controllo di gestione Ø principi di finanza aziendale ed elementi di tecnica bancaria 	<ul style="list-style-type: none"> Ü gestione delle relazioni con gli istituti di credito Ü monitoraggio e controllo delle operazioni attivate con il sistema creditizio Ü determinazione degli strumenti bancari utili alle attività ordinarie e straordinarie d'impresa
	valutare caratteristiche e potenzialità degli strumenti bancari per attività ordinarie e straordinarie d'impresa		
	individuare evoluzioni degli strumenti bancari adottati in relazione agli obiettivi aziendali		
	applicare tecniche di negoziazione nella trattazione di accordi ed offerte creditizie adeguate a esigenze e bisogni aziendali		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO CONTABILE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE SISTEMA DELLA CONTABILITÀ GENERALE	comprendere i processi organizzativi aziendali ai fini della definizione dei parametri di funzionamento ed aggiornamento del sistema di contabilità generale	<ul style="list-style-type: none"> ∅ natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali ∅ principali riferimenti legislativi e normativi civilistici e fiscali in materia di tenuta contabile aziendale ∅ principali software di contabilità e di contabilità integrata 	<ul style="list-style-type: none"> ü supporto alla formulazione del piano dei conti (struttura e criteri di codifica) in coerenza con normative vigenti ü elaborazione di procedure per la trattazione dei dati amministrativi e contabili ü interazione con fornitori interni ed esterni per aggiornamento e personalizzazione degli applicativi informatici di automazione delle procedure contabili
	prospettare architettura logica e strutturale del sistema contabile coerente con tipologia produttiva d'impresa e norme vigenti nazionali ed europee		
	identificare e definire istruzioni e procedure operative per la trattazione contabile delle transazioni		
	valutare caratteristiche e potenzialità dei software gestionali per la tenuta contabile nella relazione con fornitori e professionisti interni ed esterni		
GESTIONE PROCESSO AMMINISTRATIVO-CONTABILE	adottare modalità di pianificazione e programmazione (funzioni coinvolte e relativa tempistica) delle attività amministrativo-contabili	<ul style="list-style-type: none"> ∅ il metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni ∅ principi di contabilità analitica e controllo di gestione ∅ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> ü organizzazione delle attività di rilevazione, registrazione dei dati e tenuta libri ü monitoraggio della corretta gestione delle procedure ü trattamento amministrativo-contabile di contratti aziendali (leasing, appalti, contratti di locazione, ecc.) ü elaborazione di reportistica di derivazione contabile
	applicare tecniche di contabilità generale (registrazioni di partita doppia, riepilogo del piano dei conti, tenuta scadenziario, ecc.) e contabilità analitica (riclassificazione costi e ricavi, ecc.)		
	valutare utilizzo, funzionamento e necessità di personalizzazione delle procedure informatizzate per la gestione dei dati contabili		
	identificare modalità operative nei rapporti con terzi (fatturazione, pagamenti, incassi, ecc.) concordi con le procedure aziendali		
TRATTAMENTO OPERAZIONI FISCALI E PREVIDENZIALI	comprendere la normativa fiscale (regolamentazione IVA, determinazione del reddito imponibile, calcolo debito d'imposta, ecc.) e previdenziale	<ul style="list-style-type: none"> ∅ applicativi informatici per la simulazione delle variabili retributive ∅ principi del sistema di relazione industriale (CCNL) di riferimento ed accordi aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione di piano e scadenziario fiscale ü calcolo e versamento dei debiti fiscali (IVA, imposte d'esercizio, ecc.) e dei contributi previdenziali (Inail, Inps, ecc.) ü lettura e controllo delle variabili stipendiali dei cedolini paga e dei modelli CUD e 770 ü iscrizione in contabilità di stipendi e costi del personale ü supporto alla redazione e definizione della dichiarazione dei redditi
	applicare tecniche, strumenti e procedure per il calcolo delle retribuzioni e dei contributi fiscali e previdenziali		
	applicare specifiche di evasione degli adempimenti fiscali e previdenziali indicate da consulenti fiscali e legali interni ed esterni all'azienda		
	identificare vincoli ed alternative di assolvimento degli oneri fiscali compatibili con disponibilità finanziaria aziendale		
FORMULAZIONE BILANCIO AZIENDALE	adottare le operazioni di chiusura e le metodologie di redazione del bilancio nel rispetto delle norme civili e fiscali	<ul style="list-style-type: none"> ∅ natura, funzione e contenuto del bilancio d'esercizio e consolidato ∅ tecniche di elaborazione e redazione del bilancio ∅ principi di tecnica bancaria 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione e redazione del bilancio d'esercizio ü calcolo di indici di bilancio e strutturazione di riclassificazioni ü elaborazioni di proiezioni su specifiche voci di costo
	adottare tecniche per l'elaborazione di riclassificazioni ed il calcolo di indici di bilancio		
	verificare eventuali anomalie e discordanze nella trattazione dei dati amministrativo-contabili		

Le conoscenze:

- ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE

QUALIFICHE:

TECNICO DEGLI ACQUISTI E APPROVVIGIONAMENTI

TECNICO DI PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE

TECNICO DEGLI ACQUISTI E APPROVVIGIONAMENTI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI TECNICA FABBISOGNO DI ACQUISTO	riconoscere le caratteristiche tecnico-funzionali del prodotto e/o servizio da acquistare	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei prodotti e/o servizi trattati Ø tecnologie dei materiali trattati e relativi utilizzi in produzione Ø tecniche di indagine e monitoraggio del mercato fornitori (tradizionali e web based) 	<ul style="list-style-type: none"> Û acquisizione richiesta/fabbisogno di acquisto Û verifica equivalenze di prodotto di magazzino e/o di mercato Û esame tecnico del prodotto e/o servizio da acquistare Û indagine su offerta di mercato Û restituzione feedback
	individuare e valutare le corrispondenze di prodotto e/o servizio offerte dal mercato di fornitura		
	comprendere i profili qualitativi del prodotto e/o servizio al fine di individuarne il giusto rapporto qualità/prezzo		
	valutare la rispondenza del fabbisogno di acquisto alle effettive disponibilità di mercato e di giacenza		
ORGANIZZAZIONE PIANO D'ACQUISTO	valutare i tempi e i processi di approvvigionamento, anche in vista delle procedure interne di acquisizione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali caratteristiche e tipologie dei processi di produzione industriale Ø strumenti e tecniche di programmazione (Gantt, ecc.) Ø principali elementi relativi a sistemi e metodi per la gestione logistica interna ed esterna Ø tecniche di marketing d'acquisto Ø tecniche di indagine e monitoraggio del mercato fornitori (tradizionali e web based) Ø metodi di qualificazione fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> Û definizione operativa calendario emissione ordini Û elaborazione elementi di priorità d'acquisto Û organizzazione calendario scadenze/consegne Û elaborazione criteri di selezione e monitoraggio fornitori
	determinare scadenze e modalità di consegna in funzione dell'efficienza ed efficacia produttiva dei fornitori		
	individuare le priorità d'acquisto in previsione della disponibilità variabile del prodotto e/o servizio sul mercato		
	identificare gli indicatori di selezione e monitoraggio del parco fornitori - costi, tempi, qualità, affidabilità, ecc.		
CONFIGURAZIONE SISTEMA DI FORNITURA	valutare i fornitori sulla base degli indicatori di selezione prefissati, nonché delle caratteristiche specifiche del prodotto e/o servizio da acquistare	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche e strategie di comunicazione e negoziazione Ø lingua inglese tecnica Ø tecniche di indagine e monitoraggio del mercato fornitori (tradizionali e web based) Ø tecniche di analisi dei costi/benefici 	<ul style="list-style-type: none"> Û ricognizione nel parco fornitori già esistente Û ricerca e selezione nuovi fornitori Û predisposizione lista potenziali fornitori Û negoziazione e definizione condizioni di fornitura (modalità, tempi, costi, ecc.) Û definizione offerta economica
	decodificare i flussi informativi provenienti dal mercato per la ricerca di nuove fonti di fornitura		
	adottare tecniche e stili di negoziazione per la definizione delle condizioni di fornitura e per la gestione delle relazioni con i fornitori		
	individuare e valutare il rapporto costi/benefici dell'offerta in funzione delle condizioni di acquisto predeterminate		
GESTIONE PROCESSI DI ACQUISIZIONE	definire la soluzione contrattuale adeguata alla tipologia delle forniture richieste	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche e strategie di comunicazione e negoziazione Ø lingua inglese tecnica Ø principali software applicativi per la gestione dei dati e degli acquisti Ø principali tipologie contrattuali e normative applicate alle transazioni commerciali Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 	<ul style="list-style-type: none"> Û definizione modalità contrattuali di fornitura Û emissione ordine d'acquisto Û monitoraggio conformità delle forniture
	adottare modalità amministrativo-contabili per la predisposizione degli ordini di acquisto		
	rilevare il grado di soddisfazione degli utilizzatori finali in merito alle conformità delle forniture offerte		
	adottare tecniche comparative (benchmarking) della qualità e dei prodotti e/o servizi offerti dai diversi fornitori		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DI PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
STRUTTURAZIONE PROGRAMMA DI PRODUZIONE	comprendere ed interpretare specifiche tecnico-progettuali e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei prodotti trattati Ø tecnologie dei materiali trattati e relativi utilizzi in produzione Ø le tipologie di produzione industriale (a flusso continuo, su commessa, per lotti) Ø strumenti e tecniche di programmazione (tipo Pert e Gantt, ecc.) Ø struttura dei costi di produzione Ø tecniche e strumenti di reporting gestionale Ø la modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, schede di manutenzione preventiva, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ù acquisizione ed elaborazione dati di ordinato Ù redazione ed aggiornamento del programma di produzione Ù emissione degli ordini di lavorazione per reparti interni e unità produttive esterne
	stabilire strategie e relative regole di messa in produzione in relazione ai dati di ordinato		
	utilizzare sistemi e strumenti informatici di programmazione della produzione		
	valutare compatibilità e coerenza dei programmi di produzione prospettati con obiettivi strategici aziendali in termini di costi, qualità e tempi		
DIMENSIONAMENTO FABBISOGNI DI RISORSE	identificare i fabbisogni e le disponibilità di materiali in rapporto al programma di produzione definito	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei prodotti trattati Ø principali caratteristiche e parametri di funzionamento di macchinari e attrezzature di produzione (capacità produttiva, tempi di manutenzione preventiva ed ordinaria, ecc.) Ø tecnologie dei materiali trattati e relativi utilizzi in produzione Ø caratteristiche ed utilizzabilità dei sistemi informatici di pianificazione di risorse Ø le tipologie di produzione industriale (a flusso continuo, su commessa, per lotti) Ø componenti tecnico-economiche del ciclo approvvigionamento ed acquisti 	<ul style="list-style-type: none"> Ù elaborazione di specifiche di quantità e tempi d'acquisizione di materiali da impiegare Ù elaborazione di specifiche quantitative di risorse professionali e tecnologiche da impiegare
	individuare i fabbisogni e le disponibilità di risorse professionali e tecnologiche necessarie al programma di produzione definito		
	definire tempistiche di approvvigionamento in funzione dei carichi		
	identificare livelli delle risorse in funzione dei tempi di attraversamento (produzione, approvvigionamento, ecc.)		
CONFIGURAZIONE PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO	individuare processi e fattori critici della catena degli approvvigionamenti in rapporto a contesto produttivo specifico e vincoli operativi	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecnologie dei materiali trattati e relativi utilizzi in produzione Ø caratteristiche ed utilizzabilità dei sistemi informatici di pianificazione di risorse Ø componenti tecnico-economiche del ciclo approvvigionamento ed acquisti Ø principali elementi relativi a sistemi e metodi per la gestione logistica interna ed esterna Ø la modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, schede di manutenzione preventiva, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ù predisposizione del piano di approvvigionamento e collaborazione alla relativa selezione dei fornitori Ù gestione dei rapporti operativi con l'area logistica interna ed esterna Ù verifica acquisizione ed immissione della merce in produzione
	valutare alternative di fornitura in rapporto a tempi e caratteristiche qualitative e quantitative		
	valutare l'incidenza dei tempi di approvvigionamento sulla tempistica delle attività produttive		
	determinare modalità e procedure per l'immissione dei materiali in produzione		
SVILUPPO VALUTAZIONI DI CAPACITÀ PRODUTTIVA	rilevare variabili critiche e grandezze per il controllo della capacità produttiva aziendale, identificando le opportune azioni correttive	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali caratteristiche e parametri di funzionamento di macchinari e attrezzature di produzione (capacità produttiva, tempi di manutenzione preventiva ed ordinaria, ecc.) Ø principali elementi relativi a sistemi e metodi per la gestione logistica interna ed esterna Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 Ø la modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, schede di manutenzione preventiva, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ù acquisizione ed analisi dei dati di produzione (stati avanzamento, stato risorse, ecc.) Ù gestione di interventi di correzione/regolazione della produzione in funzione degli scostamenti rilevati Ù elaborazione di proposte di esternalizzazione di attività/fasi produttive
	valutare i parametri di efficienza ed efficacia di un processo di produzione e relativi interventi operativi per la corretta gestione		
	utilizzare strumenti e procedure informatizzate e non, di monitoraggio delle grandezze di produzione (costi, tempi e quantitativi prodotti)		
	valutare vincoli e convenienze tecnico-economiche dell'assegnazione all'esterno di fasi di lavorazione al fine di ottimizzare la programmazione della produzione		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

AUTORIPARAZIONE

QUALIFICHE:

OPERATORE DELL'AUTORIPARAZIONE

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI CARROZZERIA

TECNICO AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE

OPERATORE DELL'AUTORIPARAZIONE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ASSISTENZA CLIENTI	individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per l'anamnesi dell'autoveicolo	<ul style="list-style-type: none"> Ø officina d'autoriparazione: strumenti, tecnologie, metodi di lavoro e lavorazioni per l'autoriparazione meccanica ed elettrica Ø informatica di base ad uso di sistemi di check-up computerizzato ed elettronico Ø tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica 	<ul style="list-style-type: none"> ü indagine mirata al cliente su storia e stato dell'autoveicolo ü servizio al cliente nelle diverse fasi di riparazione e/o manutenzione dell'autoveicolo
	interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento		
	consigliare e proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze del cliente		
	sensibilizzare il cliente alla cura ed al corretto utilizzo dell'autoveicolo		
DIAGNOSI TECNICA E STRUMENTALE GUASTI	applicare tecniche di indagine per eseguire il check up meccanico ed elettronico del veicolo	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, rotante Ø disegni meccanici di particolari complessivi ed esplosi Ø principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica Ø tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti 	<ul style="list-style-type: none"> ü esecuzione del check up del veicolo ü emissione di una diagnosi del guasto ü elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze)
	leggere e interpretare dati e schede tecniche in esito al check up sull'autoveicolo		
	individuare le tecnologie, gli strumenti e le fasi sequenziali necessarie alla riparazione dell'autoveicolo		
	utilizzare manuali e software per preventivazione dei tempi e dei costi di riparazione del malfunzionamento individuato		
RIPARAZIONE E COLLAUDO AUTOVEICOLO	interpretare le specifiche istruzioni delle diverse case automobilistiche per l'intervento sull'autoveicolo	<ul style="list-style-type: none"> Ø officina d'autoriparazione: strumenti, tecnologie, metodi di lavoro e lavorazioni per l'autoriparazione meccanica ed elettrica Ø sistemi di alimentazione, di accensione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione Ø tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti Ø impianti di trasmissione e di frenata 	<ul style="list-style-type: none"> ü riparazione del gruppo motore e/o di altre parti dell'autotelaio e degli impianti di accensione ed iniezione ü collaudo dell'autoveicolo
	adottare tecniche di riparazione sui gruppi motori di un veicolo - montaggio, sostituzione, revisione -		
	applicare le tecniche di utilizzo della linea di controllo tecnica per il collaudo - verifica di sospensioni, freni e giochi di una autovettura -		
	utilizzare strumentazioni autroniche per la revisione degli impianti di accensione ed iniezione		
MANUTENZIONE AUTOVEICOLO	valutare il livello di usura e idoneità residua dei pezzi di ricambio proponendo interventi di natura tecnico-preventiva	<ul style="list-style-type: none"> Ø strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici e per la loro messa a punto Ø tester per valutare i parametri di inquinamento 	<ul style="list-style-type: none"> ü manutenzione dell'autoveicolo per garantirne l'efficienza ü rilevazione e registrazione livelli di emissione di gas tossici
	valutare i parametri d'inquinamento		
	predisporre certificati di conformità in base a standard di funzionamento definiti dalle case automobilistiche		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI CARROZZERIA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI DANNO TELAIO E CARROZZERIA	comprendere ed interpretare le informazioni provenienti dal cliente	<ul style="list-style-type: none"> ∅ officina d'autocarrozzeria: strumenti, tecnologie e lavorazioni ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei sinistri auto ∅ tecnologia dell'autovettura: funzioni meccaniche elementari, elementi di telaio e carrozzeria 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ esecuzione di un check-up di carrozzeria e telaio del veicolo ∅ verifica entità del danno ∅ elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze)
	identificare le componenti di telaio e carrozzeria danneggiate valutando l'entità del danno - lieve/grave		
	individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla riparazione dell'autoveicolo		
	definire un preventivo dei tempi e dei costi di intervento sull'autoveicolo		
COMPOSIZIONE ORGANI MECCANICI E PARTI ACCESSORIE DELLA CARROZZERIA	riconoscere le caratteristiche tecniche di organi meccanici elementari e parti di carrozzeria	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecnologia dell'autovettura: funzioni meccaniche elementari, elementi di telaio e carrozzeria ∅ caratteristiche tecniche dei materiali metallici ∅ strumenti e metodi di saldatura - fiamma ossiacetilenica, elettrodi rivestiti, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ indagine strutturata delle componenti da smontare/rimontare ∅ smontaggio/assemblaggio di componenti e parti accessorie della carrozzeria ∅ conservazione degli accessori e componenti smontati
	determinare le possibili alternative di sostituzione e/o riparazione		
	applicare tecniche di smontaggio - riassetto di organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria - saldatura, bullonatura, ecc.		
	adottare modalità di allocazione e custodia delle componenti e parti smontate		
LAVORAZIONE CARROZZERIA E TELAIO DELL'AUTOVEICOLO	identificare ed analizzare componenti di carrozzeria e telaio da ribattere o riallineare	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di termodinamica e sue applicazioni sulle parti della carrozzeria degli autoveicoli ∅ tecniche ed attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie degli autoveicoli ∅ sistemi di raddrizzatura, livellamento di telaio e carrozzeria - banco di riscontro, leve, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ trazionamento, equilibratura e messa in squadra del telaio e della scocca dell'autoveicolo ∅ ribattitura dei lamierati ∅ verifica del bilanciamento ed allineamento del veicolo
	applicare tecniche di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca con l'impiego del banco di riscontro		
	adottare metodi e sistemi di ribattitura dei lamierati danneggiati		
	valutare equilibrio e livellamento del telaio e della carrozzeria del veicolo		
TRATTAMENTO CROMATICO DELL'AUTOVEICOLO	applicare tecniche di pre-trattamento delle superfici da verniciare - pulizia, mascheratura, carteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tipologie di vernici - metallizzate e non, a base d'acqua, pastello - e sistemi tintometrici ∅ tecniche ed apparecchiature per la verniciatura dei lamierati e delle parti non metalliche dell'autoveicolo ∅ apparecchiature per l'essiccazione delle vernici - forni, lampade ad infrarossi, ecc. ∅ tecniche e sistemi di lucidatura dell'autoveicolo ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ pre-trattamento del veicolo da verniciare ∅ verniciatura, essiccazione e lucidatura delle parti riparate del veicolo ∅ controllo qualità della superficie verniciata ∅ trattamento dei rifiuti pericolosi liquidi e solidi
	regolare e utilizzare apparecchiature tintometriche per la preparazione delle vernici da applicare		
	individuare ed adottare tecniche di verniciatura, essiccazione e lucidatura in relazione ai diversi materiali da trattare		
	identificare la rispondenza della tipologia di verniciatura eseguita agli standard qualitativi definiti dalle diverse case automobilistiche		

Le conoscenze:

∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ASSISTENZA CLIENTI	individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per una corretta diagnosi dell'autoveicolo	<ul style="list-style-type: none"> ∅ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ∅ lingua inglese tecnica ∅ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettro-meccanica 	<ul style="list-style-type: none"> Û indagine mirata al cliente su storia e stato del veicolo Û servizio al cliente nelle diverse fasi di riparazione e/o manutenzione del veicolo
	interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento delle parti elettriche/elettroniche dell'autoveicolo		
	consigliare e proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze del cliente		
	sensibilizzare il cliente alla cura ed al corretto utilizzo dell'autoveicolo		
DIAGNOSI TECNICA E STRUMENTALE APPARATI ELETTRICI/ELETTRONICI DELL'AUTOVEICOLO	applicare protocolli di analisi strumentale per eseguire il check-up autronico dell'autoveicolo	<ul style="list-style-type: none"> ∅ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ∅ lingua inglese tecnica ∅ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ∅ tecnologia e misure elettriche/elettroniche di base ∅ strumenti, attrezzature e sistemi di diagnostica, autronica ed informatica 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione del check-up degli apparati elettrici/elettronici del veicolo Û elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, personale)
	leggere e decodificare parametri, schede tecniche e schemi elettrici/elettronici in esito al check-up dell'autoveicolo		
	individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali per la riparazione delle parti elettriche/elettroniche dell'autoveicolo		
	definire e prevedere tempi, costi e risorse per l'intervento sulle parti elettriche/elettroniche		
CONGEGNAMENTO APPARATI ELETTRICI/ELETTRONICI DELL'AUTOVEICOLO	comprendere logiche e specifiche tecniche delle case costruttrici per l'intervento sul veicolo	<ul style="list-style-type: none"> ∅ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ∅ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ∅ tecnologia e misure elettriche/elettroniche di base ∅ tecniche di riparazione degli apparati elettrici/elettronici degli autoveicoli ∅ tecniche di installazione di impianti HI - FI car, impianti video satellitari, impianti antifurto e di climatizzazione per autoveicoli 	<ul style="list-style-type: none"> Û riparazione delle parti elettriche/elettroniche guaste Û installazione di nuove componenti elettriche/elettroniche Û schermatura e rimappatura di componenti elettriche/elettroniche
	valutare idoneità e conformità dei nuovi componenti elettrici/elettronici in rapporto alle peculiarità tecniche degli autoveicoli		
	adottare tecniche di riparazione, mappatura e installazione di apparati elettrici/elettronici		
	definire soluzioni di schermatura delle componenti elettriche/elettroniche sostituite e/o riparate		
CONFIGURAZIONE REQUISITI TECNICI APPARATI ELETTRICI/ELETTRONICI DELL'AUTOVEICOLO	stabilire il grado di efficienza e funzionalità degli apparati elettrici/elettronici revisionati	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali tipologie di motore: motori a due tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante ∅ sistemi di alimentazione, accensione, raffreddamento, carburazione dei veicoli a motore ∅ principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS e ABS ∅ principali metodi di collaudo dei sistemi elettrici ed elettronici dei veicoli a motore 	<ul style="list-style-type: none"> Û collaudo dell'autoveicolo Û revisione di eventuali anomalie delle componenti elettriche/elettroniche sostituite o riparate Û registrazione dati finali di collaudo dell'autoveicolo
	utilizzare strumentazione autronica per la verifica del corretto funzionamento dell'autoveicolo		
	adottare sistemi di collaudo degli apparati elettrici/elettronici riparati		
	tradurre le specifiche di intervento in dati di prestazione dell'autoveicolo		

Le conoscenze:

Û principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Û la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

DIFESA E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO

QUALIFICHE:

TECNICO DEGLI INTERVENTI SULLA RISORSA AGRO-FORESTALE E DEL SUOLO

TECNICO NELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI TRATTAMENTO RIFIUTI URBANI

TECNICO NELLA GESTIONE DEL CICLO INTEGRATO DELLE RISORSE IDRICHE

TECNICO ESPERTO NELLA PIANIFICAZIONE DEL CICLO INTEGRATO DEI RIFIUTI URBANI

TECNICO ESPERTO NELLA PROGRAMMAZIONE DELLE RISORSE IDRICHE

TECNICO ESPERTO NELLA PROGRAMMAZIONE DELLE RISORSE AGRO-FORESTALI

TECNICO ESPERTO NELLA PROGRAMMAZIONE DI INTERVENTI FAUNISTICO-AMBIENTALI

TECNICO DEGLI INTERVENTI SULLA RISORSA AGRO-FORESTALE E DEL SUOLO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CODIFICAZIONE PROGETTI DI INTERVENTO AGRO-FORESTALE E DEL SUOLO	leggere i progetti di intervento sulle risorse agro-forestali e del suolo, cogliendone obiettivi di eco-compatibilità, di salvaguardia quali/quantitativa e di valorizzazione della stessa	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo integrato della risorsa agro-forestale: difesa, tutela, utilizzo ◦ tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati ◦ sistemi informativi territoriali ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio ◦ principi di agricoltura eco-compatibile e la selvicoltura naturalistica 	<ul style="list-style-type: none"> Û studio documenti di programmazione pianificazione risorse agro-forestali e del suolo Û studio progetti di intervento agro-forestale e del suolo Û elaborazione di adattamenti tecnici e di contesto per la realizzabilità
	riconoscere significato, natura e funzione di ciascun elemento progettuale e valutarne la corretta esecuzione		
	traslare i dati tecnici progettuali in valori ed elementi di realtà e in procedure realizzative		
	adattare i dati tecnici progettuali alle reali/attuali condizioni di realizzazione dell'intervento agro-forestale e del suolo		
DIAGNOSI INTERVENTI AGRO-FORESTALI E DEL SUOLO	identificare e riconoscere significatività e natura di dati e degli indicatori naturali di configurazione del suolo	<ul style="list-style-type: none"> ◦ interventi agro-forestali e del suolo: tipologia e realizzazione ◦ principi di agricoltura eco-compatibile e la selvicoltura naturalistica ◦ principi di programmazione ambientale ◦ tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati ◦ il ciclo integrato della risorsa agro-forestale: difesa, tutela, utilizzo 	<ul style="list-style-type: none"> Û studio e verifica dati ed indicatori di configurazione del suolo Û verifica del terreno d'intervento Û osservazione comportamento risorsa agro-forestale Û sistemazioni e adattamenti tecnici e di contesto per la realizzabilità Û verifica adeguatezza degli interventi
	valutare interventi di adattamento progettuale derivando ipotesi di equivalenze funzionali delle specifiche tecniche		
	derivare ipotesi di comportamento/funzionalità della risorsa agro-forestale		
	identificare, attraverso un processo logico, analitico e diagnostico, l'origine causale degli indicatori della fenomenologia agro-forestale del suolo - origine meteorologica, chimica, idraulica, fisica, ecc.		
COMPIIMENTO INTERVENTI AGRO-FORESTALI E DEL SUOLO	valutare ed applicare trattamenti del suolo adeguati per la preparazione, la cura e la prevenzione all'intervento agro-forestale e del suolo	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di biologia della conservazione e il recupero ambientale ◦ tecniche di gestione ed organizzazione dei lavori ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio ◦ interventi agro-forestali e del suolo: tipologia e realizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzioni lavori del terreno d'intervento: movimentazione terra, ecc. Û realizzazione interventi agro-forestali e del suolo Û coordinamento e gestione dei lavori
	applicare tecniche di lavorazione del terreno per predisporre il terreno all'opera - vangare, fresare, movimenti terra, ecc.		
	tradurre caratteristiche ed esigenze d'intervento in una valutazione dei processi e delle sequenze di realizzazione -tempi, strumentazioni, modalità, ecc.		
	rilevare problemi e criticità realizzative proponendo soluzioni alternative		
CURA RISORSA AGRO-FORESTALE	valutare lo stato fito-patologico delle risorse agro-forestali, accertandone il livello di salute e derivare, dalla morfologia e fenomenologia delle stesse, interventi di prevenzione e manutenzione ad hoc	<ul style="list-style-type: none"> ◦ metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali ◦ piani e programmi di difesa e valorizzazione della risorsa agro-forestale e del suolo ◦ principi di: ecologia, agraria, scienze forestali, biologia, scienze ambientali, idraulica, costruzioni, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û rilevazione stati patologici risorse agro-forestali Û elaborazione interventi manutentivi, preventivi, curativi, ecc. ad hoc Û esecuzione trattamenti preventivi/curativi
	identificare obiettivi e contenuti degli interventi agro-forestali, secondo un'accezione sostenibile dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse agro-forestali		
	assumere la convergenza tra le esigenze di sostenibilità ambientale e la mappatura del fabbisogno manutentivo		
	Individuare e riconoscere le patologie più diffuse e stabilire gli interventi curativi appropriati		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO NELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI TRATTAMENTO RIFIUTI URBANI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CODIFICAZIONE RIFIUTI	identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche – rifiuti urbani, rifiuti speciali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ approccio ecologico e della sostenibilità ambientale ◦ merceologia dei prodotti in ingresso ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio ◦ principi di base delle discipline di riferimento: meccanica, fisica, chimica 	<ul style="list-style-type: none"> Û separazione rifiuti urbani, rifiuti speciali Û verifica qualità frazioni merceologiche dei rifiuti
	valutare la componente secca, la componente umida e la componente inerte di ogni rifiuto urbano - indifferenziato, frazione umida, frazione secca		
	individuare la qualità delle frazioni merceologiche per orientare la miglior forma di recupero e/o trattamento - sottovaglio mm 20, scarti di mensa, legno e verde città, plastica leggera e pesante, carta, tessuti, ecc.		
GESTIONE IMPIANTI DI TRATTAMENTO RIFIUTI URBANI	stabilire tipologia e quantità merceologica in ingresso in relazione alla capacità complessiva dell'impianto, alle forme di recupero e/o trattamento e alle indicazioni del mercato	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ◦ tecniche di gestione ed organizzazione aziendale ◦ EMAS (Eco Management and Audit Scheme) ◦ merceologia dei prodotti in ingresso ◦ approccio ecologico e della sostenibilità ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione dati ed informazioni di sistema Û elaborazione programma di trattamento rifiuti urbani Û bilanci di materia ed energia nella valutazione dei rendimenti impiantistici Û coordinamento risorse, attività e procedure Û verifiche impatto ambientale dell'impianto
	delineare forme e processi di recupero e/o trattamento dei rifiuti urbani razionali e sostenibili e valutarne l'efficacia		
	tradurre esigenze di produttività, razionalità economica e di sostenibilità ambientale in forme organizzate e coordinate di lavoro		
	valutare l'impatto ambientale dell'impianto di trattamento nell'ecosistema circostante e delineare interventi di minimizzazione		
FUNZIONAMENTO IMPIANTI DI TRATTAMENTO RIFIUTI URBANI	valutare il funzionamento degli impianti di trattamento dei rifiuti urbani	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ◦ tecnologie e strumentazioni per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti urbani ◦ EMAS (Eco Management and Audit Scheme) 	<ul style="list-style-type: none"> Û verifiche di funzionamento impianti Û manutenzione tecnologica ordinaria e straordinaria Û elaborazione indicazioni tecnologiche e strutturali al settore di impiantistica di riferimento
	leggere le informazioni relative a malfunzionamenti ed individuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria		
	identificare interventi tecnologici e strutturali di miglioramento e aggiornamento nell'impianto di trattamento dei rifiuti urbani		
	individuare migliorie o innovazioni tecnologiche per il settore di impiantistica di riferimento		
TRATTAMENTO RIFIUTI URBANI	applicare metodologie di trattamento differenziate sulla base dei prodotti in ingresso e degli obiettivi/politiche ambientali in uscita -riciclaggio, termo utilizzazione, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo integrato dei rifiuti urbani ◦ processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti ◦ metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti urbani ◦ merceologia dei prodotti in ingresso 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione piani di trattamento e smaltimento Û attivazione trattamenti di frantumazione, selezione Û attivazione trattamenti di riciclaggio, di termo utilizzazione, di compostaggio
	stabilire interventi di differenziazione/separazione per il trattamento del rifiuto urbano in ingresso -frantumare, vagliare, separare, ecc.		
	applicare la metodologia di trattamento che, in relazione alle caratteristiche merceologiche dei rifiuti urbani, massimizza il reinserimento nel ciclo produttivo dei prodotti trattati minimizzando lo smaltimento		
	applicare tecniche e trattamenti dei prodotti in uscita per massimizzarne l'utilizzo e il reintegro		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO NELLA GESTIONE DEL CICLO INTEGRATO DELLE RISORSE IDRICHE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI DATI DI MONITORAGGIO IDRICO	identificare e riconoscere significatività e natura dell'informazione dei dati di monitoraggio idrico e degli indicatori naturali di andamento della risorsa idrica	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati Ø i sistemi informativi territoriali Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio Ø il ciclo integrato delle acque: la difesa, la tutela e l'utilizzo 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione dati di analisi di monitoraggio idrico Û osservazione comportamento funzionale e strutturale delle strutture/infrastrutture di utilizzo della risorsa idrica Û osservazione della risorsa idrica dei molteplici luoghi di trattamento Û elaborazione/studio integrato e georeferenziato dei dati Û archiviazione dati di monitoraggio idrico Û elaborazione disegno di monitoraggio: ipotesi, tesi, criteri, tipologia di dati da analizzare, ecc.
	applicare tecniche di lettura integrata, georeferenziata e storica dei dati e degli indicatori di monitoraggio ed andamento idrico		
	adottare procedure di archiviazione dei dati funzionali ad un uso analitico e di controllo futuri		
	impostare procedure di monitoraggio dei dati idrici (tipologia di dati da osservare, criteri e modalità di osservazione, ecc.) e identificarne, in itinere, eventuale fabbisogno mancante		
CONTROLLO CICLO INTEGRATO DELL'ACQUA	traslare il dato analizzato dal piano informativo alla dimensione valutativa	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati Ø metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali Ø piani e programmi integrati di utilizzo e tutela delle acque e qualità della risorsa idrica Ø il ciclo integrato delle acque: la difesa, la tutela e l'utilizzo 	<ul style="list-style-type: none"> Û verifica dati di monitoraggio idrico Û verifica indicatori naturali di andamento di utilizzo, tutela e valorizzazione risorsa idrica Û elaborazione ipotesi comportamentali/funzionali della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse
	derivare ipotesi di comportamento/funzionalità della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse al ciclo integrato dell'acqua		
	valutare la correlazione lineare tra parametri di processo e parametri tecnologici/di risorsa idrica		
	identificare, attraverso un processo logico, analitico e diagnostico, l'origine causale degli indicatori della fenomenologia idrica e della connessione infrastrutturale - origine meteorologica, chimica, idraulica, fisica, ecc.		
CONFIGURAZIONE SISTEMA DI INTERVENTI SULLE RISORSE IDRICHE E INFRASTRUTTURE CONNESSE	derivare, dalla fenomenologia idrica, fabbisogno e tipologia di interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e di revisione strutturale nella gestione del ciclo integrato dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di programmazione ambientale Ø principi di gestione sostenibile degli impianti Ø piani e programmi di difesa integrata del suolo dalle acque 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione interventi di manutenzione ordinaria Û formulazione proposte di interventi di manutenzione straordinaria Û formulazione proposte di interventi strutturali d'impianto Û costruzione capitolato d'acquisto ed elaborazione budget
	assumere la convergenza tra le esigenze di sostenibilità ambientale e la mappatura del fabbisogno manutentivo		
	identificare obiettivi e contenuti degli interventi idrici, secondo un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse idriche ed ambientali		
	valutare consistenza/convenienza economica degli interventi di natura ordinaria, straordinaria e strutturale		
SVILUPPO POTENZIALITÀ TECNOLOGICHE DI TRATTAMENTO IDRICO	tradurre le potenzialità tecnologiche in ipotesi e soluzioni di utilizzo, valorizzazione e tutela della risorsa idrica	<ul style="list-style-type: none"> Ø il ciclo integrato delle acque: la difesa, la tutela e l'utilizzo Ø principi di ingegneria specialistica: idrologia, ecologia, fisica dell'ambiente, costruzioni idrauliche, idro-chimica, biologia, ecc. Ø principi di ingegneria di base: idraulica, ingegneria dei sistemi, ecc. Ø tecniche di gestione ed organizzazione aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> Û sperimentazioni nuovi prodotti tecnologici Û indicazioni di soluzioni tecnologiche alternative/innovative di trattamento idrico e sistema idrico Û verifica condizioni di fattibilità funzionale e strutturale
	derivare soluzioni tecnologiche di trattamento idrico adeguate allo sviluppo della sostenibilità della risorsa idrica		
	valutare l'adeguatezza strutturale e funzionale delle soluzioni tecnologiche sviluppate, relativamente alle sue competenze		
	valutare consistenza/convenienza economica delle soluzioni/ipotesi tecnologiche proposte		

Le conoscenze:

Û principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Û la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO ESPERTO NELLA PIANIFICAZIONE DEL CICLO INTEGRATO DEI RIFIUTI URBANI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PIANIFICAZIONE INTEGRATA INTERVENTI SUI RIFIUTI URBANI	identificare i flussi spazio-temporali di produzione dei rifiuti urbani e tradurli in elementi di pianificazione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ la filiera strutturale nel ciclo integrato dei rifiuti (aziende, enti, attività, significati) ◦ principi di merceologia dei prodotti in ingresso ◦ metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti urbani ◦ principi di organizzazione e gestione aziendale: processi, ruoli e funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione priorità e politiche di gestione del ciclo integrato RU Û precisazione obiettivi e linee di intervento specifici Û organizzazione gruppi di lavoro per la condivisione obiettivi Û co-definizione piani di gestione integrata dei RU
	stabilire un collegamento razionale, sostenibile ed armonico fra le diverse fasi del ciclo dei rifiuti - conferimento, raccolta, trasporto, pretrattamento, trattamento, smaltimento		
	assumere la convergenza tra gli obiettivi specifici delle singole fasi del processo		
	tradurre esigenze strutturali, economiche e di funzionalità delle singole fasi del ciclo in linee di programmazione integrata e sostenibile		
GESTIONE PROGRAMMATA CICLO DEI RIFIUTI URBANI	identificare meccanismi differenziati di raccolta per le diverse frazioni merceologiche conferite dall'utenza, in armonia con le esigenze e i comportamenti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ EMAS (Eco Management and Audit Scheme) ◦ processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti ◦ tecnologie e strumentazioni per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti urbani ◦ il ciclo integrato dei rifiuti urbani ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di rifiuti e inquinamento ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione e coordinamento raccolta differenziata nei cassonetti, raccolta porta a porta, ecc. Û organizzazione e coordinamento trasporto RU Û proposizione di azioni ed interventi strutturali ed infrastrutturali per lo smaltimento dei RU Û coordinamento azioni di smaltimento RU Û organizzazione e coordinamento di momenti di raccolta idee, opinioni, criticità, valutazioni, ecc. Û verifica ex -post attività del ciclo
	promuovere il processo di massimizzazione del reinserimento nel ciclo produttivo dei prodotti del trattamento urbano dei rifiuti		
	assumere le logiche ambientali e i requisiti normativi nel processo di smaltimento dei rifiuti inerti o derivati da trattamenti specifici		
	definire campagne informative/educative nel territorio per la commercializzazione dei prodotti del trattamento dei rifiuti urbani		
SVILUPPO RESPONSABILITÀ AMBIENTALE CONDIVISA	definire logiche e modalità comportamentali attive e volontarie di responsabilità ambientale condivisa	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di base delle discipline di riferimento: meccanica applicata, fisica, chimica ◦ tecniche di gestione ed organizzazione aziendale ◦ EMAS (Eco Management and Audit Scheme) 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione seminari tematici interni Û coordinamento azioni di trasferimento educativo e divulgativo ambientale esterno Û programmazione interventi formativo-educativi interni
	trasferire valore e significato della responsabilità condivisa nella strategia di azione ambientale		
	sviluppare azioni educative all'utenza per la diffusione di comportamenti responsabili e corretti		
	definire programmi di formazione, informazione ed educazione su temi ambientali e dello sviluppo sostenibile		
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di rifiuti e inquinamento ambientale ◦ principi di ecologia applicata alla gestione dei rifiuti e all'approccio sostenibile ◦ EMAS (Eco Management and Audit Scheme) 	<ul style="list-style-type: none"> Û impostazione ed elaborazione politiche/strategie ambientali concertate al territorio Û programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari
	identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna		
	orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria		
	applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO ESPERTO NELLA PROGRAMMAZIONE DELLE RISORSE IDRICHE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE IDRICA DEL SUOLO	leggere le caratteristiche del suolo evidenziandone la configurazione idrica e il rischio idrogeologico - piene fluviali, dissesto torrentizio, dinamica corsi d'acqua, trasporto sedimenti, frane, movimenti gravitazionali, subsidenza, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di: idraulica, scienza delle costruzioni, ingegneria dei sistemi, geotecnica, ecc ◦ principi di ingegneria: idrologia, ecologia, fisica dell'ambiente, costruzioni idrauliche, ecc. ◦ metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione dei piani di stralcio Û elaborazione piani di protezione dalle inondazioni Û perimetrazione e mappatura di aree vulnerabili
	prevedere i comportamenti strutturali del suolo sottoposto a sollecitazioni idriche di differente entità		
	definire azioni preventive di difesa del suolo dalle acque e di salvaguardia territoriale da eventi naturali estremi - previsioni, controlli, monitoraggi, destinazione d'uso aree, ecc.		
	applicare interventi di recupero del territorio dal dissesto idrogeologico - sistemazioni corsi d'acqua, pendii e versanti, sorveglianza fluviale, ecc.		
PROGRAMMAZIONE INTERVENTI SULLE RISORSE IDRICHE	delineare forme di utilizzo e trattamento della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse orientate alla salvaguardia qualitativa e quantitativa della stessa ed eco-compatibili con gli equilibri eco-sistemici delle risorse del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale ◦ metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali ◦ tecniche di progettazione sistemi informativi territoriali ◦ principi di: idraulica, scienza delle costruzioni, ingegneria dei sistemi, geotecnica, ecc 	<ul style="list-style-type: none"> Û raccolta di informazioni circa la situazione della risorsa idrica (controllo schemi acquedottistici e sedimentazione nei laghi; monitoraggio interrimento e acque superficiali, ecc.) Û programmazione interventi di riabilitazione degli invasi e delle loro capacità idriche e di riutilizzo dei sedimenti Û elaborazione piani stralcio di bacino Û collaborazione nell'elaborazione del piano regionale di tutela delle acque
	selezionare opere integrate di salvaguardia della risorsa idrica dall'inquinamento - collettamento fognario, trattamento acque reflue, scarico nei copri idrici o nel suolo		
	sostenere lo sviluppo di forme, attività e modalità integrate di intervento sui corpi idrici - prelievamento, derivazione e scolo delle acque, ecc.		
	vagliare opere infrastrutturali idrauliche integrate e ad unitarietà di bacino - schemi acquedottistici, captazioni sorgentizie, acquedotti, impianti idrovori, ecc.- e definirne azioni di controllo		
DIAGNOSI CICLO INTEGRATO DELL'ACQUA	valutare, secondo logiche sostenibili, lo stato degli interventi e delle opere strutturali ed infrastrutturali del ciclo completo dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di: idraulica, scienza delle costruzioni, ingegneria dei sistemi, geotecnica, ecc ◦ ciclo integrato delle acque: la difesa, la tutela e l'utilizzo ◦ tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati ◦ metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali 	<ul style="list-style-type: none"> Û verifica del grado e livello di protezione idrogeologica degli interventi attuati Û elaborazione analisi di monitoraggio e controllo Û programmazione interventi ordinari e straordinari di salvaguardia del territorio e della risorsa idrica
	delineare azioni ordinarie e straordinarie di monitoraggio e controllo degli interventi sulle risorse idriche		
	delineare misure di programmazione preventiva nell'uso, trattamento e valorizzazione della risorsa idrica		
	tradurre i dati derivanti da azioni di monitoraggio e controllo in elementi di programmazione della risorsa idrica		
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e del territorio - piani regolatori, parchi, aree protette	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio ◦ principi di pianificazione energetica ◦ principi di ingegneria: idrologia, ecologia, fisica dell'ambiente, costruzioni idrauliche, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û impostazione ed elaborazione politiche/strategie ambientali concertate al territorio Û programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari
	identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna		
	orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria		
	applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO ESPERTO NELLA PROGRAMMAZIONE DELLE RISORSE AGRO-FORESTALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE AGRO-FORESTALE DEL SUOLO	leggere le caratteristiche del suolo e dei sistemi naturali evidenziandone criticità, condizione e polifunzionalità -desertificazione, dissesto idrogeologico, pascolamento, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi della biologia della conservazione e del recupero ambientale ◦ ciclo integrato della risorsa agro-forestale: la difesa, la tutela e l'utilizzo ◦ metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali 	<ul style="list-style-type: none"> Ü descrizione esigenze del territorio Ü elaborazione dei Piani del Parco Ü analisi delle cause di degrado e lettura dei gradi di dissesto
	prevedere i comportamenti strutturali degli ecosistemi forestali sottoposti a sollecitazioni di differente entità e natura - incendi, alluvioni, frane, ecc.		
	definire azioni preventive di difesa degli ecosistemi forestali da fenomeni di degrado -previsioni, controlli, monitoraggi, destinazione d'uso aree, ecc.		
	applicare interventi di salvaguardia della risorsa agro-forestale e della biodiversità -interventi agronomici, funzione dei boschi, ecc		
PROGRAMMAZIONE INTERVENTI RISORSE AGRO-FORESTALI	delineare forme di utilizzo e trattamento della risorsa agro-forestale orientate alla salvaguardia qualitativa e quantitativa della stessa ed eco-compatibili con gli equilibri eco-sistemici delle risorse del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi della biologia della conservazione e del recupero ambientale ◦ agricoltura eco-compatibile e la selvicoltura naturalistica ◦ tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati ◦ tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale ◦ metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali 	<ul style="list-style-type: none"> Ü programmazione interventi di polifunzionalità degli ecosistemi forestali Ü collaborazione nell'elaborazione del piano di tutela aree protette Ü programmazione interventi ordinari e straordinari di salvaguardia degli eco-sistemi forestali Ü programmazione piani di monitoraggio Ü elaborazione analisi di monitoraggio e controllo
	selezionare opere, forme e modalità integrate di sviluppo forestale in chiave eco-compatibile e sostenerne lo sviluppo		
	delineare azioni ordinarie e straordinarie di bonifica montana e di monitoraggio, controllo, manutenzione degli eco-sistemi agricoli e forestali e tradurne i dati derivati in ulteriori elementi di programmazione		
	applicare disposizioni normative e strumenti di pianificazione territoriale sulla conservazione, prevenzione e valorizzazione della risorsa agro-forestale		
SVILUPPO RISORSA E PATRIMONIO AGRO-FORESTALE	definire sistemi di risparmio energetico e di utilizzazione di fonti rinnovabili nell'eco-sistema agricolo e forestale di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di: ecologia, agraria, scienze forestali, botanica, zoologia, biologia, scienze ambientali, genetica, idraulica, ecc. ◦ tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati ◦ agricoltura eco-compatibile e la selvicoltura naturalistica ◦ tecniche di gestione delle risorse naturali 	<ul style="list-style-type: none"> Ü promozione azioni di ricerca di base ed avanzata Ü elaborazione piani di sviluppo rurale Ü elaborazione strategie commerciali
	identificare azioni di ricerca scientifica, di base ed applicata, nel comparto agro-silvo-forestale-alimentare con attenzione alle piante autoctone, officinali e ai prodotti del sottobosco		
	valutare, secondo logiche sostenibili, la natura di interventi e opere strutturali ed infrastrutturali per la fruizione del patrimonio naturale e forestale e la valorizzazione della filiera agro-alimentare		
	delineare azioni di coordinamento e collocamento sul mercato delle produzioni agro-silvo-forestale-alimentare di qualità, identificando i canali comunicativi e promozionali più efficaci		
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e del territorio – piani regolatori, parchi, aree protette	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio ◦ tecniche di gestione delle risorse naturali ◦ tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale ◦ agricoltura eco-compatibile e la selvicoltura naturalistica 	<ul style="list-style-type: none"> Ü impostazione ed elaborazione politiche/strategie ambientali concertate al territorio Ü programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari
	identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna		
	orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria		
	applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO ESPERTO NELLA PROGRAMMAZIONE DI INTERVENTI FAUNISTICO-AMBIENTALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE AMBIENTALE DEL TERRITORIO	riconoscere le caratteristiche del territorio evidenziandone condizione, polifunzionalità, criticità e potenzialità	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di statistica ◦ cartografia tecnica e catasto ambientale ◦ metodologie e tecniche di campionamento e censimento faunistico ◦ tecniche e strumenti di indagine del territorio e analisi dei dati ◦ principi di zoologia, agraria, ecologia, scienze forestali, scienze ambientali, genetica, veterinaria 	<ul style="list-style-type: none"> Û mappatura del contesto Û elaborazione di dati ambientali, antropici, di utilizzo del suolo, di abbondanza e distribuzione faunistica in rapporto alle caratteristiche del territorio Û definizione bisogni e risorse del territorio
	individuare le aree del territorio da gestire e le aree da sviluppare		
	determinare lo stato di salute del territorio e le cause che lo possono alterare identificando le principali tipologie di minaccia per le popolazioni faunistiche presenti		
	prevedere l'impatto della fauna selvatica sulle colture agricole e sul territorio di competenza		
PROGRAMMAZIONE INTERVENTI FAUNISTICO-AMBIENTALI	applicare le disposizioni normative e gli strumenti di pianificazione territoriale relativi alla gestione faunistica	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di zoologia, agraria, ecologia, scienze forestali, scienze ambientali, genetica, veterinaria ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio ◦ metodologie e tecniche di campionamento e censimento faunistico ◦ tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale ◦ principi e tecniche di gestione faunistica 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di strategie, priorità, obiettivi e linee di intervento Û predisposizione di un programma tecnico, economico-finanziario e temporale di intervento dei lavori da realizzare
	delineare le forme e le modalità di gestione delle specie di maggiore interesse faunistico secondo l'idoneità ambientale, attraverso la modulazione di censimenti, prelievi e programmi di ripopolamento		
	individuare le modalità di gestione degli spazi naturali e seminaturali idonee a garantire il successo del ciclo riproduttivo della fauna selvatica		
	stimare l'impatto dell'intervento sul comportamento ambientale in termini di benefici e criticità		
PIANIFICAZIONE INTERVENTI FAUNISTICO-AMBIENTALI	individuare i soggetti pubblici e privati da attivare e coinvolgere in base a quanto definito nel piano di intervento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di zoologia, agraria, ecologia, scienze forestali, scienze ambientali, genetica, veterinaria ◦ principi e tecniche di gestione faunistica ◦ tecniche di pianificazione dei prelievi ed immissioni venatorie ◦ tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale ◦ cultura d'impresa e gestione delle Risorse Umane 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione dei soggetti che realizzano gli interventi Û coordinamento degli interventi faunistico-ambientali Û monitoraggio sullo stato di avanzamento dei lavori Û valutazione degli esiti tecnici degli interventi
	determinare i piani di lavoro e la distribuzione dei compiti delle risorse umane e delle professionalità impegnate negli interventi faunistico-ambientali		
	definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione degli interventi faunistico-ambientali		
	adottare gli indicatori di costo per la realizzazione degli interventi faunistico-ambientali in relazione ai fondi disponibili		
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e delle relative pianificazioni territoriali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente e territorio ◦ cultura d'impresa e gestione delle Risorse Umane ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 14001 ◦ tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale ◦ principi e tecniche di gestione faunistica 	<ul style="list-style-type: none"> Û collaborazione nella definizione di politiche e strategie concertate Û partecipazione alla programmazione di sistemi di gestione integrata del territorio
	concepire e delineare interventi faunistici ed ambientali in una logica di conciliazione con le politiche produttive agro-forestali		
	orientare l'intervento faunistico-ambientale verso una gestione ordinaria di programmazione integrata ed unitaria		
	applicare un approccio integrato nell'utilizzo, nella tutela e nella valorizzazione delle risorse faunistico-ambientali, considerando le interazioni con le attività antropiche		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE INTERVENTI SUBACQUEI

QUALIFICHE:

OPERATORE TECNICO SUBACQUEO

OPERATORE TECNICO SUBACQUEO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO ATTREZZATURE E APPARECCHIATURE LAVORAZIONI SUBACQUEE	identificare le attrezzature e le apparecchiature da utilizzare per le diverse lavorazioni e le relative regolazioni in funzione della batimetria di intervento e le connesse procedure operative	<ul style="list-style-type: none"> ◦ le attrezzature, i sistemi, le tecniche di immersione ◦ le proprietà dei liquidi e dei gas ◦ il comportamento dei gas e dei corpi solidi ◦ struttura delle imbarcazioni ◦ principi di navigazione ◦ nodi, cime e cordami ◦ principi di igiene ◦ lingua straniera parlata e scritta a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> Û assemblaggio delle attrezzature e apparecchiature per le specifiche lavorazioni Û controllo delle attrezzature e delle apparecchiature Û regolazione delle attrezzature e delle apparecchiature in superficie Û rilevazione di eventuali anomalie Û vestizione ed equipaggiamento dell'operatore
	distinguere la diversa composizione dell'equipaggiamento in funzione degli interventi in subacquea e in superficie da realizzare		
	valutare il corretto funzionamento delle attrezzature e delle apparecchiature		
	riconoscere eventuali anomalie delle attrezzature ed apparecchiature e le irregolarità dell'equipaggiamento		
IMMERSIONE ED EMERSIONE	applicare le principali tecniche di immersione ed emersione per entrare, orientarsi ed uscire dall'acqua o dall'ambiente iperbarico in sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ◦ le attrezzature, i sistemi, le tecniche di immersione ◦ il comportamento della luce e del suono in immersione ◦ principi di fisiologia subacquea ◦ principi di anatomia e fisiologia subacquea ◦ sistemi di immersione/emersione SCUBA ed SSDE ◦ sistemi WET BELL 	<ul style="list-style-type: none"> Û ingresso in acqua Û comunicazione interna ed esterna Û regolazione delle proprie condizioni psico-fisiche in relazione ai mutamenti fisico-climatici Û movimentazione del corpo in immersione ed emersione Û esecuzione di interventi di emergenza Û fuoriuscita dall'acqua o da ambiente iperbarico
	riconoscere il proprio stato psico-fisico in relazione ai fattori esogeni		
	adottare i movimenti adeguati ad agire e spostarsi in acqua e a comunicare con l'esterno		
	valutare i rischi e le anomalie connesse alle azioni di immersione ed emersione		
LAVORAZIONI SUBACQUEE	comprendere e distinguere le differenti tipologie di lavorazione subacquea da realizzare in relazione agli obiettivi d'intervento definiti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di fisiologia subacquea ◦ le tabelle di decompressione ◦ principi di fisica applicata all'attività subacquea ◦ principali tecniche di lavorazione subacquea: taglio, saldatura, costruzione, montaggio, recupero, demolizione documentazione ◦ principali tecniche di rilevazione subacquea ◦ principali attrezzature per le lavorazioni subacquee ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di lavori subacquei 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione di rilevazioni subacquee Û esecuzione di lavorazioni subacquee di costruzione e manutenzione
	riconoscere ed applicare le sequenze operative proprie delle diverse lavorazioni subacquee da attuare		
	applicare tecniche e adottare strumenti in funzione della tipologia di intervento subacqueo da effettuare		
	riconoscere e prevenire i rischi per la propria persona e per l'area di lavoro		
GESTIONE PROCEDURE DI IMMERSIONE E EMERSIONE	recepire le finalità, le funzioni e la natura degli interventi da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ le attrezzature, i sistemi, le tecniche di immersione ◦ il comportamento dei gas e dei corpi solidi ◦ le tabelle di decompressione ◦ sistemi di comunicazione subacquea ◦ principali elementi di primo soccorso ◦ lingua straniera parlata e scritta a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> Û coordinamento delle operazioni di immersione ed emersione Û esecuzione lavorazioni in superficie Û supporto tecnico all'operatore Û esecuzione di un piano d'intervento in caso di emergenza
	individuare interventi correttivi e di regolazione delle operazioni in superficie in relazione alle procedure di immersione ed emersione		
	identificare le modalità di supporto tecnico più adeguate ad assistere l'operatore in immersione		
	definire ed adottare le forme d'intervento più appropriate in caso di emergenze		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI DI CURA E GESTIONE DEGLI ANIMALI

QUALIFICHE:

TECNICO ADDESTRATORE DI CAVALLI

TECNICO ADDESTRATORE DI CAVALLI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CURA E MANUTENZIONE DEL CAVALLO	identificare e riconoscere le patologie più diffuse e comuni nei cavalli (deviazioni angolari, deformazioni dei tendini flessori, epifisite, osteocondrosi, punte o lupini nella dentizione, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di veterinaria ◦ principi di etologia ◦ principi di mascalcia ◦ principali malattie del cavallo e tipologie di cura per l'alimentazione e il mantenimento (in stalla, liberi, scuderizzazione, ecc.) ◦ tecniche di igiene del cavallo ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di trasporto dei cavalli 	<ul style="list-style-type: none"> Û esame della struttura fisica e morfologica del cavallo (muscolatura, articolazioni, ossatura, zoccoli, denti, ecc.) Û predisposizione di un piano per le uscite quotidiane del cavallo all'aperto Û gestione e manutenzione della stalla
	applicare tecniche per l'organizzazione e la programmazione delle uscite quotidiane dei cavalli (nel paddock, al pascolo, ecc.)		
	individuare strumenti e modalità per una corretta gestione della stalla (tipologia di fieno/paglia, pulizia quotidiana e settimanale, ecc.) tenuto conto delle peculiarità della razza e del carattere del cavallo		
	interpretare i segnali di malessere del cavallo al fine di individuare eventuali problemi dello zoccolo e segnandolo al personale competente (maniscalco, veterinario, ecc.)		
RAPPRESENTAZIONE PRESTAZIONI DEL CAVALLO	adottare gli strumenti e i metodi più idonei ad individuare le potenzialità del cavallo	<ul style="list-style-type: none"> ◦ anatomia del cavallo e caratteristiche fisiologiche e morfologiche delle principali razze equine ◦ principi di veterinaria ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di utilizzo del cavallo in ambito turistico, didattico, ludico-sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> Û esame delle attitudini fisiche e psicologiche del cavallo Û realizzazione di esercizi tesi al controllo delle reazioni relative a specifiche richieste/pressioni del cavaliere sul cavallo Û correzione di alcune difformità fisiche attraverso specifici esercizi
	individuare le prevalenti attitudini fisiche specifiche del cavallo		
	rilevare eventuali anomalie morfologiche del cavallo che possano impedire particolari attività fisiche		
	comprendere il grado di affidabilità e docilità del cavallo attivando eventuali azioni di addestramento correttivo		
ADDESTRAMENTO DEL CAVALLO	adottare tecniche di avvicinamento e manipolazione (imprinting, socializzazione con altri cavalli e altri animali, ecc.) del puledro al fine di abituarlo alla presenza dell'uomo e degli altri animali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali tecniche di equitazione (western, inglese, spagnola, ecc.) ◦ principali tecniche di avvicinamento e socializzazione del cavallo ◦ strumenti per l'addestramento del cavallo (capezzone da puledri, longia, frusta, testiera, imboccatura, sella, ecc.) ◦ principali metodi di esercizio per il cavallo (tondino, rettangolo, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Û avvicinamento del puledro con la fattrice Û accompagnamento alla socializzazione del puledro con altri simili, con altri animali e con l'uomo Û vestizione del cavallo (capezza, testiera, sella, ecc.) Û realizzazione di esercitazioni del cavallo attraverso le varie tecniche a terra Û disposizione di ordini attraverso comunicazione gestuale e verbale
	riconoscere la corretta sequenza di azioni e movimenti per la vestizione del puledro (capezza, testiera, sella, ecc.) con particolare attenzione alle risposte dell'animale		
	identificare gli strumenti e i metodi più efficaci alla manipolazione del carattere e della fisicità del cavallo (preparazione a terra: uso della lunghina, frusta, lavoro in tondino, in rettangolo, ecc.)		
	adottare comportamenti finalizzati alla conquista della fiducia del cavallo attivando precisi canali di comunicazione gestuale e verbale		
ALIMENTAZIONE DEL CAVALLO	applicare la combinazione alimentare ottimale garantendo il giusto equilibrio di calcio, fosforo e sali minerali e rispettando le caratteristiche etologiche e i fabbisogni nutritivi dell'animale	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali malattie del cavallo e tipologie di cura per l'alimentazione e il mantenimento (in stalla, liberi, scuderizzazione, ecc.) ◦ principi di veterinaria 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione del programma di alimentazione del cavallo Û ricognizione di eventuali anomalie dovute ad una non corretta alimentazione Û somministrazione di alimenti bevande e prodotti naturali
	definire una differente alimentazione del cavallo in funzione della sua età e delle sue prestazioni valutando la possibilità di integrarla con rimedi di origine naturale (omeopatia, naturopatia, ecc.)		
	individuare eventuali anomalie dovute ad una cattiva alimentazione (colite, epifisite, ecc.)		
	applicare strumenti e sistemi per la programmazione dell'alimentazione del cavallo		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI DI PULIZIA

QUALIFICHE:

OPERATORE DI CURA E PULIZIA DI SPAZI E AMBIENTI

OPERATORE DI CURA E PULIZIA DI SPAZI E AMBIENTI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE SERVIZIO DI CURA E PULIZIA DI SPAZI E AMBIENTI	riconoscere le diverse tipologie di ambienti e spazi recependone le specifiche esigenze e caratteristiche (abitazione privata, luogo di lavoro, strutture alberghiere, spazi commerciali, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e pulizia degli ambienti pubblici e privati Ø principali forme di sporco e allergeni 	<ul style="list-style-type: none"> Ø sopralluogo ambiente Ø esame degli spazi e degli ambienti Ø elaborazione di un piano di intervento
	individuare le componenti essenziali e gli elementi fisici caratterizzanti un ambiente al fine di qualificare e quantificare il servizio di cura e pulizia		
	prefigurare la natura e la tipologia di intervento da realizzare tenendo conto dello stato dell'ambiente e degli obiettivi da raggiungere		
	identificare gli elementi essenziali di un piano di servizio (tempi, risorse, valore, ecc.)		
APPONTAMENTO EQUIPAGGIAMENTO PER LA PULIZIA DI SPAZI E AMBIENTI	riconoscere le principali tipologie di prodotti per la pulizia e l'igiene di spazi e ambienti, individuandone caratteristiche, proprietà e i possibili ambiti di applicazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali prodotti per l'igiene, la pulizia e la manutenzione di ambienti (detergenti, disinfettanti, detersivi, ecc.): caratteristiche chimiche, ambiti di applicazione, ecc. Ø principali strumenti attrezzature e macchinari per la pulizia e igienizzazione degli ambienti Ø principi di chimica dei detergenti 	<ul style="list-style-type: none"> Ø ricognizione prodotti, materiali, attrezzatura Ø lettura della scheda tecnica e della scheda di sicurezza del prodotto Ø selezione prodotti materiali attrezzature Ø approvvigionamento e ripristino prodotti materiali strumenti
	individuare i prodotti più idonei a pulire e igienizzare gli spazi e gli ambienti, ponendo attenzione a quelli a basso impatto ambientale		
	definire le apparecchiature e gli strumenti necessari alla pulizia e all'igiene tenendo conto delle caratteristiche specifiche degli spazi e degli ambienti		
	adottare le procedure di ripristino dell'equipaggiamento e le modalità più adeguate a mantenere in ordine le apparecchiature e gli strumenti d'uso		
PULIZIA DI SPAZI E AMBIENTI	applicare la corretta sequenzialità e le modalità più adeguate a svolgere in sicurezza le operazioni di pulizia tenendo conto delle caratteristiche specifiche del contesto (abitazione privata, luogo di lavoro, strutture alberghiere, spazi commerciali, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali prodotti per l'igiene, la pulizia e la manutenzione di ambienti (detergenti, disinfettanti, detersivi, ecc.): caratteristiche chimiche, ambiti di applicazione, ecc. Ø principali processi e tecniche di pulizia manuale e meccanica di ambienti pubblici e privati (igienizzazione, disinfezione, sanificazione, ecc.) Ø principi e tecniche di smaltimento dei rifiuti Ø principali forme di sporco e allergeni 	<ul style="list-style-type: none"> Ø pulizia di pavimenti, mobili e suppellettili Ø igienizzazione e sanificazione Ø trattamento di superfici Ø riciclo di materiale e smaltimento rifiuti
	adottare tecniche, prodotti e strumenti per la pulizia e l'igiene degli ambienti in base alla tipologia di intervento da realizzare (pulizia ordinaria, straordinaria, approfondita) e allo stato degli ambienti (locali, arredi, attrezzature, ecc.)		
	applicare le tecniche, i prodotti e i macchinari più adeguati allo svolgimento di trattamenti specifici delle superfici (marmo, parquet, moquette, linoleum, ecc.)		
	adottare comportamenti virtuosi per la gestione dei rifiuti e degli scarti prodotti nell'intervento di pulizia		
ALLESTIMENTO DI SPAZI E AMBIENTI	individuare gli spazi e gli oggetti da riordinare, valutando gli elementi da ripristinare (biancheria, sanitari, accessori per la toilette, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di igiene personale Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e pulizia degli ambienti pubblici e privati 	<ul style="list-style-type: none"> Ø ricognizione dei fabbisogni Ø riassetto e messa in ordine di spazi e ambienti Ø ripristino di accessori e elementi di prima necessità Ø realizzazione di interventi di miglioramento del confort
	adottare le procedure e le tecniche di riassetto e ripristino degli spazi e degli ambienti identificando priorità e fabbisogni		
	definire gli elementi di cortesia e gli accessori utili a valorizzare spazi e ambienti		
	valutare il livello di confortevolezza e gradevolezza degli ambienti apportando eventuali migliorie dal punto di vista decorativo e funzionale		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI ESTETICI

QUALIFICHE:

OPERATORE ALLE CURE ESTETICHE

ACCONCIATORE

ESTETISTA

OPERATORE ALLE CURE ESTETICHE

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
ALLESTIMENTO SPAZI E ATTREZZATURE PER I TRATTAMENTI ESTETICI	adottare modalità e procedure igienico-sanitarie per la predisposizione di ambienti ed attrezzature di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali attrezzature e macchinari per i trattamenti estetici e loro funzionamento Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di trattamento estetico ed acconciatura 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione degli spazi di lavoro Û sterilizzazione degli strumenti manuali e disinfezione delle apparecchiature Û ambientazione delle postazioni di lavoro in linea con la tipologia di trattamento Û regolazione delle attrezzature sulla base degli specifici trattamenti
	scegliere accostamenti cromatici, aromi, oggettistica al fine di rendere accoglienti e gradevoli gli ambienti per il trattamento		
	identificare i parametri di funzionamento delle attrezzature da impostare, in base al piano di trattamenti prestabilito		
	rilevare le più frequenti anomalie di funzionamento delle attrezzature individuando modalità di intervento		
ASSISTENZA CLIENTI	individuare e comprendere le esigenze del cliente	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø tipologie di trattamento estetico e di acconciatura Ø tipologie e composizione di prodotti cosmetici e loro proprietà funzionali 	<ul style="list-style-type: none"> Û erogazione di informazioni di prima accoglienza sui servizi offerti: disponibilità, prezzi e tipologia dei trattamenti Û promozione dei prodotti di cosmesi Û servizio al cliente nelle diverse fasi del trattamento
	illustrare funzionamento e servizi della struttura: disponibilità, prezzi e tipologia dei trattamenti		
	consigliare e proporre l'acquisto di prodotti cosmetici in relazione al trattamento proposto		
	preparare il cliente ai trattamenti favorendo le condizioni per una piacevole permanenza nella struttura		
TRATTAMENTO PRELIMINARE PRODOTTI COSMETICI	riconoscere le diverse tipologie di prodotti cosmetici e gli effetti dei principi attivi in essi contenuti	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologie e composizione di prodotti cosmetici e loro proprietà funzionali Ø terminologia tecnica per i processi di trattamento della cute e acconciatura del capello Ø terminologia tecnica per i processi di trattamento e cura della pelle 	<ul style="list-style-type: none"> Û predisposizione all'uso del prodotto cosmetico: dosaggi per l'applicazione, temperature, ecc. Û realizzazione di miscele di prodotti per la colorazione del capello
	identificare i prodotti per lo specifico trattamento predisposto		
	adottare le prescrizioni e raccomandazioni d'uso delle case produttrici di cosmetici		
	stabilire temperature e quantità di prodotto per l'applicazione dello stesso		
TRATTAMENTO ESTETICO ED ACCONCIATURA	riconoscere le principali anomalie della pelle, del capello e della cute	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche della cute e del capello Ø tipologie di trattamento estetico e di acconciatura 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione di trattamenti base del capello: shampoo, applicazione del colore, ecc. Û esecuzione di semplici trattamenti estetici: maschere viso, manicure, depilazione, ecc.
	utilizzare le attrezzature per i diversi trattamenti: vaporizzatore, scaldacera, phon, ecc.		
	applicare le tecniche elementari di trattamento base del capello		
	applicare semplici tecniche di trattamento estetico: maschere viso, depilazione, ecc.		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Û principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Û la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

ACCONCIATORE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI TRICOLOGICA	identificare la struttura anatomica del capello, del cuoio capelluto e della barba	<ul style="list-style-type: none"> Ø la struttura anatomica del capello e della cute Ø le principali problematiche del capello e del cuoio capelluto (caduta dei capelli, forfora, ecc) Ø tipi di melanine ed anomalie di pigmentazione del capello 	<ul style="list-style-type: none"> Û analisi della tipologia e dello stato di salute del capello e del cuoio capelluto Û indagine sulla percentuale canizie Û esecuzione di test di sensibilità allergica Û predisposizione della scheda cliente e definizione della tipologia d'intervento da effettuare
	riconoscere alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto		
	individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello (fragilità, opacità, carenze di melanina, ecc.)		
	definire interventi di ristrutturazione ed estetici rispondenti tanto alle necessità rilevate quanto alle esigenze espresse dal cliente		
TAGLIO CAPELLI	interpretare la specificità stilistica di taglio, adattandola alla morfologia complessiva viso/corpo del cliente	<ul style="list-style-type: none"> Ø strumenti, tecniche e processo del taglio Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura Ø tecniche e strumenti per il trattamento della barba 	<ul style="list-style-type: none"> Û divisione in sezioni della capigliatura Û esecuzione di tagli a mano libera (taglio geometrico, a strati progressivi, ecc.) Û esecuzione di tagli scolpiti a rasoio ed a tondeuse
	identificare volume e lunghezza della capigliatura per la ripartizione in sezioni		
	applicare sequenze operative per la realizzazione di forme base (piena, graduata, a strati uniformi, ecc.)		
	riprodurre forme e linee di taglio per associazione di schemi operativi (taglio geometrico, ecc.)		
TRATTAMENTO CHIMICO- COSMETOLOGICO CAPELLI	individuare anomalie morfologiche del capello da trattare (effetto crespo, secchezza o untuosità, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologia e modalità di applicazione dei prodotti tricologici Ø il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo Ø la scala dei colori e le tecniche di colorazione/decolorazione dei capelli (tecnica del colore pieno, mèches, colpi di sole, ecc.) Ø il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante 	<ul style="list-style-type: none"> Û detersione dei capelli e massaggio drenante per l'ossigenazione del cuoio capelluto Û predisposizione di impacchi, creme e lozioni per la ristrutturazione del capello Û esecuzione della permanente e della contro permanente Û realizzazione di tinture, riflessature, mèches, colpi di sole, ecc.
	scegliere ed applicare prodotti fissativi, tricologici e per la de-ripigmentazione del capello per specificità di capello		
	definire ed applicare prodotti chimici e cosmetici rispettando procedure operative e tempi di posa		
	discernere e prevedere le possibili reazioni del capello sottoposto a cambiamenti di forma e/o colore		
ACCONCIATURA ESTETICA	adottare modalità di ascolto e comunicazione adeguate ad accogliere il cliente, acquisirne e comprenderne le richieste, formulare una proposta stilistica	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) Ø le attrezzature, prodotti e procedure per la messa in piega e l'acconciatura Ø tecniche di applicazione di posticci per l'acconciatura 	<ul style="list-style-type: none"> Û accoglienza clienti e ascolto delle richieste Û messa in piega temporanea (con spazzola e phon, ferri caldi, diffusore, casco, ecc.) Û realizzazione della ondulazione ad acqua (a mano, con bigodini, con la tecnica dei ricci piatti, ecc.) Û brushing e touching dei capelli Û realizzazione di acconciature da giorno, sera e per cerimonia
	valutare il tipo di piega, gli strumenti ed i prodotti fissativi per la messa in piega adeguati alla morfologia del capello e della barba		
	applicare modelli per acconciature raccolte e con intrecci e/o utilizzando: applicazioni, posticci, ecc		
	concepire soluzioni di look uomo/donna personalizzate ed alla moda, integrando le diverse componenti del taglio, della piega e del colore		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

ESTETISTA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI INestetismo CUTANEO ED ANATOMICO	identificare tipi cutanei e stato di senilità della pelle	<ul style="list-style-type: none"> ∅ caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario: epidermide, derma ed ipoderma ∅ la degenerazione del tessuto adiposo e la panniculopatia edema - fibro-sclerotica (in vulgo cellulite) ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ∅ stili alimentari e di vita per il benessere e la salute 	<ul style="list-style-type: none"> Û analisi delle diverse tipologie di pelle Û indagine sulle caratteristiche morfologiche e muscolo-scheletriche del cliente Û definizione del programma di intervento e mantenimento personalizzato
	individuare alterazioni anatomiche ed epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.)		
	interpretare l'origine delle diverse cause dell'inetetismo (alimentare, circolatoria, allergica, infettiva, ecc.)		
	definire interventi volti all'eliminazione e/o attenuazione delle anomalie estetiche rilevate e nonché protettivi della superficie da trattare		
TRATTAMENTO PURIFICANTE ED ESTETICO DELL'INTERA SUPERFICIE DEL CORPO	selezionare prodotti ed apparecchiature per la detersione, l'idratazione e la rigenerazione delle diverse parti corporee	<ul style="list-style-type: none"> ∅ modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici (pinzette, cerette, elettrocoagulatore, vaporizzatore, ecc.) ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione della pulizia del viso e del corpo Û realizzazione di maschere, impacchi e bendaggi, ecc. Û depilazione del viso e del corpo Û esecuzione di manicure/pedicure estetico e ricostruzione ungueale
	adottare tecniche manuali per l'asportazione delle impurità cutanee e per l'applicazione di prodotti riequilibranti		
	applicare sequenze operative per l'epilazione, utilizzando strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici		
	scegliere prodotti cosmetici ed attrezzature per il trattamento estetico di mani e piedi, anche in ragione delle caratteristiche anatomiche		
MASSAGGIO ESTETICO	identificare la morfologia costituzionale del cliente in relazione a: ritenzione idrica, ipotonie muscolari, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecniche manuali di massaggio (sfioramento, frizione, vibrazione, impastamento, digitopressioni, stiramenti, scivolamenti, ecc.) ∅ tecniche strumentali di massaggio (idroterapia, pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc.) ∅ le caratteristiche dell'apparato muscolo-scheletrico, circolatorio e del sistema linfatico 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione di massaggi manuali per finalità estetiche specifiche (modellanti, rassodanti, linfodrenanti, anticellulite, ecc) Û realizzazione di massaggi manuali con finalità di benessere (massaggi rigeneranti, antistress, ecc.) Û esecuzione di massaggi strumentali con finalità estetiche (pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc)
	stabilire ed applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio necessarie per il trattamento estetico		
	differenziare le manovre manuali, calibrandone l'intensità, in ragione di: zona del corpo e problema estetico da trattare		
	applicare e combinare le differenti tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissato		
TRATTAMENTO DERMOCOSMETICO VI SO	concepire la tipologia di maquillage adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto, anche in ragione delle diverse caratteristiche etniche	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Û predisposizione all'uso dei prodotti cosmetici Û realizzazione del trucco da giorno, sera e per cerimonie
	individuare imperfezioni da correggere e caratteristiche espressive da valorizzare, restituendo luminosità ed armonia al volto		
	adattare e suggerire soluzioni estetiche di trucco a risalto della personalità ed a seconda dell'occasione e dell'evento		
	definire accostamenti cromatici, selezionando tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI PER LA TUTELA E LA SICUREZZA DI BENI E PERSONE

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLA SICUREZZA E TUTELA DI BENI E PERSONE

OPERATORE DELLA SICUREZZA E TUTELA DI BENI E PERSONE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI COMPORTAMENTALE	riconoscere e memorizzare gli aspetti peculiari della persona attraverso l'osservazione delle caratteristiche fisiche e comportamentali	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecniche di analisi e rilevazione dei bisogni Ø meccanismi cognitivi relativi ai processi di categorizzazione stereotipo e discriminazione Ø principi di tossicologia Ø principi di sicurezza infortunistica stradale e codice della strada 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricognizione delle caratteristiche fisiche e comportamentali delle persone ü lettura dei segnali di disagio e di bisogno individuale ü mappatura dei bisogni della persona
	identificare, in presenza di circostanze che destano sospetti, le persone che possono presentare particolari stati di alterazione, disagi e bisogni per prevenire rischio pericoli		
	riconoscere i comportamenti delle persone e le dinamiche relazionali/di gruppo rispetto allo specifico contesto		
	adottare tecniche di inquadramento dei fenomeni sociali al fine di identificare potenziali soggetti e situazioni problematiche		
MEDIAZIONE CONFLITTUALE	individuare l'approccio comportamentale più efficace a gestire positivamente una situazione di conflitto, scontro e ostilità	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali espressioni operative nelle lingue straniere più diffuse Ø metodologie e tecniche di mediazione Ø principali tecniche e strumenti di gestione dei conflitti Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø principi e tecniche del lavoro in gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> ü strutturazione registro linguistico per la gestione costruttiva dei conflitti ü erogazione della mediazione comunicativa (ascolto, interpretazione, negoziazione) ü attuazione interventi di dissuasione e di ripristino della normalità ü collaborazione con le forze dell'ordine
	adottare lo stile linguistico più adeguato ad influenzare positivamente il comportamento dei soggetti coinvolti		
	applicare le tecniche di comunicazione, dissuasione e persuasione più adeguate al contesto specifico e più funzionali a moderare le parti coinvolte		
	individuare la soluzione più accettabile e soddisfacente per le parti coinvolte sollecitando anche momenti di chiarimento e confronto		
VIGILANZA BENI OBIETTIVI E AREE TERRITORIALI	riconoscere le aree di presidio di propria competenza attraverso un esame preliminare della zona da sorvegliare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali strumenti tecnologici video e audio utilizzati per la sorveglianza Ø tecniche di osservazione e analisi del contesto e dell'ambiente Ø caratteristiche del mercato privato della sicurezza Ø principi di base di diritto e procedura penale 	<ul style="list-style-type: none"> ü piantonamento di ambienti interni ed esterni e aree critiche ü mappatura dei rischi e pericoli presenti nell'area di intervento ü controllo dispositivi di sicurezza ü segnalazione di malfunzionamenti (manomissioni, usure, guasti) di impianti di sicurezza
	individuare la posizione più funzionale a sorvegliare e controllare un obiettivo e le immediate adiacenze di uno specifico contesto/area		
	applicare le principali tecniche di osservazione per monitorare i punti di accesso e protezione dell'area di presidio, date le condizioni fisiche e strutturali degli spazi e degli ambienti		
	riconoscere e valutare il corretto funzionamento di impianti, strumenti e dispositivi di sorveglianza, protezione e sicurezza		
SVILUPPO AZIONI PRIMO INTERVENTO	identificare, in situazioni problematiche, le tecniche e gli strumenti di difesa, individuali e di gruppo, utili alla salvaguardia e protezione di beni e persone	<ul style="list-style-type: none"> Ø organizzazione e funzionamento degli organi di polizia locale e nazionale e dei rispettivi ambiti di competenza Ø tecniche di osservazione e analisi del contesto e dell'ambiente Ø principi di difesa personale Ø principi di primo soccorso 	<ul style="list-style-type: none"> ü esame delle risorse disponibili fisiche e strumentali ü ricognizione delle priorità di intervento ü realizzazione di manovre per la protezione di beni e persone ü coordinamento con il personale specializzato (forze dell'ordine, vigili del fuoco, ausiliari medici, ecc.)
	riconoscere le principali azioni e comportamenti da adottare negli interventi di primo soccorso al fine di prestare una adeguata relazione d'aiuto e assistenza		
	individuare i soggetti da coinvolgere in funzione delle situazioni specifiche (forze dell'ordine, personale medico, vigili del fuoco)		
	adottare tecniche pratiche di protezione e interposizione ravvicinata e personale contenendo comportamenti non conformi		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI SOCIO-SANITARI

QUALIFICHE:

ANIMATORE SOCIALE

INTERPRETE IN LINGUA ITALIANA DEI SEGNI (LIS)

MEDIATORE INTER-CULTURALE

OPERATORE ALLA POLTRONA ODONTOIATRICA

OPERATORE SOCIO-SANITARIO (OSS)

OPERATORE TERMALE

ANIMATORE SOCIALE

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
FORMULAZIONE INTERVENTI DI PREVENZIONE PRIMARIA	decodificare il contesto sociale attraverso l'osservazione dei vincoli e delle risorse sussistenti	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodologie della ricerca sociale: analisi territoriale, analisi dei dati, la ricerca di intervento, etc. Ø strumenti e tecniche di analisi e rilevazione dei bisogni: colloqui individuali e di gruppo, interviste, questionari Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di servizi socio-sanitari ed assistenziali Ø organizzazione dei servizi socio-assistenziali e delle reti informali di cura 	<ul style="list-style-type: none"> Û ricognizione dei fabbisogni culturali ed educativi dell'utenza e dei servizi offerti Û "mappatura" dei rischi di marginalità e disagio presenti nell'area d'intervento Û ricognizione delle priorità di intervento e messa in rete delle risorse disponibili Û programmazione di interventi ludico-culturali e socio-educativi
	comprendere bisogni ed aspettative del tessuto socio-culturale di riferimento		
	individuare le diverse tipologie di utenza dell'area di intervento		
	identificare il sistema di reti relazionali e strutturali di tipo socio-assistenziale esistente e potenziale		
ANIMAZIONE SOCIALE	stimolare capacità di socializzazione ed emancipazione per ostacolare l'isolamento socio-affettivo	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche evolutive e dinamiche di cambiamento di individui e gruppi Ø strumenti e tecniche di analisi e verifica degli interventi: test, schede di analisi, report, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û divulgazione delle informazioni relative alle attività socio-culturali offerte Û conduzione e coordinamento delle attività di animazione Û verifica e documentazione dei risultati e degli scostamenti Û ricerca, studio ed aggiornamento della funzione di animazione
	tradurre bisogni, manifesti e non, di singoli e gruppi, in azioni di scambio e confronto reciproco		
	individuare ed incoraggiare occasioni di incontro ed integrazione sociale		
	riscontrare il livello di partecipazione e coinvolgimento dei fruitori individuando ulteriori ambiti di intervento		
ANIMAZIONE EDUCATIVA	interpretare dinamiche comportamentali e criticità latenti dell'utente con approccio empatico e maieutico	<ul style="list-style-type: none"> Ø il rapporto individuo-società: processi di marginalizzazione e devianza Ø caratteristiche psicopedagogiche dei diversi modelli familiari Ø principali tecniche di analisi della personalità e della relazione d'aiuto Ø tecniche di comunicazione e relazione con l'utente 	<ul style="list-style-type: none"> Û analisi dei bisogni individuali e di gruppi/utenza Û assistenza educativa orientata al recupero, al sostegno ed al cambiamento Û attuazione di interventi di reinserimento familiare e di stimolo alla partecipazione sociale Û realizzazione di attività psicomotorie di gruppo
	trasmettere modelli comportamentali positivi per contrastare fenomeni di devianza e disadattamento		
	innescare processi di conoscenza e di consapevolezza del sé e di riconoscimento dei propri bisogni e motivazioni		
	stimolare dinamiche di crescita personale attraverso riflessioni ed elaborazione di atteggiamenti e comportamenti		
ANIMAZIONE LUDICO-CULTURALE	sollecitare l'espressività personale attraverso il gioco teatrale, l'improvvisazione e la drammatizzazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di comunicazione e relazione con l'utente Ø tecniche di animazione: teatrale, espressiva, musicale, motoria, ludica Ø tipologie di laboratorio manuale: disegno, pittura, lavori a maglia, cartapesta, creta, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione di attività ricreative: feste, ludoteca, giochi di gruppo Û realizzazione di interventi di animazione teatrale ed espressiva: linguaggio vocale, gestuale, musica, drammatizzazione, ecc. Û predisposizione di laboratori manuali: creta, pittura, disegno, ecc.
	adottare tecniche di comunicazione vocale, gestuale e psicomotoria		
	scegliere modalità d'impiego di canto, danza e strumenti musicali, funzionali agli scopi di animazione prefissati		
	incoraggiare e sostenere lo sviluppo di abilità manuali: disegno, pittura e manipolazione creativa di materiali plastici		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Û principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Û la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

INTERPRETE IN LINGUA ITALIANA DEI SEGNI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI INTERAZIONE COMUNICATIVA	leggere ed interpretare le caratteristiche personali, situazionali e contestuali proprie dell'interazione comunicativa mediata	<ul style="list-style-type: none"> ◦ definizione di sordomutismo: nesso tra mutismi e sordità, cause del mutismo, ecc. ◦ scenari normativi e professionali del mondo dei sordi in Italia ed in Europa 	<ul style="list-style-type: none"> Û analisi contesto/situazione teatro dell'interazione comunicativa Û analisi caratteristiche soggetti comunicativi Û monitoraggio andamento interazione/mediazione comunicativa
	identificare volontà ed obiettivi della relazione comunicativa e cogliere ogni eventuale indicatore di cambiamento		
	valutare il grado di sviluppo delle capacità e dell'attitudine comunicativo - relazionale degli attori coinvolti nell'atto comunicativo		
	valutare l'adeguatezza tecnica, semantica e simbolica della propria mediazione alle esigenze dell'interazione comunicativa		
MEDIAZIONE COMUNICATIVA	tradurre la morfologia dell'interazione comunicativa in un registro linguistico adeguato alla tipologia di intervento nella mediazione comunicativa	<ul style="list-style-type: none"> ◦ i principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc. ◦ principi del linguaggio verbale: la fonetica, la fonologia, gli aspetti non linguistici della comunicazione (ad es. i gesti, le espressioni del volto), ecc. ◦ dattilologia: le lettere dell'alfabeto e loro articolazione dattilologica, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û strutturazione registro linguistico per la mediazione della comunicazione Û erogazione della mediazione comunicativa (ascolto, interpretazione, traslazione cross-culturale) Û attuazione interventi adattativi-migliorativi dello stile della mediazione
	cogliere e riconoscere le esigenze ritmiche dell'interazione comunicativa		
	identificare ed adottare soluzioni operative necessarie a favorire lo sviluppo comunicativo		
	adeguare lo stile dell'intervento di mediazione comunicativa alle variazioni nel comportamento comunicativo-relazionale degli attori		
INTERPRETAZIONE LINGUISTICA	traslare i messaggi dal canale acustico-verbale a quello visivo-gestuale e viceversa, riconoscendo e riproducendo le diverse forme idiomatiche proprie dei due codici comunicativi	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi della comunicazione verbale e non verbale ◦ principi di storia ed origini della Lingua dei Segni Italiana ◦ sintassi, grammatica e lessico della LIS ◦ espressione segnica: la parola-segno ed il suo valore all'interno della frase, dizionario elementare dei segni e loro classificazione, segni-classificatori, ecc. ◦ tecniche e strategie di labiolettura ◦ i principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û traduzione segnica dei messaggi verbali Û traduzione verbale dei messaggi segnici
	decodificare il messaggio in entrata, comprendendo la produzione labiale e segnica dell'emittente, nonché riproducendone esaurientemente contenuti e significato		
	adottare la successione spaziale dei segni in ragione della diversa struttura sintattica e grammaticale della LIS		
	garantire, nella traduzione linguistica, l'invariabilità dell'associazione tra codice linguistico e codice semantico ai fini di una corretta traslazione cross-culturale		
MEDIAZIONE RELAZIONALE	tradurre morfologia e fenomenologia dell'interazione comunicativa in una dimensione relazionale adeguata	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di linguistica generale e di psicolinguistica ◦ l'evoluzione storica e culturale nell'educazione dei sordi ◦ il profilo professionale dell'interprete ed il suo codice deontologico 	<ul style="list-style-type: none"> Û osservazione ed ascolto della dimensione relazionale Û rilevazione indicatori di disagio relazionale Û attuazione interventi strategici di ripristino benessere relazionale
	facilitare lo scambio relazionale al fine di favorire l'espressione/soddisfazione completa del fabbisogno comunicativo		
	identificare e cogliere eventuali impedimenti nella dimensione comunicativo-relazionale		
	adottare atti comunicativi-comportamentali funzionali alla rimozione dei differenti approcci comunicativo-relazionali tra gli attori coinvolti		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

MEDIATORE INTER-CULTURALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ACCOGLIENZA UTENTE STRANIERO	riconoscere caratteristiche e condizioni culturali, personali e professionali dell'utente straniero	<ul style="list-style-type: none"> ◦ cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di immigrazione ◦ principali caratteristiche degli utenti stranieri cui si eroga il servizio: usi e costumi, tradizioni, religione, ecc. ◦ informatica di base 	<ul style="list-style-type: none"> Û rilevazione delle caratteristiche biografiche e socio-culturali dell'utente straniero Û raccolta bisogni espressi utente straniero Û rilevazione dei segnali di disagio e delle necessità individuali non espresse Û re-invio alla rete dei servizi presenti sul territorio
	identificare disagi e bisogni individuali non dichiarati esplicitamente		
	interpretare la domanda dell'utente straniero e la natura dei bisogni tenendo conto delle risorse valorizzabili nei diversi contesti di riferimento		
	tradurre bisogni e risorse proprie dell'individuo in percorsi di orientamento e accompagnamento alla rete dei servizi presenti sul territorio		
ASSISTENZA RELAZIONE UTENTE STRANIERO/SERVIZI	trasferire all'utente straniero gli elementi essenziali per conoscere la realtà sociale, culturale ed organizzativa del paese ospitante	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali caratteristiche degli utenti stranieri cui si eroga il servizio: usi e costumi, tradizioni, religione, ecc. ◦ cultura e lingua italiana parlata e scritta ◦ rete territoriale dei principali servizi pubblici e privati: educativi, socio-sanitari, giudiziari, servizi per il lavoro ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di immigrazione ◦ fenomeni dei processi migratori del territorio di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> Û erogazione di informazioni sulla rete dei servizi territoriali Û supporto all'utente nella gestione di procedure amministrative e regolamenti Û sostegno all'operatore dei servizi nella codifica della domanda espressa Û affiancamento dell'operatore nella fase di presa in carico dell'utente
	individuare le informazioni necessarie all'utente straniero per orientarsi nella rete territoriale dei servizi, evidenziandone tutte le opportunità		
	adottare le modalità più adeguate ad agevolare utente ed operatore nelle operazioni di espletamento di procedure amministrative		
	impostare un'adeguata relazione di aiuto, al fine di consentire all'operatore dei servizi di adottare comportamenti in sintonia con i bisogni e le specificità dell'utente straniero		
MEDIAZIONE LINGUISTICO- CULTURALE	comprendere linguaggio, espressioni culturali e sociali (modi di dire, dialetti, ecc.), comportamenti e significati della comunicazione verbale e non verbale dell'utente straniero	<ul style="list-style-type: none"> ◦ cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta ◦ tecniche di progettazione interventi di mediazione ◦ tecniche di gestione dei conflitti ◦ tecniche di comunicazione e mediazione linguistica e culturale ◦ tecniche e strumenti di base per la gestione delle relazioni inter-culturali 	<ul style="list-style-type: none"> Û ascolto attivo e selezione del registro linguistico Û attivazione della relazione comunicativa Û supporto comunicativo in equipe multi-professionali e nelle situazioni di emergenza Û traduzioni linguistiche (colloqui con gli operatori, comunicazioni telefoniche, documentazioni, ecc.)
	interpretare i codici culturali dei soggetti coinvolti nella relazione (pregiudizi, stereotipi, ecc.) al fine di facilitare lo scambio comunicativo ed evitare l'insorgere di incomprensioni		
	individuare i gap e gli ostacoli linguistico-culturali che impediscono o rendono problematica la relazione comunicativa		
	adottare le tecniche comunicative e le modalità comportamentali più adeguate a gestire le diverse situazioni relazionali		
SVILUPPO INTERVENTI DI INTEGRAZIONE	trasmettere sul territorio modelli comportamentali positivi che favoriscano processi di inclusione sociale e contrastino fenomeni di discriminazione ed emarginazione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ fenomeni dei processi migratori del territorio di riferimento ◦ principali diritti e doveri del cittadino ◦ informatica di base ◦ tecniche di progettazione interventi di mediazione ◦ tecniche e strumenti di base per la gestione delle relazioni inter-culturali 	<ul style="list-style-type: none"> Û attivazione di interventi di sensibilizzazione a sostegno dell'integrazione sociale Û elaborazione e sperimentazione di iniziative e progetti di integrazione sociale Û promozione di incontri informativi nella comunità locale Û coordinamento con gli operatori della rete territoriale per il miglioramento dei servizi
	definire ed incoraggiare occasioni di incontro e scambio tra culture e sistemi valoriali diversi che promuovano l'educazione inter-culturale nella comunità locale		
	identificare progetti e interventi di integrazione in coerenza con le caratteristiche del territorio al fine di contribuire alla diffusione della inter-culturalità		
	adottare le modalità più funzionali a sostenere processi di adeguamento dei servizi rivolti all'utente straniero		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE ALLA POLTRONA ODONTOIATRICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ASSISTENZA PAZIENTE	individuare i bisogni e le aspettative del paziente per assumere comportamenti volti a trasmettere serenità, sicurezza e instaurare un rapporto di fiducia	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ◦ informatica di base ◦ principali tecniche di endodonzia, protesica, pedodonzia, ortodonzia, implantologia, chirurgia e conservativa 	<ul style="list-style-type: none"> Û ascolto richieste paziente Û erogazione informazioni di prima accoglienza e successive Û accoglienza paziente nella fase del pre-trattamento Û accompagnamento paziente al "riunito" Û preparazione paziente al trattamento odontoiatrico
	applicare i protocolli predisposti dall'odontoiatra nel fornire al paziente informazioni utili per affrontare interventi e/o trattamenti		
	tradurre esigenze e bisogni propri del paziente straniero/immigrato in linee di accompagnamento ed assistenza ai trattamenti		
	riconoscere e adottare comportamenti e modalità predefinite finalizzate a creare un ambiente sicuro, accogliente e volto alla soddisfazione del paziente		
APPONTAMENTO SPAZI E STRUMENTAZIONI DI TRATTAMENTO ODONTOIATRICO	applicare metodologie e procedure per la prevenzione delle infezioni e la sterilizzazione di strumenti, attrezzature di lavoro e area operativa	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche e principi di sanificazione e sanitizzazione del punto di cura e di sterilizzazione della strumentazione ◦ principi di merceologia e materiali 	<ul style="list-style-type: none"> Û sanificazione e sanitizzazione Û sterilizzazione strumenti e apparecchiature Û dosaggi, miscele e preparazione materiale, secondo i protocolli odontoiatrici Û organizzazione ambiente di lavoro Û controllo materiali e medicinale
	adottare i principali protocolli di preparazione e composizione dello strumentario e del materiale necessario alle diverse prestazioni ed il successivo riordino degli stessi		
	riconoscere e utilizzare protocolli di sanificazione e sanitizzazione dell'ambiente, raccolta e smaltimento dei rifiuti pericolosi e non dello studio		
	rilevare il livello dei consumi dei materiali e la validità dei medicinali presenti, provvedendo al reintegro se necessario		
ASSISTENZA ALLA POLTRONA	riconoscere i protocolli di assistenza delle diverse prestazioni odontoiatriche (igiene orale endodonzia pedodonzia, conservativa, chirurgia orale, parodontologia, protesica, chirurgia implantare, ortodonzia e radiologia dentale)	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di anatomia e fisiologia generale e dell'apparato stomatognatico ◦ principi di fisica, chimica, biochimica, biologia e microbiologia ◦ principi di citologia e istologia generale e istologia del dente ◦ principi di ergonomia ◦ principali tecniche di endodonzia, protesica, pedodonzia, ortodonzia, implantologia, chirurgia e conservativa 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura cartella clinica del paziente Û preparazione singole prestazioni Û passaggio strumenti di lavoro Û riassetto unità operativa Û segnalazione di situazioni evidenti di malessere fisico
	distinguere, prevenendo la richiesta, gli strumenti di lavoro necessari all'odontoiatra, per il passaggio degli stessi secondo i protocolli ergonomici		
	applicare procedure di affiancamento e di lavoro in equipe (lavoro a quattro o sei mani)		
	interpretare segnali di malessere fisico del paziente (pallore, sudorazione, ecc) e richiamo del personale medico specializzato		
TRATTAMENTO DOCUMENTI CLINICI E AMMINISTRATIVO-CONTABILI	adottare strumenti informativi e pacchetti applicativi per la gestione automatizzata dello studio professionale	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di radiologia e principali riferimenti legislativi e normativi in materia di radioprotezione ◦ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ◦ informatica di base 	<ul style="list-style-type: none"> Û archiviazione radiografie, certificazioni dei dispositivi protesici, cartelle cliniche e panoramiche pazienti, ecc Û erogazione fatture pazienti Û fatturazione e schedulazione fornitori Û archiviazione foto o similari Û organizzazione agenda/appuntamenti Û raccolta e archiviazione autorizzazioni trattamento dati personali e/o sensibili
	individuare le modalità di contatto dei fornitori di materiali, dispositivi medici e attrezzature		
	applicare tecniche di archiviazione, registrazione e aggiornamento di documenti contabili e amministrativi, cartelle cliniche, ecc		
	comprendere ed applicare disposizioni e procedure per il trattamento dei dati sensibili del paziente		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE SOCIO-SANITARIO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROMOZIONE BENESSERE PSICOLOGICO E RELAZIONALE DELLA PERSONA	stimolare le capacità espressive e psico-motorie dell'assistito attraverso attività ludico-ricreative e favorendo il mantenimento delle abilità residue	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche comunicative e relazionali in rapporto alle diverse condizioni di malattia/disagio e dipendenza, con particolare riferimento alle situazioni di demenza ◦ strumenti informativi per la registrazione e/o trasmissione di dati ◦ principali tecniche di animazione individuale e di gruppo ◦ principali tipologie di utenza e problematiche di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione di attività ludico-ricreative Û attuazione di interventi di stimolo alla partecipazione sociale Û sostegno e compagnia all'assistito Û assistenza informativa sullo stato di salute psico-fisica dell'assistito alla famiglia e ai servizi
	impostare l'adeguata relazione di aiuto, adottando comportamenti in sintonia con i bisogni psicologici e relazionali dell'assistito, compreso il sostegno affettivo ed emotivo		
	sostenere processi di socializzazione ed integrazione favorendo la partecipazione attiva ad iniziative in ambito residenziale e non		
	incoraggiare il mantenimento ed il recupero dei rapporti parentali ed amicali		
ADATTAMENTO DOMESTICO- AMBIENTALE	rilevare esigenze di allestimento e di riordino degli ambienti di vita e cura dell'assistito, individuando soluzioni volte ad assicurarne l'adeguatezza, la funzionalità e la personalizzazione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche e procedure per la sterilizzazione e decontaminazione degli strumentari e dei presidi sanitari ◦ principali riferimenti legislativi e normativi per l'attività di cura e di assistenza 	<ul style="list-style-type: none"> Û riordino e pulizia degli ambienti di vita e di cura dell'assistito Û prevenzione/riduzione dei fattori di rischio Û disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione degli strumentari e dei presidi sanitari
	applicare le procedure di sanificazione e disinfezione dell'ambiente di vita e di cura dell'utente		
	applicare protocolli e procedure per la disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione degli strumentari e dei presidi sanitari		
	adottare comportamenti idonei alla prevenzione/ riduzione del rischio professionale, ambientale e degli utenti		
ASSISTENZA ALLA SALUTE DELLA PERSONA	comprendere ed applicare le indicazioni definite dal personale preposto circa l'utilizzo di semplici apparecchi medicali e per l'aiuto all'assunzione dei farmaci	<ul style="list-style-type: none"> ◦ strumenti informativi per la registrazione e/o trasmissione di dati ◦ tecniche e protocolli di intervento e di primo soccorso ◦ principali protocolli e piani di assistenza anche individualizzati e loro utilizzo ◦ caratteristiche e sintomi rilevanti delle principali patologie fisiche e neurologiche 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione di misure non invasive di primo soccorso Û attuazione di procedure e di semplici prestazioni di carattere sanitario Û rilevazione e segnalazione di dati ed informazioni significative sullo stato di salute dell'assistito Û raccolta, stoccaggio e trasporto di rifiuti e materiale biologico e sanitario
	riconoscere i parametri vitali dell'assistito e percepirne le comuni alterazioni: pallore, sudorazione, ecc.		
	adottare le procedure ed i protocolli previsti per la raccolta e lo stoccaggio dei rifiuti, il trasporto del materiale biologico, sanitario e dei campioni per gli esami diagnostici		
	applicare, secondo i protocolli definiti, tecniche di esecuzione di semplici medicazioni od altre minime prestazioni di carattere sanitario		
CURA BI SOGNI PRIMARI DELLA PERSONA	supportare e agevolare l'utente nell'espletamento delle funzioni primarie, igiene personale, vestizione, mobilità e assunzione dei cibi, in relazione ai diversi gradi di inabilità e di non-autosufficienza	<ul style="list-style-type: none"> ◦ strumenti e tecniche per l'alzata, il trasferimento, la deambulazione ◦ strumenti e tecniche per l'igiene personale e la vestizione ◦ strumenti e tecniche per l'assistenza nell'assunzione dei cibi ◦ principi della dietoterapia ed igiene degli alimenti ◦ procedure igienico-sanitarie per la composizione e il trasporto della persona in caso di decesso 	<ul style="list-style-type: none"> Û assistenza in igiene, funzioni fisiologiche e vestizione dell'utente Û supporto alla mobilità dell'utente: alzata, mobilizzazione, trasporto e/o deambulazione, accesso ai servizi Û predisposizione e supporto all'assunzione dei cibi Û prevenzione danni da immobilizzazione ed allettamento
	applicare tecniche per la corretta mobilizzazione e per il mantenimento delle capacità motorie dell'utente nell'espletamento delle funzioni primarie		
	adottare misure e pratiche adeguate per l'assunzione di posture corrette e per la prevenzione di sindromi da immobilizzazione e da allettamento		
	riconoscere le specifiche dietoterapiche per la preparazione dei cibi		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE TERMALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ASSISTENZA CLIENTE TERMALE	identificare i bisogni e le aspettative dell'utente e tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di anatomia e fisiologia ◦ metodiche del benessere termale ◦ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Û ascolto richieste cliente Û erogazione informazioni di prima accoglienza e successive Û accoglienza cliente termale nella fase del pre-trattamento Û accompagnamento cliente ai trattamenti termali Û controllo cliente in trattamento Û attuazione interventi di primo soccorso
	tradurre bisogni, richieste e aspettative del cliente termale in elementi conoscitivi/formulazioni per l'accesso, la fruizione e/o l'accompagnamento alla fruizione dei servizi termali		
	rilevare eventuali effetti collaterali nel corso della somministrazione del trattamento -reazioni, resistenze, contrasti, arrossamenti, ecc.		
	adottare, in caso di bisogno, tecniche di primo soccorso e richiamo del personale medico specializzato		
APPONTAMENTO SPAZI E STRUMENTAZIONI DI TRATTAMENTO TERMALE	adottare modalità e procedure igienico-sanitarie predefinite per la predisposizione, la manutenzione, la disinfezione e/o la sterilizzazione degli ambienti e degli strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali attrezzature e macchinari per i trattamenti termali e loro funzionamento ◦ metodiche di somministrazione dei mezzi termali 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione del processo di sanificazione Û sterilizzazione strumenti e apparecchiature Û attivazione/disattivazione strumenti ed apparecchiature Û regolazione parametri di funzionamento strumentazioni e apparecchiature (tempo, temperatura, ecc) e attrezzaggio Û organizzazione ambienti di lavoro
	individuare, in relazione alle esigenze dei clienti e secondo le direttive impartite, soluzioni che assicurano ambienti di cura/trattamento e strumentazioni funzionali		
	rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo al reintegro se necessario		
	identificare le più frequenti anomalie di funzionamento delle attrezzature adottando modalità predefinite di intervento		
COMPOSIZIONE MEZZI DI CURA TERMALI	prevedere i comportamenti singoli e associati dei mezzi di cura termali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di idrologia e crenoterapia ◦ classificazione delle acque minerali e dei peloidi (fanghi) e loro proprietà 	<ul style="list-style-type: none"> Û titolazione acque termali secondo prescrizione medica Û dosaggi e preparazione materiale naturale termale
	riconoscere le diverse tipologie dei mezzi di cura termali, gli effetti dei principi attivi in essi contenuti e di identificarli per lo specifico trattamento prescritto dal medico delle terme		
	applicare interventi di regolazione della combinazione ottimale dei mezzi di cura termali da somministrare		
	adottare le prescrizioni e le specifiche raccomandazioni in uso nei diversi ambienti termali		
TRATTAMENTO TERMALE DELLA PERSONA	leggere e decodificare correttamente il dettaglio delle prescrizioni mediche indicato sulle cartelle/schede cliniche dei clienti -tipologia di trattamento, modalità e tempi della somministrazione, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ applicazione delle cure inalatorie in ambito termale ◦ tipologie di trattamenti termali ◦ i mezzi di cura termali: le acque minerali, i fanghi, le grotte ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia, per l'attività sanitaria e termale 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura cartella clinica cliente Û preparazione cliente al trattamento termale Û inalazioni, nebulizzazioni/polverizzazioni, percorsi vascolari, applicazioni
	identificare le parti da trattare secondo una lettura anatomica del corpo umano, ponendo la persona nella disposizione psicofisica ottimale		
	applicare tecniche e procedure adeguate relative alle diverse tipologie di trattamento termale		
	adottare materiali, strumenti, attrezzature ed impianti funzionali alla corretta somministrazione dei trattamenti termali secondo le prescrizioni mediche		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

GESTIONE PROCESSI, PROGETTI E STRUTTURE

QUALIFICHE:

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE AZIENDALE

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DI SERVIZI

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DI PROGETTI

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE AZIENDALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
GESTIONE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE	riconoscere le specificità dei prodotti e delle tecnologie al fine di valutarne le potenzialità rispetto al sistema di riferimento interno ed esterno	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ∅ principali tecniche e strumenti di programmazione e controllo della produzione ∅ funzione e caratteristiche dei sistemi di pianificazione e controllo di gestione 	<ul style="list-style-type: none"> ∩ analisi del programma di produzione ∩ mappatura del processo di realizzazione dei prodotti ∩ monitoraggio e controllo dei lavori e delle commesse
	comprendere le caratteristiche dei principali modelli di gestione della produzione e degli strumenti di pianificazione e programmazione delle attività produttive		
	acquisire gli elementi necessari a verificare la programmazione delle attività produttive al fine di valutarne efficienza ed efficacia		
	valutare soluzioni di innovazione di prodotto e di processo tenendo conto delle analisi tecniche disponibili		
GESTIONE ATTIVITÀ DI ACQUISTO BENI /SERVIZI	comprendere le procedure e le modalità di amministrazione e gestione degli approvvigionamenti	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali tipologie contrattuali e normative relative alle transazioni commerciali ∅ tecniche e strategie di comunicazione e negoziazione 	<ul style="list-style-type: none"> ∩ analisi del sistema di gestione degli approvvigionamenti ∩ verifica del fabbisogno di beni/servizi ∩ ricerca e analisi delle fonti di approvvigionamento ∩ negoziazione delle condizioni di fornitura
	valutare le caratteristiche del sistema di approvvigionamento nel suo complesso al fine di identificarne criticità e diseconomie		
	individuare le fonti di approvvigionamento più adeguate al fabbisogno di beni e servizi rilevato		
	adottare le tecniche di negoziazione più efficaci a contrattare le condizioni di fornitura		
GESTIONE ATTIVITÀ COMMERCIALI	riconoscere il mercato di riferimento e identificare le caratteristiche dei clienti target	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali tipologie contrattuali e normative relative alle transazioni commerciali ∅ tecniche e strategie di comunicazione e negoziazione ∅ principi di marketing ∅ tecniche di vendita e analisi di mercato 	<ul style="list-style-type: none"> ∩ analisi di mercato ∩ mappatura del target clienti ∩ elaborazione di un piano di marketing ∩ verifica del piano e delle strategie commerciali
	individuare i fattori critici e i punti di forza dell'impresa in relazione agli scenari, alle opportunità e alle tendenze di mercato		
	prefigurare un piano di marketing in termini di obiettivi, strumenti, azioni, costi e tempi		
	valutare l'adeguatezza delle strategie commerciali in coerenza con le tendenze di mercato, le potenziali aree di sviluppo, il target clienti		
GESTIONE INTEGRATA RISORSE	individuare le risorse tecniche, strutturali e professionali necessarie al funzionamento dell'organizzazione in coerenza con gli obiettivi strategici definiti	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ∅ principali tecniche di gestione del personale ∅ principali riferimenti legislativi e normativi civilistici e fiscali ∅ principali forme di impresa e relativi organi sociali ∅ funzione e caratteristiche dei sistemi di pianificazione e controllo di gestione 	<ul style="list-style-type: none"> ∩ rilevazione delle risorse tecniche, strutturali e professionali ∩ organizzazione del lavoro ∩ presidio dei processi amministrativo-contabili ∩ supervisione del bilancio aziendale
	definire le modalità più efficaci per l'organizzazione del lavoro (strutture, ruoli, flussi informativi, ecc.) e per la gestione del personale		
	comprendere i principali flussi amministrativo-contabili e le procedure per la formulazione del budget		
	riconoscere gli strumenti e le procedure da utilizzare per l'elaborazione del bilancio aziendale		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DI SERVIZI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE SERVIZI	definire le caratteristiche distintive dei servizi core, stabilendone le peculiarità, il livello di qualità erogata e il target del cliente/utente	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di project management ∅ principi di marketing ∅ principi di amministrazione e gestione d'impresa ∅ principali tecniche di budgeting ∅ principali tecniche e strumenti di pianificazione e controllo delle attività 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ ricognizione e analisi delle caratteristiche dei servizi core ∅ elaborazione delle componenti costitutive l'offerta complessiva ∅ formulazione dell'offerta di servizi: tipologia, caratteristiche e qualità
	identificare le modalità e le azioni necessarie a differenziare e caratterizzare la gamma dei servizi, la varietà delle prestazioni, la diversificazione geografica e per target		
	determinare gli strumenti di pianificazione, riprogrammazione e controllo dei servizi erogati, i parametri di prestazione previsti e i risultati attesi		
	prefigurare le attività complementari e di supporto ai servizi core funzionali al funzionamento delle attività principali e al soddisfacimento della domanda		
ORGANIZZAZIONE SERVIZI	prefigurare le risorse strutturali, professionali ed economiche necessarie all'erogazione del servizio e funzionali al raggiungimento degli obiettivi strategici definiti	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ∅ principi di amministrazione e gestione d'impresa ∅ principali tecniche e strumenti di pianificazione e controllo delle attività ∅ tecniche di coordinamento e organizzazione del lavoro ∅ principali tecniche di gestione delle risorse umane 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ rilevazione delle risorse strutturali, professionali ed economiche necessarie ∅ attivazione di sistemi di front e back office ∅ monitoraggio e controllo del processo di erogazione del servizio ∅ elaborazione procedure di gestione dei disservizi e dei reclami
	definire il processo di erogazione dei servizi, le componenti organizzative e professionali di contatto direttamente visibili al cliente/utente (front office), le risorse operative e strumentali, tenendo presente il peso che queste ricoprono nella percezione e valutazione del cliente		
	determinare le caratteristiche tecniche principali e le prestazioni interne che si intendono fornire (technical core e back office) in coerenza con gli standard di qualità previsti		
	prevedere modalità e procedure per la gestione dei disservizi e dei reclami in una logica di risoluzione dei problemi segnalati dal cliente		
POSIZIONAMENTO SERVIZI NEL SISTEMA DI RIFERIMENTO	identificare il mercato/sistema di riferimento in cui collocare e consolidare l'offerta di servizi esaminando le caratteristiche dei soggetti che influenzano lo scenario competitivo	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di pianificazione strategica ed operativa ∅ principi di marketing ∅ principali tecniche di benchmarking 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ mappatura del mercato e del sistema di riferimento ∅ esame delle caratteristiche dei competitor ∅ ricognizione della domanda espressa dal sistema di riferimento ∅ stima degli scenari futuri e prospettive di sviluppo
	interpretare le dinamiche evolutive e le tendenze del mercato/sistema di riferimento		
	intercettare esigenze e fabbisogni emergenti prefigurando modelli di servizio innovativi coerenti con l'immagine che si vuole trasmettere		
	individuare nuove e potenziali fasce di mercato al fine di valutare opportunità di sviluppo e riposizionamento		
CURA E GESTIONE CLIENTE	riconoscere le caratteristiche del cliente e comprenderne bisogni, preferenze, desideri, aspettative	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ∅ tecniche e metodi di customer relationship management ∅ principi di customer satisfaction ∅ principi di customer care 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ esame caratteristiche, bisogni, aspettative del cliente ∅ codifica dei desideri e delle attese ∅ acquisizione di informazioni sulla valutazione del servizio da parte del cliente ∅ elaborazioni di proposte e azioni di miglioramento
	prevedere le necessità del cliente al fine di identificare le azioni più funzionali a trasmettere attenzione alla sua identità e intervenire laddove le necessità siano soddisfabili		
	cogliere e interpretare le indicazioni e le valutazioni del cliente al fine di migliorare costantemente il servizio e soddisfare al meglio le aspettative		
	definire azioni mirate a garantire conformità tra le aspettative del cliente circa il servizio (qualità attesa), il servizio reso (prestazione e qualità erogata) e il servizio percepito dal cliente (qualità percepita)		

Le conoscenze:

- ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DI PROGETTI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE POTENZIALITÀ INTERVENTO	individuare bisogni, elementi di scenario e tendenze presenti sul territorio e nel contesto di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali canali e fonti di finanziamento ∅ strumenti e tecniche di gestione di un budget ∅ analisi SWOT 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ ricognizione fabbisogni del territorio ed elementi di contesto ∅ raccolta di informazioni sulle fonti di finanziamento ∅ mappatura soggetti ed organizzazioni attive sul territorio ∅ esame della situazione economica, di mercato e sociale dell'area di intervento
	assumere le caratteristiche del contesto (economiche, di mercato, politiche e sociali) identificando opportunità, vincoli e canali di finanziamento		
	valutare l'affidabilità e le potenzialità di eventuali partner e delle strutture coinvolte/da coinvolgere		
	prefigurare un quadro complessivo relativo al contesto, alla tipologia di intervento da realizzare ed alle sue finalità		
PROGETTAZIONE INTERVENTO	identificare i partner, i gruppi di interesse ed i collaboratori rilevanti ai fini dell'intervento prefigurato	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di psicologia dei gruppi sociali ∅ strumenti e tecniche di gestione di un budget ∅ metodologie di progettazione e implementazione di progetti 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ elaborazione delle finalità e degli obiettivi dell'intervento ∅ ricerca partner e collaboratori ∅ compilazione di un piano economico e di spesa ∅ redazione degli elementi costitutivi dell'intervento
	tradurre i fabbisogni rilevati in ipotesi progettuali tenendo conto dei destinatari e dei partner di progetto		
	definire gli elementi costitutivi dell'intervento (finalità, metodologie, strumenti, destinatari/beneficiari, tempi e costi, ecc.)		
	individuare i criteri e gli strumenti necessari a valutare l'efficacia e l'impatto dell'intervento		
SVILUPPO PROGETTO	identificare le reti di attori, collaboratori e partner da coinvolgere nelle diverse fasi dell'intervento	<ul style="list-style-type: none"> ∅ fasi, sviluppo e struttura di progetto ∅ principi di psicologia dei gruppi sociali ∅ strumenti e tecniche di gestione di un budget ∅ principali strumenti e tecniche di contabilità e rendiconto ∅ metodologie di progettazione e implementazione di progetti ∅ tecniche di monitoraggio di progetto ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ∅ tecniche di gestione dei gruppi 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ attivazione di reti, partnership e canali comunicativi ∅ elaborazione del programma di lavoro ∅ implementazione dell'intervento
	valutare i tempi e le modalità di realizzazione dell'intervento in base ai vincoli di natura economica ed organizzativa		
	selezionare azioni, strumenti organizzativi e di controllo, modalità operative e gestionali, funzionali a garantire un ottimale svolgimento dell'intervento		
	adottare comportamenti e approcci che favoriscano sinergie fra singoli e gruppi anche appartenenti ad organizzazioni e realtà diverse		
GESTIONE PROGETTO	adeguare le azioni previste in relazione a imprevisti e criticità o esigenze segnalate da partner, destinatari o collaboratori	<ul style="list-style-type: none"> ∅ project management ∅ lingua inglese parlata e scritta a livello elementare ∅ principali strumenti e tecniche di contabilità e rendiconto ∅ tecniche e metodi di coordinamento e controllo di progetti complessi ∅ tecniche di monitoraggio di progetto ∅ tecniche di analisi e di valutazione dell'impatto dei progetti ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ governo e monitoraggio delle azioni intraprese ∅ riprogettazione intervento in itinere ∅ coordinamento di partner e collaboratori ∅ verifica e valutazione dei costi e dei tempi di implementazione
	identificare i canali comunicativi più efficaci rispetto al messaggio ed ai destinatari da raggiungere		
	individuare gli elementi utili ad assicurare il buon andamento dell'intervento		
	adottare categorie valutative dell'intervento rispetto alla coerenza/adequazione degli strumenti adottati, agli orientamenti assunti ed alle finalità perseguite		

Le conoscenze:

- ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

INSTALLAZIONE COMPONENTI E IMPIANTI ELETTRICI E TERMO- IDRAULICI

QUALIFICHE:

OPERATORE IMPIANTI ELETTRICI

OPERATORE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI

TECNICO NEI SISTEMI DOMOTICI

TECNICO NELL'INTEGRAZIONE DI SISTEMI AIDC

OPERATORE IMPIANTI ELETTRICI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IMPOSTAZIONE PIANI DI INSTALLAZIONE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI	interpretare il disegno tecnico/schema costruttivo di un impianto elettrico civile o industriale	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di disegno elettrico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione Ø la componentistica elettrica: componentistica modulare e scatolata per quadri elettrici Ø i principali strumenti e attrezzi di lavoro e modalità di utilizzo Ø materiali del settore e loro caratteristiche 	<ul style="list-style-type: none"> Ø stesura di un piano di lavoro comprensivo di tempi e costi
	comprendere cataloghi di componentistica elettrica/elettromeccanica per approntare l'elenco dei materiali di lavorazione		
	individuare i materiali, i componenti, gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire		
	identificare tempi e costi di realizzazione in rapporto alle tipologie di intervento da effettuare		
INSTALLAZIONE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI	interpretare dati elettrici e non elettrici funzionali alle lavorazioni	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di impianti per uso civile ed industriale Ø principi di elettrotecnica e tecnologia degli impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza Ø schemi elettronici per ausiliari civili: antenne, videocitofono, impianto antifurto, piccola telefonia, ecc. Ø principali tecniche di calcolo per l'installazione e il cablaggio di impianti elettrici: calcolo di un circuito, della potenza, dell'energia 	<ul style="list-style-type: none"> Ø cablaggio Ø montaggio e installazione sistemi elettrici
	applicare tecniche di montaggio e cablaggio di semplici circuiti elettrici: tiro e posa dei cavi e delle apparecchiature		
	adottare procedure per la predisposizione dei sistemi di distribuzione, consumo, segnalazione ed intercomunicazione		
	comprendere le specifiche istruzioni per la predisposizione dei quadri elettrici ed apparecchiature di tipo elettromeccanico su sistemi automatizzati controllati anche da P.L.C.		
CONTROLLO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI	individuare e adottare le principali tecniche di collaudo degli impianti installati, individuando e revisionando eventuali anomalie	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di elettrotecnica e tecnologia degli impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza Ø dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione Ø informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica 	<ul style="list-style-type: none"> Ø collaudo dell'impianto Ø rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie Ø verifica standard di conformità
	identificare strumenti per la riparazione di eventuali anomalie di funzionamento		
	valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e di sicurezza: messa a terra, parafulmine, ecc.		
	tradurre gli interventi effettuati in dati ed informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto		
MANUTENZIONE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI	interpretare informazioni relative a malfunzionamenti per elaborare ipotesi di soluzione	<ul style="list-style-type: none"> Ø informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø ricerca di guasti e anomalie dell'impianto Ø sostituzione di componenti difettosi
	adottare semplici tecniche di intervento in base all'avaria riscontrata e al tipo di impianto		
	individuare e adottare strumenti per la verifica del corretto funzionamento degli impianti		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IMPOSTAZIONE PIANI DI INSTALLAZIONE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI	comprendere i cataloghi di componentistica termo-idraulica per approntare l'elenco dei materiali di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine Ø principi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termo-idraulici e idro-sanitari, ecc. Ø gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termo-idraulici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø stesura di un piano di lavoro comprensivo di tempi e costi
	interpretare il disegno tecnico/schema costruttivo di un impianto termo-idraulico		
	individuare i materiali, i componenti e gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire		
	identificare tempi e costi di lavorazione in rapporto alle tipologie di intervento da effettuare		
INSTALLAZIONE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI	tradurre schemi e disegni tecnici in sistemi di distribuzione dei fluidi	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di impianti termo-idraulici e idro-sanitari e loro componenti Ø le unità di montaggio, misura e collaudo Ø tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie Ø tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø posatura tubature Ø montaggio di semplici apparecchiature termo-idrauliche e idro-sanitarie
	applicare le tecniche di montaggio di semplici apparecchiature termiche (generatori di calore, impianti di climatizzazione, impianti gas e apparecchi utilizzatori) e idro-sanitarie (apparecchi sanitari, rubinetteria)		
	applicare e combinare tecniche per la saldatura e per la realizzazione di giunti smontabili, per il montaggio di collettori, ecc.		
CONTROLLO IMPIANTI TERMO-IDRAULICI	individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo degli impianti installati, individuando e revisionando eventuali anomalie	<ul style="list-style-type: none"> Ø impiantistica meccanica, termo-idraulica, oleodinamica Ø principi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø collaudo degli impianti installati Ø rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie Ø verifica degli standard di conformità
	identificare strumenti per la rimozione di eventuali anomalie di funzionamento		
	valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza degli impianti		
	tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto		
MANUTENZIONE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI	interpretare informazioni relative a malfunzionamenti di impianti termici e idro-sanitari per elaborare ipotesi di soluzione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di impianti termo-idraulici e idro-sanitari e loro componenti Ø sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø ricerca di guasti e anomalie sull'impianto Ø sostituzione dei componenti difettosi Ø esecuzione test e manutenzioni periodiche
	individuare i componenti dell'impianto giudicati difettosi o mal funzionanti		
	adottare tecniche per la manutenzione e la verifica periodica dell'impianto termico necessarie al rilascio della corretta documentazione		
	identificare metodi e strumentazione per la verifica del corretto funzionamento degli impianti		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO NEI SISTEMI DOMOTICI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFORMAZIONE SCENARIO DOMOTICO	comprendere esigenze e fabbisogno del committente e riconoscere le caratteristiche strutturali dell'ambiente oggetto dell'intervento	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione Ø terminologia tecnica in ambito domotico Ø principi di elettronica, elettrotecnica, termodinamica Ø principi di impiantistica civile e industriale Ø principi di componentistica domotica 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricognizione delle esigenze del committente ü osservazione delle caratteristiche strutturali dell'ambiente (ad es. stato dell'immobile, impianti preesistenti) ü trasmissione di informazioni al committente (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.) ü elaborazione scenari domotici personalizzati
	trasmettere le informazioni più appropriate a supportare il committente nella scelte (sicurezza attiva, controllo microclimatico, energia e illuminazione, apparecchiature elettrodomestiche, telecomunicazioni, ecc.) e ad orientarlo nelle proprie valutazioni		
	identificare possibili soluzioni tecniche tenendo conto delle esigenze espresse dal committente e della destinazione d'uso		
	prefigurare un'ipotesi di scenario domotico prospettando soluzioni modulari, flessibili, espandibili e personalizzate		
CONFIGURAZIONE SISTEMA DOMOTICO	individuare gli elementi tecnologici e strutturali e le risorse disponibili necessari alla progettazione e realizzazione del sistema domotico valutando le caratteristiche dell'ambiente e le problematiche relative all'integrazione di impianti e dispositivi preesistenti	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione Ø principi di informatica applicata Ø principali tipologie e tecniche di disegno tecnico Ø principi di componentistica domotica Ø tecnologie di controllo (sicurezza, riscaldamento, raffreddamento, illuminazione) Ø tipologie di cablaggio (centralina, bus wireless, powerline, mista) 	<ul style="list-style-type: none"> ü scelta della soluzione e del sistema di integrazione ü elaborazione delle funzionalità del sistema domotico ü definizione del fabbisogno e studio di fattibilità ü realizzazione del progetto grafico del sistema domotico
	identificare le tecnologie, i software e i dispositivi più idonei all'implementazione del sistema domotico tenendo conto del tipo di cablaggio, delle funzionalità del sistema, delle possibili future espansioni, dei costi		
	definire il sistema domotico nelle sue componenti e specifiche tecniche essenziali determinando applicativi tecnologici, tempi, costi e risorse necessarie		
	valutare la funzionalità del sistema progettato anticipando le possibili migliorie, modifiche o adattamenti anche in funzione degli utilizzi previsti (risparmio energetico, assistenza alle persone, sicurezza, comfort, ecc.)		
INSTALLAZIONE SISTEMA DOMOTICO	delineare soluzioni tecniche che rendano compatibili le applicazioni dei vari sottosistemi e/o sistemi energetici già esistenti	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di componentistica domotica Ø tipologie di cablaggio (centralina, bus, wireless, powerline, mista) Ø tecniche di diagnostica e rilevazione guasti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici 	<ul style="list-style-type: none"> ü controllo delle operazioni di installazione del sistema domotico ü integrazione di tecnologie e impianti tradizionali ü cablaggio, montaggio e prova delle ripartizioni ü verifica e collaudo del sistema domotico
	valutare il corretto svolgimento delle operazioni di installazione attraverso il presidio dei lavori		
	applicare le tecniche necessarie allo svolgimento delle operazioni di cablaggio, montaggio e trasmissione del sistema domotico in relazione alla tipologia di struttura		
	adottare le principali tecniche di collaudo del sistema domotico installato, individuando e revisionando eventuali anomalie		
GESTIONE SISTEMA DOMOTICO	applicare le tecniche necessarie alla manutenzione periodica e alla riprogrammazione del sistema domotico	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione Ø tecniche di diagnostica e rilevazione guasti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici Ø lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> ü manutenzione e regolazione periodica sistema domotico ü verifica conformità standard di sicurezza ü controllo efficienza energetica ü elaborazione di documentazione secondo la normativa di legge
	individuare soluzioni efficaci per eventuali modifiche e/o adattamenti del sistema domotico		
	valutare le performance del sistema domotico al fine di ridurre gli sprechi e ottimizzare i consumi energetici		
	tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità del sistema domotico nel rispetto della normativa di legge		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO NELL'INTEGRAZIONE DI SISTEMI AIDC

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI DEL CONTESTO DI INTERVENTO	rilevare la modalità organizzativa che il cliente ha stabilito per l'oggetto e/o il processo distributivo da monitorare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali elementi di organizzazione aziendale Ø principali elementi di logistica industriale (organizzazione magazzino, approvvigionamento, ecc.) Ø tecniche di comunicazione interpersonale Ø principali tecnologie disponibili in termini di Identificazione Automatica (AIDC): rfid,voice, bar code – 1D e 2D -, Machine e Computer vision, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü esame delle modalità organizzative dell'azienda/cliente ü ricognizione della documentazione e delle informazioni inerenti il funzionamento organizzativo dell'azienda ü elaborazione progetto di massima – preventivo
	comprendere ed interpretare i documenti relativi alla modalità di organizzazione dell'azienda cliente relativamente al prodotto e/o al processo distributivo		
	interpretare le esigenze del cliente cercando di comprendere e separare le esigenze reali da quelle dichiarate		
	definire presso il cliente le prime ipotesi di intervento per il monitoraggio del prodotto e/o del processo distributivo		
CONFIGURAZIONE SOLUZIONE TECNOLOGICA	identificare la modalità appropriata per descrivere il processo distributivo dell'azienda o il processo che subisce il prodotto da monitorare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie disponibili in termini di Identificazione Automatica (AIDC): rfid,voice, bar code – 1D e 2D -, Machine e Computer vision, ecc. Ø principali componenti informatiche funzionali alla configurazione di una soluzione tecnologica Ø principali hardware (stampanti, lettori, terminali portatili, ecc.) per la codifica o decodifica di elementi di identificazione automatica Ø principali componenti meccaniche funzionali alla configurazione di una soluzione tecnologica Ø principali software funzionali alla configurazione di una soluzione tecnologica Ø principali aziende fornitrici di hardware, software, componenti elettroniche, elettrotecniche, meccaniche, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü trasferimento informazioni relative alla commessa al team di lavoro ü ricognizione rispetto alle tecnologie disponibili e funzionali ü costruzione di un set di tecnologie configurabili come architettura di sistema ü elaborazione progetto tecnico di dettaglio
	adottare le modalità più adeguate alla disseminazione delle informazioni ai soggetti coinvolti nella configurazione della soluzione tecnologica		
	selezionare le tecnologie disponibili e che soddisfino la possibilità di poter essere integrate in modo da rappresentare una soluzione coerente con le richieste del cliente		
	individuare il giusto set di tecnologie capace di identificare e monitorare il prodotto e/o il processo distributivo		
IMPLEMENTAZIONE SOLUZIONE TECNOLOGICA	individuare la modalità appropriata per trasferire le caratteristiche dell'architettura di sistema al cliente	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecniche di coordinamento e gestione di risorse umane Ø principi e regole che determinano il buon funzionamento di un help-desk Ø principali elementi di logistica industriale (organizzazione magazzino, approvvigionamento, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ü trasferimento del modello di sistema configurato al cliente ü produzione di manualistica per le singole componenti tecnologiche ü produzione di manualistica per il sistema ü distribuzione di materiale informativo e di segnalazione di componenti utili al funzionamento del sistema
	identificare risorse e tempi per la redazione della manualistica necessaria alla gestione e manutenzione del sistema		
	applicare tecniche di coordinamento delle risorse tecniche necessarie all'integrazione delle tecnologie (tecnico informatico, hardwarista, analista programmatore, firmwarista, esperto di componenti meccaniche, tecnici di rete, commerciali, ecc.)		
	identificare i luoghi, all'interno della struttura del cliente, atti ad ospitare componenti tecnologiche e/o meccaniche importanti per il funzionamento della soluzione tecnologica configurata		
CONTROLLO SOLUZIONE TECNOLOGICA	identificare le risorse che andranno a costituire l'help-desk di riferimento per il cliente determinandone anche i contenuti	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di comunicazione interpersonale Ø principi e regole che determinano il buon funzionamento di un help-desk Ø principali tecniche di coordinamento e gestione di risorse umane 	<ul style="list-style-type: none"> ü costituzione help-desk ü coordinamento help-desk ü controllo e monitoraggio del sistema ü realizzazione di test prototipali, test e test ex ante in laboratorio o presso il cliente (on site) ü organizzazione di team o tecnici singoli deputati alla manutenzione presso il cliente (on site)
	definire modalità e tempistica per eseguire test preferibilmente presso il cliente – on site (test prototipali, test di avviamento, test ex-post, ecc.)		
	individuare tempistica e risorse per il controllo del sistema integrato e delle sue specifiche tecnologie		
	individuare modalità di costruzione di un team dedicato alla manutenzione di dispositivi e meccanismi presso il cliente		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

LOGISTICA INDUSTRIALE, DEL TRASPORTO E SPEDIZIONE

QUALIFICHE:

OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI

TECNICO DELLA LOGISTICA INDUSTRIALE

TECNICO DI SPEDIZIONE, TRASPORTO E LOGISTICA

OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
GESTIONE SPAZI ATTREZZATI DI MAGAZZINO	individuare gli spazi e le modalità di disposizione delle merci nei diversi locali del magazzino	<ul style="list-style-type: none"> Ø il flusso delle merci in magazzino Ø struttura e organizzazione di un magazzino merci Ø tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ü approntamento degli spazi di magazzino ü rilevazione flussi e rotazione merci ü controllo funzionamento macchinari ed attrezzature di magazzino
	valutare qualità e funzionalità delle strutture di stoccaggio e stato delle merci immagazzinate		
	valutare funzionalità ed efficienza di attrezzature e macchinari utilizzati per la movimentazione (carrelli elevatori, muletti, palletts, ecc.)		
MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO MERCI	riconoscere i documenti di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con le specifiche da contratto	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.) Ø tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione Ø struttura e organizzazione di un magazzino merci Ø il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü rilevazione dello stato delle merci/prodotti da stoccare ü stoccaggio delle merci negli appositi spazi di magazzino ü movimentazione, carico e scarico delle merci in area deposito o transito
	distinguere grandezze fisiche e tipologie delle merci movimentate per il loro corretto stoccaggio negli spazi assegnati in area magazzino		
	individuare gli elementi identificativi delle merci e i dispositivi di sicurezza previsti		
	utilizzare le attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci e dei prodotti		
TRATTAMENTO DATI DI MAGAZZINO	applicare le procedure informatiche in dotazione per la registrazione delle merci in entrata e in uscita	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali funzioni dei software per la gestione dei flussi informativi di magazzino Ø principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc. Ø metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü registrazione dei movimenti delle merci in entrata e uscita ü gestione delle informazioni circa il flusso previsto delle merci in entrata e in uscita ü aggiornamento delle informazioni relative alle merci stoccate (livelli delle scorte, giacenze di magazzino, ecc.)
	valutare disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.) in risposta a richieste di informazioni di clienti interni ed esterni		
	identificare le informazioni provenienti dai diversi reparti circa flusso previsto ed effettivo delle merci		
GESTIONE E SPEDIZIONE MERCÌ	adottare tipologie di imballaggio in base alle caratteristiche merceologiche dei prodotti e valutarne l'integrità	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di trasporto e deposito di merci pericolose e derrate alimentari Ø funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali Ø caratteristiche e specificità dei veicoli industriali di trasporto (pesi, dimensioni, ecc.) Ø il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü imballaggio, etichettatura, codifica e numerazione delle merci ü stivaggio, pallettizzazione e containerizzazione della merce ü elaborazione della documentazione di accompagnamento al trasporto
	identificare veicoli di trasporto in relazione a caratteristiche e dimensioni delle merci		
	applicare procedure per la redazione di documenti di accompagnamento identificativi in rapporto alle diverse tipologie di trasporto		
	individuare e definire le unità di carico in base a destinazione e percorsi delle merci		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DELLA LOGISTICA INDUSTRIALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGRAMMAZIONE CICLO LOGISTICO INTEGRATO	individuare gli elementi principali della catena logistica integrata e i relativi standard di performance tecnica	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo della logistica integrata ◦ il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione ◦ sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci 	<ul style="list-style-type: none"> Û stesura dei cicli logistici: fasi, tempi e risorse Û redazione del programma di magazzino in relazione a dati di ordinato commerciale e di approvvigionamento Û calcolo dei costi e ricavi del ciclo logistico
	valutare input di produzione e commercializzazione dei prodotti per definire i flussi del ciclo logistico		
	identificare i fattori di costo del ciclo logistico per valutare e correggere gli scostamenti dagli obiettivi definiti		
	prevedere potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori ed operatori interni ed esterni di servizi di logistica e trasporto		
AMMINISTRAZIONE MAGAZZINO MERCI	impostare logiche di funzionamento del magazzino in funzione della struttura fisica di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci ◦ tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione ◦ funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali ◦ metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione delle operazioni di stoccaggio, lavorazione e movimentazione delle merci e relativo personale Û controllo qualità ed efficienza delle attività di trattamento delle merci in magazzino Û supervisione dei ritorni di merce non conforme
	definire criteri e procedure standard di stoccaggio, movimentazione e lavorazione della merce in magazzino		
	stabilire modalità standard per la gestione della logistica inversa		
	identificare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di sicurezza delle scorte		
PIANIFICAZIONE RETE DISTRIBUTIVA	valutare aggregazioni di consegne merci in relazione alle zone di smistamento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori ◦ metodi per la progettazione delle missioni dei vettori: Saving, Extramillage, Travel salesman problem, ecc. ◦ funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione missioni dei vettori di trasporto e utilizzo dei centri di smistamento/distribuzione Û verifica delle prestazioni dei vettori di trasporto Û stima dei costi associati alla distribuzione fisica della merce
	identificare vettori di trasporto in relazione alla tipologia di merce ed ai tempi di consegna definiti		
	adottare criteri di collocazione della merce all'interno del vettore in funzione delle diverse sequenze di scarico		
	identificare gli indicatori di costo associati alla distribuzione fisica della merce		
GESTIONE FLUSSI INFORMATIVI DELLE MERCI	identificare obiettivi, funzioni principali e struttura di un sistema di gestione dei flussi informativi di magazzino	<ul style="list-style-type: none"> ◦ metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc. ◦ software per la gestione dei flussi informativi delle merci di magazzino ◦ procedure amministrativo-contabili di tenuta dei flussi di magazzino 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione dei dati informativi circa approvvigionamenti e ordinato commerciale Û contabilizzazione delle giacenze e scorte di magazzino Û monitoraggio dei flussi distributivi mediante software di gestione dei trasporti
	definire ed adottare procedure per l'integrazione informatizzata dei dati delle diverse funzioni del sistema aziendale		
	valutare informazioni e dati sui flussi fisici e i livelli della merce in magazzino		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DI SPEDIZIONE, TRASPORTO E LOGISTICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE ATTIVITÀ DI TRASPORTO	valutare le esigenze del cliente in termini di tipologia di servizio richiesto ed urgenze segnalate	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo della logistica dei trasporti ◦ caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori ◦ tipologia e caratteristiche dei contratti deposito, trasporto e spedizione ◦ tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, imballaggio e trasporto 	<ul style="list-style-type: none"> Ü redazione del programma di ritiri, spedizioni e distribuzione Ü organizzazione di vettori, attrezzature e relative attività di trasporto Ü elaborazione dei piani di carico e delle relative unità Ü formulazione dei prezzi di trasporto e spedizione
	identificare vettori e attrezzature idonee rispetto a tipologia del trasporto (ADR, ATP, ecc.) e tempi di consegna definiti		
	adottare criteri per la definizione di piani di carico e la costituzione delle relative unità (carrozzeria dei veicoli, container, casse mobili, roll, ecc.)		
	prefigurare e valutare costi di spedizione, trasporto e deposito merci per la formulazione di preventivi		
COMPOSIZIONE PRATICHE DI TRASPORTO E SPEDIZIONE	interpretare normative e convenzioni nazionali ed internazionali in materia di trasporto e spedizione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori ◦ tipologie e caratteristiche dei contratti di deposito, trasporto e spedizione ◦ tecniche e formalità doganali ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di trasporto nazionale e internazionale e deposito di specifiche tipologie di merci (merci pericolose, derrate alimentari, ecc.) ◦ il sistema di rilevazione dei dati degli scambi commerciali intracomunitari (Intrastat) 	<ul style="list-style-type: none"> Ü formulazione di condizioni e clausole di trasporto in relazione alle norme e alle convenzioni vigenti Ü redazione dei documenti di trasporto e spedizione (lettera di vettura trasporto terrestre, lettera di vettura aerea, polizze di carico, ecc.) Ü espletamento dei documenti doganali e pratiche Intrastat
	individuare elementi essenziali (clausole e condizioni) per la conclusione di un contratto di trasporto, spedizione e deposito		
	identificare e predisporre la documentazione di trasporto rispetto a tipologia di vettore e merci trasportate		
	individuare ed applicare procedure e formalità doganali per l'importazione e l'esportazione di merci		
TRATTAMENTO DOCUMENTI CONTABILI E FINANZIARI	decodificare prescrizioni per l'assolvimento degli obblighi fiscali nazionali ed internazionali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di trasporto nazionale e internazionale e deposito di specifiche tipologie di merci (merci pericolose, derrate alimentari, ecc.) ◦ tecniche e formalità in materia doganale ◦ aspetti economico-patrimoniali delle aziende di trasporto merci, spedizioni e logistica: rimborso accise e carbon tax, IVA negli scambi commerciali intracomunitari, ecc. ◦ mezzi e forme di pagamento nelle transazioni commerciali 	<ul style="list-style-type: none"> Ü assolvimento degli obblighi connessi al regime fiscale nazionale e internazionale Ü liquidazione IVA Ü recupero di accisa e carbon tax Ü espletamento delle operazioni di credito documentario
	adottare tecniche di fatturazione dei servizi di trasporto e spedizione nazionali ed internazionali		
	adottare tecniche per l'espletamento delle operazioni di credito documentario nelle transazioni commerciali nazionali ed internazionali		
	identificare irregolarità e criticità nei rapporti finanziari con istituti di credito e clienti valutando interventi per rimuoverle		
GESTIONE MAGAZZINO SPEDIZIONI E LOGISTICA	prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi di magazzino funzionali al corretto espletamento delle operazioni di stoccaggio e spedizione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi ◦ sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino di spedizione merci ◦ tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, imballaggio e trasporto 	<ul style="list-style-type: none"> Ü organizzazione di stoccaggio, lavorazione e movimentazione delle merci in area deposito Ü verifica integrità e natura delle merci in arrivo e in partenza Ü elaborazione dei dati informativi circa arrivo e partenza delle merci/colli
	identificare e adottare procedure e strumenti per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci		
	valutare lo stato delle merci in deposito e transito riconoscendo eventuali anomalie di imballaggio, etichettatura, ecc.		
	definire ed adottare procedure per l'elaborazione informatizzata dei dati relativi alle attività di spedizione, trasporto e logistica		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

MARKETING E VENDITE

QUALIFICHE:

OPERATORE DEL PUNTO VENDITA

TECNICO COMMERCIALE-MARKETING

TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA

TECNICO DELLE VENDITE

OPERATORE DEL PUNTO VENDITA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
STOCCAGGIO E APRONTAMENTO MERCI	individuare gli spazi assegnati in area deposito	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologia organizzativa dell'impresa commerciale: punti vendita, aree e reparti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene nella gestione dei prodotti alimentari Ø tipologia delle macchine per lo stoccaggio delle merci e l'allestimento in area vendita: carrelli, muletti, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricevimento, controllo, stoccaggio della merce in area deposito ü inventariato delle scorte ü preparazione delle merci
	utilizzare attrezzature per lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti in area vendita		
	adottare l'apposita modulistica per la registrazione dei colli-prodotti in arrivo e quelli stoccati		
	riconoscere gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.)		
ALLESTIMENTO E RIORDINO MERCI	applicare i criteri espositivi definiti secondo i quali presentare la merce sugli scaffali ed i prodotti al banco	<ul style="list-style-type: none"> Ø il ciclo delle merci: ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, registrazione vendite Ø principi per la gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali Ø tipologia e funzionamento delle macchine e attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, tritacarni, forni, celle frigorifero, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü disposizione della merce sugli scaffali e dei prodotti a banco ü verifica e controllo delle merci esposte: scadenze, parti identificative, ecc.
	valutare la presenza e la corretta esposizione delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi		
	individuare i prodotti scaduti e le rotture di stock		
	valutare funzionalità ed efficienza delle attrezzature in area vendita: bilance, banchi-frigorifero, ecc.		
VENDITA E ASSISTENZA CLIENTI	comprendere ed interpretare le esigenze del cliente	<ul style="list-style-type: none"> Ø le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita Ø elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità, ecc. Ø caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non Ø tecniche di vendita assistita ed attiva 	<ul style="list-style-type: none"> ü erogazione informazioni sulle caratteristiche del prodotto (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.) ü promozione dei prodotti ü assistenza al cliente nell'evasione dei reclami
	selezionare le informazioni appropriate a rispondere in maniera mirata all'esigenza espressa dal cliente ed orientarne l'acquisto		
	adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente		
	rilevare il grado di soddisfazione del cliente		
REGISTRAZIONE VENDITE	utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre ed i dispositivi di cassa	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali apparecchiature per le operazioni di cassa: scanner per la lettura dei codici a barre, POS, ecc. Ø principali sistemi di pagamento e gestione delle transazioni monetarie 	<ul style="list-style-type: none"> ü registrazione delle merci in uscita ü riscossione dei pagamenti anche tramite carte di credito, ecc. ü invio di valori alla cassa centrale
	individuare le eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi		
	applicare le procedure amministrative in uso per le diverse modalità di pagamento		
	valutare la corrispondenza tra gli incassi registrati e quelli effettivamente riscossi		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
 - Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO COMMERCIALE-MARKETING

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI MERCATO DI RIFERIMENTO	interpretare spinte motivazionali e logiche comportamentali dei consumatori finali, delineandone la propensione all'acquisto a fini previsionali della domanda di mercato	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali metodologie della ricerca di mercato: indagini di scenario, ricerche sui comportamenti d'acquisto, ecc. Ø metodologie e strumenti di benchmarking 	<ul style="list-style-type: none"> Ü determinazione del profilo tipo e della consistenza della clientela potenziale attraverso lo studio di ricerche di mercato, sondaggi, ecc. Ü ricognizione conoscitivo - comparativa sul sistema di domanda/offerta complessivo: attori ed ambito concorrenziale Ü indagine su vincoli ed opportunità della normativa vigente in ambito commerciale
	identificare il sistema di offerta dei competitor - sia in termini qualitativi che quantitativi - assumendone i punti di forza attraverso azioni e strategie di benchmarking		
	decodificare i feedback del mercato di riferimento in termini evolutivi: tendenze di prodotto, logiche di cambiamento, fattori di rischio e sviluppo, ecc.		
	identificare nuove aree geografiche in cui effettuare azioni per l'acquisizione di nuove fette di mercato		
CONFIGURAZIONE OFFERTA DI PRODOTTO/SERVIZIO	identificare le caratteristiche proprie del target clienti individuato in funzione del bisogno/obiettivo emerso, esplicitando modalità e finalità di soddisfazione dello stesso	<ul style="list-style-type: none"> Ø la qualità del servizio nei processi marketing-vendite: comportamenti professionali, indicatori, ecc. Ø terminologia tecnica in due lingue straniere Ø modelli e strumenti di marketing strategico: posizionamento prodotto, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ü descrizione del target clienti e del relativo bisogno/obiettivo Ü elaborazione caratteristiche del prodotto/servizio offerto: strutturazione mix di prodotti, ecc.
	valutare le performance dei prodotti/servizi offerti, in relazione alla qualità attesa ed il livello di preferenza accordato		
	definire le caratteristiche connotative del prodotto/servizio in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati		
	tradurre le caratteristiche di maggiore fruibilità del prodotto/servizio in termini di fattori chiave di vendita (key selling factors)		
POSIZIONAMENTO PRODOTTO/SERVIZIO	comprendere l'andamento costi/vendite del mercato di riferimento interpretando: diagrammi dei flussi di vendita, proiezioni statistiche, tabelle dei costi, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di analisi economiche e di budgeting per il calcolo della ripartizione degli investimenti (marketing/selling) Ø contrattualistica e tutela dei crediti Ø software applicativi e servizi web-based per la gestione commerciale-marketing 	<ul style="list-style-type: none"> Ü stima su andamento vendite e dei costi commerciali Ü calcolo del break-even point in collaborazione con altre funzioni aziendali Ü stima dei costi e calcolo del break-even point Ü elaborazione di una mappa di valutazione (value map) relativa a: mercato target e performance di prodotto/servizio Ü elaborazione di dati ed informazioni a supporto della politica prezzi da assumere
	identificare il settore di mercato obiettivo in cui posizionare il prodotto/servizio: nicchia, segmento o mercato allargato.		
	concepire piani di consolidamento delle quote di mercato già acquisite, nonché di penetrazione in nuovi mercati		
	applicare una politica prezzi sostenibile in rapporto alle condizioni di mercato e di profitto stabilite		
TRADUZIONE OPERATIVA STRATEGIA COMMERCIALE	interpretare report previsionali e a consuntivo sull'andamento delle vendite, analizzandone gli scostamenti rispetto agli obiettivi previsti	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di organizzazione e gestione rete vendita Ø i sistemi di distribuzione: GDO, vendita in franchising, ecc. Ø software applicativi e servizi web-based per la gestione commerciale-marketing Ø modelli e strumenti di marketing operativo: meccanismi e strategie di comunicazione pubblicitaria, leva promozionale, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ü elaborazione del piano operativo di vendita: obiettivi di ordini e fatturato Ü elaborazione di dati ed informazioni a supporto della politica di vendita e distribuzione Ü programmazione ed organizzazione rete vendite Ü budgeting delle attività di marketing/vendita previste
	valutare la tipologia di canale distributivo, di organizzazione e diversificazione geografica della rete vendita, tenendo conto delle modalità e dei termini di approvvigionamento		
	individuare modalità di organizzazione, gestione e sviluppo del personale di vendita		
	concepire modelli e strutture espositive per il display standard e promozionale dei prodotti/servizi offerti, utilizzando tecniche di trade marketing		

Le conoscenze:

Ü principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ü la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
GESTIONE COMMERCIALE REPARTO / SETTORE / PUNTO VENDITA	stabilire la composizione dell'assortimento secondo criteri di ampiezza, profondità e marche sulla base delle politiche di acquisto e degli obiettivi di vendita aziendali	<ul style="list-style-type: none"> ∅ composizione dell'assortimento ∅ principi di pianificazione e gestione delle promozioni ∅ principi identificativi dei prodotti ∅ caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non ∅ normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari ∅ la gestione dello spazio in punto vendita 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ elaborazione del piano di approvvigionamento ∅ costruzione del layout merceologico ∅ realizzazione degli spazi espositivi ∅ realizzazione del piano promozionale
	valutare la funzionalità dell'organizzazione dello spazio distribuito per aree merceologiche ai fini di perseguire obiettivi di servizio e valorizzazione dell'immagine del reparto/settore/punto vendita		
	individuare criteri di organizzazione dei display funzionali alla migliore visualizzazione dei prodotti ed ottimizzazione del facing		
	definire la programmazione delle campagne promozionali: scelta dei prodotti, del periodo e delle modalità di gestione, coerentemente con le strategie aziendali		
AMMINISTRAZIONE CONTO ECONOMICO DEL REPARTO / SETTORE / PUNTO VENDITA	applicare tecniche e procedure per il calcolo del prezzo di vendita, degli interessi e dei benefici finanziari, le ripartizioni percentuali del fatturato, calcolo e scorporo dell'IVA, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ∅ il ciclo delle merci ∅ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ∅ gestione amministrativa e contabile del punto vendita 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ costruzione delle scale prezzi sulla base delle indicazioni aziendali ∅ elaborazioni dei dati di vendita: margine utile, produttività, perdite inventariali, ecc. ∅ analisi della concorrenza
	quantificare i margini commerciali e di ricarico per reparti, famiglie merceologiche, referenze, ecc.		
	leggere e interpretare dati economici di vendita e di gestione del reparto/settore/punto vendita anche in relazione all'analisi della concorrenza		
	valutare l'opportunità di applicare riduzioni o aumenti dei prezzi standard, limitatamente al range consentito, sulla base degli andamenti delle vendite, giacenze, ecc.		
GESTIONE RISORSE UMANE DEL REPARTO / SETTORE / PUNTO VENDITA	determinare organico e turni di lavoro del personale di reparto/punto vendita per un efficace presidio dei flussi di vendita e relativa erogazione dei servizi	<ul style="list-style-type: none"> ∅ forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale ∅ principi di organizzazione del lavoro ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica del commercio ∅ tipologia e funzionamento delle macchine e attrezzature in uso nel reparto/settore/punto vendita 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ organizzazione del lavoro ∅ coordinamento del personale di reparto/punto vendita ∅ predisposizione del programma di formazione base, specialistica e di aggiornamento per i collaboratori ∅ valutazione dei propri collaboratori
	valutare caratteristiche, qualità e competenze del personale di reparto/settore/punto vendita		
	individuare le leve motivazionali di natura relazionale, cognitiva e comportamentale più efficaci a valorizzare il personale di reparto/settore/punto vendita		
	trasferire contenuti professionali al personale del reparto/punto vendita attraverso azioni di affiancamento, formazione, ecc.		
SERVIZIO E CUSTOMER SATISFACTION	utilizzare strumenti e tecnologie dell'informazione avanzate per la realizzazione di indagini mirate sui comportamenti di consumo e bisogni delle persone	<ul style="list-style-type: none"> ∅ le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita ∅ lingua straniera tecnica ∅ informatica di base e applicata ai concetti di statistica ∅ tecniche di comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ controllo del grado di soddisfazione del cliente ∅ elaborazioni di dati e informazioni circa i comportamenti del consumatore ∅ creazione della rete di relazioni locali con istituzioni, associazioni, scuole, ecc. ∅ realizzazione di eventi culturali, sociali, commerciali per il radicamento sul territorio
	interpretare le informazioni relative ai consumatori al fine di individuare schemi di comportamento d'acquisto individuali, per segmenti di popolazione		
	individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di nuovi servizi e prodotti dentro e fuori il reparto/settore/punto vendita		
	tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DELLE VENDITE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE POTENZIALE DI ZONA	cogliere dinamiche evolutive del mercato di riferimento: tendenze di prodotto, logiche di cambiamento, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tipologie, segmentazioni e dinamiche di mercato e dei canali di distribuzione del prodotto ◦ modelli di customer care and satisfaction e tecniche di fidelizzazione cliente ◦ lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Û indagine di massima sul mercato di riferimento: sistema di domanda/offerta Û ricerca nuovi clienti Û raccolta e trasmissione di informazioni analitiche Û redazione di report previsione vendite in base allo storico del cliente
	interpretare i dati di scenario acquisiti: sistema di offerta dei competitor, propensione all'acquisto consumatori finali, ecc.		
	rilevare input funzionali alla identificazione di nuovi potenziali clienti: esigenze/bisogni emergenti, ecc.		
	valutare l'affidabilità/potenzialità dei clienti già acquisiti attraverso l'interpretazione dei dati di vendita sintetici ed analitici		
PIANIFICAZIONE AZIONI DI VENDITA	riconoscere le diverse tipologie commerciali dei clienti facenti parte del portafoglio assegnato: consumatore finale, dettagliante, grossista, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tutela previdenziale ed assistenziale degli agenti e rappresentanti di commercio ◦ principi di marketing operativo: attività promozionali e pubblicitarie, ecc ◦ metodi e strumenti di pianificazione ed organizzazione del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Û articolazione dei contatti propri del portafoglio clienti Û programmazione delle visite da effettuare Û programmazione interventi di assistenza cliente: livello di assortimenti, controllo e sostituzione prodotti in scadenza, aggiornamento prezzi, ecc.
	individuare le priorità d'intervento in vista delle opportunità di profitto maggiori e delle percorrenze in termini di prossimità geografica		
	rilevare i feedback in termini di prodotto/servizio provenienti dalla clientela, traducendoli in soluzioni tecniche e funzionali		
	definire la struttura dei piani di lavoro in funzione di: tipologia di clientela, obiettivi di fatturato, necessità di assortimento, esigenze promozionali, ecc.		
GESTIONE TRATTATIVA COMMERCIALE	interpretare esigenze/preferenze del cliente interlocutore, identificando tattiche di persuasione idonee al conseguimento degli obiettivi di vendita	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ◦ tecniche di vendita, di comunicazione e gestione dei colloqui, di argomentazione persuasiva ◦ tecniche di esposizione del prodotto (display) e di organizzazione della superficie di vendita (layout) ◦ principi di contrattualistica di agente e rappresentante di commercio ◦ caratteristiche, funzioni e standard qualitativi dei prodotti commercializzati ◦ modelli di customer care and satisfaction e tecniche di fidelizzazione cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Û presentazione del prodotto/servizio Û elaborazione dell'offerta commerciale ed acquisizione dell'ordine Û articolazione delle modalità dimostrativo-espositive del prodotto Û fidelizzazione cliente
	scegliere e adottare modalità di presentazione dell'offerta di prodotto/servizio utili alla valorizzazione massima dello stesso		
	individuare proposte di vendita alternative, utilizzando tecniche di negoziazione atte ad adeguare i desiderata della clientela ai vincoli di prezzo e tecnico-strategici prefissati		
	scegliere azioni promozionali, politiche di sconti, omaggi, per addivenire al reciproco risultato di vendita ottimale		
TRATTAMENTO DATI E PROIEZIONI DI VENDITA	interpretare gli indicatori inerenti dati e proiezioni di vendita	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di diritto commerciale e legislazione tributaria ◦ principali riferimenti legislativi e normativi dell'attività di agente e rappresentante di commercio ◦ modulistica aziendale e software applicativi in uso per la predisposizione dei documenti amministrativi e di reporting 	<ul style="list-style-type: none"> Û compilazione modulistica su dati vendita: inventari sui volumi di vendita, modelli e tabelle sui fatturati, ecc. Û predisposizione report periodici sull'andamento delle attività di vendita: incrementi, scostamenti, ecc.
	individuare gli elementi significativi delle attività di vendita da trasmettere in funzione delle esigenze conoscitivo-comparative emerse		
	comprendere l'andamento delle vendite del mercato di riferimento interpretando: diagrammi dei flussi di vendita, proiezioni statistiche, ecc.		
	tradurre rilevazioni ed elaborazioni dei dati di vendita in piani di revisione della programmazione e di previsione degli andamenti commerciali		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE AGRICOLA

QUALIFICHE:

OPERATORE AGRICOLO

TECNICO DELLE PRODUZIONI ANIMALI

TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

OPERATORE AGRICOLO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
COLTIVAZIONE PIANTE DA SEMINA	rilevare la condizione del terreno e applicare trattamenti adeguati alla composizione geologica	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di coltivazione delle piante da semina e da frutto Ø caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali Ø tecniche di stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni Ø adempimenti amministrativi dell'azienda agricola 	<ul style="list-style-type: none"> ü composizione del terreno ü semina in campo e in ambiente protetto ü effettuazione di interventi di irrigazione e drenaggio ü raccolta dei prodotti
	utilizzare tecniche di coltivazione in campo e in ambiente protetto		
	applicare metodi di raccolta dei prodotti da semina adeguati al trasporto e alla commercializzazione		
	applicare le procedure amministrative (compilazione di registri, trasmissione comunicazioni, ecc.) previste per le imprese agricole		
COLTIVAZIONE PIANTE DA FRUTTO	individuare gli interventi da effettuare per la conduzione del frutteto: messa a dimora, innesto, potatura, diradamento, ecc. individuare gli interventi da effettuare per la conduzione del frutteto: messa a dimora, innesto, potatura, diradamento, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di coltivazione delle piante da semina e da frutto Ø caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali Ø principali sistemi di produzione agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica 	<ul style="list-style-type: none"> ü messa a dimora di piante da frutto ü innesto ü potatura ü raccolta dei frutti
	applicare le tecniche di produzione e riproduzione di un frutteto		
	scegliere la modalità di raccolta dei prodotti		
	applicare ai prodotti destinati alla vendita gli opportuni dispositivi di protezione e identificazione		
PREVENZIONE E CURA MALATTIE PIANTE	riconoscere lo stato di salute delle piante individuando l'eventuale presenza di parassiti e patologie più comuni	<ul style="list-style-type: none"> Ø sistemi di qualità applicati all'agricoltura Ø sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni Ø la filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü rilevazione della presenza di parassiti o malattie di tipo comune ü realizzazione di interventi di cura e/o di prevenzione
	riconoscere gli interventi di prevenzione e cura delle piante		
	applicare trattamenti di cura e prevenzione tradizionali e/o biologici		
ALLEVAMENTO ANIMALI PRODUTTIVI	valutare se gli spazi dedicati agli allevamenti degli animali sono in ordine e in efficienza	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura Ø caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali Ø caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per animali, loro trattamento e conservazione Ø comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali 	<ul style="list-style-type: none"> ü pulizia e igiene degli spazi di allevamento ü cura degli animali (igiene, alimentazione) ü raccolta prodotti derivati animali (latte, uova, ecc.) ü controllo dello stato di salute
	identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare ed igienico-sanitario degli animali in relazione alle loro caratteristiche		
	valutare lo stato degli animali individuando le modalità per risolvere problemi semplici di salute		
	applicare le necessarie misure di allevamento e trattamento degli animali e dei loro prodotti ai fini della vendita		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DELLE PRODUZIONI ANIMALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PRODUTTIVITÀ E RI PRODUTTIVITÀ ANIMALI DA ALLEVAMENTO	identificare i caratteri essenziali delle diverse specie e razze degli animali da allevamento, capacità di adattamento e performance produttive medie	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di etnologia e tipologia animale ◦ il ciclo animale di produzione e riproduzione ◦ sistemi e tecniche di produzione animale 	<ul style="list-style-type: none"> Û descrizione delle specificità di ogni specie e razza Û elaborazione stato segnaletico dell'animale Û indicazione performance significative della razza Û descrizione caratteristiche produttive e riproduttive degli animali
	rilevare significatività produttiva dell'animale allevato applicando una lettura zoognostica delle singole regioni dell'anatomia del corpo		
	predefinire le determinanti della produttività e della riproduttività dei capi attraverso la lettura della genealogia degli animali allevati e del valore genetico di ciascuno		
	predeterminare combinazioni ottimali tra produttività e riproduttività del ciclo biologico d'allevamento		
ALLEVAMENTO ANIMALI	adeguare trattamenti e tecniche animali alle specificità dei fabbisogni e delle condizioni dello stato produttivo o riproduttivo dell'animale nonché all'età dell'animale - neonati, giovani, adulti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di allevamento animali ◦ principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche ◦ il ciclo vegetativo delle piante ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione animale ◦ sistemi e tecniche di produzione animale 	<ul style="list-style-type: none"> Û computo delle quantità alimentari della combinazione Û elaborazione del programma di alimentazione Û verifica delle qualità nutrizionali degli alimenti Û procura seme maschile Û fecondazione Û pulizia animale e ambiente Û mungitura
	selezionare la combinazione alimentare ottimale tra la chimica nutrizionale ed energetica degli alimenti, le caratteristiche etologiche e i fabbisogni nutritivi dell'animale		
	applicare trattamenti di pulizia e igiene dell'ambiente di vita dell'animale		
	applicare trattamenti e tecniche di allevamento specifici alle esigenze dell'animale - mungitura, pulizia mammella, riproduzione, pulizia, ecc.		
PREVENZIONE E CURA ALLEVAMENTO ANIMALE	stabilire il sistema di prevenzione integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi che favoriscano uno sviluppo salutare degli animali da allevamento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ l'alimentazione degli animali da allevamento ◦ caratteristiche nutrizionali, energetiche, chimiche degli alimenti ◦ tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura patologie animali più comuni 	<ul style="list-style-type: none"> Û osservazione sintomatologia Û rilevazione malattie Û realizzazione trattamenti di prevenzione e cura
	identificare e riconoscere patologie più diffuse e comuni - mastite, ipofertilità, collasso puerperale, zoppie, statosi		
	rilevare le sintomatologie più diffuse e valutare lo stato di salute degli animali, delineando interventi appropriati di prevenzione e cura		
	applicare i più comuni interventi di cura e prevenzione - massaggio ginecologico post parto, controlli del piede, trattamenti ruminanti, variazioni alimentari, ecc.		
PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ D'ALLEVAMENTO	riconoscere ed identificare le necessità d'allevamento proprie della tipologia di allevamento attivata - a stabulazione permanente, pascolo o forme miste	<ul style="list-style-type: none"> ◦ la filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ◦ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ◦ specie e varietà colturali e relative caratteristiche 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura dati e informazioni del mercato dei consumatori Û lettura normative Û dichiarazione stato animali Û elaborazione del programma di produzione
	stabilire i quantitativi di produzione - latte, carne, ecc. - in relazione alla sintesi tipologico-etologica degli animali, alle indicazioni del mercato e agli standard di qualità		
	definire la selezione genetica che risponda alle esigenze di produttività/riproduttività dell'allevamento		
	selezionare tipologia e varietà colturali per l'allevamento animale, rendere in vegetazione colture estensive e applicare tecniche colturali che soddisfino le necessità fisico-nutritive delle varietà cerealicole - fienagione, irrigazione, raccolta, ecc.		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGRAMMAZIONE PRODUZIONE PRODOTTI VEGETALI	selezionare tipologia e varietà colturali -annuali o poliennali- in relazione alla selettività e adattamento singolari alla sintesi fisico-chimica e morfologica dell'ambiente e alle indicazioni del mercato	<ul style="list-style-type: none"> ◦ la filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ◦ il ciclo vegetativo delle piante ◦ caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche ◦ sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione vegetale 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura dati ed informazioni del mercato dei consumatori Û lettura normative Û dichiarazione stato dei suoli Û elaborazione del programma di produzione
	predeterminare combinazioni ottimali tra selezioni colturali, trattamenti dei suoli e tecniche colturali		
	stabilire i quantitativi di produzione in relazione alla sintesi fisico-chimica e morfologica dell'ambiente, alle indicazioni del mercato e agli standard di qualità		
	valutare convenienza produttiva in termini di competitività dei prodotti vegetali sul mercato		
RESA IN VEGETAZIONE COLTIVAZIONI	riconoscere caratteristiche ed esigenze fisiche, microbiologiche, chimiche ed agronomiche dei suoli - livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso	<ul style="list-style-type: none"> ◦ sistemi e tecniche di produzione agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica ◦ tecniche di coltivazioni delle piante da semina e da frutto ◦ principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 	<ul style="list-style-type: none"> Û aratura, zappatura, concimazione e semina Û osservazioni meteorologiche Û messa a dimora del portainnesto Û innesto delle marze Û legatura
	individuare e applicare trattamenti e lavorazioni per preparare il suolo alla coltivazione - concimare, arare, disinfettare - utilizzando attrezzi adeguati		
	applicare tecniche di messa a dimora - scelta del sesto d'impianto e portainnesto, legatura		
	rendere in vegetazione colture estensive applicando tecniche di aratura, concimazione, semina, ecc.		
COLTIVAZIONE PIANTE DA SEMINA E DA FRUTTO	riconoscere caratteristiche ed esigenze fisiche, nutrizionali e di ambientazione delle diverse colture - clima, terreno, luce, acqua, concimi, cure, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ specie e varietà colturali e relative caratteristiche ◦ sistemi e tecniche di produzione agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica ◦ tecniche di coltivazioni delle piante da semina e da frutto ◦ il ciclo vegetativo delle piante 	<ul style="list-style-type: none"> Û potatura, scacchiatura e regolazione della carica di frutta Û irrigazione Û verifica grado di maturazione Û raccolta
	applicare tecniche colturali che soddisfino le necessità fisico-nutritive delle varietà fruttifere, cerealicole e orticole - potatura, sfogliatura, legatura, scacchiatura, fienagione, irrigazione, raccolta - utilizzando attrezzi adeguati		
	riconoscere e valutare il grado di maturazione delle coltivazioni - grado zuccherino, consistenza, polpa, colore, odore - e predisporre la raccolta		
	rilevare problemi e criticità nei cicli produttivi delle coltivazioni ed applicare interventi risolutivi		
CURA E PREVENZIONE INTEGRATA COLTIVAZIONI VEGETALI	stabilire il sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ◦ tecniche di coltivazioni delle piante da semina e da frutto ◦ tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni ◦ sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni 	<ul style="list-style-type: none"> Û rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi Û realizzazione trattamenti di prevenzione e cura
	valutare lo stato fitopatologico delle piante accertandone il livello di salute e delineare interventi appropriati di prevenzione e cura		
	individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti più significativi e diffusi		
	individuare ed applicare tecniche colturali che favoriscano uno sviluppo salutare delle coltivazioni		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE ARTISTICA DELLO SPETTACOLO

QUALIFICHE:

ATTORE

CANTANTE

DANZATORE

MACCHINISTA TEATRALE

TECNICO LUCI E SUONI DELLO SPETTACOLO DAL VIVO

ATTORE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
SVILUPPO SENTIMENTI SCENICI	interpretare lo spazio scenico per collocare la propria performance all'interno della rappresentazione teatrale	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di recitazione, improvvisazione, danza, canto, ecc. Ø componenti tipiche della produzione di spettacoli con la presenza di attori Ø principi di dinamica organica del movimento scenico 	<ul style="list-style-type: none"> ü comunicazione dei sentimenti e degli stati d'animo, anche nelle relazioni di gruppo ü controllo della propria espressività gestuale ü manifestazione della consapevolezza del proprio corpo
	riconoscere le proprie caratteristiche e limiti, le conflittualità e le resistenze (proprie e altrui), il proprio ruolo nella relazione con altri		
	applicare tecniche di training di rilassamento, per liberare la tensione corporea, dominare le emozioni, le energie negative, gli stati d'animo		
	tradurre tecniche di movimento e danza in azioni espressive collegate alle emozioni		
ESPRESSIVITÀ DELLA COMUNICAZIONE VOCALE	utilizzare tecniche di rilassamento corporeo e di ripristino della respirazione di diaframma	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di canto, musica ed educazione del corpo Ø lingua inglese tecnica Ø principi di: storia del teatro (stili e moduli recitativi), della danza e del mimo, generi teatrali, ecc. Ø tecniche di recitazione, improvvisazione, danza, canto, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü modulazione del tono vocale ü controllo del ritmo e dell'alternanza delle parole e del respiro ü pronuncia delle parole in modo chiaro e comprensibile, recuperando la naturalità della voce
	adottare tecniche di educazione della voce parlata e cantata al fine di raggiungere l'espressività e la produzione di qualsiasi tipo di suono		
	identificare le diverse forme teatrali (operetta, cabaret, musical, ecc.) per alternare armonicamente parti recitate, cantate e ballate		
	individuare e adottare regole di dizione: accenti tonici e fonici, vocali aperte o chiuse, consonanti sorde o sonore ecc.		
ESPRESSIVITÀ DELLA COMUNICAZIONE CORPOREA	utilizzare diversi linguaggi espressivi-corporei per meglio esprimere il personaggio da interpretare	<ul style="list-style-type: none"> Ø la comunicazione inter-culturale, corporea e gestuale Ø principi di dinamica organica del movimento scenico Ø teorie e storia della scenografia e del costume 	<ul style="list-style-type: none"> ü controllo della mimica gestuale e del movimento del corpo ü elaborazione di un repertorio differenziato di gesti e di espressioni facciali ü padronanza della distanza tra le persone coinvolte nella rappresentazione ü impiego delle posizioni corporee più idonee al personaggio, in relazione all'ambiente di scena
	applicare tecniche di comunicazione non verbale (analogica) al fine di raggiungere l'espressività comunicativa		
	riconoscere lo spazio fisico entro cui si agisce per meglio disporre il proprio personaggio e relazionarlo con gli altri		
	tradurre tensioni, bisogni e sentimenti (coscienti e inconsci) in un'espressività tonico-gestuale		
RAPPRESENTAZIONE TEATRALE	interpretare una sceneggiatura o un copione in relazione allo spazio fisico e temporale offerto dalla scena e dalla platea	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di regia: teatro, cinema, televisione Ø principi di: storia del teatro (stili e moduli recitativi), della danza e del mimo, generi teatrali, ecc. Ø componenti tipiche della produzione di spettacoli con la presenza di attori Ø lingua inglese tecnica Ø teorie e storia della scenografia e del costume Ø tecniche di recitazione, improvvisazione, danza, canto, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio della sceneggiatura, del copione, del canovaccio ü lettura e recitazione di testi ü prova della parte e dello spettacolo ü esecuzione in pubblico dello spettacolo
	interpretare il testo in modo convincente per comunicare al meglio con i propri compagni e con il pubblico		
	comprendere le indicazioni del pubblico e inserirle in un canovaccio, in tempo reale		
	applicare e combinare tecniche creative dello spettacolo: teatro, danza, canto, ecc.		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) Ø sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale. 			

CANTANTE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ESPRESSIVITÀ DELLA POSTURA PER IL CANTO	applicare tecniche di training vocale e di rilassamento per aumentare la consapevolezza artistica del proprio corpo	<ul style="list-style-type: none"> Ø anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio e vocale Ø tecniche di recitazione, improvvisazione e danza Ø principi di arte scenica 	<ul style="list-style-type: none"> ù preparazione fisica e mentale, con finalità artistiche, del proprio corpo ù padronanza dell'espressività gestuale e corporea ù elaborazione di posizioni e movimenti scenici più idonei per l'interpretazione
	individuare il punto di equilibrio posturale idoneo a favorire una fluida e armoniosa emissione fonatoria		
	interpretare la parte testuale del brano musicale anche con l'ausilio di movimenti scenici		
	individuare e scegliere le metodologie comunicative non verbali più efficaci ad esprimere la propria personalità artistica		
SVILUPPO PROFESSIONALE VOCE CANTATA	riconoscere le proprie potenzialità espressive in relazione al ruolo vocale cui si appartiene con l'ausilio di docenti e foniatristi	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecnica vocale di base e d'insieme Ø anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio e vocale Ø lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> ù uso delle potenzialità sonore della voce ù impiego degli elementi di base di dizione più idonei a pronunciare le parole in modo chiaro, comprensibile e artisticamente efficace ù controllo della respirazione ed emissione del fiato
	individuare ed applicare le migliori tecniche di articolazione verbale e di pronuncia per interpretare la parte testuale del brano musicale		
	utilizzare e sviluppare una corretta e funzionale modalità respiratoria		
	acquisire tecniche di canto e di corretta impostazione vocale per aumentare l'estensione della voce e valorizzare al meglio il proprio timbro vocale		
SVILUPPO MUSICALITÀ	interpretare semiologicamente la musica per collocare il brano da eseguire all'interno di un contesto storico, sociale e culturale	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecnica vocale di base e d'insieme Ø storia della musica: tappe fondamentali e sue evoluzioni Ø lingua inglese tecnica Ø le nuove tecnologie nel mondo musicale Ø informatica di base e principali applicazioni di software musicali 	<ul style="list-style-type: none"> ù esecuzione di vocalizzi ù studio ed esecuzione di musica d'insieme ù esecuzione vocale dello spartito musicale ù controllo tecnico ed espressivo di brani musicali
	identificare e utilizzare gli aspetti morfologici (ritmici, melodici, timbrico-dinamici, armonici, ecc.) del linguaggio musicale		
	riconoscere le strutture fondamentali del linguaggio musicale in una partitura		
	individuare e distinguere le funzioni principali dell'armonia, i tratti prosodici del suono, gli stili interpretativi e le prassi esecutive di un brano musicale		
ESPRESSIVITÀ DELLA VOCE IN PALCOSCENICO	individuare, scegliere e adottare le principali tecniche interpretative in relazione al repertorio da eseguire	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecnica vocale di base e d'insieme Ø tecnica microfonica (per registrazioni e amplificazioni) Ø principi di arte scenica Ø principi di organizzazione aziendale: tendenze e prospettive del mercato del lavoro nello spettacolo dal vivo Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ù prove della parte da eseguire ù padronanza dello spazio in cui è prevista l'esibizione ù integrazione con la gestualità delle persone coinvolte nello spettacolo ù esecuzione pubblica di un brano musicale
	utilizzare metodologie per la memorizzazione e per il rapido apprendimento della propria parte, in un contesto musicale d'insieme		
	riconoscere e dominare lo spazio scenico entro cui ci si esibisce (teatro, arena, stadio, palasport, studi televisivi) per meglio collocare la propria esecuzione		
	interpretare il linguaggio verbale, paraverbale e gestuale del regista, del direttore d'orchestra, dei musicisti		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

DANZATORE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
SVILUPPO POTENZIALITÀ COMUNICATIVE ED ESPRESSIVE	utilizzare tecniche di respirazione e training vocale per permettere la corretta fluidità del movimento e dell' emissione della voce	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di recitazione/improvvisazione, danza, ecc. Ø principi di storia della scenografia e del costume Ø principi di dinamica organica del movimento scenico Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ü controllo dell'espressività gestuale e corporea ü padronanza del proprio corpo e della relazione con il gruppo ü modulazione della capacità respiratoria e di emissione della voce
	tradurre l'espressività in un'efficace manifestazione gestuale e corporea		
	riconoscere le proprie capacità e il proprio ruolo in relazione agli altri		
	applicare tecniche di rilassamento per acquisire la consapevolezza del proprio corpo		
SVILUPPO MOVIMENTO NELL'ESECUZIONE DANZATA	individuare metodiche per la ricerca della qualità del movimento	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di recitazione/improvvisazione, danza, ecc. Ø principi di dinamica organica del movimento scenico Ø storia della danza: tappe fondamentali e sue evoluzioni Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ü controllo del movimento e delle dinamiche fisiche ü analisi del rapporto corpo/superficie ü svolgimento di una classe accademica (sbarra e centro)
	utilizzare tecniche preparatorie per raggiungere e mantenere la consapevolezza artistica del proprio corpo		
	identificare e riconoscere i livelli di difficoltà tra le diverse tecniche		
	affinare capacità di memorizzazione delle sequenze danzate		
SVILUPPO ESPRESSIVITÀ MUSICALE	riconoscere e interpretare i principali elementi musicali	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di dinamica organica del movimento scenico Ø storia della musica: tappe fondamentali e sue evoluzioni Ø informatica di base Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ü ascolto della struttura del brano finalizzato alla realizzazione scenica ü adattamento dell'espressione coreutica al ritmo musicale
	comprendere la struttura sonora del brano musicale		
	tradurre il tempo musicale in movimenti espressivi		
RAPPRESENTAZIONE COREOGRAFICA	interpretare la composizione coreografica proposta in relazione allo spazio scenico e temporale offerto dalla scena	<ul style="list-style-type: none"> Ø storia della danza: tappe fondamentali e sue evoluzioni Ø storia della musica: tappe fondamentali e sue evoluzioni Ø principi di storia della scenografia e del costume Ø tecniche di recitazione/improvvisazione, danza, ecc. Ø principi di base sui processi produttivi dell'impresa dello spettacolo Ø principi di organizzazione aziendale: tendenze e prospettive del mercato del lavoro nello spettacolo dal vivo 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio della coreografia ü prova in sala e in palcoscenico ü dominio dello spazio scenico ü esecuzione in pubblico dello spettacolo
	dominare azioni e movimenti artistici all'interno dello spazio scenico		
	individuare, nelle situazioni impreviste che si possono verificare durante lo spettacolo, le soluzioni da adottare		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

MACCHINISTA TEATRALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IMPOSTAZIONE PROGETTO SCENOGRAFICO	leggere e interpretare schede tecniche e specifiche progettuali relative alle scenografie ed elementi scenografici da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di organizzazione aziendale e autoimprenditorialità Ø principi di disegno tecnico: proiezioni, teoria del chiaroscuro, planimetrie in scale metriche, ecc. Ø principali tecniche di costruzione: scena costruita, scena dipinta ecc. Ø lingua inglese tecnica Ø informatica di base 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio schede tecniche e specifiche progettuali ü lettura disegno esecutivo della scenografia ü elaborazione piano di lavoro
	comprendere simbologie per la rappresentazione grafica della scenografia da produrre		
	prevedere la necessità di eventuali variazioni delle parti costitutive della scenografia atte a favorire la collocazione finale della stessa		
	recepisce le disposizioni di tempi e fasi per la realizzazione della scenografia		
COSTRUZIONE ELEMENTI SCENOGRAFICI	valutare proporzioni e funzionalità degli elementi e dell'impianto scenografico da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche funzionali dei materiali e loro utilizzo Ø principi di disegno tecnico: proiezioni, teoria del chiaroscuro, planimetrie in scale metriche, ecc. Ø principali tecniche di costruzione: scena costruita, scena dipinta ecc. Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ü costruzione elementi scenografici e attrezzature con l'utilizzo delle tecnologie, degli strumenti e dei materiali adeguati ü recupero elementi scenografici già realizzati ü assemblaggio degli elementi scenici
	distinguere e utilizzare i diversi materiali necessari alla realizzazione degli elementi scenici e all'allestimento delle scene (legno, ferro, carta, polistirolo, ecc.)		
	applicare le principali tecniche di lavorazione, montaggio e assemblaggio dei manufatti composti da più pezzi e particolari		
	prefigurarsi l'ingombro dell'impianto scenografico in relazione all'organizzazione degli spazi		
COMPOSIZIONE SCENOGRAFIE	utilizzare gli strumenti e gli attrezzi più appropriati per il montaggio e lo smontaggio dell'allestimento scenografico e delle attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di: storia del teatro, generi teatrali, ecc. Ø principali tecniche di costruzione: scena costruita, scena dipinta, ecc. Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ü allestimento scenografie ü monitoraggio e smontaggio scenografie ü stivaggio scenografie ü adattamento scenografie
	individuare soluzioni efficaci per allestire la scenografia in luoghi non deputati a pubblici spettacoli		
	prevedere adattamenti della scenografia in relazione alle diverse tipologie di palcoscenico		
	individuare la sequenza più idonea allo stoccaggio e allo stivaggio del materiale di scena		
CONGEGNAMENTO SCENOGRAFIE	individuare adeguamenti strutturali per la realizzazione delle movimentazioni	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche funzionali dei materiali e loro utilizzo Ø principi di idraulica e meccanica Ø principi di disegno tecnico: proiezioni, teoria del chiaroscuro, planimetrie in scale metriche, ecc. Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio della movimentazione da realizzare ü predisposizione del materiale per la movimentazione ü verifica della funzionalità della movimentazione ü movimentazione della scenografia durante lo spettacolo
	determinare l'impostazione dei parametri di regolazione dei macchinari per la movimentazione delle scene		
	adottare modalità di movimentazione delle scene, durante la rappresentazione teatrale, con l'utilizzo di macchine e congegni mobili		
	individuare modalità risolutive per eventuali problemi tecnici anche attraverso il reperimento e/o la realizzazione di materiali e strutture		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO LUCI E SUONO DELLO SPETTACOLO DAL VI VO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IMPOSTAZIONE PIANO LUCI	leggere e interpretare progetti di allestimento, piani luce e schemi tecnici dell'impianto illuminotecnico da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di: illuminotecnica, luci naturali, artificiali, contrasti, ecc. Ø principi di elettrotecnica ed elettronica Ø caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali e delle apparecchiature Ø lingua inglese tecnica Ø principi di organizzazione aziendale e autoimprenditorialità nello spettacolo Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza 	<ul style="list-style-type: none"> ü lettura disegni e schemi del piano luci ü preparazione sequenza luci
	riconoscere gli elementi che compongono l'impianto elettrico di una scena		
	definire un piano per la realizzazione delle luci sulla base del progetto fornito (piante, disegni, movimentazioni)		
	individuare i possibili utilizzi della luce e la configurazione più efficace di un impianto in funzione dei diversi spazi scenici		
DIMENSIONAMENTO IMPIANTO ELETTRICO	riconoscere le diverse modalità di rappresentazione grafica dei testi e dei simboli (tipo, stile, caratteri, misure, forme, proporzioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di elettrotecnica ed elettronica Ø caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali e delle apparecchiature Ø informatica di base e applicata Ø principi di: illuminotecnica, luci naturali, artificiali, contrasti, ecc. Ø principi di organizzazione aziendale e autoimprenditorialità nello spettacolo 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione dell'impianto elettrico di scena ü predisposizione, cablaggio, montaggio/smontaggio e puntamento dei proiettori e dei riflettori ü utilizzo console (PC o manuale) durante lo spettacolo
	definire un piano esecutivo per la realizzazione delle luci sulla base del progetto fornito (piante, disegni, movimentazioni)		
	adottare le diverse tipologie di impiantistica per la diffusione della luce utilizzando strumenti di tipo elettronico per il controllo e la regolazione dell'impianto		
	riconoscere i rapporti tra i tempi delle luci e i tempi di movimentazioni delle scene		
STRUTTURAZIONE IMPIANTO FONICO	leggere ed interpretare il "copione tecnico" per la migliore realizzazione sonora dello spettacolo	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di riproduzione sonora Ø principi di acustica e sistemi audio Ø principi di fonica e fonica applicata Ø principali sistemi di riproduzione e diffusione del suono Ø caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali e delle apparecchiature Ø lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> ü lettura del copione tecnico ü regolazione livelli delle apparecchiature ü risoluzione di problemi tecnici
	riconoscere e applicare la configurazione più efficace per l'utilizzo dell'impianto audio in relazione alla realizzazione dello spettacolo		
	individuare le modalità con cui utilizzare il materiale in dotazione		
	identificare possibili soluzioni da adottare in caso di problemi tecnici per ottenere un adeguato prodotto sonoro		
COMPOSIZIONE IMPIANTO FONICO	adottare differenti tipologie di impianti per la diffusione del suono in un contesto di spettacolo dal vivo	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di riproduzione sonora Ø principi di acustica e sistemi audio Ø principi di fonica e fonica applicata Ø principali sistemi di riproduzione e diffusione del suono Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica e previdenza Ø principi di organizzazione aziendale e autoimprenditorialità nello spettacolo 	<ul style="list-style-type: none"> ü verifica dei materiali (registratori, diffusori, ecc.) e adattamento degli stessi alle esigenze specifiche ü montaggio e smontaggio delle apparecchiature ü amplificazione del suono ü posizionamento microfoni ü impiego del mixer ü comando apparecchiature durante lo spettacolo
	individuare e valutare il comportamento del suono negli ambienti anche con l'utilizzo di strumenti di misurazione		
	determinare la posizione ottimale per l'installazione dell'impianto microfonico di scena		
	utilizzare tecniche di riproduzione e diffusione del suono in relazione allo spazio scenico		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale</p>			

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI

OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

OPERATORE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE

TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING

OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IDEAZIONE E SVILUPPO RICETTE	rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica Ø principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino Ø caratteristiche merceologiche degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione ricette tipiche e tradizionali ü elaborazione ricette per specialità culinarie complesse ü elaborazione ricette dietetiche: macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane
	individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche		
	identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato		
	concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche		
PROGETTAZIONE MENÙ	definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ü budgeting del menù ü confezionamento menù tipici ed innovativi ü pianificazione della rotazione dei menù: settimanale, mensile, stagionale
	concepire sequenze alimentari – cibi/vini- per la composizione di menù innovativi ed esclusivi		
	adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento		
	scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati		
COMPOSIZIONE SPECIALITÀ CULINARIE	scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche degli alimenti Ø tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate Ø tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso Ø moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con fit, cottura con sonda, affumicatura Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari Ø tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> ü controllo qualità dei prodotti alimentari da impiegare ü preparazione pietanze complesse e specialità culinarie ü cottura, trasformazione e conservazione tecnologica dei prodotti alimentari
	selezionare utensili ed attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati		
	scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni		
	utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione e conservazione di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati		
PREDISPOSIZIONE ESTETICA DEGLI ELABORATI	prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ü guarnizione e decorazione piatti
	adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto		
	scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGETTAZIONE RICETTE E CARTA DESSERT	rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci Ø tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc. Ø tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc. Ø sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione ricette dolciarie ü compilazione della carta dessert: pasticceria dolce, salata, gelateria
	individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria		
	ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce		
	concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte		
LAVORAZIONE IMPASTI E CREME	scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc. Ø tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura Ø proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.) Ø tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü programmazione della preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme ü controllo qualità materie prime e semilavorati ü preparazione degli impasti e delle creme
	formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità		
	selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero		
	applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria		
LIEVITAZIONE E COTTURA SEMI LAVORATI	scegliere ed impiegare correttamente gli agenti di lievitazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati Ø sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ü predisposizione e supervisione del processo di lievitazione ü infornatura dei semilavorati ü monitoraggio delle operazioni automatizzate di cottura e raffreddamento
	adottare attrezzature tecnologiche ad hoc per la lievitazione dei semilavorati: celle di ferma lievitazione/congelamento		
	rilevare anomalie nel processo di lievitazione per effettuarne la messa a punto necessaria e/o eventuali procedure sostitutive della tipologia di processo attivato		
	stabilire tempi, temperature e modalità di cottura tenendo conto delle alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti		
FARCITURA E DECORAZIONE PRODOTTO DOLCIARIO	configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria Ø tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura Ø proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.) Ø sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare ü verifica della corrispondenza tra prodotto da presentare e standard di qualità attesi
	applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari		
	scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero		
	rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
TRATTAMENTO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI	identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento Ø sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> ü pulitura e preparazione degli alimenti ü conservazione degli alimenti
	adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati		
	utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime		
PREPARAZIONE PIATTI	individuare i piatti che possono comporre un menù semplice	<ul style="list-style-type: none"> Ø modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Ø tecniche di preparazione dei piatti Ø criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù Ø caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ü preparazione di piatti semplici ü porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti ü controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.
	scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette		
	applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci		
	mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge		
DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE	adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura ed eventi	<ul style="list-style-type: none"> Ø lingua inglese tecnica Ø tecniche di comunicazione e vendita Ø tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli Ø principi di enogastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> ü allestimento sala e tavoli ü presentazione del menù ü acquisizione ordinazione ü somministrazione dei piatti al tavolo
	impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio		
	applicare le tecniche di servizio ai tavoli: raccolta ordinazioni, distribuzione dei piatti e bevande, riassetto dei tavoli		
	controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala		
PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE BEVANDE E SNACK	descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche)	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di preparazione e servizi delle bevande Ø principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar Ø il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ü allestimento spazio bar ü preparazione bevande e snack ü somministrazione bevande e snack
	applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack		
	scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande		
	scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO SPAZI DI RISTORAZIONE	ricepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e/o nel bar e loro funzionamento Ø sistemi di conservazione di: materie prime alimentari, prodotti finiti, vini Ø tecniche di allestimento dello spazio ristorativo e di mise en place di tavoli e banchetti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ü riordino spazi di ristorazione ü allestimento tavoli o banco buffet/bar ü controllo livello scorte dispense e dotazioni di sala bar
	adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti e addobbi degli spazi in rapporto a tipologia di servizio ed evento		
	applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e degli strumenti di lavoro		
	rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo al reintegro se necessario		
ASSISTENZA CLIENTE	impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio e rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feed-back ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø lingua inglese e seconda lingua straniera tecniche Ø il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricezione cliente ü presentazione menù ü raccolta ordinazioni e determinazione tempi/sequenze di erogazione del servizio registrazione e trasmissione reclami ü registrazione e trasmissione reclami ü riscossione conto
	cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela		
	consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di bevande e vini offerta		
	adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente		
CONFIGURAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE	individuare ed adottare tecniche di servizio differenziate in ragione del menù e della tipologia di struttura ristorativa - cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria, ecc. - e adeguare lo stile ristorativo alle svariate situazioni di contesto	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti Ø tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar Ø il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative 	<ul style="list-style-type: none"> ü controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc. ü erogazione servizio ristorativo ü monitoraggio stato di avanzamento delle attività di erogazione del servizio
	cogliere e riconoscere priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio e trasferirle funzionalmente ai servizi correlati		
	verificare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento delle attività, interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività		
	adottare tecniche di predisposizione strutturale ed estetica delle pietanze - porzionatura, servizio alla fiamma, spinatura a bordo tavolo, decorazione dolci, ecc.		
SVILUPPO SENSORIALE DEGUSTAZIONE VINI	identificare il fabbisogno qualitativo dei vini in ragione della tipologia di menù offerta, nonché del target clienti di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei principali vini Ø principi di enogastronomia Ø principali tecniche di servizio e miscita dei vini 	<ul style="list-style-type: none"> ü collaborazione nell'elaborazione della Carta dei Vini ü degustazione dei vini e controllo qualità ü miscita dei vini ü controllo igiene e funzionalità della cantina
	valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli		
	applicare tecniche di degustazione dei vini (profumo, gusto, colore) e metodologie di abbinamento vino/sapori		
	scegliere l'adeguata temperatura di servizio dei vini, nonché la tipologia di bicchieri appropriata		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGETTAZIONE EVENTI BANQUETING	scegliere le modalità di erogazione del servizio banqueting in ragione dell'evento da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ∅ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative ∅ principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento ∅ tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione della tipologia di intervento da approntare Û budgeting dell'evento Û programmazione dell'evento
	valutare la tipologia di menù, il beverage e l'offerta dei vini in funzione dell'evento da approntare		
	esaminare i costi complessivi dell'evento - food-cost, beverage, attrezzature, risorse umane - per formulare eventuali preventivi		
	definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento		
CONFIGURAZIONE ED AMBIENTAZIONE SPAZI	prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi coerentemente alla localizzazione prescelta	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio ∅ tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala ∅ principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione degli spazi Û cura dell'ambientazione e degli allestimenti Û assetto e dotazione dei tavoli e dei banchetti
	scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi		
	adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi prescelti		
	scegliere le mise en place di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento		
ACCOGLIENZA CLIENTE E CUSTOMER SATISFACTION	definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ∅ lingua inglese e seconda lingua straniera tecniche ∅ caratteristiche merceologiche degli alimenti ∅ tecniche di degustazione ed abbinamento cibo/vino ∅ tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla Guèridon, all'italiana, alla francese e all'inglese 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione del servizio di raccolta delle prenotazioni Û ricezione e collocazione ai tavoli dei clienti Û illustrazione menù, lista bar, carta dei vini Û registrazione e risoluzione reclami
	cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela		
	consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di vini offerta		
	riscontrare il grado di soddisfazione del cliente ed individuare soluzioni ottimali per l'erogazione del servizio		
GESTIONE FLUSSI DISTRIBUTIVI	individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio	<ul style="list-style-type: none"> ∅ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative ∅ principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione di dati 	<ul style="list-style-type: none"> Û coordinamento delle attività di distribuzione pasti e bevande Û organizzazione delle modalità di ricezione/trasmisione delle ordinazioni Û controllo delle fasi di pulizia e riassetto tavoli
	definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione pasti e bevande		
	comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate		
	intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmisione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE E MANUTENZIONE PRODOTTI E BENI ARTISTICI

QUALIFICHE:

MOSAICISTA

MOSAICISTA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE MODELLO MUSIVO	concepire forme, soggetti ed ambientazioni che fungano da modello per elaborati musivi ex novo	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di storia dell'arte e delle diverse tipologie di mosaico: greco, romano, bizantino, medievale, moderno e contemporaneo ◦ tecniche di pittura: a fresco, ad olio, a tempera, ecc. ◦ componenti hardware e principali software applicativi legati alla grafica: Photoshop, Freehand, ecc. ◦ tecnologie analogiche e digitali per la riproduzione delle immagini: episcopio, proiettore per trasparenze, lavagna luminosa, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di modelli musivi per mosaici ex novo legati all'urbanistica, all'architettura, alla produzione industriale Û realizzazione di cartoni musivi per il rifacimento di mosaici antichi: copie romane, bizantine, medievali, ecc. Û riproduzione del modello musivo alle dimensioni e proporzioni reali Û esecuzione e stampa del reticolo
	prefigurarsi e tradurre in termini musivi il modello da rappresentare, prevedendo l'eventuale deformazione di prospettiva a seguito dell'installazione		
	applicare tecniche pittoriche, nonché di disegno grafico libero e/o computerizzato per la realizzazione di cartoni musivi		
	applicare tecniche e strumentazioni idonee alla traduzione del modello musivo nelle proporzioni reali per la costituzione del reticolo		
LAVORAZIONE SUPPORTO MUSIVO	identificare la tipologia di mosaico da realizzare: pavimentale, parietale, interno, esterno, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ materiali musivi tradizionali ed innovativi: marmo, vetro, smalti, ecc. ◦ leganti e supporti tradizionali ed innovativi ◦ principi di storia dell'arte e delle diverse tipologie di mosaico: greco, romano, bizantino, medievale, moderno e contemporaneo ◦ diverse tecniche di esecuzione del mosaico tradizionale ed industriale: diretta ed indiretta, tempi di posa, lavorare in gruppo su mosaici di grandi dimensioni, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û preparazione della malta provvisoria Û predisposizione dei pannelli di ERACLIT per la costituzione del supporto provvisorio Û preparazione dei collanti e dei supporti definitivi quali: cemento, resine, ecc.
	scegliere i materiali costituenti il supporto definitivo in funzione della collocazione finale del mosaico		
	applicare procedure e metodi di composizione delle malte provvisorie e dei collanti		
	scegliere tecniche e strumenti per plasmare e stendere la malta preparata		
LAVORAZIONE E MANIPOLAZIONE TESSERE	individuare la tecnica di esecuzione appropriata in relazione alle caratteristiche di stile dell'elaborato musivo da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ materiali musivi tradizionali ed innovativi: marmo, vetro, smalti, ecc. ◦ tecniche e strumenti per il taglio delle tessere: trancia, tagliola, sega per marmi, ecc. ◦ diverse tecniche di esecuzione del mosaico tradizionale ed industriale: diretta ed indiretta, tempi di posa, lavorare in gruppo su mosaici di grandi dimensioni, ecc. ◦ principi e tecniche della fotografia: la teoria della luce, tipi di pellicole, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û cernita delle tessere: materiali e selezione cromatica Û taglio e smussatura delle tessere Û inserimento delle tessere sul supporto musivo
	selezionare i materiali ed i colori costitutivi delle tessere in relazione a: tipologia, destinazione di luogo ed effetti di luce del mosaico da realizzare		
	stabilire il formato e la grandezza delle tessere adeguato, in ragione degli andamenti del mosaico, nonché degli obiettivi prospettici		
	valutare il grado di pressione con cui inserire le tessere in vista degli effetti di luce e di comunicazione visiva prefissati		
INSTALLAZIONE DELL'ELABORATO MUSIVO	scegliere, in funzione dei materiali prescelti, la modalità di retinatura adeguata per le tessere: carta, fibra di vetro, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ leganti e supporti tradizionali ed innovativi ◦ diverse tecniche di esecuzione del mosaico tradizionale ed industriale: diretta ed indiretta, tempi di posa, lavorare in gruppo su mosaici di grandi dimensioni, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û incollaggio della tela o della rete Û strappo del mosaico dalla sede provvisoria Û allettamento o posatura del mosaico su supporto definitivo Û rifinitura dell'elaborato musivo
	definire i tempi di essiccamento necessari allo strappo del mosaico dalla sede provvisoria		
	individuare le modalità di montaggio atte a celare l'unitura tra le diverse sezioni		
	valutare in termini tecnico-estetici il manufatto musivo realizzato		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◊ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ◊ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE EDILE

QUALIFICHE:

CARPENTIERE

DISEGNATORE EDILE

OPERATORE EDILE ALLE STRUTTURE

OPERATORE EDILE ALLE INFRASTRUTTURE

TECNICO DI CANTIERE EDILE

TECNICO DELLA RILEVAZIONE TOPOGRAFICA E TERRITORIALE

TECNICO ESPERTO NELLA PROGETTAZIONE E GESTIONE DI INTERVENTI STRUTTURALI

CARPENTIERE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
STRUTTURAZIONE CANTIERE EDILE	riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera	<ul style="list-style-type: none"> ◦ organizzazione e funzionamento del cantiere edile ◦ nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera edile ◦ principi di tecnologia delle costruzioni edili ◦ caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei macchinari del cantiere edile ◦ caratteristiche e comportamento dei materiali per l'edilizia e il processo di produzione, anche meccanica, degli impasti cementizi ◦ principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e di calcolo di pendenze, altezze, volumi e quote 	<ul style="list-style-type: none"> Û allestimento e preparazione degli spazi logistici di cantiere Û approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro Û tracciamento dell'opera edile
	applicare tecniche e procedure per la realizzazione di recinzioni, passerelle ed altre opere provvisorie per il consolidamento del cantiere		
	applicare sistemi di tracciamento e allineamento dell'opera edile, delle partizioni interne, delle quote in altezza, delle rampe di scala e delle coperture		
	riconoscere i materiali da impiegare, gli impianti tecnici da installare nell'opera edile e gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro necessari alle lavorazioni		
LAVORAZIONI CARPENTERIA STRUTTURALE	interpretare il disegno tecnico in modo da individuare sistema costruttivo, forma, dimensioni e misure dell'opera edile da eseguire	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il processo di costruzione di un'opera edile: fasi, processi, ruoli e strumenti ◦ principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e di calcolo di pendenze, altezze, volumi e quote ◦ principali tecniche per l'esecuzione di lavori di carpenteria strutturale: fabbricazione di armature in ferro, montaggio cassetture, posa del calcestruzzo, orditura portante di tetti e solai, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura del progetto tecnico Û realizzazione di opere in armatura metallica Û allestimento di cassetture e elementi prefabbricati Û posa e trattamento del calcestruzzo
	applicare tecniche di taglio, piegamento, saldatura e posa di armature in acciaio e/o ferro		
	adottare, in base agli standard progettuali, soluzioni tecniche per l'allestimento di cassetture e strutture prefabbricate		
	comprendere le modalità e tempi di esecuzione del getto del calcestruzzo e di disarmo dell'opera		
LAVORAZIONI CARPENTERIA IN LEGNO E D'INTERNI	riconoscere materiali (legno, pannelli prefabbricati) e attrezzature manuali e meccaniche per la realizzazione dell'opera edile	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche e comportamento dei materiali per l'edilizia e il processo di produzione, anche meccanica, degli impasti cementizi ◦ tecniche ed attrezzature per la posa, l'inserimento e la rifinitura di manufatti in legno o prefabbricati 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione e montaggio di componenti edilizi (d'interni o di copertura) in legno o materiali affini Û esecuzione di lavorazioni di rifinitura, protezione e recupero di elementi edilizi lignei
	applicare tecniche di realizzazione e montaggio di componenti edilizi in legno (o materiali affini) per tetti, solai, controsoffitti ed elementi del sottotetto		
	adottare procedure pratiche di verifica della tenuta statica e dinamica dei componenti edilizi realizzati/montati		
	applicare sistemi semplici di rifinitura, protezione e recupero di componenti edilizi in legno (resine per ripristino strutturale, iniezioni, ecc.)		
CONTROLLO QUALITÀ E SICUREZZA DELLE LAVORAZIONI DI CARPENTERIA EDILE	valutare la qualità del conglomerato cementizio mediante semplici prove di cantiere	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche e comportamento dei materiali per l'edilizia e il processo di produzione, anche meccanica, degli impasti cementizi ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi ◦ principi di tecnologia delle costruzioni ◦ caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei macchinari del cantiere edile 	<ul style="list-style-type: none"> Û controllo qualità del conglomerato cementizio Û verifica degli strumenti usurati/danneggiati Û attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza
	riconoscere gli utensili e gli strumenti di lavoro usurati		
	valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile		
	comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

DI SEGNA TORE EDILE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CODIFICAZIONE OPERA EDILE	comprendere ed interpretare l'idea progettuale dell'opera edile	<ul style="list-style-type: none"> ◦ metodi e strumenti di restituzione dati ◦ informatica di base ◦ elementi strutturali, classificazione, tipologie, normativa di riferimento, particolari costruttivi e metodologia di posa ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di appalti pubblici ◦ materiali e impianti tecnologici relativi alle costruzioni edili 	<ul style="list-style-type: none"> Û studio tecnico del progetto architettonico Û studio tecnico dell'opera edile Û rilevazione grafica e strumentale dell'opera edile
	identificare gli elementi spaziali e tecnici dell'opera edile e le soluzioni tecniche più idonee alla sua realizzazione		
	definire e rilevare i dati relativi alle tolleranze, adattamenti, alla qualità della superficie, alle misure degli immobili utili per la progettazione		
	riconoscere le specifiche dei materiali costruttivi e delle soluzioni architettoniche in relazione alla loro rappresentazione grafica		
RAPPRESENTAZIONE GRAFICA OPERA EDILE	individuare le specifiche geometriche e funzionali dei particolari e dei complessivi dell'opera edile da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ informatica di base ◦ principali tecniche di disegno architettonico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, segni e simboli, ecc ◦ metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD ◦ modellizzazione e tecniche di rendering 	<ul style="list-style-type: none"> Û disegno di particolari e complessivi dell'opera edile corredati delle specifiche geometriche Û elaborazione di modelli tridimensionali di particolari e complessivi dell'opera edile Û realizzazione di rendering volumetrici, interni, esterni, ecc.
	applicare metodi e tecniche di progettazione assistita da calcolatore, definendo piante, particolari costruttivi e prospetti di edifici e altri manufatti edili		
	tradurre le bozze in disegni informatizzati attraverso l'utilizzo dei supporti geometrici forniti dal programma informatico utilizzato		
	riconoscere le non conformità e tradurle in modifiche alle specifiche geometriche e funzionali dell'opera edile		
RAPPRESENTAZIONE DINAMICA TRIDIMENSIONALE OPERA EDILE	adottare modalità di gestione dinamica del disegno di particolari e complessivi dell'opera edile	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi e strumenti di base per la realizzazione del rilievo edile ◦ metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD ◦ modellizzazione e tecniche di rendering ◦ informatica di base 	<ul style="list-style-type: none"> Û gestione delle operazioni di prototipizzazione virtuale Û simulazione tridimensionale dell'opera edile Û finitura e modellizzazione del prototipo di simulazione multimediale realizzato
	tradurre il disegno tridimensionale in un formato di simulazione interattiva computerizzata		
	definire oggetti complessi e ambienti di arredamento interni, finalizzati ad ottenere immagini reali o virtuali dell'opera edile		
	adottare tecniche specifiche di rendering per il posizionamento grafico dell'opera		
CONFIGURAZIONE SOLUZIONI TECNICO- COSTRUTTIVE OPERA EDILE	comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica dell'opera edile da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ elementi strutturali, classificazione, tipologie, normativa di riferimento, particolari costruttivi e metodologia di posa ◦ materiali e impianti tecnologici relativi alle costruzioni edili ◦ principali elaborati per il preventivo e la stima dei costi in fase di progetto ◦ lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione delle caratteristiche costruttive e progettuali Û specificazione delle funzionalità e delle condizioni tecniche di realizzazione dell'opera Û indagine delle soluzioni impiantistiche da realizzare
	prospettare potenzialità e limiti d'uso di materiali e soluzioni tecniche da impiegare, coerentemente con le esigenze di realizzazione		
	riconoscere le condizioni costruttive e i requisiti tecnici del manufatto edile in relazione alle norme di sicurezza		
	tradurre le caratteristiche costruttive in documenti tecnici contenenti specifiche realizzative		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ◦ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE EDILE ALLE STRUTTURE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
STRUTTURAZIONE CANTIERE EDILE	riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera	<ul style="list-style-type: none"> ∅ il processo di costruzione di un edificio: fasi, processi, ruoli e strumenti ∅ nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento di edifici ∅ tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo: caratteristiche degli inerti e dei leganti e dosaggio delle malte 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ allestimento degli spazi logistici di cantiere ∅ approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro
	distinguere tipologie di recinzioni, passerelle, disposizione segnaletica, ecc. da adottare		
	riconoscere i materiali grezzi da impiegare rispettando ordine e tipologia delle lavorazioni da eseguire		
	selezionare gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro		
LAVORAZIONI IN MURATURA	interpretare il progetto tecnico in modo da individuare la forma, le dimensioni, le misure dell'elemento da costruire	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote ∅ principi di tecnologia delle costruzioni edili ∅ principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura: prefabbricazione, strutture reticolari e lineari, tensostrutture, murature, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ lettura del progetto tecnico ∅ realizzazione dei principali lavori in muratura per interni
	riconoscere i materiali da utilizzare in relazione al loro comportamento in lavorazione ed all'elemento tecnico da realizzare		
	applicare le soluzioni tecniche previste per la realizzazione e la posa in opera di materiali e manufatti		
	utilizzare in sicurezza gli attrezzi e gli strumenti a mano e a motore necessari alle lavorazioni		
LAVORAZIONE RIFINITURE INTERNE	adottare le principali tecniche di rifinitura delle opere murarie in base agli standard progettuali	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni ∅ tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo: caratteristiche degli inerti e dei leganti e dosaggio delle malte 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ posa in opera di un intonaco interno ∅ rifinitura dell'opera muraria
	esaminare le superfici grezze dell'opera rilevando eventuali fattori di criticità per la messa in opera di intonaci e basi di malte		
	determinare modalità realizzative degli intonaci di fondo delle opere murarie		
	applicare soluzioni isolanti contro l'umidità laterale ed ascendente ed isolanti termici ed acustici		
CONTROLLO QUALITÀ E SICUREZZA DELLE LAVORAZIONI EDILI	identificare lo stato di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature di cantiere	<ul style="list-style-type: none"> ∅ caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei materiali: le macchine da cantiere ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ controllo degli strumenti usurati/danneggiati ∅ attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza
	riconoscere gli utensili e gli strumenti di lavoro usurati		
	valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile		
	comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE EDILE ALLE INFRASTRUTTURE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
STRUTTURAZIONE CANTIERE EDILE INFRASTRUTTURE	riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di meccanica dei terreni Ø principi di carpenteria in ferro e legno Ø principali metodi di lavorazione su macchine operatrici: scavo, demolizione, movimentazioni, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø allestimento degli spazi logistici di cantiere Ø approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro
	distinguere tipologie di recinzioni e disposizione segnaletica da adottare nella movimentazione delle macchine operatrici di cantiere		
	riconoscere le caratteristiche delle macchine operatrici da utilizzare in relazione alla tipologia di lavoro da eseguire		
	selezionare gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro		
LAVORAZIONI OPERE EDILI INFRASTRUTTURALI	interpretare il progetto tecnico in modo da individuare la forma, le dimensioni, le misure dell'elemento da costruire	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote Ø principi di miscelazione bituminose Ø tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo: caratteristiche degli inerti e dei leganti e dosaggio delle malte Ø principali tecniche per l'esecuzione di lavori infrastrutturali: confezionamento, getto e compattamento del calcestruzzo, posa in opera di materiali sintetici e manti stradali, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø tracciamento dell'opera edile Ø posa in opera di armature semplici Ø colata e compattazione del calcestruzzo Ø messa in opera di giunti di varia tipologia
	applicare tecniche di tracciamento dell'opera secondo le direttive impartite		
	adottare le principali tecniche di posa in opera di armature e di conglomerati cementizi		
	riconoscere i materiali da utilizzare in relazione all'elemento tecnico da realizzare		
LAVORAZIONI MECCANICHE OPERE EDILI INFRASTRUTTURALI	rilevare caratteristiche, stratificazioni pendenze e dislivelli del terreno	<ul style="list-style-type: none"> Ø nozioni di tecniche di rilievo, tracciamento e livellamento Ø sistemi drenanti elementari 	<ul style="list-style-type: none"> Ø esecuzione di livellamenti e pendenze Ø scavi e puntellature Ø demolitura e movimentazione materiali
	comprendere tempi e sequenze delle lavorazioni meccaniche – scavi, movimentazioni, demolizioni, ecc. – nel rispetto delle direttive ricevute		
	utilizzare in sicurezza macchine operatrici per lavori di demolizione, movimentazione, scavo e trasporto materiale		
	rilevare lo stato meccanico e di funzionamento delle macchine operatrici curandone l'ordinaria manutenzione		
CONTROLLO QUALITÀ E SICUREZZA DELLE LAVORAZIONI EDILI INFRASTRUTTURALI	adottare comportamenti e dispositivi funzionali alla sicurezza propria e degli operatori del cantiere	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi Ø il processo di costruzione di un'opera infrastrutturale: fasi, processi, ruoli e strumenti 	<ul style="list-style-type: none"> Ø riparazione e/o ripristino degli strumenti usurati/danneggiati Ø attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza
	valutare la conformità delle lavorazioni eseguite agli standard progettuali attraverso semplici prove di cantiere		
	individuare gli utensili e gli strumenti usurati		
	comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DI CANTIERE EDILE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE CANTIERE EDILE	interpretare il progetto tecnico verificando eventuali integrazioni	<ul style="list-style-type: none"> ◦ organizzazione e funzionamento del cantiere edile ◦ principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e di calcolo di pendenze, altezze, volumi e quote ◦ nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera edile ◦ principi di tecnologia delle costruzioni e dei materiali edili ◦ tecniche di computo metrico dei manufatti edili ◦ principi di gestione economico-finanziaria dei cantieri edili 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura del progetto tecnico Û elaborazione di varianti e modifiche al progetto originario Û scelta dei materiali e delle soluzioni tecniche da adottare per il tracciamento dell'opera edile
	valutare la congruenza tra progetto, specifiche proposte e budget		
	individuare le tecnologie e i materiali da impiegare nella fabbricazione		
	definire il rilievo e il tracciamento dell'opera da realizzare		
PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ DEL CANTIERE EDILE	stabilire le fasi tecniche dei lavori definendone fabbisogni (umani e tecnici) e tempistica di esecuzione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ organizzazione e funzionamento del cantiere edile ◦ il processo di costruzione di un'opera edile: fasi, processi, ruoli e strumenti ◦ metodologie per la pianificazione e controllo dei progetti (Gantt, Pert, ecc.) ◦ tecniche di gestione delle risorse umane e di organizzazione dei cantieri 	<ul style="list-style-type: none"> Û redazione di un piano tecnico-operativo dei lavori Û organizzazione del personale diretto e dei subappaltatori Û elaborazione di un piano di approvvigionamento delle materie prime Û verifica periodica dello stato di avanzamento lavori
	scegliere collaboratori diretti e subappaltatori verificandone costi e prestazioni		
	definire il piano di approvvigionamento delle forniture		
	determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti del personale e dei mezzi di produzione assegnati valutando periodicamente lo stato di avanzamento dei lavori		
AMMINISTRAZIONE CONTABILE CANTIERE EDILE	adottare tecniche di preventivazione e rilevazione dei costi delle singole lavorazioni in rapporto alle specifiche di budget	<ul style="list-style-type: none"> ◦ metodologie per la pianificazione e controllo dei progetti (Gantt, Pert, ecc.) ◦ tecniche di gestione delle risorse umane e di organizzazione dei cantieri ◦ principi di gestione economico-finanziaria dei cantieri edili ◦ metodologie per la redazione e l'utilizzo di libri contabili ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contabilità dell'appalto pubblico 	<ul style="list-style-type: none"> Û preventivazione di spesa Û redazione del computo metrico Û contabilizzazione dei costi Û verifica della corretta gestione economica
	applicare tecniche di computo metrico dell'opera edile realizzata		
	tradurre i lavori di realizzazione e messa in opera dei manufatti edili in dati economici		
	valutare sulla base delle specifiche di budget, la corretta allocazione delle risorse economiche		
CONTROLLO QUALITÀ E SICUREZZA DEL CANTIERE EDILE	riconoscere e prevenire i rischi della sicurezza relativa all'ambiente di lavoro del cantiere	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di gestione delle risorse umane e di organizzazione dei cantieri ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi 	<ul style="list-style-type: none"> Û controllo qualità dell'opera edile realizzata Û controllo degli indici di pericolosità e rischio del cantiere edile Û elaborazione del piano operativo della sicurezza in relazione al piano generale Û verifica della congruenza tra piano operativo del cantiere e quello dei subappaltatori Û verifica del rispetto degli standard di sicurezza nel cantiere
	definire operativamente standard e procedure di esecuzione dei lavori nel rispetto del piano generale della sicurezza		
	valutare il piano operativo della sicurezza dei subappaltatori in riferimento agli standard di sicurezza del cantiere		
	rilevare il grado di osservanza degli standard di sicurezza sul lavoro reprimendo comportamenti non conformi		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DELLA RILEVAZIONE TOPOGRAFICA E TERRITORIALE

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGRAMMAZIONE OPERAZIONI DI RILIEVO	interpretare la documentazione (cartografica, catastale, tecnica, fotografica, amministrativa, legale, ecc.) ai fini della determinazione dell'oggetto da rilevare	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di catasto, terreni e fabbricati ∅ procedure e pratiche catastali ∅ principali sistemi informativi territoriali ∅ tecniche di rilievo e tracciamento ∅ tecniche di disegno architettonico: metodi e scale di rappresentazione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, segni e simboli, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û recupero e analisi del materiale documentale (tecnico, legale e amministrativo) inerente l'oggetto da rilevare Û accertamenti (ipotecari, catastali, patrimoniali, ecc.) Û sopralluoghi del contesto da rilevare
	individuare le strumentazioni necessarie a effettuare le misurazioni in base alle caratteristiche dell'oggetto da rilevare e alla richiesta del committente		
	individuare in loco (sopralluogo) eventuali vincoli, divieti o impedimenti (fisici, geomorfologici, ambientali, ecc.) per l'effettuazione delle operazioni di rilievo		
	stabilire le fasi tecniche dei lavori definendone strumentazione, attrezzatura e tempistica di esecuzione		
PREDISPOSIZIONE E REGOLAZIONE STRUMENTAZIONE	riconoscere le caratteristiche e le potenzialità dei diversi dispositivi tecnologici in relazione al tipo di rilievo da effettuare	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di trigonometria ∅ metodologie di rilievo satellitare, tecniche differenziali e tecniche real time ∅ sistema di posizionamento globale GPS e applicazioni topografiche ∅ principali sistemi informativi territoriali ∅ metodi di rappresentazione grafica e simulazione bi-tridimensionale con sistemi CAD e relativi applicativi di prototipazione 	<ul style="list-style-type: none"> Û regolazione della strumentazione e delle attrezzature Û esecuzione di manutenzione ordinaria (pulizia, controllo e collaudo) Û messa a punto dei parametri tecnici e del software Û aggiornamento dei programmi informatici
	impostare i parametri di funzionamento necessari a regolare e tarare la strumentazione, le apparecchiature e gli applicativi per il rilievo		
	riconoscere il funzionamento degli applicativi per l'elaborazione dei dati raccolti		
	provvedere alla manutenzione ordinaria e all'aggiornamento delle tecnologie e degli applicativi per il rilievo e la restituzione, individuando eventuali anomalie di funzionamento		
REALIZZAZIONE OPERAZIONI DI RILIEVO E TRACCIAMENTO	utilizzare metodi di rilevamento strumentale territoriale e/o architettonico per restituire l'oggetto da rilevare secondo gli standard di dettaglio e precisione richiesti	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di trigonometria ∅ metodologie di rilievo satellitare, tecniche differenziali e tecniche real time ∅ tecniche di archiviazione e aggiornamento cartografico ∅ sistema di posizionamento globale GPS e applicazioni topografiche ∅ tecniche di restituzione topografica e architettonica 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione di rilievi topografici plano-altimetrici di precisione, territoriali e fotogrammetrici Û verifica dei criteri di rilievo in funzione dell'applicazione e della precisione richiesta Û esecuzione del tracciamento
	comprendere significatività e correttezza dei dati raccolti nel corso delle misurazioni considerando i margini di errore consentiti		
	applicare le procedure operative e di calcolo per materializzare sul terreno i punti e gli elementi geometrici più importanti di un oggetto		
	applicare le procedure di rilievo e tracciamento nel rispetto degli standard di sicurezza previsti, adeguando segnaletica e dispositivi di protezione individuali in relazione alle differenti condizioni di contesto		
RESTITUZIONE ESITI DEL RILIEVO	verificare l'esattezza dei dati di rilievo, le misure e i calcoli condotti presso i siti di indagine	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di catasto, terreni e fabbricati ∅ procedure e pratiche catastali ∅ tecniche di disegno architettonico: metodi e scale di rappresentazione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, segni e simboli, ecc. ∅ metodi di rappresentazione grafica e simulazione bi-tridimensionale con sistemi CAD e relativi applicativi di prototipazione ∅ metodi di modellizzazione e tecniche di rendering ∅ metodologie per la redazione di relazioni tecniche e report illustrativi ∅ tecniche di restituzione topografica e architettonica ∅ tecniche di archiviazione e aggiornamento cartografico 	<ul style="list-style-type: none"> Û trasposizione su CAD dei dati plano-altimetrici rilevati e redazione di elaborati grafici Û elaborazione delle informazioni e redazione di rapporti tecnici per descrivere/certificare i dati rilevati Û esecuzione delle pratiche catastali, legali e amministrative collegate
	utilizzare il computer-aided design (CAD) e altri software IT per elaborare dati e informazioni e realizzare la restituzione grafica dell'oggetto rilevato		
	predisporre la reportistica in relazione al possibile utilizzo delle informazioni ed in coerenza con le finalità richieste		
	riconoscere modalità e procedure per il disbrigo delle pratiche catastali o degli adempimenti previsti per legge		

Le conoscenze:

- ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO ESPERTO NELLA PROGETTAZIONE E GESTIONE DI INTERVENTI STRUTTURALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE INTERVENTO STRUTTURALE	riconoscere e interpretare il progetto architettonico, le prescrizioni tecniche architettoniche e costruttive	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) ◦ programmi di grafica bidimensionale e tridimensionale ◦ principali modelli di calcolo e metodi di analisi strutturale ◦ principi di geotecnica ◦ tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura ed analisi progetto architettonico e prescrizioni tecniche architettoniche e costruttive Û elaborazione piante, prospetti, sezioni, modelli tridimensionali Û realizzazione progetto di massima
	comprendere la fattibilità dell'intervento da realizzare in relazione ai vincoli del contesto geotecnico		
	prefigurare l'intervento da realizzare in coerenza con il progetto architettonico e le prescrizioni tecnico-costruttive		
	individuare le tecniche di calcolo strutturale e gli applicativi informatici più adeguati a definire il dimensionamento dell'intervento		
PROGETTAZIONE INTERVENTO STRUTTURALE	interpretare il progetto di massima al fine di tradurre in una soluzione tecnico-progettuale le caratteristiche strutturali e costruttive delle opere da realizzare (in termini di forma, materiali e loro caratteristiche meccaniche, condizioni di carico, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera ◦ tecnologia delle costruzioni e dei materiali edili ◦ programmi di grafica bidimensionale e tridimensionale ◦ caratteristiche meccaniche dei materiali ◦ principali modelli di calcolo e metodi di analisi strutturale ◦ principali riferimenti legislativi e normativi di settore (isolamento acustico edifici, requisiti di risparmio energetico, rischio sismico) 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione progetto definitivo Û calcolo dell'opera strutturale Û esame del capitolato Û elaborazione progetto esecutivo
	individuare i modelli di calcolo più adeguati per una rappresentazione delle strutture tramite tavole grafiche		
	valutare la funzionalità del progetto realizzato, verificando le scelte progettuali con gli altri soggetti coinvolti, prefigurando possibili modifiche o adattamenti		
	definire le componenti essenziali degli elaborati progettuali in coerenza con le specifiche normative di riferimento		
GESTIONE INTERVENTO STRUTTURALE	riconoscere il processo di realizzazione dell'opera (contratti, documento d'appalto, localizzazione dell'opera, ecc.), le tempistiche, le priorità e i vincoli di sequenza operativa delle attività	<ul style="list-style-type: none"> ◦ organizzazione e funzionamento del cantiere edile ◦ normative tecniche in materia di calcolo strutturale ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di appalti e subappalti nelle opere pubbliche ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di certificazione di qualità dei prodotti da costruzione ◦ principali riferimenti legislativi e normativi di settore (isolamento acustico edifici, requisiti di risparmio energetico, rischio sismico) ◦ disciplina generale dell'edilizia 	<ul style="list-style-type: none"> Û verifica lavori di realizzazione dell'opera Û coordinamento operazioni di costruzione per esecuzione opere Û analisi problematiche tecniche Û elaborazione soluzioni tecniche alternative
	identificare il piano di lavoro dell'intervento strutturale in termini di distribuzione dei compiti e mezzi di produzione assegnati in un'ottica di economia complessiva		
	comprendere il grado di corrispondenza tra fase realizzativa e le indicazioni progettuali		
	individuare eventuali interventi correttivi e soluzioni tecniche per tradurre le modifiche e/o adattamenti da apportare all'opera		
DIAGNOSI TECNICO-STRUTTURALE	identificare tutti gli elementi tecnici e ambientali di un'opera necessari a delinearne lo stato strutturale	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di geotecnica ◦ tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di certificazione di qualità dei prodotti da costruzione 	<ul style="list-style-type: none"> Û ricognizione stato dell'opera Û sopralluoghi cantieri e strutture Û verifica progettuale Û elaborazione modulistica e documentazioni tecniche
	riconoscere le principali tecniche e procedure di collaudo di un'opera		
	identificare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dell'intervento		
	adottare modalità e procedure necessarie alla predisposizione della documentazione tecnica		

Le conoscenze:

- ◊ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ◊ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL VERDE

QUALIFICHE:

GIARDINIERE

OPERATORE DEL VERDE

TECNICO DEL VERDE

GIARDINIERE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CODIFICAZIONE PROGETTI DI PARCHI E GIARDINI	interpretare ed analizzare progetti del verde e cogliere la soluzione paesaggistica che gli stessi rappresentano	<ul style="list-style-type: none"> Ø disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) Ø il ciclo vegetativo delle piante 	<ul style="list-style-type: none"> ü lettura e accettazione dell'idea progettuale ü sistemazioni ed adattamenti tecnici di contesto per la realizzabilità
	traslare i dati tecnici progettuali in valori ed elementi di realtà e in procedure realizzative		
	adattare i dati tecnici di capitolato - cronologia interventi, procedure, soluzioni del verde, ecc. - alle condizioni attuali di realizzazione		
	rilevare problemi e criticità realizzative proponendo soluzioni alternative		
DIAGNOSI E TRATTAMENTO TERRENO	valutare lo stato e la qualità del terreno -livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche Ø attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc. Ø tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni 	<ul style="list-style-type: none"> ü verifica del terreno e campionamenti d'analisi ü esecuzione lavorazioni del terreno: movimentare terra, vangare, ecc. ü esecuzione trattamenti del terreno: concimare, seminare, disinfestare, ecc.
	individuare e applicare trattamenti adeguati per la preparazione, la cura e la prevenzione -concimare, seminare, disinfettare		
	applicare tecniche di lavorazione del terreno per ottenere dimore e spazi ospitali - vangare, fresare, movimenti terra, ecc.		
	utilizzare la strumentazione più adeguata - trattori, scavatori, frese, ecc. - in relazione agli interventi e alle caratteristiche del terreno		
PIANTAGIONE, CURA E PREVENZIONE PIANTE	riconoscere diverse tipologie di piante, loro caratteristiche e portamenti fisici, esigenze, fabbisogni nutritivi e di ambientazione - clima, terreno, luce, acqua, concimi, cure, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle piante Ø specie e varietà botaniche e relative caratteristiche Ø tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni Ø tecniche operative di impianto di piante e tappeti erbosi (sesto d'impianto, trapianto, piantumazione, ancoraggi, ecc.) Ø tecniche operative di allevamento e manutenzione: potatura, irrigazione, innesto, arieggiatura, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü selezione e acquisizione piante ü esecuzione operazioni e cure colturali: trapianti, piantagione, ancoraggi, irrigazione, concimazione ü rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi ü realizzazione trattamenti di prevenzione e cura
	applicare tecniche di piantagione e messa a dimora e relative cure colturali - livelli di piantagione, trapianti, sostegni, ancoraggi, irrigazione, ecc.		
	valutare lo stato fitopatologico delle piante accertandone il livello di salute e delineare interventi di prevenzione ad hoc		
	individuare e riconoscere le patologie più diffuse e stabilire gli interventi curativi appropriati		
EDIFICAZIONE COMPONENTI D'ARREDO PARCHI E GIARDINI	adeguare le operazioni colturali alle specificità infrastrutturali del progetto - impianto irrigazione, illuminazione, pavimentazione, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø materiali e strumenti per la realizzazione elementi d'arredo: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc. Ø tecniche operative di allevamento e manutenzione: potatura, irrigazione, innesto, arieggiatura, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione sestri d'impianto conformi all'impianto d'irrigazione ü edificazione laghetti, giochi d'acqua, panchine, pergolati, pavimentazioni ed altre eventuali opere edili previste dal progetto ü realizzazione impianto di irrigazione previsto nel progetto
	applicare tecniche di edificazione opere di arredo ornamentale o coordinarne la realizzazione - giochi d'acqua, panchine, pergolati, pavimentazione, opere murarie, ecc.		
	valutare disposizione e tipologia di arredi alle esigenze e caratteristiche della popolazione vegetale dell'area		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DEL VERDE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
TRATTAMENTO E LAVORAZIONE TERRENO	applicare gli interventi necessari per la lavorazione ordinaria e straordinaria del terreno all'aperto e in serra	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di agronomia e florovivaistica Ø composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.) Ø principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosaiepi, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü concimazione ü irrigazione e drenaggio ü composizione del terreno
	applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno tenendo conto dello stato del terreno, dei sostrati e delle miscele nutritive		
	utilizzare attrezzi e prodotti chimici prevenendo i rischi determinati dall'uso di sostanze chimiche tossiche e nocive		
PIANTUMAZIONE E MANUTENZIONE PIANTE E VEGETALI	applicare le principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione del verde (tappeti erbosi, arbusti, siepi)	<ul style="list-style-type: none"> Ø composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.) Ø principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche Ø principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione del verde 	<ul style="list-style-type: none"> ü piantumazione delle piante e vegetali ü cesura e potatura ü innesti
	riconoscere e applicare trattamenti mirati per la crescita, la radicazione e lo sviluppo delle piante		
	identificare gli attrezzi e le apparecchiature per la piantumazione e la cura del verde		
	riconoscere i periodi per gli interventi di manutenzione delle piante e vegetali		
TRATTAMENTO E CURA PIANTE	riconoscere lo stato di salute delle piante individuando l'eventuale presenza di parassiti e patologie più comuni	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante Ø principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche 	<ul style="list-style-type: none"> ü rilevazione della presenza di parassiti o malattie di tipo comune ü realizzazione di interventi di cura
	applicare tecniche ed interventi di prevenzione delle piante		
	applicare tecniche e trattamenti di cura tradizionali e/o biologici		
MANUTENZIONE E CURA AREE VERDI	applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di aree verdi: potatura, rasatura, irrigazione, carotatura, reintegro cortecce, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosaiepi, ecc. Ø elementi di disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) Ø principali tecniche di tracciamento e costruzione di aree verdi Ø principali tecniche di manutenzione del verde: potatura, irrigazione, innesto Ø materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü irrigazione, potatura, rasatura ü movimentazione pietre e sassi, manutenzione laghetti, fontane e panchine, ecc.
	utilizzare strumenti per la predisposizione e la manutenzione di aree verdi		
	identificare piante e vegetali in base all'esposizione, alle loro caratteristiche e in funzione delle diverse tipologie di terreno		
	riconoscere materiali ed elementi ornamentali quali pietre naturali ed artificiali		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DEL VERDE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
SVILUPPO CREATIVO SOLUZIONI PAESAGGISTICHE DEL VERDE	comprendere la natura del fabbisogno di soluzioni paesaggistiche e comprenderne il significato per l'utente	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi e tecniche di progettazione del verde Ø caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche Ø il ciclo vegetativo delle piante Ø specie e varietà botaniche e relative caratteristiche 	<ul style="list-style-type: none"> ü raccolta di informazioni e acculturazione usi, costumi e caratteristiche della committenza ü ispezioni, ricognizioni nelle aree di progettazione nuove o di rivisitazione del verde ü elaborazione dell'idea progettuale in fieri di soluzioni paesaggistiche
	restituire la semantica della richiesta di parchi e giardini riflessa in soluzioni paesaggistiche multiple		
	proporre le soluzioni progettuali funzionali alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area: tipologia terreno - umidità, clima, ecc. - e tipologia antropica - età, cultura, abitudini		
	ideare composizioni architettoniche e giochi di piante che restituiscano la dimensione stagionale - sempreverdi, fiori, sfoglianti		
PROGETTAZIONE TECNICA PARCHI E GIARDINI	delineare l'area in macro-zone a funzionalità d'uso specifica - zone sole, zone ombra, zone gioco, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø specie e varietà botaniche e relative caratteristiche Ø principi e tecniche di progettazione del verde Ø tecnologia e componentistica degli impianti idraulici di irrigazione Ø principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle piante 	<ul style="list-style-type: none"> ü ispezioni, ricognizioni nelle aree di progettazione nuove o di rivisitazione del verde ü elaborazione tecnica micro e macro componenti progettuali ü formulazioni tecniche condizioni di fattibilità
	predefinire i portamenti funzionali ed estetici, individuali e reciproci, delle piante ornamentali - arbusti, piante erbacee, alberi, fiori - e calcolarne il sesto d'impianto		
	stabilire caratteristiche tecniche dell'impianto di irrigazione in funzione dei fabbisogni irrigui delle differenti piante		
	definire posizione e struttura dei corpi illuminanti, della pavimentazione e degli altri eventuali elementi di arredo - opere murarie, panchine, gazebo, giochi, pergolati, ecc.		
SVILUPPO GRAFICO SOLUZIONI PAESAGGISTICHE DEL VERDE	tradurre qualità morfologiche e funzionali in elementi di rappresentazione grafica	<ul style="list-style-type: none"> Ø disegno tecnico e architettonico: misure, planimetrie, segni e simboli, metodi e scale di rappresentazione, sezioni, ecc. Ø software di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale (sistemi CAD per l'ambiente) 	<ul style="list-style-type: none"> ü disegno di particolari e complessivi corredati delle specifiche geometriche ü modificazioni nello sviluppo progettuale
	applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale - schizzo, disegno a matita, ecc.		
	tradurre il valore aggiunto della rappresentazione bi-tridimensionale della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali		
	adottare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni		
CONFIGURAZIONE COMPONENTI DEL VERDE E D'ARREDO DI PARCHI E GIARDINI	scegliere elementi del verde ed architettonici garantendo armonia, funzionalità e compatibilità ambientale alla soluzione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi e tecniche di progettazione del verde Ø il ciclo vegetativo delle piante Ø disegno tecnico e architettonico: misure, planimetrie, segni e simboli, metodi e scale di rappresentazione, sezioni, ecc. Ø tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni Ø tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione del verde 	<ul style="list-style-type: none"> ü riesame progetto tecnico di massima ü redazione progetto di dettaglio ü redazione schede tecnico-procedurali di dettaglio ü supervisione realizzazione del parco o del giardino
	stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva, dal verde agli elementi infrastrutturali - misure, materiali, ecc.		
	ordinare la cronologia degli interventi e procedure di realizzazione delle opere verdi progettate		
	valutare e delineare la dimensione economica dell'opera progettata		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche (tra cui: VTA – valutazione stabilità alberi – ecc.) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

QUALIFICHE:

OPERATORE AGRO-ALIMENTARE

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CARNI

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO

OPERATORE DI VINIFICAZIONE

PROGETTISTA ALIMENTARE

TECNICO NELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

OPERATORE AGRO-ALIMENTARE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PREDISPOSIZIONE E REGOLAZIONE MACCHINARI E ATTREZZATURE DELL'AGRO-ALIMENTARE	identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione	<ul style="list-style-type: none"> Ø il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie Ø strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. Ø tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione Û esecuzione di cicli di prova Û esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.)
	impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati		
	riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento		
	mantenere pulizia ed igiene degli impianti di produzione		
TRATTAMENTO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI	identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari Ø reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Û stoccaggio delle materie prime e semilavorati secondo gli standard forniti Û preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni
	adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati		
	utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati		
LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. Ø tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti Ø reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari Ø tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione della miscela delle materie prime Û elaborazione semilavorati e lavorati alimentari Û realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie Û confezionamento dei prodotti
	provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo		
	riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, stagionatura, ecc.)		
	proteggere e preservare il deterioramento del prodotto utilizzando i macchinari e gli strumenti di confezionamento		
CONTROLLO QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE	adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP Ø caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari Ø il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie 	<ul style="list-style-type: none"> Û raccolta ed archiviazione dei dati di campionatura e analisi dei prodotti Û taratura e manutenzione delle attrezzature di analisi e misura degli standard qualitativi Û controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti
	riconoscere e prevenire i rischi igienico-sanitari relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro		
	verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione		
	identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione		

Le conoscenze:

Û principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Û la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CARNI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
TRATTAMENTO TAGLI E SEMI LAVORATI CARNEI	riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli ◦ impiantistica elettrica ed elettronica ◦ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ◦ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isoterme, forni, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û preparazione dei tagli e semilavorati carnei Û conservazione dei tagli e semilavorati carnei Û manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni
	prevedere i comportamenti della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione		
	utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne		
	adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati		
MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE	leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ◦ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ◦ modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli 	<ul style="list-style-type: none"> Û posizionamento dell'animale per la macellazione Û macellazione dell'animale Û sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse
	definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione		
	applicare tecniche di macellazione dell'animale: sgozzamento, pistola, ecc.		
	applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne: scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.		
TRASFORMAZIONE TAGLI CARNEI	definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la trasformazione dei tagli carnei	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie ◦ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ◦ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ◦ modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isoterme, forni, ecc. ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Û taglio di carne Û cottura, disosso, spillatura di tagli carnei
	impostare correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, cottura, spillatura, ecc.		
	stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione		
	rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei		
COMPOSIZIONE SEMI LAVORATI CARNEI	identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isoterme, forni, ecc. ◦ l'organizzazione della struttura di riferimento ◦ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 	<ul style="list-style-type: none"> Û impasto di carne - salatura, sgrassatura, ecc. Û produzione di semilavorati a base di carne
	selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare		
	scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carnei		
	configurare il prodotto finito secondo forma, peso dimensione richieste		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
TRATTAMENTO LATTE E DERIVATI	leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. ◦ proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate ◦ caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û prelievo campioni d'analisi Û preparazione del latte e dei suoi derivati Û manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione del latte e derivati
	identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc.		
	valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima - alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.		
	utilizzare la strumentazione più adeguata alla trasformazione del latte e dei suoi derivati in relazione a caratteristiche e tipologia di lavorazione		
LAVORAZIONE CAGLIATA	combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina - caglio, fermenti lattici, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ◦ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û preparazione dei fermenti lattici Û miscelazione accorta dei fermenti - o caglio - con la materia prima Û verifica degli stadi di fermentazione della cagliata Û taglio della cagliata
	leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.		
	valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina - fermentazione, taglio della cagliata -attuando interventi specifici		
FILATURA ED ACIDIFICAZIONE CAGLIATA	determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) ed acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ◦ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura ◦ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc 	<ul style="list-style-type: none"> Û collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido Û verifica della consistenza elastica e filante della cagliata Û filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta
	valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare		
	applicare tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.		
	stabilire le condizioni di acidità ed umidità per la produzione della ricotta		
MATURAZIONE E STAGIONATURA CAGLIATA	riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata	<ul style="list-style-type: none"> ◦ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ◦ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û controllo del processo di fermentazione Û salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme Û regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura Û battitura della forma
	applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione		
	trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite		
	stabilire condizioni di stagionatura - temperatura, gradi di umidità, ecc. - e di rifinitura/battitura, ecc. del prodotto caseario		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DI PANIFICIO PASTIFICIO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
LAVORAZIONE IMPASTI	scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca ◦ caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio ◦ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û controllo qualità materie prime in ingresso Û programmazione delle miscele d'impasto Û lavorazione impasti Û controllo processo d'impasto
	leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto - acqua, sale, farine, strutto, ecc.		
	selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne		
	utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti		
LAVORAZIONE SFOGLIA E FORMATURA SEMI LAVORATI	applicare tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia, la lievitazione e la cottura: impastatrici, celle di lievitazione, forni, ecc. ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Û tiratura sfoglia Û programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia Û verifica consistenza ed elasticità sfoglia Û formatura semilavorati
	riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.		
	applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato		
	rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori		
LIEVITAZIONE SEMI LAVORATI	determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) ◦ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Û programmazione celle di lievitazione Û supervisione del processo di lievitazione Û verifica con tatto della consistenza fisica semilavorati
	riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto		
	valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione		
	rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative		
COTTURA PRODOTTI DI PANIFICAZIONE	determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate - consistenza, forma, peso, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia, la lievitazione e la cottura: impastatrici, celle di lievitazione, forni, ecc. ◦ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Û programmazione forni di cottura Û supervisione del processo di cottura Û verifica colore, consistenza, friabilità, sapore
	leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura - evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.		
	rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative anche di carattere tecnologico -temperatura, tempo, ecc.		
	valutare qualità dei pani prodotti traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DI VINIFICAZIONE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
SVILUPPO SENSORIALE COMPOSIZIONE PRODOTTI VINICOLI	leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva - grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc. - riconoscendo le differenti tipologie e varietà in ingresso	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo di maturazione dell'uva e la vendemmia ◦ caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Û assaggi uve Û degustazione prodotti vinicoli Û osservazione colori prodotti vinicoli Û odorazione prodotti vinicoli
	riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del vino - grado zuccherino, alcool, acidità, acqua, tannini, colorazione, diametro dell'acino, ecc.- nelle diverse fasi di vinificazione		
	memorizzare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci, acidi ed amari del sapore dei vini - morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.		
	valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione		
TRASFORMAZIONE DELLE UVE	individuare le tecniche più adeguate di prima trasformazione dell'uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare - pressatura, raspatura, pigiatura leggera o di raspatura, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di lavorazione e di fermentazione dell'uva: pressatura, raspatura, pigiatura, malolattica, travasi, filtraggi, ecc. ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc. ◦ caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione 	<ul style="list-style-type: none"> Û pressatura uva Û pigiatura leggera delle uve Û diraspamento delle uve
	selezionare tipologia e sistemi di strumentazione del processo di vinificazione iniziale in relazione alle caratteristiche del prodotto vinicolo da realizzare		
	stabilire tempi e metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni fisiche ed organolettiche delle uve sottoposte a trasformazione		
	valutare problemi e criticità nei procedimenti di prima lavorazione delle uve		
FERMENTAZIONE PRODOTTI VINICOLI	riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto vinicolo determinati dal processo di fermentazione delle uve	<ul style="list-style-type: none"> ◦ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve ◦ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. ◦ tecniche di lavorazione e di fermentazione dell'uva: pressatura, raspatura, pigiatura, malolattica, travasi, filtraggi, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û controllo del processo di fermentazione Û regolazione della temperatura e dell'aerazione dell'ambiente di fermentazione Û rimontaggi Û travasi Û pulizia dei vini
	stabilire condizioni ottimali di fermentazione - temperatura e aerazione - del prodotto vinicolo		
	valutare natura e tipologia degli interventi specifici da adottare durante l'intero processo di fermentazione - rimontaggi, travasi, pulizia del vino, areazione, sviluppo calore, ecc.		
	applicare gli interventi correttivi definiti per orientare e riorientare il processo di fermentazione		
TRATTAMENTO PRODOTTI VINICOLI	valutare la natura dell'equilibrio costitutivo e degustativo del prodotto vinicolo delineando le diverse armonie	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ◦ il ciclo di maturazione dell'uva e la vendemmia 	<ul style="list-style-type: none"> Û miscelazione accorta elementi chimici e tannini. Û assemblaggi e taglio dei vini
	individuare tipologia e natura dei trattamenti necessari alla variazione dei processi di lavorazione e applicare i trattamenti correttivi definiti		
	predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone		
	stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

PROGETTI STA ALIMENTARE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RICERCA IDEATIVA PRODOTTI ALIMENTARI	comprendere ed analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo di produzione e le tendenze dell'agro-alimentare ◦ qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari ◦ comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione ◦ tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> Û esame dei comportamenti di consumo e dei bisogni del consumatore Û elaborazione di idee alimentari nuove o innovative Û indagine del sistema di offerta dei principali competitor
	identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate		
	analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato		
	valutare convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato		
SVILUPPO FORMULAZIONI ALIMENTARI	tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ◦ proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari ◦ caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari ◦ tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi ◦ programmi informatici di ausilio alle formulazioni ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di miscele alimentari Û registrazione di reazioni e condizionamenti non adeguati Û verifica degli standard di qualità e nutrizionali
	riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari		
	predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali		
	adeguare standard di qualità nutrizionali e salutari alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo		
COMPOSIZIONE PRODOTTO ALIMENTARE CAMPIONE	leggere i comportamenti condizionali e reattivi nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate - chimici, biologici, organolettici, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari ◦ processi fisico-chimici di trasformazione alimentare - liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari ◦ procedure di tutela qualità ed igiene dei cibi 	<ul style="list-style-type: none"> Û assistenza alla realizzazione del prototipo alimentare Û elaborazione dei risultati parziali e finali delle prove alimentari Û assaggio e prove di gusto e rispondenza
	rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di produzione pilota		
	riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste		
	individuare migliorie tecnologiche, processuali e procedurali nella produzione alimentare		
CONFIGURAZIONE COMPOSIZIONI ALIMENTARI	tradurre i dati/indici della produzione pilota in armonizzazioni alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare ◦ tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ◦ metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali 	<ul style="list-style-type: none"> Û apporto di modifiche nella composizione e formulazione alimentare Û elaborazione composizione alimentare finale Û registrazione dati e proceduralità tecniche di produzione
	valutare la combinazione ottimale tra risorse tecnologiche ed economiche - costo, prodotti alimentari, ecc.		
	valutare tecnologie e proceduralità ad elevata affidabilità e precisione - ambientale, salutare, nutrizionale, ecc.		
	stabilire i requisiti e le procedure di produzione della composizione alimentare		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ◦ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE PROCESSO PRODUTTIVO AGRO- ALIMENTARE	individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento)	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare ◦ tecniche di analisi e rappresentazione di processo ◦ principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Û ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agro-alimentare lungo tutta la filiera Û acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agro-alimentare Û rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari
	valutare la sicurezza e la conformità del processo produttivo agro-alimentare lungo l'intera filiera		
	identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agro-alimentare al fine di valutarne la qualità		
	prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali		
CONFIGURAZIONE QUALITÀ PRODUZIONE AGRO- ALIMENTARE	prevedere tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agro-alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ◦ proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari ◦ principi di scienze e tecnologie alimentari ◦ principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di standard, istruzioni e procedure per la qualità dei processi di trasformazione agro-alimentare e per le attività di monitoraggio Û elaborazione di procedure specifiche per la gestione di varianze e criticità Û realizzazione di azioni di miglioramento o di revisione
	definire parametri, standard e indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti		
	valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard		
	identificare e trasferire le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di varianze e criticità		
GESTIONE QUALITÀ PRODUZIONE AGRO- ALIMENTARE	valutare la qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti agro-alimentari e del processo produttivo secondo criteri e parametri definiti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di chimica e biologia animale e vegetale ◦ strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare ◦ strumenti per la gestione del reporting periodico 	<ul style="list-style-type: none"> Û monitoraggio e controllo della produzione agro-alimentare Û rilevazione dati rispetto alla qualità ed ai processi produttivi Û redazione di report d'analisi e di sintesi Û organizzazione del presidio della qualità agro-alimentare
	valutare l'efficienza e l'efficacia delle misure adottate in relazione agli obiettivi posti traducendo eventuali non conformità in indicazioni utili al costante miglioramento dei processi lavorativi interni e dei fornitori/clienti		
	determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative alla qualità		
	predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliorie definite		
ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ AGRO-ALIMENTARE	individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari ◦ tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture) ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Û selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere Û organizzazione dello scambio elettronico dei dati Û elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste Û applicazione degli schemi di tracciabilità
	definire, in collaborazione con fornitori e clienti, un "patto di filiera" per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari		
	adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti		
	determinare modalità di etichettatura chiare e conformi agli standard proposti		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ARREDAMENTI

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI TAPPEZZERIA

OPERATORE DEL LEGNO E DELL'ARREDAMENTO

TECNICO DEL LEGNO/PROTOTIPISTA

TECNOLOGO DELLE PRODUZIONI ARREDAMENTI IN LEGNO

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI TAPPEZZERIA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
TAGLIO MATERIALI DI TAPPEZZERIA	<p>riconoscere il materiale (tessuti, pelli naturali e sintetiche, ecc.) più adeguato al tipo di intervento da realizzare, valutandone caratteristiche e proprietà in funzione delle esigenze tecniche, stilistiche ed estetiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali materiali di tappezzeria e loro caratteristiche morfologiche, strutturali comportamentali Ø principali metodi di lavorazione dei tessuti (pelle, eco-pelle, tessuti per rivestimenti, ecc.) Ø strumenti e tecniche di taglio manuale e meccanico Ø principali tecniche per la riparazione dei tessuti 	<ul style="list-style-type: none"> Ø ricognizione materiali di tappezzeria Ø misurazione materiale Ø taglio del materiale Ø verifica del materiale tagliato
	<p>identificare dimensione e misure del materiale da tagliare tenendo conto della sua destinazione d'uso</p>		
	<p>applicare gli strumenti e le principali tecniche di taglio manuale e/o meccanico ai diversi tipi di materiale da tappezzeria</p>		
	<p>valutare la rispondenza del materiale tagliato ai parametri dimensionali e funzionali definiti, identificando eventuali anomalie</p>		
LAVORAZIONE DI IMBOTTITI	<p>riconoscere le proprietà e le caratteristiche di composizione dei materiali da imbottitura (poliuretano espanso, lana, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tendenze del mercato dell'arredamento e del mobile Ø principali materiali per l'imbottitura Ø strumenti e tecniche di imbottitura 	<ul style="list-style-type: none"> Ø selezione materiale per l'imbottitura Ø realizzazione della sagomatura Ø riparazione piccoli difetti della struttura da rivestire Ø incollaggio e/o cuscinatura Ø riempimento e imbottitura
	<p>identificare le modalità più adeguate a preparare, trattare e adattare i materiali per le imbottiture</p>		
	<p>applicare le tecniche di incollaggio dell'imbottitura rilevando eventuali anomalie della struttura da rivestire (in legno o metallo)</p>		
	<p>adottare strumenti e tecniche di riempimento tenendo conto delle caratteristiche del prodotto (divani, sedie, poltrone, cuscini, materassi, ecc.) apportando eventuali interventi migliorativi</p>		
CONFEZIONAMENTO MATERIALI DI TAPPEZZERIA	<p>determinare tipologie di giuntura e cucitura sulla base delle specifiche morfologiche, strutturali ed estetiche del materiale di tappezzeria</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali materiali di tappezzeria e loro caratteristiche morfologiche, strutturali comportamentali Ø strumenti e tecniche di cucitura manuale e meccanica (macchine semplici, colonna ad un ago, a due aghi, ecc.) Ø tecniche di rifinitura dei tessuti 	<ul style="list-style-type: none"> Ø assemblaggio del rivestimento Ø cucitura del rivestimento Ø applicazione parti accessorie (zip, orli, ecc.) Ø stiro del tessuto Ø montaggio materiali di tappezzeria
	<p>applicare le tecniche di cucitura manuale e/o meccanica più adeguata alle caratteristiche del materiale (spessore, dimensione, ecc.) e alla sua destinazione d'uso (tendaggi da interno e da esterno, elementi decorativi, fodere per imbottiti, ecc.)</p>		
	<p>adottare gli strumenti e le attrezzature per la preparazione e applicazione di elementi decorativi (balze, passamanerie, ecc.) e di accessori (asole, bottoni, zip, velcro, ecc.)</p>		
	<p>identificare le operazioni necessarie a confezionare, rifinire e montare il prodotto (stiro, imballaggio, assemblaggio, ecc.)</p>		
ALLESTIMENTO TENDAGGI	<p>riconoscere le diverse tipologie di dispositivi e meccanismi (riloghe, carrelli, rulli, ecc.) necessari al fissaggio e alla movimentazione dei tendaggi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di merceologia tessile Ø principali dispositivi di fissaggio e movimentazione dei tendaggi (interni ed esterni) 	<ul style="list-style-type: none"> Ø scelta sistema di fissaggio e movimentazione tendaggi Ø taglio dei sistemi di montaggio (riloghe/carrelli) per i tendaggi da interni o esterni Ø fissaggio della struttura Ø assemblaggio delle riloghe Ø montaggio e smontaggio delle riloghe
	<p>individuare la tecnica di fissaggio della struttura più adeguata al contesto d'uso</p>		
	<p>applicare le tecniche di assemblaggio dei tendaggi e dei meccanismi di supporto</p>		
	<p>adottare modalità di montaggio, smontaggio e manutenzione della struttura installata</p>		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE DEL LEGNO E DELL'ARREDAMENTO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI SELETTIVA MATERIALI LIGNEI	leggere ed interpretare il disegno tecnico o il modello del prodotto da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali norme del disegno tecnico e ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno Ø principali strumenti di misura Ø materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati lignei Ø tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø presa visione delle schede tecniche di dettaglio del prodotto ligneo da realizzare Ø collaudo ex ante delle materie prime lignee da impiegare
	individuare le essenze e i derivati del legno in funzione delle lavorazioni da effettuare		
	valutare i difetti del legname ai fini della loro idoneità a determinati impieghi		
	riconoscere i materiali lignei in relazione alla loro resa, al fine di ottimizzarne gli sprechi		
APPRONTAMENTO MACCHINARI ED UTENSILI DEL LEGNO	riconoscere gli utensili ed i macchinari per l'esecuzione di lavorazioni specifiche	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tradizionali e a CNC) Ø principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø ispezione preventiva dei macchinari e degli utensili Ø regolazione dei macchinari in base alle caratteristiche dei materiali impiegati e delle lavorazioni da effettuare Ø esecuzione di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti ecc.)
	rilevare i dati dimensionali e proporzionali dell'oggetto da produrre partendo dal disegno tecnico o dal modello		
	determinare l'impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari, nonché dei programmi di lavoro, in relazione alle specifiche lavorazioni da effettuare		
	riconoscere le più frequenti anomalie dei macchinari, nonché individuare gli utensili usurati definendo modalità di ripristino degli stessi		
LAVORAZIONE MATERIALI LIGNEI	riconoscere ed applicare le sequenze operative proprie delle diverse lavorazioni, in funzione del prodotto ligneo da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi Ø materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati lignei 	<ul style="list-style-type: none"> Ø predisposizione del materiale ligneo attraverso operazioni preliminari (taglio, foratura, ecc) Ø fabbricazione di pezzi unici e piccole serie attraverso lavorazioni specifiche (squadratura, tornitura) Ø montaggio ed incasso di singoli pezzi Ø applicazione di accessori e minuteria di ferramenta
	applicare modalità di carico e scarico dei pezzi lignei da lavorare, presidiando i flussi fisici dei materiali attraverso i macchinari		
	applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di manufatti lignei composti da più pezzi e particolari		
	adottare, nell'ambito delle norme di sicurezza previste, comportamenti che limitino i rischi compresi quelli chimici determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche		
ADATTAMENTO ESTETICO FUNZIONALE PRODOTTO LIGNEO D'ARREDO	applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti, anche in relazione alla tipologia di materiali lignei	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali norme del disegno tecnico e ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno Ø principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura 	<ul style="list-style-type: none"> Ø finitura del semilavorato ligneo d'arredo Ø verifica e controllo della funzionalità e della qualità
	valutare la rispondenza del prodotto ai parametri dimensionali, funzionali e stilistici del prototipo e/o indicati nel disegno tecnico		
	utilizzare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DEL LEGNO/PROTOTIPISTA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI DI SEGNO TECNICO- ESECUTIVO	comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica del manufatto da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali strumenti di misura ◦ materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati del legno ◦ principali norme del disegno tecnico e ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno ◦ tecniche di schizzo di pezzi e particolari lignei 	<ul style="list-style-type: none"> Û studio dei documenti progettuali (disegni, schizzi, modelli, ecc.) Û lettura e studio del disegno esecutivo del manufatto ligneo d'arredo
	interpretare le specifiche progettuali relative alle caratteristiche tecnico-costruttive (misure, incastri, ecc.) e stilistiche del prodotto (intagli, intarsi, ecc.)		
	prevedere la necessità di eventuali variazioni delle parti costitutive del manufatto atte a favorire la collocazione finale dello stesso		
	individuare i materiali lignei, gli utensili e i macchinari da impiegare per la lavorazione		
LAVORAZIONE ESEMPLARE DEI MATERIALI LIGNEI	identificare misure e trattamenti atti a proteggere il legno e a garantirne durata, estetica e funzionalità	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi ◦ principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tradizionali e a CNC) ◦ principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc 	<ul style="list-style-type: none"> Û predisposizione delle materie prime, degli utensili e dei macchinari per la lavorazione Û esecuzione di lavorazioni preliminari (taglio e foratura piallatura e levigatura delle superfici, ecc.) Û esecuzione di lavorazioni specifiche (tornitura, intaglio, intarsi, ecc.)
	applicare i dati dimensionali e proporzionali dell'oggetto da produrre partendo dal disegno tecnico o dal modello		
	individuare ed applicare le tecniche di lavorazione e le sequenze operative da adottare in vista della tipologia di prodotto da realizzare		
	determinare l'impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione dei materiali lignei		
COMPOSIZIONE MANUFATTO LIGNEO D'ARREDO	scegliere ed utilizzare collanti ed altri materiali utili all'assemblaggio del manufatto	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi ◦ principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc ◦ tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici 	<ul style="list-style-type: none"> Û predisposizione del materiale per l'assemblaggio Û assemblaggio di singoli pezzi (incollaggio, incasso) Û applicazione di ferramenta per il montaggio (cerniere, viti, ecc.)
	applicare tecniche di montaggio ed assemblaggio di manufatti lignei composti da più pezzi		
	individuare modalità di applicazione dei pezzi di complemento e decoro della struttura base (intarsi, cornici, ecc.)		
FINITURA MANUFATTO LIGNEO D'ARREDO	scegliere i prodotti per la finitura dei manufatti in relazione alla tipologia di essenza: lacca di poliuretano, cera, olio di teck, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura ◦ materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati del legno 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione di rifiniture varie (tinteggiatura, verniciatura o laccatura, ecc.) Û applicazione di minuteria di ferramenta e parti esterne (maniglie, vetri, metalli) Û verifica della qualità del manufatto in termini estetico-funzionali
	prevenire i rischi compresi quelli chimici determinati dall'uso di sostanze coloranti nocive e tossiche		
	applicare le principali tecniche e sequenze operative di rifinitura dei manufatti lignei d'arredo		
	utilizzare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNOLOGO DELLE PRODUZIONI ARREDAMENTI IN LEGNO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE COMPONENTI COSTRUTTIVE E SOLUZIONI TECNOLOGICHE MANUFATTO LIGNEO D'ARREDO	comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica del manufatto da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali norme del disegno tecnico : segni e simboli, convezioni, scale e metodi di rappresentazione ◦ materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati del legno ◦ tipologie di mobili, destinazione d'uso e valori ergonomici ◦ informatica di base applicata alle MU a CNC ◦ la modulistica aziendale di riferimento: schede, istruzioni, programmi di produzione, controllo qualità, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ü studio dei disegni e documenti progettuali Ü elaborazione delle schede tecniche di lavorazione in collaborazione con la figura del tecnico progettista (se esistente) Ü elaborazione delle specifiche tecniche relative al controllo qualità in collaborazione con il responsabile della qualità (se esistente)
	prospettare potenzialità e limiti d'uso di materiali e tecnologie da impiegare, coerentemente con le esigenze di produzione		
	definire condizioni di fabbricazione e requisiti di riproducibilità del manufatto ligneo d'arredo da produrre		
	tradurre le caratteristiche costruttive in documenti tecnici contenenti specifiche realizzative, avvalendosi delle tecnologie informatiche di supporto		
DIMENSIONAMENTO TECNOLOGIE DI PRODUZIONE	valutare potenzialità e limiti d'uso di tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato	<ul style="list-style-type: none"> ◦ le macchine utensili dalle tradizionali alle CNC: le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano ◦ informatica di base applicata alle MU a CNC ◦ principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: macchine da taglio, lisciatrici, foratrici, seghe circolari, pialle, trapani a colonna, troncatrici, presse ecc. ◦ principali strumenti di misura 	<ul style="list-style-type: none"> Ü selezione macchinari per le lavorazioni ed eventuale supporto alle decisioni d'acquisto Ü adattamento ed ottimizzazione della strumentazione tecnica
	individuare le MU, dalle tradizionali a quelle a CNC, per le diverse tipologie di lavorazione da realizzare		
	identificare strumentazioni tecniche idonee alle singole lavorazioni e relative modifiche per ottimizzare la produzione		
	individuare e scegliere strumentazioni tecniche e procedure atte a prevenire rischi per la salute e la sicurezza negli ambienti di lavorazione del legno		
SVILUPPO CICLO DI LAVORAZIONE INDUSTRIALE DEL MANUFATTO LIGNEO D'ARREDO	definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del prototipo di manufatto ligneo d'arredo	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione ◦ principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, spessoratura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi ◦ la modulistica aziendale di riferimento: schede, istruzioni, programmi di produzione, controllo qualità, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ü stesura dei cicli di lavorazione e dei relativi tempi Ü predisposizione delle procedure tecnico-organizzative e relative documentazioni Ü verifica delle opportunità di attivazione lavorazioni esterne (make or buy)
	identificare le singole operazioni di lavorazione e i relativi tempi valutando il bilanciamento delle fasi di produzione		
	definire modalità operative di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi		
	individuare l'ottimizzazione del ciclo produttivo in relazione ad attività realizzabili o non realizzabili internamente		
PROGRAMMAZIONE CICLI DI PRODUZIONE MANUFATTI LIGNEI D'ARREDO	valutare lo storico produttivo aziendale per definire cicli ed attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione ◦ la modulistica aziendale di riferimento: schede, istruzioni, programmi di produzione, controllo qualità, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ü elaborazione di programmi di produzione in coerenza con i piani di ordinato Ü organizzazione dei centri di lavoro Ü attivazione delle procedure operative per il controllo qualità
	stimare le potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori esterni		
	definire il programma di produzione tenendo conto delle esigenze di consegna e/o degli ordini in portafoglio		
	valutare fabbisogni di materiali e professionalità in rapporto alle diverse fasi di lavorazione		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE CALZATURE IN PELLE

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLE CALZATURE

MODELLISTA CALZATURIERO

OPERATORE DELLE CALZATURE

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
SVILUPPO FORME PER CALZATURE	comprendere l'immagine progettuale nuova o modificativa e traslare i dati tecnici in valori, elementi e procedure realizzative	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura Ø fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica Ø tecniche di disegno su piano e su volume Ø tecniche costruttive della forma e della calzatura e di misurazione della forma del piede 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione della forma di legno o plastica ü rivestimento della forma e realizzazione della camicia ü elaborazione di stampi e sagome in cartone
	trasferire la sintesi di esigenze anatomico - funzionali e idee creative in un equilibrio geometrico preciso, valutandone la congruenza tecnico-progettuale		
	adeguare la configurazione delle forme in legno o plastica alle caratteristiche strutturali della calzatura e/o alle esigenze ortopediche dell'utenza - tacco, abbinamenti o adattamenti, ecc.		
	riconoscere le macchine e le strumentazioni della costruzione della forma per una corretta impostazione dei parametri di funzionamento		
TAGLIO COMPONENTI DI CALZATURE	riconoscere le diverse tipologie di pellami rilevando eventuali difetti	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli Ø principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero Ø tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli Ø caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami 	<ul style="list-style-type: none"> ü stenditura e inchiodatura pellami ü applicazione sagome in cartone ü taglio componenti della calzatura secondo le sagome ü piazzamento fustelle sul groppone (o altri materiali per fondi) ü esecuzione tranciatura fondi
	selezionare quantità e qualità della pelle per il taglio ed il posizionamento delle sagome		
	applicare le diverse tecniche di taglio alle caratteristiche della pelle - manuale, a macchina, ecc.		
	identificare strumentazioni e macchinari da taglio e impostarne i parametri di funzionamento -coltello, trancia, ecc.		
LAVORAZIONE COMPONENTI CALZATURE	leggere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento Ø caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle pelli (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) Ø tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli 	<ul style="list-style-type: none"> ü spaccatura della pelle ü scarnitura del bordo ü immasticiatura della pelle ü uguagliatura, cardatura, smerigliatura delle soles ü cuciture
	definire tipologie di lavorazione dei componenti di calzature e relative tecnologie -inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, cucitura, talette, ecc.		
	applicare tecniche per la preparazione e la rifinitura dei componenti di calzatura -scarnitura, trattamenti termici, carteggiature, tranciture, cucitura a "sellaio", a "spezzare"		
	utilizzare strumenti per la lavorazione delle pelli - coltello mezzaluna, marcapunti, ecc.		
ASSEMBLAGGIO E CONFEZIONE PRODOTTI CALZATURIERI	identificare forma e struttura del prodotto di calzatura per la predisposizione dei pezzi per l'assemblaggio	<ul style="list-style-type: none"> Ø il ciclo di produzione delle calzature Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO relative alla lavorazione pelli e calzature 	<ul style="list-style-type: none"> ü preparazione tomaie e delle soles per il montaggio ü fresatura della suola ü risolatura ü attaccatura e rifilatura della soletta ü montaggio della scarpa sulla premona ü montaggio del tallone ü montaggio calzatura completa ü verifica della qualità della calzatura ü prove e correzioni, modifiche ü rifiniture alla calzatura completa
	stabilire proceduralità e requisiti per il montaggio completo della calzatura		
	applicare tecniche di montaggio e di rifinitura secondo procedure e requisiti stabiliti		
	valutare la correttezza e l'efficienza dell'assemblaggio della calzatura, individuando eventuali difetti e applicando le adeguate tecniche di aggiustamento		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

MODELLISTA CALZATURIERO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CODIFICAZIONE INPUT STILISTICO PRODOTTI CALZATURIERI	leggere l'input stilistico nelle sue diverse forme e componenti e comprenderne significati e simbologia	<ul style="list-style-type: none"> Ø archivi collezioni moda: modelli e tessuti Ø il ciclo di progettazione e produzione delle calzature Ø tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli 	<ul style="list-style-type: none"> ù lettura dell'idea stilistica ù elaborazione modelli calzaturieri in fieri
	tradurre l'input creativo dello stilista in un modello di prodotto calzaturiero traslando i dati creativi in valori e procedure realizzative		
	rilevare criticità realizzative proponendo soluzioni alternative		
	restituire la semantica della domanda di mercato riflessa in soluzioni e modelli calzaturieri multipli		
SVILUPPO FUNZIONALE COMPONENTI DELLA CALZATURA	tradurre esigenze e caratteristiche rilevate in logiche di funzionamento ed esigenze anatomiche	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura Ø tecniche di modellistica e di sviluppo taglie Ø fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica e tecniche di disegno su piano e su volume Ø software di progettazione e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale Ø tecniche costruttive della forma e della calzatura e di misurazione della forma del piede 	<ul style="list-style-type: none"> ù elaborazione tecnica disegni delle parti componenti la calzatura ù elaborazione tecnica delle funzionalità delle parti costitutive
	prevedere caratteristiche di vestibilità della calzatura rappresentando forme esatte, proporzioni e sviluppo taglie		
	definire posizione, struttura e funzionalità degli elementi della calzatura - pellame, accessori, ecc		
	applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale - schizzo, disegno a matita, ecc. - ed utilizzare software applicativi traducendo il valore aggiunto della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali		
PROGETTAZIONE TECNICA CAPO CALZATURIERO	prefigurare l'immagine della calzatura nei suoi componenti funzionali e tecnici	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO relativi alla lavorazione pelli e calzature Ø caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami Ø caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle pelli (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) Ø principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero Ø comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri 	<ul style="list-style-type: none"> ù documentazione delle qualità tecniche, morfologiche e di materiale del modello ù redazione delle schede tecniche di lavorazione della calzatura
	definire particolari costruttivi semplici e complessi del prodotto calzaturiero in relazione a struttura e forme del modello		
	stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo		
	scegliere materiali e tecnologie di produzione coerenti con le specifiche progettuali		
COMPOSIZIONE PRODOTTO CALZATURIERO CAMPIONE	leggere i comportamenti condizionali e reattivi dei componenti della calzatura nella realizzazione del prototipo	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli Ø comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri 	<ul style="list-style-type: none"> ù assistenza alla realizzazione della forma ù assistenza alla realizzazione delle componenti della calzatura ù assistenza alla realizzazione dell'assemblaggio ù prove di funzionamento e di rispetto delle specifiche progettuali ù riesame eventuale tecnicismo progettuale
	rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di prototipizzazione		
	riconoscere il livello di rispondenza tecnica dei capi prototipo ai requisiti strutturali e funzionali del progetto		
	tradurre i dati/informazioni della prototipizzazione in modifiche progettuali della calzatura		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE CHIMICA

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLA PRODUZIONE CHIMICA

TECNICO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA CHIMICA

OPERATORE DELLA PRODUZIONE CHIMICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO MACCHINARI E ATTREZZATURE DELLA PRODUZIONE CHIMICA	riconoscere i macchinari e le attrezzature da regolare nelle diverse fasi di lavorazione del processo produttivo	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per le lavorazioni chimiche Ø principali strumenti informatici adottati nell'attività di riferimento Ø lingua straniera a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> Ø esame preventivo dei macchinari e delle attrezzature della produzione chimica Ø regolazione dei macchinari e delle attrezzature in funzione delle caratteristiche dei materiali impiegati e delle lavorazioni da effettuare Ø esecuzione manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.)
	impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione dei prodotti chimici attraverso la lettura delle schede di lavoro		
	riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature della produzione chimica		
	applicare le tecniche e adottare gli strumenti per la pulizia e l'igiene degli impianti di produzione chimica		
TRATTAMENTO MATERIE PRIME/SEMILAVORATI CHIMICI	individuare e selezionare le materie prime/semilavorati chimici secondo quanto stabilito nelle schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche dei prodotti chimici Ø tecniche di preparazione e lavorazione dei prodotti chimici Ø tecnologie e tecniche per la conservazione dei prodotti chimici Ø strumenti e tecniche di misurazione (temperatura, umidità, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Ø preparazione delle materie prime/semilavorati chimici Ø rilevazione delle misure di componenti/materie prime/semilavorati chimici Ø conservazione delle materie prime/semilavorati chimici
	riconoscere le caratteristiche qualitative delle materie prime/semilavorati in ingresso		
	individuare le strumentazioni per il trattamento e la misurazione delle materie prime/semilavorati chimici		
	applicare modalità e tecniche di lavorazione e conservazione delle materie prime/semilavorati chimici		
LAVORAZIONE SEMILAVORATI / PRODOTTI CHIMICI	comprendere le specifiche tecniche dei semilavorati/prodotti chimici da lavorare e conservare	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche dei prodotti chimici Ø tecniche di preparazione e lavorazione dei prodotti chimici Ø tecnologie e tecniche per la conservazione dei prodotti chimici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø esecuzione delle lavorazioni dei prodotti chimici trattati Ø conservazione dei prodotti chimici secondo le procedure previste
	individuare le tipologie di lavorazioni da adottare in relazione al semilavorato/prodotto e alle sue componenti chimiche		
	applicare le principali tecniche di lavorazione e conservazione chimica		
	riconoscere e prevenire i rischi per la sicurezza della propria persona, dell'ambiente di lavoro e dell'ambiente circostante		
CONTROLLO SEMILAVORATI / PRODOTTI CHIMICI	valutare la qualità visiva del semilavorato/prodotto chimico per orientare la miglior forma d'intervento sul prodotto	<ul style="list-style-type: none"> Ø ciclo di produzione chimica: fasi, attività e tecnologie Ø principali tecniche e strumenti di controllo qualità Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 Ø principi di disciplina del rapporto di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Ø verifica di eventuali anomalie qualitative e difettosità dei prodotti chimici Ø realizzazione delle attività di controllo della qualità dei prodotti chimici secondo gli standard previsti
	riconoscere difettosità del semilavorato/prodotto chimico rispetto alla relativa classificazione in uso presso l'azienda		
	comprendere la possibile natura della difettosità riconosciuta		
	adottare procedure operative di controllo in conformità con il sistema di qualità aziendale predefinito		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA CHIMICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI SPECIFICHE TECNICHE, MATERIE PRIME/SEMILAVORATI CHIMICI	comprendere ed interpretare le schede tecniche dei materiali e semilavorati chimici	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche e proprietà fisico-chimiche delle materie prime/semilavorati ◦ tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio ◦ lingua straniera a livello elementare ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dati personali 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura delle schede tecniche dei materiali e semilavorati chimici Û realizzazione delle attività di rilevazione delle specifiche progettuali Û studio dei documenti progettuali
	riconoscere le attrezzature e i macchinari per la lavorazione chimica in funzione delle caratteristiche delle materie prime/semilavorati		
	valutare le specifiche progettuali relative alle caratteristiche delle materie prime/semilavorati chimici		
	recepire le rielaborazioni progettuali rispetto alle materie prime/semilavorati e ai macchinari della produzione chimica		
COMPOSIZIONE PRODOTTO CHIMICO	riconoscere i comportamenti condizionali e reattivi degli elementi chimici in funzione del composto da produrre	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di lavorazione prodotti chimici ◦ strumenti e tecniche per la misurazione (temperatura, umidità, ecc.) ◦ caratteristiche e proprietà fisico-chimiche delle materie prime/semilavorati ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2000 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione dei risultati parziali e finali delle prove chimiche Û verifica e regolazione del prodotto chimico/semilavorato chimico Û registrazione di dati e proceduralità tecniche di produzione
	riconoscere il livello di rispondenza tecnica del composto chimico rispetto al prodotto previsto		
	individuare eventuali correttivi e variazioni quali-quantitative del composto/semilavorato chimico		
	identificare difettosità e anomalie nel processo di composizione chimico-fisica in conformità con gli standard qualitativi previsti		
CONFIGURAZIONE CICLO PRODUTTIVO DELLA CHIMICA	valutare i dati dello storico produttivo aziendale relativamente a fasi ed operazioni di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ ciclo di produzione chimica: fasi e attività ◦ componenti tecnico-economiche del ciclo di produzione ◦ tecniche e strumenti di controllo qualità ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2000 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione della documentazione tecnica relativa al processo produttivo Û messa in opera dei cicli di lavorazione chimica
	identificare le singole operazioni di lavorazione ed i relativi tempi valutando il bilanciamento delle fasi di produzione		
	definire modalità operative di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi		
	individuare l'ottimizzazione del ciclo produttivo in relazione a attività realizzabili o non realizzabili interamente		
DIMENSIONAMENTO TECNOLOGIE DI PRODUZIONE CHIMICA	valutare potenzialità e limiti d'uso di tecnologie e/o impianti di produzione adottati e disponibili sul mercato	<ul style="list-style-type: none"> ◦ impianti e/o tecnologie di produzione in uso ◦ strumentazioni tecniche e supporti informatici specifici ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2000 ◦ principi di disciplina del rapporto di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Û verifica delle tecnologie e/o impianti di produzione Û selezione dei macchinari per le lavorazioni chimiche Û adattamento ed ottimizzazione della strumentazione tecnica
	individuare i macchinari e le tecnologie specifiche per le diverse lavorazioni chimiche da realizzare		
	identificare strumentazioni tecniche idonee alle singole lavorazioni e relative modifiche per ottimizzare la produzione		
	individuare e scegliere le procedure e i dispositivi al fine di prevenire rischi per la salute e la sicurezza negli ambienti di lavorazione chimica e dell'ambiente circostante		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ◦ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI PELLETERIA

QUALIFICHE:

MODELLISTA DI PELLETERIA

MODELLISTA DI PELLETTERIA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CODIFICAZIONE INPUT STILISTICO PRODOTTO DI PELLETTERIA	riconoscere, comprendere ed eventualmente integrare l'input stilistico nelle sue diverse forme	<ul style="list-style-type: none"> Ø archivio collezioni moda: prodotti, modelli, materiali Ø tecniche e metodologie lavorative di modellistica Ø metodi di valutazione di fattibilità dei modelli da sviluppare Ø merceologia del settore pelletteria Ø il ciclo della progettazione e produzione di pelletteria 	<ul style="list-style-type: none"> ü lettura ed esame dell'idea progettuale ü interpretazione/integrazione dell'idea progettuale ü elaborazione soluzioni tecniche
	tradurre gli input stilistici ricevuti riportandoli a un modello concreto		
	individuare i componenti del prodotto da sviluppare ed eventuali criticità realizzative rispetto alle sue caratteristiche morfologiche		
	prefigurare molteplici soluzioni tecniche rispetto all'indicazione stilistica e alle criticità di lavorazione		
SVILUPPO PRODOTTO DI PELLETTERIA	identificare tipologia, forma e proporzioni del prodotto da sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> Ø merceologia del settore pelletteria Ø materiali di lavorazione alternativi, complementari e "innovativi" Ø stili e metodi di lavorazioni di pelletteria Ø tecniche, strumenti e tecnologie per la lavorazione di pelletteria 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione di varianti e modulazione caratteristiche ü esecuzione rifiniture di dettaglio prodotto di pelletteria ü verifica del prodotto ü elaborazione soluzioni di miglioramento
	traslare i modelli di pelletteria nelle loro componenti di lavorazione individuando diverse varianti di prodotto		
	definire funzionalità degli elementi ed eventualmente i materiali considerando l'orientamento del mercato, i vincoli tecnici e la politica aziendale		
	riconoscere anomalie del prodotto ed individuare possibili migliorie tecniche o di lavorazione		
SVILUPPO GRAFICO MODELLO DI PELLETTERIA	individuare le matrici geometriche della forma dei modelli e delle componenti specifiche da sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi geometrici e di rappresentazione grafica e tecniche di disegno su piano Ø principi di informatica e disegno CAD per la pelletteria Ø lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione tecnica disegni dei componenti del modello ü costruzione di modello tridimensionali
	tradurre qualità morfologiche e funzionali dei diversi componenti dei prodotti in elementi di rappresentazione grafica		
	definire le diverse qualità della campionatura e sviluppare i modelli tridimensionali relativi ai componenti		
	stabilire la composizione della campionatura complessiva rispetto alle varianti e alla richiesta specifica		
FATTURA MODELLI DI PELLETTERIA	comprendere eventuali revisioni da apportare al campionario interpretando opinioni ed informazioni provenienti dal mercato	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche e di lavorazione delle pelli e delle similpelli Ø caratteristiche merceologiche e di lavorazione dei materiali da rinforzo Ø comportamenti e reazione delle pelli alle procedure di lavorazione e trattamento 	<ul style="list-style-type: none"> ü assistenza alla proto tipizzazione del modello di pelletteria ü valutazione soggettiva o tramite feedback del modello ü riesame progettuale ü redazione della scheda tecnica
	riconoscere il livello di rispondenza tecnica dei modelli ai requisiti di progettazione		
	individuare eventuali problemi tecnici legati ai materiali impiegati o alle lavorazioni effettuate		
	definire le schede tecniche relative ai singoli prodotti in conformità con le caratteristiche dei modelli prevedendo adeguate modalità di trasferimento delle informazioni		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DISPOSITIVI MEDICI SU MISURA

QUALIFICHE:

OPERATORE DI DISPOSITIVI ORTOPEDICI SU MISURA

OPERATORE DI SPOSITIVI ORTOPEDICI SU MISURA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIMENSIONAMENTO DISPOSITIVO ORTOPEDICO SU MISURA	riconoscere le specifiche tecnico-progettuali individuate dal tecnico ortopedico al fine di comprendere la tipologia di dispositivo ortopedico da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali strumenti e tecniche di misurazione Ø principali applicazioni della tecnologia CAD CAM Ø principali tipologie di dispositivi ortopedici Ø principali materiali utilizzati in ambito ortopedico e loro caratteristiche chimico-fisiche (plastici e polimerici, leghe metalliche, fibre di carbonio) Ø principali tecniche di modellatura, trattamento a caldo e fresatura 	<ul style="list-style-type: none"> ù acquisizione delle specifiche tecnico-progettuali redatte dal tecnico ortopedico ù stilizzazione sagoma ù creazione modello
	comprendere le misure rilevate in relazione alle caratteristiche del dispositivo ortopedico da realizzare		
	individuare gli strumenti e i materiali da utilizzare per la realizzazione e sgrezzatura della sagoma in coerenza con le specifiche tecnico-progettuali predefinite dal tecnico ortopedico		
	applicare le tecniche più adeguate a sviluppare correttamente il prototipo del dispositivo ortopedico		
LAVORAZIONE COMPONENTI DISPOSITIVO ORTOPEDICO SU MISURA	ricepire e comprendere le indicazioni e la documentazione tecnica necessaria a identificare i materiali, i macchinari e le tecniche per la lavorazione delle componenti del dispositivo	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali materiali utilizzati in ambito ortopedico e loro caratteristiche chimico-fisiche (plastici e polimerici, leghe metalliche, fibre di carbonio) Ø principali tecniche di lavorazione dispositivi ortopedici su misura Ø principali tecniche di modellatura, trattamento a caldo e fresatura Ø il ciclo di lavorazione: fasi, attività, tecnologie, macchinari e strumenti Ø tecniche e strumenti di igienizzazione e sanificazione componenti del dispositivo ortopedico 	<ul style="list-style-type: none"> ù esecuzione operazioni di trasformazione materiali plastici e polimerici ù utilizzo leghe metalliche ù realizzazione trattamenti a caldo ù realizzazione componenti del dispositivo
	riconoscere le principali caratteristiche dei materiali plastici, polimerici e delle leghe metalliche, predefinendone le prestazioni funzionali e il comportamento in condizioni d'uso		
	adottare gli strumenti e le tecniche necessarie a svolgere le operazioni di trattamento dei materiali e di utilizzo delle leghe metalliche		
	valutare la regolarità delle componenti ottenute, identificando la presenza di eventuali anomalie e difformità		
COMPOSIZIONE DISPOSITIVO ORTOPEDICO SU MISURA	riconoscere caratteristiche e meccanismi di funzionamento delle componenti strutturali e modulari da assemblare al dispositivo nel rispetto delle specifiche tecniche definite dal tecnico ortopedico	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di meccanica elettronica e biomeccanica Ø principali tipologie di dispositivi ortopedici Ø tecniche e strumenti di igienizzazione e sanificazione componenti del dispositivo ortopedico 	<ul style="list-style-type: none"> ù acquisizione struttura di collegamento e componentistica ù assemblaggio e raccordo componenti e struttura ù regolazione e controllo funzionalità dispositivo
	individuare i supporti (plastici e lignei) necessari ad una adeguata giunzione delle diverse componenti		
	applicare le tecniche e le tecnologie di giunzione per un'adeguata funzionalità delle componenti sul piano fisico, meccanico o elettronico		
	comprendere le specifiche funzionali del dispositivo verificato sul paziente dal tecnico ortopedico, al fine di eseguire eventuali adattamenti e regolazioni su pesi, distribuzione dei carichi e sforzo		
RIFINITURA DISPOSITIVO ORTOPEDICO SU MISURA	identificare il materiale più adeguato a realizzare il rivestimento del dispositivo	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecniche di modellatura, trattamento a caldo e fresatura Ø principali materiali utilizzati in ambito ortopedico e loro caratteristiche chimico-fisiche (plastici e polimerici, leghe metalliche, fibre di carbonio) Ø il ciclo di lavorazione: fasi, attività, tecnologie, macchinari e strumenti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi medici su misura 	<ul style="list-style-type: none"> ù creazione e modellatura del rivestimento ù rifinitura estetica dispositivo ù verifica del dispositivo finito
	applicare le tecniche di modellatura del rivestimento tenendo conto dei rilievi realizzati dal tecnico ortopedico		
	adottare le tecniche e le apparecchiature necessarie a sviluppare l'assetto finale del dispositivo		
	verificare la rispondenza del dispositivo alle specifiche inizialmente previste dal tecnico ortopedico identificando eventuali irregolarità e non conformità		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE MECCANICA ED ELETTROMECCANICA

QUALIFICHE:

COSTRUTTORE DI CARPENTERIA METALLICA

DISEGNATORE MECCANICO

OPERATORE MECCANICO

OPERATORE MECCANICO DI SISTEMI

OPERATORE SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI

PROGETTISTA MECCANICO

TECNICO DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

TECNICO ESPERTO NEI PROCESSI FUSORI

TECNOLOGO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA MECCANICA

COSTRUTTORE DI CARPENTERIA METALLICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PREDOSPOSIZIONE MACCHINARI, ATTREZZATURE ED UTENSILI PER LE LAVORAZIONI DEI METALLI	identificare le macchine, le attrezzature e gli utensili da utilizzare nelle diverse fasi di lavorazione e le relative regolazioni	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei metalli ◦ strumenti di misurazione dei materiali metallici ◦ tecniche di attrezzeria meccanica (foratura, sbavatura, filettatura, ecc.) ◦ principali strumenti e supporti informatici ◦ principali funzionalità degli strumenti di interazione uomo/macchina ◦ principi della disciplina aziendale del rapporto di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Û regolazione dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per le diverse fasi di lavorazione Û preparazione e allestimento della postazione di lavoro Û esecuzione di manutenzioni ordinarie Û verifica dello stato e della funzionalità degli strumenti e delle attrezzature
	individuare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione dei materiali metallici attraverso la lettura della scheda di lavoro e del disegno tecnico		
	riconoscere la conformità delle operazioni svolte dalle macchine utensili individuando eventuali anomalie di funzionamento		
	adottare modalità di riordino della postazione di lavoro e di mantenimento in efficienza dei macchinari		
TAGLIO MATERIALI METALLICI	riconoscere le principali caratteristiche dei materiali metallici da tagliare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche fisiche, chimiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali metallici ◦ strumenti di misurazione dei materiali metallici ◦ tecniche di taglio metalli ◦ principali strumenti e supporti informatici ◦ principali funzionalità degli strumenti di interazione uomo/macchina 	<ul style="list-style-type: none"> Û misurazione dei metalli da tagliare Û taglio dei metalli Û rilevazione delle non conformità dei metalli tagliati
	adottare strumenti di misurazione al fine di identificare le dimensioni dei materiali metallici da tagliare rilevandone eventuali anomalie/difettosità		
	applicare tecniche di realizzazione del taglio dei materiali metallici con gli strumenti appropriati e/o con macchine tradizionali e/o a controllo numerico, nel rispetto delle procedure di sicurezza		
	identificare e valutare eventuali anomalie dei metalli tagliati al fine di trascriverle nelle annotazioni di accompagnamento ai pezzi tagliati e/o apportare eventuali interventi correttivi		
DEFORMAZIONE/SALDATURA MATERIALI METALLICI	identificare le caratteristiche dimensionali e funzionali dei materiali da trasformare in base alle indicazioni dello schizzo e/o del disegno	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche fisiche, chimiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali metallici ◦ strumenti di misurazione dei materiali metallici ◦ tecniche di deformazione e saldatura metalli 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione di operazioni di deformazione e di saldatura dei materiali metallici Û controllo dei pezzi metallici lavorati
	scegliere le macchine e gli utensili di lavorazione per deformare e saldare i materiali metallici in funzione delle loro caratteristiche e proprietà		
	adottare gli strumenti e applicare le tecniche di deformazione e saldatura dei materiali metallici nel rispetto delle procedure di sicurezza		
	rilevare, dalla scheda di lavorazione, gli elementi oggetto del controllo ed effettuare le verifiche programmate		
RIFINITURA ED ASSEMBLAGGIO PEZZI E INSIEMI METALLICI	riconoscere le caratteristiche dei pezzi lavorati al fine di eseguire l'intervento di rifinitura previsto	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di attrezzeria meccanica (foratura, sbavatura, filettatura, ecc.) ◦ tecniche di rifinitura e assemblaggio metalli 	<ul style="list-style-type: none"> Û esecuzione di lavorazioni di rifinitura dei metalli Û assemblaggio di pezzi e di insiemi metallici Û controllo della qualità del prodotto finito
	applicare tecniche di rifinitura e aggiustaggio dei materiali metallici nel rispetto delle procedure di sicurezza		
	adottare i macchinari e gli utensili necessari al montaggio dei pezzi metallici in funzione delle loro caratteristiche tecniche, funzionali ed estetiche, nel rispetto delle procedure di sicurezza		
	valutare i prodotti finiti evidenziando eventuali anomalie e difettosità		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

DI SEGNA TORE MECCANI CO

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
CODIFICAZIONE PARTICOLARI E COMPONENTI MECCANICI	comprendere ed interpretare progetti di prodotti in area meccanica	<ul style="list-style-type: none"> ◦ i processi di progettazione nell'area meccanica e produzione meccanica ◦ metodi di progettazione per famiglie di prodotto ◦ strumenti di disegno tecnico: fogli di lavoro, segni e simboli, ecc ◦ lingua inglese tecnica ◦ metodologie di disegno tecnico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, tipi di sezione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û studio tecnico del progetto
	individuare particolari e componenti meccaniche da sviluppare		
	determinare caratteristiche di particolari e componenti meccaniche e relativa quotatura		
	riconoscere accoppiamenti e collegamenti funzionali e tecnici tra gruppi, sottogruppi e particolari		
SVILUPPO DI SEGNO PRODOTTI IN AREA MECCANICA	individuare le specifiche geometriche e funzionali dei particolari e dei complessivi meccanici da sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ i processi di progettazione nell'area meccanica e produzione meccanica ◦ metodologie di disegno tecnico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, tipi di sezione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, ecc. ◦ metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD 	<ul style="list-style-type: none"> Û disegno di particolari e complessivi corredati delle specifiche geometriche Û costruzione di modelli tridimensionali di particolari e complessivi meccanici
	applicare metodi e tecniche tradizionali di disegno		
	utilizzare sistemi CAD per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni		
	identificare modalità di codifica ed archiviazione delle rappresentazioni grafiche finalizzate alla loro fruizione		
RAPPRESENTAZIONE DINAMICA PRODOTTI IN AREA MECCANICA	adottare modalità di gestione dinamica del disegno di particolari e complessivi meccanici	<ul style="list-style-type: none"> ◦ metodologie di disegno tecnico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, tipi di sezione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, ecc. ◦ metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD ◦ elementi di programmazione CAM 	<ul style="list-style-type: none"> Û gestione delle operazioni di prototipizzazione virtuale Û simulazione tridimensionale del funzionamento del prodotto meccanico Û pulizia e finitura del prototipo elaborato
	tradurre il disegno tridimensionale in un formato di simulazione		
	utilizzare i risultati della simulazione virtuale del prodotto in relazione alle specifiche progettuali		
	tradurre le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche geometriche e funzionali del prodotto meccanico		
CONFIGURAZIONE COMPONENTI COSTRUTTIVE E SOLUZIONI TECNOLOGICHE DI PRODOTTI IN AREA MECCANICA	tradurre le specifiche geometriche e funzionali in distinta base	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecnologia e proprietà dei materiali e loro comportamenti in lavorazione ◦ principali metodi di lavorazione su macchine utensili tradizionali e a controllo numerico e a CNC ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> Û redazione delle schede materiali del pezzo meccanico Û redazione delle schede tecniche di lavorazione del pezzo meccanico
	riconoscere le specifiche dei materiali costruttivi in relazione ai fattori di resistenza e reazioni alle principali sollecitazioni		
	individuare le lavorazioni di massima necessarie alla realizzazione del pezzo		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE MECCANICO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO MACCHINE UTENSILI	riconoscere le macchine utensili (tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro, sistemi FMS) da utilizzare per le diverse fasi di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø le macchine utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica Ø principali utensili e loro utilizzo Ø informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS 	<ul style="list-style-type: none"> Ø montaggio delle attrezzature per le specifiche lavorazioni Ø registrazione dei parametri macchina Ø caricamento dell'eventuale programma di lavorazione Ø effettuazione di test di prova funzionamento macchine
	individuare la strumentazione da applicare alle macchine utensili (utensili, attrezzi presa pezzo, programmi, ecc.)		
	utilizzare procedure di impostazione dei parametri macchina o del programma a CN per le diverse lavorazioni		
	applicare modalità di controllo degli utensili preimpostati con i dati di presetting		
LAVORAZIONE PEZZI IN AREA MECCANICA	comprendere i disegni tecnici di pezzi da lavorare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione Ø principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche Ø principali lavorazioni su macchine utensili: foratura, tornitura, fresatura, alesatura, rettificazione, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø lettura del disegno tecnico e della documentazione di lavorazione Ø lavorazione del pezzo meccanico Ø carico e scarico dei pezzi
	distinguere le tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al pezzo da lavorare e al materiale costruttivo		
	applicare le principali tecniche di lavorazione meccanica		
	riconoscere e prevenire i rischi per la sicurezza della propria persona e dell'ambiente di lavoro		
CONTROLLO CONFORMITÀ PEZZI IN AREA MECCANICA	identificare eventuali anomalie e non conformità di materiali grezzi e semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, ecc.) e relativi campi di applicazione Ø i processi di lavorazione nell'area meccanica Ø la modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità 	<ul style="list-style-type: none"> Ø misurazione dei pezzi meccanici Ø segnalazione e registrazione delle non conformità Ø compilazione di eventuali schede di controllo qualità
	valutare la correttezza e l'efficienza del processo di lavorazione del pezzo meccanico		
	riconoscere ed utilizzare la strumentazione di misura dei pezzi lavorati		
	valutare la conformità dei pezzi lavorati durante e al termine del processo di lavorazione		
GESTIONE AREA DI LAVORO	adottare le previste modalità di mantenimento in efficienza (pulitura, lubrificazione, ecc.) delle macchine utensili	<ul style="list-style-type: none"> Ø la modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> Ø pulizia di macchinari, attrezzature e strumenti di misurazione Ø segnalazione anomalie di funzionamento delle MU e relative attrezzature Ø rilevazione e ripristino utensili usurati
	riconoscere lo stato di funzionamento delle macchine utensili e proprie attrezzature		
	identificare il livello di usura e idoneità residua degli utensili valutandone le possibili modalità di ripristino		
	individuare interventi correttivi a fronte di anomalie nell'area di lavoro		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE MECCANICO DI SISTEMI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PREDISPOSIZIONE ATTREZZATURE DI MONTAGGIO	identificare le attrezzature e gli strumenti da utilizzare per le attività di montaggio ed assemblaggio di gruppi, sottogruppi e particolari comprensivi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici	<ul style="list-style-type: none"> Ø attrezzature e strumenti per il montaggio ed assemblaggio meccanico Ø elementi propedeutici sulla direttiva macchine e sicurezza prodotti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> Ø selezione delle attrezzature per le attività di montaggio ed assemblaggio Ø pulizia e verifica funzionamento delle attrezzature in uso
	valutare il corretto funzionamento di attrezzature e strumenti di montaggio ed assemblaggio e loro componenti		
	adottare le previste modalità di messa in efficienza di attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio		
	individuare eventuali anomalie di attrezzature e strumenti di montaggio		
MONTAGGIO DI GRUPPI, SOTTOGRUPPI E PARTICOLARI MECCANICI	comprendere il disegno di gruppi, sottogruppi, particolari meccanici e schemi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici	<ul style="list-style-type: none"> Ø norme del disegno tecnico ed impiantistico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione Ø i processi di montaggio ed assemblaggio Ø principi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica Ø caratteristiche e proprietà dei materiali meccanici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø lettura di disegni tecnici e cicli di montaggio Ø acquisizione dei pezzi necessari alle lavorazioni Ø premontaggio e montaggio di particolari Ø assemblaggio di insiemi meccanici anche con componenti idrauliche e pneumatiche
	leggere ed applicare i cicli di montaggio e le distinte base di gruppi, sottogruppi e particolari		
	valutare la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi a distinta base		
	applicare tecniche di montaggio ed assemblaggio di gruppi, sottogruppi, particolari ed impianti oleodinamici ed elettropneumatici		
CONTROLLO CONFORMITÀ DEL MONTAGGIO GRUPPI, SOTTOGRUPPI E PARTICOLARI MECCANICI	valutare la conformità e l'efficienza dell'assemblato	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi elementari di elettrotecnica Ø tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche Ø strumenti di misura e collaudi Ø la modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo conformità 	<ul style="list-style-type: none"> Ø esecuzione delle prove di conformità dell'assemblato Ø segnalazione di eventuali difetti di funzionamento Ø collaudo dell'insieme assemblato
	individuare i difetti di funzionamento dei prodotti montati ed assemblati		
	applicare le previste tecniche di collaudo dei prodotti montati ed assemblati		
ADEGUAMENTO PARTICOLARI E GRUPPI MECCANICI	identificare particolari e gruppi meccanici che richiedono un adattamento in opera	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali organi meccanici di collegamento (viti, anelli, spine, ecc.) e di trasmissione (ruotismi, cinghie, camme, ecc.) e relative applicazioni Ø tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio 	<ul style="list-style-type: none"> Ø aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici
	valutare la necessità di adattamenti in opera di semplici attrezzi di lavoro		
	individuare gli interventi da realizzare per l'esecuzione delle operazioni di adattamento in opera		
	applicare le principali tecniche di adattamento in opera		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DECODIFICA STRUTTURALE SCHEMI D'IMPIANTO	leggere e interpretare schemi e layout di progetto, distinte basi e documentazione tecnica relativi a impianti automatizzati con parti elettrico-elettroniche di comando ed alimentazione di macchine e/o impianti	<ul style="list-style-type: none"> Ø elementi di disegno elettrico - elettronico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione Ø metodologie di lettura cataloghi componenti elettrici-elettronici e manuali tecnici Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero - meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> Ø studio layout d'impianto Ø studio schemi elettrici Ø verifica funzionalità dei dispositivi ed apparecchiature Ø verifica distinte di lavorazione
	distinguere il funzionamento di ogni singolo elemento/componente elettrico - elettronico dell'impianto		
	riconoscere caratteristiche di funzionamento dei componenti e degli apparati dei sistemi e valutarne la corretta impiegabilità		
	tradurre caratteristiche ed esigenze d'impianto in una valutazione dei processi e delle sequenze di installazione - tempi, strumentazioni, attrezzature, ecc.		
COMPOSIZIONE SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI	individuare materiali, componentistica elettrico - elettronica, anche equivalenti, e strumenti per le operazioni di assemblaggio a bordo macchina	<ul style="list-style-type: none"> Ø le principali tecnologie di automazione industriale Ø principi di elettrotecnica ed elettronica e tecnologia di impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza Ø materiali e componentistica elettrico-elettronica Ø principali tecniche di installazione ed assemblaggio di impianti 	<ul style="list-style-type: none"> Ø preparazione quadro elettrico Ø cablaggio Ø montaggio e installazione di sistemi elettrici ed elettronici Ø studio delle equivalenze elettriche, meccaniche e funzionali delle apparecchiature e dei dispositivi Ø consultazione manuali tecnici
	applicare le tecniche di assemblaggio elettrico - elettronico su macchine e impianti di automazione		
	comprendere dati/simboli e istruzioni presenti nei manuali tecnici di riferimento		
	adottare le specifiche istruzioni per l'assemblaggio e l'installazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche di macchine ed impianti		
ADATTAMENTO FUNZIONALITÀ IMPIANTI ELETTRICO-ELETTRONICI	interpretare le specifiche tecniche di funzionalità dei quadri elettrici e del ciclo di lavorazione della macchina	<ul style="list-style-type: none"> Ø dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione Ø principali tecniche di installazione ed assemblaggio di impianti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> Ø verifica dei parametri di funzionalità dei quadri elettrici e parti dell'impianto Ø regolazione e taratura delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (tempo, pressione, forza, traslazioni, ecc.) Ø interventi adattativi/conformativi di macchine ed impianto Ø controllo, completezza e funzionalità nuovo ciclo macchina
	valutare interventi di regolazione e taratura delle apparecchiature elettriche ed elettroniche installate		
	utilizzare la strumentazione di controllo per prove di simulazione su quadri elettrici o parti d'impianto		
	tradurre esigenze di funzionalità in adattamenti e valutarne la funzionalità anche nell'ottica della "normativa macchina"		
CONTROLLO SISTEMA IMPIANTO ELETTRICO-ELETTRONICO	utilizzare le strumentazioni elettriche ed elettroniche ed eventuali simulatori computerizzati per la verifica del sistema impianto	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali strumenti, apparecchiature e attrezzature di lavoro e relative modalità di utilizzo Ø informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di installazione e manutenzione di impianti elettrici e macchine 	<ul style="list-style-type: none"> Ø verifiche finali dell'impianto Ø rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie di funzionamento Ø verifica standard di conformità Ø verifiche di malfunzionamenti e guasti di impianto Ø sostituzione di componenti difettosi
	interpretare le risposte degli strumenti di controllo e le informazioni relative al funzionamento del sistema impianto per valutarne interventi di messa in efficienza produttiva		
	adottare semplici tecniche di intervento e/o sostituzione su apparecchiature elettrico - elettroniche, anche equivalenti, in dotazione nell'impianto rispettando e ripristinando gli standard di sicurezza previsti nell'impianto stesso		
	identificare interventi e strumenti per la risoluzione di eventuali anomalie di funzionamento e tradurli in dati informativi		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

PROGETTISTA MECCANICO

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
RICERCA IDEATIVA PRODOTTI IN AREA MECCANICA	comprendere ed interpretare le richieste di nuovi prodotti o innovazioni di quelli esistenti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo della progettazione e produzione meccanica ◦ linee e tipologie di prodotti meccanici ◦ principi di design di prodotto ◦ lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Ü elaborazione dell'idea progettuale in fieri di nuovi prodotti in area meccanica Ü elaborazione dell'idea progettuale in fieri di adattamenti e migliorie di prodotti esistenti Ü indagine del sistema di offerta dei principali competitors
	riconoscere i possibili ambiti applicativi del prodotto da sviluppare e le relative condizioni di contesto		
	identificare le caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti presenti sul mercato		
	valutare i costi del ciclo produttivo in termini di competitività		
SVILUPPO FUNZIONALE PRODOTTI IN AREA MECCANICA	tradurre un'esigenza rilevata in una logica di funzionalità meccanica	<ul style="list-style-type: none"> ◦ azionamenti, dinamica e controllo dei sistemi meccanici ◦ lingua inglese tecnica ◦ principi propedeutici alla Direttiva Macchine e alla disciplina della sicurezza prodotti ◦ problematiche relative ai marchi della qualità dei prodotti ◦ principi di design di prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> Ü elaborazione tecnica delle macro funzioni del prodotto in area meccanica Ü specificazione delle funzionalità del prodotto e delle sue eventuali componenti e relative connessioni
	determinare macro caratteristiche funzionali del prodotto meccanico in relazione ai possibili ambiti applicativi		
	determinare funzionalità delle componenti del prodotto da sviluppare e relative connessioni		
	individuare i parametri di prestazione tecnica del prodotto e relative prove di funzionamento		
PROGETTAZIONE TECNICA PRODOTTI IN AREA MECCANICA	identificare il prodotto meccanico nelle sue componenti geometriche	<ul style="list-style-type: none"> ◦ fondamenti geometrici di rappresentazione grafica ◦ metodi della geometria proiettiva e descrittiva ◦ modellazione e calcolo di strutture meccaniche ◦ metodi di progettazione meccanica con sistemi CAE per il calcolo ingegneristico e con sistemi CAD per la rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale ◦ sistemi di gestione dei processi di progettazione ◦ tecnologia dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione - resistenze e reazioni ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> Ü redazione del progetto del prodotto nella sua spazialità e in relazione al contesto Ü documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del prodotto Ü elaborazione delle specifiche di uso e manutenzione
	definire particolari costruttivi semplici e complessi del prodotto in relazione a struttura, forma e funzioni identificate		
	stabilire standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle norme internazionali obbligatorie di prodotto e processo		
	identificare materiali e possibili tecnologie di produzione coerenti con le specifiche tecniche progettuali		
RAZIONALIZZAZIONE PARAMETRI DI PROGETTAZIONE IN AREA MECCANICA	valutare problemi e criticità di rispondenza tecnica del prodotto progettato	<ul style="list-style-type: none"> ◦ sistemi di gestione dei processi di progettazione ◦ principali metodi di lavorazione su macchine utensili tradizionali ed a controllo numerico ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> Ü assistenza alla realizzazione del prodotto Ü prove di funzionamento e di rispetto delle specifiche progettuali Ü riesame del progetto tecnico di dettaglio in relazione ai dati di produzione
	tradurre i dati e le informazioni dei processi a valle della progettazione in indicazioni utili al miglioramento dei parametri progettuali		
	identificare i requisiti di messa in produzione del prodotto meccanico e le relative condizioni di fabbricazione		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI MODELLO DI AUTOMAZIONE	identificare la componentistica meccanica, elettromeccanica, elettronica, pneumatica e oleodinamica costitutiva del sistema automatizzato, in relazione al ciclo di funzionamento della macchina	Ø principi di meccanica, elettromeccanica, pneumatica e oleodinamica applicata alle tecnologie di automazione	<ul style="list-style-type: none"> Û studio sistema automatizzato Û esecuzione delle procedure di programmazione dei sistemi di comando e regolazione Û integrazione funzionale tra programma software e sistema macchina
	riconoscere soluzioni di controllo dell'automatismo in risposta a specifiche esigenze produttivo-organizzative	Ø principi di funzionamento, dati tecnici e caratteristiche costruttive delle tecnologie di base dell'automazione industriale	
	identificare le apparecchiature di controllo in relazione al sistema automatizzato	Ø caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e dell'automazione industriale	
	applicare le metodologie di programmazione di un sistema di comando e regolazione in ambienti di sviluppo specifico	Ø caratteristiche funzionali e di impiego dei principali dispositivi elettromeccanici, elettronici, elettropneumatici per l'automazione industriale	
CONFORMAZIONE SISTEMA AUTOMATIZZATO	individuare la componentistica essenziale in relazione al progetto di automazione della macchina e/o impianto	Ø caratteristiche funzionali e di impiego dei principali dispositivi elettromeccanici, elettronici, elettropneumatici per l'automazione industriale	<ul style="list-style-type: none"> Û montaggio della parte elettronica e di comando Û verifica connessioni elettriche tra parte di comando e dispositivi installati Û installazione del software di comando sul controllore della macchina Û regolazione ed impostazione dei parametri di processo produttivo
	adottare le istruzioni/procedure specifiche per l'installazione di apparecchiature e dispositivi elettronici di comando, controllo e regolazione dei processi automatizzati	Ø esempi di schemi elettrici relativi alle installazioni di macchine e sistemi	
	adottare le istruzioni specifiche per l'installazione del software necessario al funzionamento di sistemi o controlli elettronici	Ø principi di funzionamento e programmazione di sistemi industriali a contenuto informatico	
	comprendere dati/simboli e istruzioni presenti sui manuali tecnici di riferimento	Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico	
CONFIGURAZIONE FUNZIONALITÀ MACCHINE/SISTEMI AUTOMATIZZATI	applicare le procedure per il collaudo funzionale di una macchina o impianto automatizzati valutando interventi di regolazione/taratura del sistema in base al progetto	Ø caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e dell'automazione industriale	<ul style="list-style-type: none"> Û controllo corretto avanzamento del prodotto nel ciclo Û rilevazione cause di malfunzionamento e/o non conformità della macchina o del processo automatizzato Û esecuzione interventi di riparazione o sostituzione Û realizzazione di modifiche e personalizzazioni al programma software di gestione del sistema automatizzato Û delibera della macchina e/o impianto automatizzato
	interpretare problemi di funzionamento e/o perdita di efficienza di sistemi di produzione automatizzata	Ø funzionamento e uso delle principali apparecchiature elettroniche per il comando, il controllo e la regolazione dei processi	
	identificare l'origine causale del malfunzionamento	Ø principi di funzionamento e programmazione di sistemi industriali a contenuto informatico	
	adottare tecniche di intervento sulle cause elettrico-elettroniche ed informatiche del malfunzionamento del sistema automatizzato	Ø tecniche di individuazione di malfunzionamenti o guasti Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico	
SVILUPPO POTENZIALITÀ SISTEMI AUTOMATIZZATI	tradurre esigenze di funzionalità in modifiche al sistema/programma automatizzato e valutarne le condizioni di funzionalità operative	Ø caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e dell'automazione industriale	<ul style="list-style-type: none"> Û rilevazione e decodifica di miglioramenti all'automazione del sistema Û indicazioni di soluzioni tecnologiche alternative/innovative di automazione industriale Û indicazioni sull'uso di componenti elettriche ed elettroniche atte al miglioramento del sistema
	tradurre le potenzialità tecnologiche in ipotesi e soluzioni tecniche di prodotto	Ø caratteristiche funzionali e di impiego dei principali dispositivi elettromeccanici, elettronici, elettropneumatici per l'automazione industriale	
	individuare modifiche hardware e software necessarie al funzionamento della macchina o dell'impianto	Ø esempi di schemi elettrici relativi alle installazioni di macchine e sistemi	
	individuare migliorie e/o innovazioni tecnologiche per il processo lavorativo in cui opera	Ø funzionamento e uso delle principali apparecchiature elettroniche per il comando, il controllo e la regolazione dei processi Ø principi di funzionamento e programmazione di sistemi industriali a contenuto informatico	

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO ESPERTO NEI PROCESSI FUSORI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE DOMANDA	comprendere la domanda ed il fabbisogno del committente traducendo le informazioni in dati tecnici	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di disegno tecnico ◦ lingua inglese tecnica ◦ ciclo di fonderia: processi e prodotti ◦ caratteristiche meccaniche e fisiche dei getti 	<ul style="list-style-type: none"> Û esame della domanda del committente Û studio di documentazione e schede tecniche Û elaborazione proposte e soluzioni tecniche alternative
	trasmettere le informazioni più appropriate a supportare il committente nelle scelte e ad orientarlo nelle proprie valutazioni		
	prefigurare possibili soluzioni tecniche tenendo conto delle esigenze espresse dal committente, delle caratteristiche del prodotto finale, delle risorse tecnologiche e strumentali disponibili		
	definire delle diverse ipotesi di getto in termini di caratteristiche tecniche, economiche e prestazionali (limiti, punti di forza, costi, tempi di realizzazione - lead time)		
IDEAZIONE TECNICA DEL GETTO	determinare specifiche tecniche e progettuali del modello riconoscendone prestazioni, grado di affidabilità del prodotto, possibili criticità e difetti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di fisica tecnica e di chimica ◦ principi di meccanica ◦ principali classi di materiali di fonderia e relative caratteristiche ◦ metodi e tecniche di colata ◦ principi di solidificazione dei getti ◦ caratteristiche meccaniche e fisiche dei getti ◦ modalità di raffreddamento e di alimentazione dei getti 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione del modello Û scelta dei materiali Û selezione di tecnologie e strumenti Û elaborazione dei parametri tecnico-progettuali
	identificare le strumentazioni e le tecnologie fusorie da utilizzare valutandone potenzialità e limiti d'uso, tenendo conto delle risorse disponibili e presenti sul mercato		
	individuare i materiali più idonei alle caratteristiche del prodotto (getto) da realizzare, valutandone struttura, proprietà, prestazioni e capacità di resa in fase di produzione e di utilizzo		
	definire la sequenza fondamentale del processo fusorio: trattamento della lega, trattamento delle attrezzature, colata, solidificazione		
CONFIGURAZIONE CICLO DI FONDERIA	definire parametri e criteri di dimensionamento delle attrezzature (staffe, canali, materozze, raffreddatori) e dei macchinari di produzione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ ciclo di fonderia: processi e prodotti ◦ principali metodologie e tecnologie fusorie ◦ principali trattamenti termici delle leghe leggere e dei materiali ferrosi ◦ procedure di controllo qualitativo della produzione 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione del piano di produzione Û redazione di documenti tecnici per il dimensionamento di attrezzature e macchinari Û verifica delle soluzioni tecniche Û parametrizzazione del ciclo di fonderia
	stabilire il piano di produzione definendo le modalità ed i tempi di realizzazione e consegna		
	prefigurare soluzioni produttive alternative in funzione dei prodotti da realizzare, tecnologie e cicli di lavorazione, nel rispetto dei programmi di produzione		
	valutare standard di conformità tecnico-qualitativa del prodotto finale ed applicare tecniche di monitoraggio di eventuali difetti di colata		
GESTIONE CICLO DI FONDERIA	definire modalità di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali metodologie e tecnologie fusorie ◦ procedure di controllo qualitativo della produzione ◦ metodi e tecniche di previsione ed analisi dei difetti ◦ ciclo di fonderia: processi e prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> Û controllo qualitativo del ciclo di fonderia Û verifica del getto e degli eventuali difetti Û analisi degli scarti Û elaborazione di eventuali proposte di revisione dei parametri
	identificare le determinanti strutturali e prestazioni di impianto per l'ottimizzazione del processo produttivo		
	applicare tecniche di controllo e valutare i dati derivanti dal monitoraggio e dal controllo dell'intervento formulando eventuali proposte di revisione		
	monitorare il ciclo produttivo in funzione della prevenzione dei rischi per la sicurezza di persone ed ambiente di lavoro		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNOLOGO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA MECCANICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI SPECIFICHE TECNICHE E PROGETTUALI	comprendere le simbologie utilizzate nel disegno meccanico, idraulico e pneumatico	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche ◦ principali strumenti di misura: calibri, micrometri, comparatori, ecc. ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione 	<ul style="list-style-type: none"> Û lettura ed analisi di disegni meccanici, idraulici e pneumatici Û studio dei documenti progettuali ed eventuali capitolati clienti
	valutare le specifiche progettuali relative a caratteristiche di prodotto		
	prospettare soluzioni progettuali di prodotto e di processo		
	interpretare particolari e complessivi meccanici, idraulici e pneumatici anche con l'utilizzo di sistemi CAD/CAE		
CONFIGURAZIONE CICLO DI LAVORAZIONE	valutare i dati dello storico produttivo aziendale relativamente a fasi ed operazioni di lavorazione e loro successione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione ◦ informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS ◦ principi di programmazione della produzione (tipo Pert e Gantt, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Û stesura dei cicli di lavorazione: fasi, operazioni e relativa successione Û specificazione dei tempi di lavorazione delle singole fasi di produzione Û collaborazione alla fase di elaborazione dei fabbisogni di risorse
	identificare le singole operazioni di lavorazione ed i relativi tempi valutando il bilanciamento delle fasi di produzione		
	definire modalità operative di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi		
	individuare l'ottimizzazione del ciclo produttivo in relazione ad attività realizzabili o non realizzabili internamente		
DIMENSIONAMENTO TECNOLOGIE DI PRODUZIONE	valutare potenzialità e limiti d'uso di tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali lavorazioni su macchine utensili ◦ le lavorazioni meccaniche di asportazione e deformazione ◦ principi disciplinari inerenti la meccanica (matematica, geometria, fisica, ecc.) ◦ le Macchine Utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Û selezione macchinari per le lavorazioni ed eventuale supporto alle decisioni d'acquisto Û selezione, adattamento ed ottimizzazione della strumentazione tecnica Û interazione con la programmazione delle macchine utensili
	individuare le MU, dalle tradizionali alle CNC, per le diverse tipologie di lavorazione da realizzare		
	identificare strumentazioni tecniche idonee alle singole lavorazioni e relative modifiche per ottimizzare la produzione		
CONFIGURAZIONE PROCESSO PRODUTTIVO	definire alternative del processo produttivo in funzione di prodotti da realizzare, tecnologie e cicli di lavorazione, nel rispetto dei programmi di produzione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione ◦ le tipologie di produzione industriale (a flusso continuo, su commessa, per lotti) ◦ caratteristiche dei sistemi informatici di pianificazione delle risorse ◦ la modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di documentazione tecnica relativa al processo produttivo Û lettura dell'area di lavoro e delle condizioni di sicurezza
	definire il processo produttivo in funzione della prevenzione dei rischi per la sicurezza di persone e ambiente di lavoro		
	prevedere la configurazione dell'area di lavoro anche in relazione alla sicurezza		
	identificare le determinanti strutturali e prestazionali d'impianto per l'ottimizzazione del processo produttivo		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ORAFA

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ORAFE

PROGETTISTA ORAFO

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ORAFE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
TRATTAMENTO LEGHE	definire la composizione della lega (dosaggi e proprietà delle materie) in base alle caratteristiche dei materiali (preziosi e semipreziosi) tenendo conto delle specifiche indicate nelle schede tecniche di progettazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø ciclo della progettazione e produzione orafa Ø principali caratteristiche e proprietà dei materiali preziosi (oro, argento, platino) e semipreziosi, loro comportamenti reciproci e specifici Ø principali macchinari, strumenti e attrezzature per la lavorazione dei metalli Ø principali materiali alternativi, complementari e innovativi Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione orafa 	<ul style="list-style-type: none"> ü esame delle schede tecniche ü selezione dei materiali ü regolazione di macchinari e attrezzature per la fusione (forni, crogiolo con fiamma) ü miscelazione della lega metallica
	adottare le tecniche, le procedure, le attrezzature necessarie alla preparazione e alla fusione delle leghe		
	individuare i parametri di funzionamento dei macchinari e/o delle attrezzature per la lavorazione dei metalli (forni, crogiolo con fiamma, ecc.)		
	applicare tecniche di trafilatura e laminatura per la preparazione dei semilavorati (lastre, filo, blocchi, ecc.)		
MICROFUSIONE MODELLO IN CERA	individuare le modalità di lavorazione dei metalli (microfusione, stampaggio, ecc.) in funzione delle specifiche indicate nelle schede tecniche e delle caratteristiche dell'oggetto	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di microfusione Ø tecniche di modellazione in cera e in metallo Ø principali tecniche per la lavorazione della cera e dei metalli 	<ul style="list-style-type: none"> ü miscelazione materiale refrattario ü preparazione alberini in cera ü solidificazione e cottura dei cilindri materiale refrattario e scolatura cera ü fusione metallo ü controllo e pulitura alberini in metallo
	identificare il dimensionamento dei modelli in cera al fine di ottenere gli alberini di cera		
	definire i parametri di regolazione delle apparecchiature per le lavorazioni con il refrattario (sottovuoto, scolacera, cottura)		
	riconoscere i parametri della colata tenendo conto della disposizione dei metalli nel crogiolo e dei tempi di solidificazione		
LAVORAZIONI MODELLO IN METALLO	adottare tecniche di predisposizione degli stampi di gomma e di vulcanizzazione in base alle caratteristiche e agli standard progettuali dell'oggetto	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche qualitative delle cere e delle gomme (caucciù e siliconiche) Ø principi di storia della gioielleria e oreficeria Ø tecnologie di produzione automatica CAD-CAM 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione stampo in gomma ü taglio dello stampo ü iniezione cera ü rifinitura e controllo alberino
	applicare le modalità di taglio più appropriate alla tipologia di modello da realizzare		
	riconoscere lo stato di usura ed eventuali deformazioni degli stampi in gomma		
	identificare la correttezza dei modelli ottenuti, individuando eventuali non conformità		
CONFIGURAZIONE PRODOTTO FINITO	individuare le tecniche di assemblaggio delle diverse componenti orafe più adeguate al prodotto finito da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di gemmologia e di incastonatura Ø tecniche e strumenti per la saldatura in oreficeria Ø principi di galvanostegia Ø tecniche di rifinitura e pulitura di prodotti orafi 	<ul style="list-style-type: none"> ü saldatura delle componenti orafe ü decapaggio (pulizia con spazzole e/o chimica) ü bagno galvanico del prodotto orafico ü lucidatura del prodotto orafico
	riconoscere difetti e criticità che possono verificarsi durante il processo di assemblaggio delle componenti orafe		
	individuare le tecniche di rifinitura e pulitura più adatte alle diverse tipologie di prodotto orafico (smaltatura, lucidatura, bagni galvanici, brillantatura, ecc.)		
	riconoscere la rispondenza del prodotto finito alle specifiche di progettazione e di produzione		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

PROGETTISTA ORAFO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE CONTESTO DI RIFERIMENTO	riconoscere e comprendere le evoluzioni degli stili e delle tendenze del sistema moda, le dinamiche sociali e le espressioni artistiche presenti e future, tenendo conto delle caratteristiche specifiche del mercato orafa	<ul style="list-style-type: none"> ◦ ciclo della progettazione e della produzione orafa ◦ tendenze della moda e degli stili ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione orafa ◦ principi di storia dell'arte e del costume ◦ storia del gioiello e dell'oreficeria 	<ul style="list-style-type: none"> Û esame delle tendenze del sistema moda, delle esigenze del mercato orafa e/o del cliente, del sistema di competitors di riferimento Û ricognizione delle principali fonti di ispirazione (fiere, eventi, riviste specializzate, ecc.) Û ricerca di prodotti e materiali innovativi e esame delle diverse potenzialità
	individuare esigenze, gusti, abitudini, aspettative e desideri dei potenziali target di riferimento tenendo conto del sistema di offerta dei competitor		
	interpretare, reinterpretare, prevedere orientamenti e tendenze di prodotto (materiali, modelli, ecc.)		
	identificare le principali fonti di ispirazione (fiere, mostre di settore, riviste specifiche, eventi artistici e culturali)		
SVILUPPO IDEA STILISTICA	definire e tradurre un'idea e un'intuizione stilistica in possibili soluzioni estetiche e tecniche	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di storia dell'arte e del costume ◦ storia del gioiello e dell'oreficeria ◦ principi di estetica del gioiello ◦ tendenze della moda e degli stili ◦ tecniche di disegno e di costruzione manuale 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di un'idea stilistica e delle possibili varianti e/o collezione Û lavorazione di un disegno (schizzo e/o bozzetto) Û studio della forma, della struttura, delle proporzioni
	prefigurare le caratteristiche tecniche, estetiche, comunicative del gioiello in coerenza con gli input stilistici e il target di riferimento		
	adottare tecniche di disegno manuale per la realizzazione di schizzi e bozzetti del gioiello e delle sue componenti definendone forma, proporzioni, struttura		
	valutare le diverse possibilità di sviluppo dell'idea stilistica nell'ambito di una collezione definendone l'impatto, la sua espressività e il suo stile caratterizzante		
PROGETTAZIONE TECNICA GIOIELLO	riconoscere e individuare i materiali (o combinazioni di materiali) più adeguati alle caratteristiche del gioiello	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali caratteristiche e proprietà dei materiali preziosi (oro, argento, platino) e semipreziosi, loro comportamenti reciproci e specifici ◦ principali materiali alternativi, complementari e innovativi ◦ tecniche di disegno e di costruzione manuale ◦ principi di gemmologia ◦ principali tecniche di lavorazione orafa ◦ principi di incastonatura 	<ul style="list-style-type: none"> Û selezione dei materiali e/o delle combinazioni possibili Û descrizione delle caratteristiche tecniche e costruttive del gioiello e delle sue componenti Û studio indicativo dei costi e dei tempi di produzione del singolo gioiello e della serie
	definire accostamenti, forme, proporzioni, misure in coerenza con l'idea stilistica		
	definire i principali aspetti di progettazione tecnica del gioiello e delle sue componenti in termini di tecniche di lavorazione, materiali, tecnologie, tempi e costi anche in un'ottica di produzione seriale		
	valutare la realizzabilità tecnica e la sostenibilità economica del progetto rispetto alle lavorazioni previste e al costo assunto individuando eventuali migliorie e correttivi		
MODELLAZIONE VIRTUALE GIOIELLO	individuare i particolari costitutivi del gioiello tenendo conto dell'impatto emotivo da trasmettere, delle specifiche tecniche e delle indicazioni progettuali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecnologie di produzione automatica CAD-CAM ◦ metodi e tecniche di rappresentazione grafica e simulazione bi-tridimensionale ◦ principali tecniche di lavorazione orafa 	<ul style="list-style-type: none"> Û rappresentazione e progettazione virtuale del gioiello Û elaborazione delle specifiche tecniche e estetiche e dei requisiti di messa in produzione Û realizzazione di modifiche e possibili varianti (collezione)
	riportare a sintesi le idee progettuali in composizioni virtuali complesse		
	adottare modalità e tecnologie di rappresentazione grafica bi-tridimensionale del gioiello e delle sue componenti		
	definire le specifiche di lavorazione del gioiello necessarie a programmarne la produzione valutando eventuali adeguamenti esito dell'interazione con committenti e processi produttivi		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE PRODOTTI CERAMICI

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLA CERAMICA ARTISTICA

OPERATORE DI LINEA/IMPIANTI CERAMICI

PROGETTISTA CERAMICO

OPERATORE DELLA CERAMICA ARTISTICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
TRATTAMENTO IMPASTI	scegliere le materie prime per la realizzazione del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> Ø il ciclo di lavorazione di manufatti artistici: realizzazione dell'impasto, tornitura e modellazione, cottura, decorazione. Ø principi di storia dell'arte e delle diverse tipologie di manufatti ceramici. Ø tipologia delle principali macchine ed attrezzature, loro funzionamento: tornio, coltelli di rifinitura, forni, impastatrici, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü trattamento preliminare delle materie prime ü miscelazione delle materie prime ü realizzazione dell'impasto
	differenziare i diversi trattamenti preliminari delle materie prime: frantumazioni, granitura, macinazione, umidificazione, ecc.		
	formulare la composizione dell'impasto tenendo conto dei dosaggi e delle proprietà delle materie prime		
	valutare il rendimento produttivo degli impasti		
MODELLAZIONE IMPASTI	calcolare le dimensioni e le proporzioni dell'oggetto da produrre partendo dal disegno libero o computerizzato	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di lavorazione del materiale da plasmare: lavorazione a tornio, colaggio o manuale dell'argilla, ecc. Ø tecniche di disegno grafico libero e computerizzato Ø tipologia delle principali macchine ed attrezzature, loro funzionamento: tornio, coltelli di rifinitura, forni, impastatrici, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü tornitura e/o foggatura dell'impasto ü realizzazione di calchi e gessi
	scegliere tecniche e strumenti di lavorazione per plasmare il materiale impastato		
	trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni progettate		
	riconoscere i "punti di rottura" della lavorazione		
ESSICCAMENTO E COTTURA MANUFATTO CERAMICO	distinguere i vari sistemi di condizionamento dei locali per un efficace essiccamento dell'impasto foggato	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche e metodi di cottura dei prodotti in ceramica Ø il ciclo di lavorazione di manufatti artistici: realizzazione dell'impasto, tornitura e modellazione, cottura, decorazione Ø tipologia delle principali macchine ed attrezzature, loro funzionamento: tornio, coltelli di rifinitura, forni, impastatrici, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü regolazione della temperatura dei forni ü esecuzione di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.) dei forni ü essiccamento e cottura dei manufatti
	determinare i tempi di essiccamento e cottura		
	stabilire temperature e livelli di umidità del processo di cottura tenendo conto delle trasformazioni fisiche e chimiche dei materiali		
	riconoscere i difetti che possono riscontrarsi durante il processo di cottura		
SMALTATURA E DECORAZIONE MANUFATTO CERAMICO	scegliere il tipo di rivestimento e la tecnica di esecuzione in relazione ai materiali utilizzati e alla destinazione d'uso	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di smaltatura e decorazione del manufatto: a spruzzo, ad immersione, a pennello, ecc. Ø tipologia e caratteristiche dei materiali utilizzati per la colorazione delle superfici Ø caratteristiche costitutive, di trasformazione e di conservazione delle materie prime: terracotta, maioliche e terraglie, porcellane, gres, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione della miscela di smalti e colori ü smaltatura della superficie del manufatto ü realizzazione grafica dei decori
	definire gamme cromatiche per la decorazione tenendo conto della reazione delle sostanze coloranti al calore e alla materia cui sono applicati		
	prevenire i rischi chimici determinati dall'uso di sostanze coloranti nocive e tossiche		
	verificare la qualità dei manufatti in coerenza con gli standard definiti		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) Ø sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale. 			

OPERATORE DI LINEA/IMPIANTI CERAMICI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO IMPIANTI CERAMICI	riconoscere gli impianti/linee di produzione ceramica in tutte le fasi di lavorazione del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> Ø strumentazioni e macchinari di linea di produzione Ø strumenti ed utensili professionali 	<ul style="list-style-type: none"> Ø lettura scheda tecnica Ø verifica dei parametri di funzionalità dell'impianto o di sue parti Ø regolazione e taratura attrezzature, componenti e funzioni d'impianto ceramico Ø attivazione/disattivazione macchine applicazione smalti Ø montaggio/smontaggio componenti (schermi grafici/serigrafici: sostituzione termocoppie, rulli cuscinetti, guide, spatole, testine, spruzzatori, ecc.) ü carico/scarico dell'impianto
	identificare attrezzature/componenti dell'impianto ceramico per la messa in funzione dello stesso		
	leggere le schede tecniche di prodotto ed interpretare i parametri di funzionamento dell'impianto/linea di produzione ceramica		
	valutare ed applicare interventi di regolazione e taratura degli impianti/linee di produzione ceramica secondo gli standard assegnati		
FUNZIONAMENTO IMPIANTI/LINEE PRODUZIONE CERAMICA	individuare e applicare modalità di controllo standardizzate del processo produttivo a garanzia della continuità produttiva e del rispetto degli standard di qualità assegnati	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato, ecc.) e impianti di produzione Ø strumenti di controllo automatizzato (utilizzo PLC, ecc.) Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di impianti ceramici 	<ul style="list-style-type: none"> Ø verifica funzionamento linea di produzione (pressatura, smaltatura, cottura, macinazione, atomizzazione, essiccazione, ecc.) Ø presidio parametri di processo: uniformità di pressatura, spessore, carico di rottura, espansione, ecc. Ø rilevazione eventuali anomalie di funzionamento ed interventi di piccola ed ordinaria manutenzione Ø verifica standard di conformità Ø pulizia strumenti ed applicatori Ø partecipazione al coordinamento risorse/attività/procedure
	applicare forme organizzate e coordinate di lavoro, secondo procedure e disposizioni definite, al fine di garantire la trasformazione dell'input di "ingresso fase" in continuità produttiva		
	rilevare eventuali malfunzionamenti d'impianto/linea, riconoscendone origine ed entità		
	adottare interventi di piccola manutenzione d'impianto/linea e/o segnalarne la necessità esterna		
TRATTAMENTO MATERIE PRIME CERAMICHE	valutare la qualità delle materie prime in ingresso all'alimentazione dell'impianto e predefinire il loro comportamento durante le diverse fasi di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø materie prime ceramiche e loro utilizzo Ø gli smalti e gli additivi: funzioni e comportamenti, individuali e reciproci Ø tecniche di lavorazione prodotti ceramici (smaltatura, pressatura, cottura, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Ø pesatura componenti/materie prime ceramiche: impasti, fritte e smalti, pigmenti, additivi, ecc. Ø controllo e misurazione densità, peso, viscosità, granulosità, temperatura, umidità, ecc. (viscosimetro, ecc.) ü preparazione smalti, impasti, paste serigrafiche
	tradurre le indicazioni della scheda tecnica in composizioni/impasti conformi, identificando/segnalando non conformità e adottando eventuali interventi risolutivi		
	riconoscere l'equilibrio delle composizioni/impasti di smalti e additivi, anche modificati, rispetto alle indicazioni tecniche		
	adottare strumentazioni specifiche di misurazione e controllo		
CONTROLLO QUALITÀ PRODOTTI CERAMICI INDUSTRIALI	controllare e valutare la qualità visiva di prodotto/semilavorato ceramico per orientare la miglior forma di intervento sul prodotto	<ul style="list-style-type: none"> Ø materie prime ceramiche e loro utilizzo Ø difettologia del prodotto ceramico: classificazione ed identificazione difetti, metodologie di identificazione cause, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø verifica caratteristiche strutturali di prodotto/semilavorato ceramico - asportazione smalto, rotture, cavillo, crepe/ritiri di smalto, ecc. Ø verifica caratteristiche della stesura superficiale delle applicazioni - rigature, avvallamenti, rigonfiamenti, ecc. Ø verifica caratteristiche cromatiche - alone, goccia, grumi, macchie, ecc. ü classificazione difettosità prodotti ceramici
	riconoscere difettosità di prodotto/semilavorato ceramico durante le diverse fasi di lavorazione		
	identificare, attraverso un processo logico di indagine predefinito, l'origine causale del difetto del prodotto ceramico in tutte le fasi di lavorazione - classificazione difetti		
	valutare la correlazione lineare tra parametri di processo e parametri tecnologici/di prodotto		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

PROGETTISTA CERAMICO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGETTAZIONE LINEE DI SVILUPPO DESIGN CERAMICO	leggere, analizzare ed interpretare la domanda/fabbisogno di mercato di prodotti ceramici	<ul style="list-style-type: none"> ◦ moda, architettura, tendenze ◦ ciclo di ricerca e sviluppo prodotto ceramico ◦ scienza e tecnologia dei prodotti ceramici ◦ principi di marketing in relazione al settore di riferimento ◦ tecniche e metodologie di progettazione e design ceramico 	<ul style="list-style-type: none"> Û acquisizione richiesta e confronto committenza Û aggiornamento e ricerca nuove tendenze Û lettura artistica e creativa della realtà Û elaborazione idea tematica linea/collezione di sviluppo
	proporre ipotesi progettuali funzionali alle caratteristiche antropologiche del cliente - età, cultura, abitudini, ecc.		
	traslare sensibilità e rappresentazione artistica della realtà sulle ipotesi progettuali emergenti		
	prefigurare l'ambientazione del prodotto ceramico		
SVILUPPO GRAFICO DESIGN CERAMICO	restituire la semantica dell'ideazione tematica in ambientazioni grafiche complesse	<ul style="list-style-type: none"> ◦ ciclo di ricerca e sviluppo prodotto ceramico ◦ teoria del colore e scomposizione ◦ strumenti e tecniche di grafica (manuale e/o computerizzata) ◦ strumenti e tecniche di stampa serigrafica ◦ programmi ed applicativi software di sviluppo grafico (photo shop, penter, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Û disegno bozzetto/schizzo Û elaborazione grafica del modello e dell'ambientazione di prodotto ceramico Û modificazioni eventuali di progetto
	applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale - schizzo, disegno a matita, ecc.		
	tradurre il valore aggiunto della rappresentazione bi-tridimensionale della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali		
	adottare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni		
RAPPRESENTAZIONE PLASTICA DESIGN CERAMICO	restituire la semantica dell'ideazione tematica in ambientazioni tridimensionali simulate complesse	<ul style="list-style-type: none"> ◦ elementi chimici di base del prodotto ceramico (chimica dei silicati, ossidi, coloranti, reazioni in cottura, ecc.) ◦ programmi ed applicativi software di sviluppo grafico (photo shop, penter, ecc.) ◦ moda, architettura, tendenze ◦ strumenti e tecniche di stampa serigrafica 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione di prodotti/pezzi "simulati" Û modificazioni eventuali di progetti Û verifiche tecniche ed estetiche
	predefinire e leggere i comportamenti condizionali e reattivi dei materiali che costituiscono e corredano il design ceramico simulato		
	valutare esigenze estetiche, tecniche e strutturali emergenti		
	applicare tecniche e strumentazioni in uso nel settore di sviluppo simulato prodotto finale		
CONFIGURAZIONE COMPONENTI COSTRUTTIVI E SOLUZIONI TECNOLOGICHE PRODOTTO CERAMICO	predeterminare vincoli tecnici e tecnologici di produzione delle soluzioni progettuali emergenti - caratteristiche materiali, specificità di produzione/lavorazione, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ componenti tecniche ed economiche del ciclo di produzione ceramico ◦ tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato, ecc.) ◦ teoria del colore e scomposizione 	<ul style="list-style-type: none"> Û recupero e narrazione evocativa percorso d'ideazione Û confezionamento cartella di proposta Û redazione schede tecniche di dettaglio
	delineare il corredo tecnico ed estetico della proposta in funzione degli elementi d'analisi emersi - varianti colori, corredo, formati, pezzi speciali, ecc.		
	identificare tecnologie di produzione e lavorazione di rispondenza funzionale all'ideazione proposta - gres porcellanato, mono/bicottura, clinker, cotti rustici, tipi di pressatura, applicazione di smalti, ecc.		
	valutare e delineare la dimensione economica della proposta di design ceramico sviluppata		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ◦ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE PRODOTTI GRAFICI

QUALIFICHE:

OPERATORE GRAFICO

OPERATORE DI STAMPA

OPERATORE DI POST-STAMPA

TECNICO GRAFICO

OPERATORE GRAFICO

Ø

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE PRODOTTO GRAFICO	riconoscere le caratteristiche e le specifiche tecniche definite nel progetto grafico, tenendo conto del supporto attraverso cui deve essere prodotto e veicolato (supporto cartaceo o multimediale)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di progettazione grafica Ø principali formati e supporti di destinazione Ø il processo di realizzazione di un prodotto grafico: fasi, attività, tecnologie 	<ul style="list-style-type: none"> ü Esame del progetto grafico ü Ricognizione caratteristiche e specifiche tecniche progetto grafico ü Studio degli aspetti comunicativi e creativi ü Definizione interventi da eseguire
	individuare la documentazione e tutte le informazioni inerenti i diversi elementi che compongono il progetto grafico (testi, immagini, suoni ...)		
	comprendere le indicazioni tecniche e creative inerenti il progetto grafico al fine di prefigurare gli interventi da eseguire		
	recepire le caratteristiche distintive, le finalità comunicative e la destinazione d'uso del prodotto grafico (libro, brossure, CD, cataloghi, DVD, ...)		
TRATTAMENTO COMPONENTI TESTUALI	riconoscere le diverse modalità di rappresentazione grafica dei testi e dei simboli (tipo, stile, caratteri, misure, forme, proporzioni ...)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali applicativi informatici per l'impaginazione e l'elaborazione di testi (per MC e PC) Ø classificazione dei colori, gli accordi cromatici, i contrasti Ø principali caratteri di testo e loro classificazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü selezione stile del testo, tipologia di caratteri e simboli ü manipolazione testo ü Impaginazione testo
	individuare la combinazione di colori più adeguata al risultato che si deve ottenere ('effetto cromatico, leggibilità, contrasti ...) in coerenza con quanto indicato nel progetto grafico		
	adottare gli applicativi più appropriati per l'elaborazione e lavorazione dei contenuti testuali		
	adottare le tecniche di impaginazione più adeguate tenendo conto delle esigenze di stampa, allestimento e/o pubblicazione multimediale		
LAVORAZIONE IMMAGINE	riconoscere le fonti, le modalità e gli strumenti tecnologici più idonei all'acquisizione di immagini e materiali per la grafica (fotografie, disegni, grafici ...)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali applicativi informatici di elaborazione e trattamento di immagini, fotografie digitali e video (per MC e PC) Ø tecniche e strumenti di fotoritocco e fotomontaggio Ø principi di grafica vettoriale Ø tecniche e tecnologie di acquisizione delle immagini (scanner...) 	<ul style="list-style-type: none"> ü Acquisizione e scansione immagini ü Realizzazione di disegni e illustrazioni grafiche ü Elaborazione immagini (scontorno, fotoritocco, fotomontaggio, colorazione, ...)
	definire le diverse impostazioni cromatiche (bianco e nero, colori ...) tenendo conto delle caratteristiche del progetto grafico		
	applicare tecniche e strumenti per la creazione e riproduzione di disegni, archi, loghi attraverso l'utilizzo di applicativi per la grafica vettoriale		
	adottare gli applicativi utili a modificare e comporre immagini attraverso operazioni di colorazione, fotoritocco e fotomontaggio		
CONTROLLO PRODOTTO GRAFICO	valutare la funzionalità e la rispondenza degli elementi grafici sviluppati (font, colori, immagini ...) alle caratteristiche e agli input del progetto grafico	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche e strumenti di impostazione di uno stampato Ø principi di funzionamento foto e video camere digitali Ø principali formati e supporti di destinazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü Verifica requisiti di accessibilità leggibilità fruibilità prodotto ü Elaborazione correttivi e miglioramenti ü Adattamento e trasferimento prodotto su supporto ü Scelta formato file per la pubblicazione
	definire il livello di leggibilità, accessibilità e fruibilità del prodotto grafico, cartaceo e/o multimediale		
	identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate apportando correttivi e variazioni		
	adottare le modalità e le tecniche più adeguate per adattare e trasferire il prodotto sul supporto definendo il formato file più appropriato alle caratteristiche del supporto individuato per la pubblicazione		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- Ø sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE DI STAMPA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IMPOSTAZIONE STAMPATO	comprendere e recepire i contenuti (testo, immagini, foto ...) e le informazioni inerenti la composizione dello stampato tenendo conto delle indicazioni e delle caratteristiche essenziali del progetto grafico	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di progettazione grafica Ø principali applicativi informatici per l'elaborazione di testi (per MC e PC) Ø principali applicativi informatici di elaborazione grafica di immagini e video (per MC e PC) Ø tecniche di impaginazione e impostazione di uno stampato Ø principali formati file per la grafica (tif, jpeg..) 	<ul style="list-style-type: none"> ü esame progetto grafico ü acquisizione contenuti grafici (testi, illustrazioni, foto ...) ü interventi di miglioramento e di impaginazione di testi ed immagini ü preparazione file di prova ü realizzazione e verifica matrice di stampa
	identificare gli elementi e i contenuti grafici su cui intervenire in relazione alle esigenze di formatura, stampa e allestimento		
	individuare le tecniche e i parametri da applicare per la produzione della prova di stampa tenendo conto del sistema di stampa da adottare (digitale, offset, serigrafica ...)		
	identificare le tecniche e le modalità più adeguate alla realizzazione delle diverse tipologie di matrice di stampa (matrice dati digitale, lastra in metallo, matrice in plastica ...)		
CONFIGURAZIONE SISTEMA DI STAMPA	identificare i dispositivi tecnici da inserire e/o predisporre in funzione delle tipologie di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø composizione e modalità di essiccazione dell'inchiostro da stampa Ø principali sistemi di stampa (offset, digitale..) 	<ul style="list-style-type: none"> ü montaggio della forma di stampa su stampanti offset e flessografiche ü preparazione e regolazione parametri di funzionamento del sistema di stampa ü registrazione del gruppo d'inchiostrostrazione, bagnatura e degli elementi di pressione macchine da stampa ü calibrazione colori video/macchina per la stampa digitale
	applicare tecniche di montaggio e centratura della matrice di stampa		
	valutare la densità d'inchiostrostrazione, l'eventuale bagnatura ed i parametri di pressione adeguati allo standard qualitativo prefissato per stampa		
	applicare tecniche di calibrazione e regolazione dei colori funzionali all'allineamento video – interfaccia – macchina digitale		
ADEGUAMENTO SUPPORTO DI STAMPA	riconoscere ed individuare le diverse tipologie di supporto di stampa in ragione di: grammatura, formato, materiali, colore, costo, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologie e caratteristiche dei diversi supporti di stampa (cartacei e non) Ø tecniche e tecnologie di fotocomposizione Ø principi e tecniche di fotografia digitale 	<ul style="list-style-type: none"> ü predisposizione del supporto di stampa ü realizzazione di prove a colori fino al conseguimento del foglio-campione ü controllo qualità dello stampato-campione
	identificare le principali caratteristiche dei diversi supporti di stampa (cartacei e non) riconoscendone le specifiche potenzialità prestazionali e limiti materiali		
	valutare il supporto di stampa più adeguato alla tipologia di prodotto da realizzare		
	valutare il mix supporto-inchiostro maggiormente rispondente agli obiettivi di coerenza tonale e cromatica con l'originale di riferimento		
ADATTAMENTO TIRATURA	valutare la tiratura idonea al raggiungimento degli standard quali - quantitativi, anche in relazione alle esigenze di allestimento ed agli scarti	<ul style="list-style-type: none"> Ø elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Ø tecniche di cartotecnica e legatoria degli stampati Ø il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie 	<ul style="list-style-type: none"> ü verifica del numero di copie da stampare ü messa a punto della tiratura ü controllo qualitativo degli stampati ü predisposizione del prodotto per le lavorazioni di post-stampa
	leggere ed interpretare densitometro e scale di controllo per la verifica strumentale e visiva dei parametri di stampa		
	valutare l'aspetto e la qualità degli stampati in termini di formato, colore e posizionamento dei grafismi identificando eventuali interventi correttivi		
	riconoscere e individuare le operazioni di allestimento più adeguate alla tipologia di stampato		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- Ø sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

OPERATORE DI POST-STAMPA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
SVILUPPO CICLO DI LAVORAZIONE PER L'ALLESTIMENTO	decodificare i feedback inerenti gli aspetti tecnico-funzionali ed estetici del prodotto da allestire provenienti dalle fasi precedenti di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie Ø tipologie e caratteristiche entipologiche dei prodotti stampati Ø principi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica 	<ul style="list-style-type: none"> Ø acquisizione delle specifiche tecnico-estetiche sul prodotto grafico da allestire Ø acquisizione dei vincoli di commessa Ø elaborazione del ciclo di lavorazione necessario all'allestimento del prodotto grafico
	individuare le tecniche di lavorazione per l'allestimento in funzione degli standard quantitativi, qualitativi e dei tempi di realizzazione prefissati		
	identificare la durata e la sequenza ordinata delle fasi di produzione		
	definire la percentuale di scarto per ciascuna fase di produzione		
ASSESTAMENTO MACCHINA DA ALLESTIMENTO	utilizzare gli strumenti per il taglio, la misurazione dimensionale e per regolare il controllo dello spessore del prodotto da allestire	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche e strumenti di misurazione lineare Ø principali caratteristiche della componentistica degli impianti Ø caratteristiche e parametri di funzionamento delle macchine operatrici in ambito post-stampa Ø principali lavorazioni e tecniche di finitura del semilavorato grafico: taglio, piegatura, cucitura (a punto metallico, a filo refe, a incollatura, a spirale), ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø registrazione dimensionale Ø messa a punto per le diverse operazioni di taglio Ø messa a punto per le operazioni di legatura Ø regolazioni inerenti il mantenimento delle caratteristiche del semilavorato
	riconoscere e distinguere il supporto sul quale realizzare le operazioni di taglio e piegatura		
	definire il sistema adeguato di piegatura, nonché la pressione necessaria alle operazioni di taglio, legatura, piegatura, ecc.		
	individuare e scegliere i materiali necessari alle operazioni di allestimento: colle, filo refe, ecc.		
APPREZZAMENTO SEMILAVORATO DI POST-STAMPA	interpretare il prototipo del prodotto grafico da allestire dal punto di vista tecnico-estetico-funzionale	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche e strumenti di misurazione lineare Ø tecniche e principali software per l'imposizione dello stampato Ø principali tecniche per il trattamento estetico del semilavorato grafico: plastificazione, verniciatura, fustellatura, cordonatura, impressioni a caldo e freddo, ecc. Ø tecniche e strumenti per il finissaggio dei prodotti grafici: cellofanatura: postalizzazione, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø verifica dei parametri tecnico-funzionali del semilavorato Ø controllo parametri dimensionali
	riconoscere ed individuare gli aspetti critici delle operazioni di allestimento da monitorare, in funzione delle lavorazioni specifiche		
	applicare tecniche per il controllo soggettivo del semilavorato dal punto di vista dimensionale, funzionale ed estetico		
	considerare i parametri e le impostazioni effettuate, affinché siano idonee al mantenimento degli standard in fase di tiratura		
ADATTAMENTO TIRATURA	prevedere il livello di stress delle attrezzature, nonché di tolleranza dei carichi di lavoro attribuiti alle risorse umane impiegate	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologie e caratteristiche dei diversi supporti (cartacei e non) e dei materiali utilizzati nel post-stampa Ø tecniche e strumenti di cartotecnica dei prodotti grafici Ø tecniche per il controllo soggettivo e strumentale dei prodotti di post-stampa 	<ul style="list-style-type: none"> Ø determinazione del numero di copie da produrre Ø determinazione del limite massimo di velocità raggiungibile Ø mantenimento del limite massimo di produttività identificato Ø eliminazione delle prove di scarto
	individuare il punto limite della velocità in funzione di: risorse umane/tecnologiche a disposizione e caratteristiche di prodotto		
	applicare tecniche per il controllo strumentale degli scarti, nonché di controllo soggettivo per la selezione degli stessi		
	cogliere le problematiche inerenti il finissaggio e/o l'ulteriore finitura del prodotto, al fine di predisporlo al successivo trattamento da realizzare		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO GRAFICO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE DELL'IDEA PROGETTUALE	comprendere le caratteristiche del prodotto grafico da sviluppare e le sue finalità comunicative (commerciali, informative, educative, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di prodotti grafici Ø principali elementi di marketing e organizzazione aziendale Ø principali tecniche di stampa e di grafica editoriale Ø tecniche di progettazione grafica Ø principali funzionalità dei browsers più diffusi Ø tecniche di comunicazione visiva, teoria della percezione e psicologia della forma 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio delle caratteristiche distintive del prodotto e degli obiettivi di comunicazione visiva previsti ü esame delle caratteristiche tecniche dello strumento di comunicazione prescelto ü elaborazione di possibili soluzioni tecnico grafiche ü definizione delle condizioni di fattibilità tecnica
	valutare gli elementi caratterizzanti il prodotto comunicativo in relazione alla tipologia di strumento con cui deve essere veicolato al pubblico (libri, riviste, cataloghi, marchi e logotipi, packaging, design per eventi, grafica per il web, grafica di animazione, ecc.)		
	tradurre gli obiettivi strategici identificati in possibili soluzioni tecnico grafiche evidenziandone criticità e potenzialità espressive comunicative e tecniche		
	individuare la soluzione progettuale più adeguata al prodotto da realizzare, agli obiettivi comunicativi, al target di riferimento, alle caratteristiche tecniche dei media utilizzati per la diffusione al pubblico		
CONFIGURAZIONE DEL PROGETTO GRAFICO	definire il piano di realizzazione grafica del prodotto in termini di risorse necessarie e tempi di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica Ø la classificazione dei colori e la loro espressività, gli accordi cromatici, i contrasti, ecc. Ø principali elementi di marketing e organizzazione aziendale Ø tecniche di progettazione grafica Ø il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni Ø principali linguaggi di programmazione web 	<ul style="list-style-type: none"> ü redazione del progetto grafico in tutte le sue componenti ü elaborazione di un piano di lavorazione: risorse, tempi e vincoli di progetto ü integrazione delle diverse componenti di comunicazione grafica ü ricerca degli applicativi idonei rispetto al prodotto e ai vincoli progettuali
	definire modalità di integrazione delle diverse tipologie di comunicazione visuale (immagini statiche, testi, filmati, ecc.)		
	identificare ambienti ed applicativi idonei alla realizzazione della soluzione grafica ipotizzata		
	selezionare e combinare i colori in funzione di: effetto cromatico, leggibilità, legame forma/colore, contrasti, ecc.		
SVILUPPO DEL LAYOUT GRAFICO DEL PRODOTTO COMUNICATIVO	utilizzare i principali software applicativi per lo sviluppo del progetto grafico	<ul style="list-style-type: none"> Ø strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica Ø principali applicativi informatici per l'impaginazione e l'elaborazione di testi (nei principali sistemi operativi) Ø principali applicativi informatici di elaborazione e trattamento di immagini, fotografie digitali e video (nei principali sistemi operativi) Ø principali linguaggi di programmazione web Ø funzionalità e specifiche dei software di grafica ed animazione computerizzata Ø tecniche di elaborazione di immagini e fotografie digitali Ø tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione di disegni ed illustrazioni grafiche ü elaborazione delle immagini: scontorno, fotoritocco, colorazione, fotomontaggio ü acquisizione ed elaborazione immagini, testi, suoni, ecc. ü realizzazione e rielaborazione dei contributi grafici ü impaginazione degli elementi grafici
	adottare tecniche per l'acquisizione e l'impaginazione dei contributi grafici, testuali, video e audio		
	utilizzare strumenti per l'ottimizzazione dimensionale delle componenti grafiche nelle pagine web		
	tradurre soluzioni grafiche di tipo statico in elementi grafici dinamici		
CONVALIDA LAYOUT GRAFICO	riconoscere la rispondenza del layout grafico alle specifiche del progetto tecnico	<ul style="list-style-type: none"> Ø lingua inglese tecnica Ø principali tecniche di stampa e di grafica editoriale Ø criteri e principi generali per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici (Legge Stanca) Ø principali funzionalità dei browsers più diffusi 	<ul style="list-style-type: none"> ü verifica qualità e risoluzione dei contributi grafici del prodotto sviluppato ü esecuzione test di performance sulle soluzioni grafiche ü rimozione eventuali non conformità alla specifiche progettuali
	valutare l'efficacia degli elementi grafici sviluppati (font, colori, immagini) anche in termini di accessibilità e fruibilità nel caso di prodotti multimediali		
	identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate		
	valutare correttivi e variazioni al layout grafico per ristabilire equità nel rapporto tra efficacia comunicativa e funzionalità		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

***PROGETTAZIONE E PRODUZIONE
PRODOTTI LAPIDEI***

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI MATERIALI LAPIDEI

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI MATERIALI LAPIDEI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO MATERIALI LAPIDEI	ricepire le indicazioni contenute nella scheda di lavoro al fine di comprendere il disegno o il modello del prodotto da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali caratteristiche dei materiali lapidei e loro comportamenti con gli agenti esogeni ∅ principi di petrologia ∅ tecniche di movimentazione di lastre e blocchi lapidei 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ esame della scheda di lavoro ∅ scelta della lastra lapidea ∅ movimentazione e trasporto della lastra
	riconoscere le principali tipologie di materiali lapidei e le loro caratteristiche essenziali		
	individuare la lastra più idonea al tipo di lavorazione richiesta tenendo conto dei dati dimensionali e proporzionali dell'oggetto da produrre		
	adottare gli strumenti e le modalità più adeguate alla movimentazione e al trasporto della lastra		
LAVORAZIONE MATERIALI LAPIDEI	individuare gli utensili e i macchinari necessari ad effettuare le operazioni di taglio del materiale tenendo conto delle specifiche tecniche indicate nel disegno	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principi di geometria ∅ principi di petrologia ∅ principali macchinari/impianti per segare, tagliare, rifinire e trattare i materiali lapidei (sega a ponte, sega a bandiera, macchine a controllo numerico, lucidatrici, ecc.) ∅ principali tecniche di taglio dei materiali lapidei (a secco o ad acqua) 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ aggancio della lastra lapidea alla macchina ∅ regolazione dei macchinari e degli utensili destinati al taglio ∅ carico e scarico della lastra ∅ taglio del materiale
	determinare le modalità più adeguate ad agganciare la lastra al macchinario prescelto, evitando di sprecare materiale		
	applicare la corretta sequenza per il carico e lo scarico della lastra sull'impianto prescelto (fresa a ponte, fresa a bandiera, controllo numerico, ecc)		
	adottare le tecniche e le procedure più adeguate ad eseguire le operazioni di taglio		
RIFINITURA E TRATTAMENTO MATERIALI LAPIDEI	individuare la tipologia di rifinitura più adeguata (lucidatura, ecc..) al materiale e al prodotto realizzato	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali caratteristiche dei materiali lapidei e loro comportamenti con gli agenti esogeni ∅ principali macchinari/impianti per segare, tagliare, rifinire e trattare i materiali lapidei (sega a ponte, sega a bandiera, macchine a controllo numerico, lucidatrici, ecc.) ∅ principali attrezzi e strumenti per la lavorazione manuale e la rifinitura del materiale ∅ principali solventi per la levigatura e il trattamento dei materiali ∅ principali tecniche di sabbiatura dei materiali 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ scelta degli strumenti manuali o meccanici ∅ ricognizione e scelta dei prodotti trattanti ∅ esecuzione operazioni di lucidatura ∅ esecuzione di piccoli tagli manuali ∅ realizzazione di interventi trattanti
	adottare i macchinari (lucida coste, lucida toro, controllo numerico, ecc.) e le modalità più idonee al tipo di rifinitura da applicare		
	identificare i prodotti, gli strumenti e le tecniche necessarie al trattamento del materiale (idrorepellente, antimacchia, ecc.)		
	applicare tecniche di sabbiatura e/o levigatura del prodotto lapideo		
CONTROLLO PRODOTTI LAPIDEI	valutare la qualità visiva dei prodotti finiti evidenziando eventuali anomalie e difettosità	<ul style="list-style-type: none"> ∅ principali caratteristiche dei materiali lapidei e loro comportamenti con gli agenti esogeni ∅ metodi e tecniche di previsione ed analisi dei difetti 	<ul style="list-style-type: none"> ∅ misurazione prodotti lapidei ∅ segnalazione e registrazione delle non conformità ∅ compilazione di eventuali schede di controllo qualità
	identificare, attraverso un processo sistematico di indagine, l'origine del difetto valutando tutte le fasi di lavorazione		
	valutare la rispondenza del prodotto ai parametri dimensionali, funzionali e stilistici iniziali		
	identificare eventuali interventi di miglioramento e perfezionamento del prodotto realizzato		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ∅ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ∅ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE TESSILE ED ABBIGLIAMENTO- confezione e maglieria

QUALIFICHE:

OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO

OPERATORE DELLA MAGLIERIA

MODELLISTA DELL'ABBIGLIAMENTO

PROGETTISTA MODA

TECNICO DELLA CONFEZIONE CAPO-CAMPIONE

TECNICO DELLE PRODUZIONI TESSILI/ABBIGLIAMENTO

TECNICO DI CAMPIONARIO MAGLIERIA

TECNICO DI SISTEMI COMPUTERIZZATI NELLA PROGETTAZIONE E PRODUZIONE TESSILE ED ABBIGLIAMENTO

OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO MACCHINE DELLA CONFEZIONE	riconoscere le macchine della confezione da utilizzare per le diverse fasi di produzione	<ul style="list-style-type: none"> ü il ciclo di produzione della confezione tessile/abbigliamento: fasi, attività e tecnologie ü tipologie delle principali macchine della confezione e apparecchiature: macchine lineari e speciali, tagliacuce, collaretta, piedini, guide, vaporetta, pressa, schede tecniche di lavorazione, ecc. ü meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine della confezione e apparecchiature 	<ul style="list-style-type: none"> ü montaggio delle apparecchiature adeguate alla lavorazione richiesta ü preparazione e regolazione delle macchine sulla base della scheda tecnica di lavorazione dei prodotti ü esecuzione di semplici operazioni ordinarie di manutenzione della macchina ü segnalazione delle anomalie rilevate
	individuare le principali apparecchiature da applicare alle macchine: piedini, aghi speciali, ecc.		
	comprendere le schede di lavoro per l'impostazione dei parametri di confezione		
	riconoscere le anomalie di funzionamento		
TAGLIO MATERIALI TESSILI	identificare le caratteristiche tecniche dei materiali (altezza, verso, disegni, ripetizioni) e rilevare eventuali difetti dei tessuti	<ul style="list-style-type: none"> ü principi identificativi del prodotto: tipologia, taglie, tabelle, misure, parti del modello ü caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni ü principali tecniche di stesura taglio dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ü rilevazione dei difetti su materiali tessili e semilavorati ü taglio materiali tessili ü segnalazione dei difetti rilevati
	verificare la predisposizione dei tessuti per il taglio al fine di rimuovere eventuali tensioni in conformità con le istruzioni di stenditura		
	applicare le principali tecniche di taglio ai diversi tipi di materiale tessile		
	riconoscere eventuali anomalie dei tessuti per le annotazioni di accompagnamento ai prodotti tagliati		
ASSEMBLAGGIO PRODOTTI TESSILI	comprendere la scheda tecnica di lavorazione/assemblaggio	<ul style="list-style-type: none"> ü principali tipologie di prodotto: capi/spalla, gilet, impermeabile, gonne, pantaloni, ecc. ü caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni ü principali metodi di cucitura 	<ul style="list-style-type: none"> ü rilevazione dei difetti sui semilavorati ü realizzazione delle cuciture ü congiunzioni di parti di materiali tessili mediante tecniche tradizionali ed innovative ü rifinitura del capo in tutti i dettagli e accessori previsti
	scegliere le parti che compongono un capo di abbigliamento individuandone le componenti		
	applicare le principali tecniche di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile		
	rilevare i difetti sui tessuti e sui semilavorati		
STIRO CAPI E PRODOTTI TESSILI	utilizzare le macchine e le tecniche per la stiratura eliminando i difetti di presentazione: pressatura, plissettatura, a vapore, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ü caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni ü procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile 	<ul style="list-style-type: none"> ü stiratura intermedia per l'assemblaggio ü finissaggio dei prodotti tessili ü stiratura del capo finito ü abbigliamento e imbusto del capo finito
	riconoscere la diversa reazione delle fibre tessili al calore e al vapore		
	verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

OPERATORE DELLA MAGLIERIA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
APPRONTAMENTO MACCHINE DELLA TESSITURA E CONFEZIONE PRODOTTI DI MAGLIERIA	riconoscere le macchine di tessitura e confezione maglieria da utilizzare per le diverse fasi di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø meccanismi e parametri di funzionamento delle principali macchine per la tessitura: rettilinee, circolari, per lavorazioni speciali e relative apparecchiature accessorie Ø meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine per la confezione capi di maglieria e apparecchiature Ø principali tipologie di prodotto in maglia 	<ul style="list-style-type: none"> ü regolazione delle macchine sulla base delle caratteristiche dei filati e degli intrecci impiegati e delle operazioni da effettuare ü montaggio delle apparecchiature adeguate alla lavorazione richiesta ü esecuzione di semplici operazioni ordinarie della macchina ü segnalazione delle anomalie rilevate
	individuare le principali apparecchiature da applicare alle macchine per la tessitura e la confezione dei prodotti di maglieria		
	valutare l'impostazione delle macchine di tessitura e confezione maglieria e i relativi parametri di funzionamento		
	riconoscere le anomalie di funzionamento delle macchine per la tessitura e la confezione dei prodotti di maglieria		
APPRONTAMENTO FILATI PRE-TESSITURA	applicare tecniche per la preparazione delle rocche/bobine per la tessitura: roccatura, ritorcitura, ritorcitura con binatura, parafinatura, ripristino oli, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche merceologiche dei principali tipi di fibre tessili e filati per la maglieria esterna e loro comportamento durante le lavorazioni e trattamenti Ø principali tipologie di prodotto in maglia Ø procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile Ø il ciclo di produzione della maglieria: fasi, attività e tecnologie 	<ul style="list-style-type: none"> ü preparazione dei filati e avvolgimento su rocche/bobine adatte al tipo di macchine ü realizzazione delle prove di resa di filati ü realizzazione di campionature per l'accostamento di materiali diversi ü verifica della resa dei trattamenti quali vaporizzo e stiro
	riconoscere i fili necessari a costruire gli intrecci in maglia		
	valutare la resa dei filati in rapporto alla composizione, finezza, intrecci, accostamenti e materiali diversi e tecnologia		
	valutare la resa degli intrecci sottoposti a trattamenti quali vaporizzo e stiro		
TESSITURA CAPO- MAGLIERIA	valutare ordini di grandezza e proporzioni relative per la riproduzione del telo o di parti calate secondo le misure date	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi identificativi del prodotto: intrecci, materiali, taglie, tabelle misure, particolari Ø tecniche di tessitura e di confezione dei capi in maglia Ø tecnologie e processi per la nobilitazione, decorazione e manutenzione dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ü realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di teli di maglia (aperti/tubolari) ü realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di teli e parti di un capo di maglieria calata ü realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di rifiniture del capo
	riconoscere i punti di maglia: rasato, maglia unita, jacquard, intarsio, sagomate per la tessitura del capo		
	applicare tecniche di tessitura di maglieria a tricot e sagomata, tenendo conto di titolo del filato, gradazione e resa		
	riconoscere i difetti del telo quali, in particolare, le barrature e le cimose difettose		
CONFEZIONE CAPO- MAGLIERIA	applicare le tecniche per la preparazione del telo alla stabilità dimensionale riconoscendone le diverse reazioni durante le fasi di taglio e confezione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali metodi di taglio e confezione Ø tecniche di tessitura e di confezione dei capi in maglia Ø struttura della maglia e degli intrecci per i fusti e le rifiniture Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili 	<ul style="list-style-type: none"> ü preparazione del telo: prefusto, vaporizzo e prestiro per la stabilità dimensionale ü realizzazione del taglio e della confezione del capo maglieria ü rifinitura del capo in tutti i dettagli e accessori previsti ü collaudo e correzione dei difetti sul telo finito
	riconoscere le parti che compongono un capo di abbigliamento di maglieria individuandone i particolari costruttivi		
	applicare le procedure per il taglio del telo e le principali tecniche di cucitura e finitura del capo di maglieria		
	rilevare eventuali imperfezioni di tessitura per la rifinitura dei fili sospesi ed il finissaggio del capo		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

MODELLISTA DELL'ABBIGLIAMENTO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IMPOSTAZIONE LINEA DI SVILUPPO DEL CAPO-COLLEZIONE	leggere e comprendere l'input creativo dello stilista nelle sue diverse forme e componenti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili ◦ terminologia tecnica nelle lingue inglese e francese ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili ◦ principi di anatomia umana 	<ul style="list-style-type: none"> Û traduzione dell'idea progettuale
	tradurre l'idea stilistica in possibili linee estetiche di sviluppo del modello		
	comprendere le caratteristiche specifiche e funzionali del capo-campione		
	prevedere le caratteristiche di vestibilità del capo-campione		
SVILUPPO FORMA E STRUTTURA DEL CAPO-CAMPIONE TESSILE/ABBIGLIAMENTO	identificare forma, proporzioni e misure del capo-campione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi di anatomia umana ◦ disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ principali tecniche di taglio e di cucito ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione delle funzionalità e caratteristiche del capo-campione e relative parti costituenti Û documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del capo-campione Û prove di vestibilità
	individuare particolari costruttivi del capo-campione in relazione a struttura e forma identificate		
	definire caratteristiche strutturali del capo-campione per garantirne le condizioni di realizzazione		
	valutare standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle linee di realizzazione del capo-campione		
SVILUPPO GRAFICO CAPO-CAMPIONE TESSILE/ABBIGLIAMENTO	individuare le matrici geometriche della forma del modello e dei relativi particolari da sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda ◦ software di progettazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale - sistemi CAD ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> Û disegno del modello e dei relativi particolari corredato delle specifiche geometriche Û costruzione di modelli tridimensionali del figurino e relative parti costituenti
	tradurre qualità morfologiche e funzionali in elementi di rappresentazione grafica		
	applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale - disegno a matita, ecc.		
	utilizzare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni delle forme e del modello		
FATTURA CAPO-CAMPIONE TESSILE/ABBIGLIAMENTO	adattare linee e tessuti del capo-campione in relazione a fattori di resistenza, resa, estetica, ecc. sulla base delle indicazioni dello stilista	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento ◦ tecniche di modellistica e di sviluppo taglie ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento ◦ principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative ◦ software di progettazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale - sistemi CAD 	<ul style="list-style-type: none"> Û sviluppo taglie Û redazione della scheda tecnica del capo-campione -materiali, filati, tessuti e accessori e relative tabelle di misura
	interpretare i dati relativi alla taglia base del capo-campione e convertirli in calcoli algoritmici		
	tradurre misure e proporzioni della taglia base del capo-campione in taglie superiori ed inferiori da sviluppare		
	traslare le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche morfologiche e funzionali del capo-campione		

Le conoscenze:

- ◊ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ◊ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

PROGETTISTA DI MODA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RICERCA IDEATIVA CAPI - COLLEZIONE/MODA	comprendere ed interpretare abitudini, stili di vita e bisogni di persone e gruppi sociali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principi socio-culturali alla base dei comportamenti di consumo nell'ambito della moda ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ terminologia tecnica nelle lingue inglese e francese ◦ archivi collezioni/moda: modelli e materiali tessili 	<ul style="list-style-type: none"> Ü esame delle informazioni sulle tendenze moda Ü indagine del sistema di offerta dei principali competitors Ü elaborazione dell'idea progettuale in fieri di nuovi capi d'abbigliamento ed accessori Ü adattamenti e migliorie di capi esistenti
	reinterpretare modelli e tendenze moda per l'individuazione di nuovi tratti stilistici		
	identificare le caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti presenti sul mercato		
	riconoscere i possibili ambiti di consumo dei prodotti da sviluppare sulla base delle esigenze e bisogni rilevati		
RAPPRESENTAZIONE GRAFICA CAPI - COLLEZIONE/MODA	tradurre un'intuizione stilistica in una soluzione estetica	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di comunicazione e di immagine ◦ disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda ◦ tecniche di design e stilizzazione dei bozzetti ◦ software di progettazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale/sistemi CAD ◦ principi di anatomia umana 	<ul style="list-style-type: none"> Ü creazione e disegno dei figurini Ü costruzione dei disegni in piano e varianti Ü documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del prodotto
	sagomare bozzetti e foggare modelli attraverso tecniche grafiche di tipo tradizionale ed avanzate		
	ricondurre a sintesi caratteristiche estetiche, funzionali e tecnico-produttive nel disegno stilizzato del figurino		
	definire particolari costruttivi semplici del capo-collezione/moda in relazione a struttura, forma e funzioni identificate		
IMPOSTAZIONE COLLEZIONE/MODA	scegliere i tessuti ed i materiali per la realizzazione dei capi-collezione/moda	<ul style="list-style-type: none"> ◦ archivi collezioni/moda: modelli e materiali tessili ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili 	<ul style="list-style-type: none"> Ü elaborazione dei capi in relazione allo stile e alle tendenze moda Ü coordinamento ed integrazione degli abbinamenti dei tessuti, colori ed accessori Ü creazione delle cartelle tessuti, filati, colori, accessori Ü presidio delle relazioni con fornitori, tecnici della confezione, modellisti e tecnici della produzione
	determinare gli abbinamenti di colori, tessuti e filati secondo i tratti stilistici ispirati		
	individuare gli accessori da coordinare con i capi-collezione/moda secondo la linea e lo stile creati		
	identificare tecnologie e processo di produzione coerenti con le specifiche tecniche progettuali definite		
RAZIONALIZZAZIONE PARAMETRI DI PROGETTAZIONE CAPI - COLLEZIONE/MODA	valutare problemi e criticità di rispondenza tecnica dei capi-collezione/moda creati	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo della progettazione e produzione tessile/abbigliamento/moda ◦ tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento ◦ principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative ◦ principali tecniche di taglio e confezione ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 	<ul style="list-style-type: none"> Ü apporto di modifiche nella prototipazione dei capi-campione Ü prove di vestibilità e funzionalità dei capi-campione Ü ridefinizione delle specifiche progettuali in relazione ai dati di produzione
	stabilire standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto di vincoli produttivi e commerciali di vendita		
	identificare i requisiti di messa in produzione dei prodotti tessili e le relative condizioni di fabbricazione		
	tradurre i dati e le informazioni dei processi a valle della progettazione in indicazioni utili al miglioramento dei parametri progettuali		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DELLA CONFEZIONE CAPO-CAMPIONE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
COMPOSIZIONE MATERIALI TESSILI	riconoscere le proprietà fisiche, chimiche, meccaniche e tecnologiche delle fibre tessili, naturali, artificiali e sintetiche che compongono i tessuti	<ul style="list-style-type: none"> o ciclo di confezione di un capo o archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili o caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali e proprietà comportamentali in lavorazione o terminologia tecnica nelle lingue inglese e francese 	<ul style="list-style-type: none"> U verifica della composizione dei materiali tessili da sottoporre a lavorazione U controllo dei materiali tessili in lavorazione U indicazione di provvedimenti da adottare durante le diverse fasi di lavorazione dei tessuti sulla base della loro composizione
	determinare i dati di composizione degli intrecci che caratterizzano un tessuto semplice, e le relative prestazioni e rese		
	distinguere i tessuti e gli intrecci lisci, operati e speciali da quelli ad alta caratterizzazione tecnologica		
	prevedere il comportamento dei tessuti e degli intrecci nelle diverse fasi di lavorazione		
TAGLIO MATERIALI TESSILI CAPO-CAMPIONE TESSILI/ABBIGLIAMENTO	identificare la larghezza e la lunghezza delle pezze/teli da tagliare secondo le misure delle sagome del modello	<ul style="list-style-type: none"> o caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali e proprietà comportamentali in lavorazione o tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature del taglio e della confezione o principali metodi di lavorazione prodotti tessili o tecniche di base ed avanzate di taglio o principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 o principi di anatomia umana 	<ul style="list-style-type: none"> U esecuzione del piazzamento delle sagome del modello dei materiali tessili stesi U ottimizzazione del consumo dei materiali tessili e degli scarti U taglio dei pezzi per la realizzazione del capo-campione
	prevedere il posizionamento ottimale per il taglio, sulla base delle caratteristiche compositive dei tessuti/intrecci e della linea estetica del prodotto tessile in base alle sagome e misure del modello		
	selezionare tecniche di base ed avanzate di taglio ai diversi tipi di materiale tessile, utilizzando i principali macchinari da taglio - a lama circolare, a lama orizzontale, a nastro, laser, ecc.		
ASSEMBLAGGIO CAPO- CAMPIONE TESSILI/ABBIGLIAMENTO	riconoscere le caratteristiche dei filati e/o dei tessuti da utilizzare - colore, durezza, materia prima, ecc. - in relazione a fattori di resistenza, resa, estetica, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> o principi di anatomia umana o tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature del taglio e della confezione o principali metodi di lavorazione prodotti tessili o tecniche di base ed avanzate di cucito o principi di ricamo e decorazione di prodotti tessili o principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 o caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali e proprietà comportamentali in lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> U realizzazione dell'assemblaggio del capo-campione (cuciture, termo-adesivazione e similari) U correzione dei difetti su tessuti e semilavorati U segnalazione delle criticità esecutive rilevate (tempi e metodi)
	scegliere tipologie di giuntura e cucitura delle parti da unire, sulla base delle specifiche morfologiche, strutturali ed estetiche del prodotto tessile		
	applicare tecniche di base ed avanzate di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile utilizzando i principali macchinari di assemblaggio capi		
	riconoscere problemi e criticità realizzative del prodotto tessile traducendo le non conformità in modifiche alle relative specifiche costruttive		
FINITURA CAPO- CAMPIONE TESSILI/ABBIGLIAMENTO	adottare le lavorazioni di finitura più appropriate a rifinire ed ornare il capo-campione: occhiello, fibbia, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> o caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali e proprietà comportamentali in lavorazione o tecniche di rifinitura prodotti tessili o principi di ricamo e decorazione di prodotti tessili o principali riferimenti legislativi e normativi in materia di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili 	<ul style="list-style-type: none"> U rifinitura del capo-campione in tutti i dettagli e accessori previsti U finissaggio, stiratura e collaudo del capo-campione
	distinguere i vari materiali interfodera da fissare al tessuto esterno, secondo le disposizioni della scheda-capo		
	individuare elementi decorativi in base ai requisiti estetici del capo-campione		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> o principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza o la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DELLE PRODUZIONI TESSILI / ABBIGLIAMENTO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE COMPONENTI COSTRUTTIVE E SOLUZIONI TECNOLOGICHE CAPO-CAMPIONE TESSILE/ABBIGLIAMENTO	rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in relazione al processo di industrializzazione del capo-campione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili ◦ principi di anatomia umana ◦ principi di diritto commerciale ◦ tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione delle schede tecniche di lavorazione del capo-campione da riprodurre in collaborazione con le figure del campionario
	stabilire i requisiti di riproducibilità del capo-campione e le relative condizioni di fabbricazione		
	comprendere potenzialità e limiti d'uso delle tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato		
INDUSTRIALIZZAZIONE CAPI TESSILI/ABBIGLIAMENTO	tradurre i dati/informazioni della produzione pilota in indicazioni utili alla revisione dei parametri di costruzione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di modellistica e di sviluppo taglie ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento ◦ principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative 	<ul style="list-style-type: none"> Û pianificazione del processo di lavorazione Û stesura dei cicli di lavorazione e relativi tempi Û predisposizione delle procedure tecnico-organizzative e relative documentazioni Û verifica delle opportunità di attivazione lavorazioni esterne
	definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del capo-campione		
	tradurre le specifiche di lavorazione del capo-campione in dati di programmazione per la riproduzione in serie		
	definire tempi e metodi di lavorazione per la riproduzione in serie del capo-campione		
PROGRAMMAZIONE CICLI DI PRODUZIONE CAPI TESSILI/ABBIGLIAMENTO	valutare lo storico produttivo aziendale per definire cicli ed attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento ◦ principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative ◦ tecniche di taglio e di cucito ◦ principi di diritto commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di programmi di produzione in coerenza con i piani di ordinato Û organizzazione dei centri di lavoro
	stimare le potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori esterni		
	definire il programma di produzione tenendo conto delle previsioni di vendita e ordini in portafoglio		
	valutare fabbisogni di materiali e professionalità in rapporto alle diverse fasi di lavorazione		
CONTROLLO SISTEMA QUALITÀ DI PRODUZIONE DI CAPI TESSILI/ABBIGLIAMENTO	comprendere logiche e specifiche tecniche del sistema qualità di produzione dei capi tessile/abbigliamento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ terminologia tecnica nelle lingue inglese e francese ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili ◦ il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento 	<ul style="list-style-type: none"> Û attivazione delle procedure operative per il controllo qualità Û controllo prove di rispondenza dei capi prodotti agli standard qualitativi Û controllo tempi di lavorazione e delle singole fasi del processo di produzione dei capi tessili/abbigliamento
	individuare interventi preventivi e correttivi per il ripristino dei livelli di qualità attesi		
	valutare qualità dei capi prodotti in relazione ai tempi di realizzazione		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ◦ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DI CAMPIONARIO MAGLIERIA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
SVILUPPO FORMA E STRUTTURA DEL CAPO-CAMPIONE MAGLIERIA	identificare forma, proporzioni e misure del capo-campione maglieria	<ul style="list-style-type: none"> ◦ archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ terminologia tecnica nelle lingue inglese e francese ◦ disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione delle funzionalità e caratteristiche del capo-campione e relative parti costituenti Û documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del capo-campione
	identificare caratteristiche strutturali e funzionali del capo-campione per garantirne le condizioni di realizzazione		
	individuare particolari costruttivi semplici e complessivi del capo-campione in relazione a struttura e forma identificate		
	valutare standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle linee di realizzazione del capo-campione maglieria		
CONFORMAZIONE STRUTTURA DEL TESSUTO MAGLIERIA	analizzare e proporre accostamenti di colori e filati diversi	<ul style="list-style-type: none"> ◦ disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda ◦ trattamenti dei finissaggi dei tessuti e dei filati ◦ il ciclo della progettazione e produzione capi in maglia ◦ principali tecnologie di tessitura di capi in maglia: struttura rasata, coste, rovesciata, punzonati, trafori, trecce, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û rappresentazione della grafica del punto e del disegno maglieristico Û prove filati, intrecci e rese Û programmazione del lavoro per la campionatura
	definire la disposizione dell'intreccio dei fili dell'ordito con la trama sulla base dei vincoli costruttivi e produttivi di tessitura		
	combinare diverse armature in relazione alle caratteristiche dei filati		
	individuare tirelle e punti in relazione a titolo, gradazione, resa, misure, disegni all'interno del capo, trafori, ecc.		
FATTURA CAPO-CAMPIONE MAGLIERIA	determinare il calcolo degli aumenti e dei calati per la produzione di teli e parti modellate	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali tecnologie di tessitura di capi in maglia: struttura rasata, coste, rovesciata, punzonati, trafori, trecce, ecc. ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ tipologia delle principali macchine di tessitura e lavorazione capi in maglia: macchine rettilinee e circolari, puntino, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> Û realizzazione e/o assistenza alla tessitura di teli diritti e sagomati e parti calate del capo-campione maglieria per la costruzione del prototipo Û realizzazione e/o assistenza alla confezione del capo-campione maglieria Û apporto delle modifiche necessarie a risolvere variazioni di lavorazione Û prove di vestibilità e tenuta del capo-campione maglieria
	stabilire le tecniche di tessitura da adottare per la realizzazione del capo-campione maglieria		
	rilevare problemi e criticità realizzative del capo-campione maglieria		
	tradurre le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche morfologiche e funzionali del capo-campione maglieria		
CONFIGURAZIONE COMPONENTI COSTRUTTIVE E SOLUZIONI TECNOLOGICHE CAPO-CAMPIONE MAGLIERIA	identificare le misure delle diverse taglie da sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ tecniche di modellistica e di sviluppo taglie ◦ software di progettazione tessuti e capi in maglia e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale - sistemi CAD/CAM ◦ tipologia delle principali macchine di tessitura e lavorazione capi in maglia: macchine rettilinee e circolari, puntino, ecc. ◦ principali tecniche di taglio, rimagliatura, finitura di capi in maglieria ◦ tecniche di programmazione elettronica di macchine rettilinee e circolari di maglieria 	<ul style="list-style-type: none"> Û redazione della scheda tecnica del capo-campione - materiali, filati, tessuti e accessori - e relative tabelle di misura Û redazione delle schede tecniche di lavorazione del capo-campione: tabella incrementi, tabella sistemi sviluppo, ecc. ed analisi di tempi e metodi
	stabilire intreccio dei tessuti, materiali, filati, ecc. del capo-campione maglieria in relazione a fattori di elasticità, consistenza, resa, estetica, ecc.		
	definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del capo-campione maglieria		
	tradurre le specifiche di lavorazione del capo-campione in dati di programmazione e comandi macchina per la riproduzione in serie		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DI SISTEMI COMPUTERIZZATI NELLA PROGETTAZIONE E PRODUZIONE TESSILE ED ABBIGLIAMENTO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI FATTIBILITÀ/QUALITÀ PRODOTTO	predeterminare i comportamenti funzionali ed estetici, individuali e reciproci, dei filati sottoposti alle diverse lavorazioni	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche merceologiche, morfologiche e di trattamenti dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione ◦ principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative ◦ tecniche di controllo qualità nella fase di tessitura ◦ tecniche di interpretazione del disegno 	<ul style="list-style-type: none"> Ü esame ed analisi delle componenti del prodotto tessile (filati) Ü analisi condizioni di fattibilità Ü controllo parametri costi/qualità del capo da produrre
	riconoscere l'attitudine alle lavorazioni dei filati - elasticità, carico alla rottura, ecc.- e identificare le condizioni di lavorabilità adeguate		
	riconoscere difettosità di prodotto/semilavorato tessile/abbigliamento		
	valutare la rispondenza tecnica, estetica e strutturale del capo in relazione alle specifiche di progetto		
SVILUPPO POTENZIALITÀ TECNOLOGICHE DI LAVORAZIONE TESSILE	tradurre le potenzialità tecnologiche in ipotesi e soluzioni tecniche di prodotti/lavorazioni	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative ◦ tecniche di interpretazione del disegno ◦ tecniche di budgeting e valutazione dei costi di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> Ü analisi del fabbisogno del prodotto Ü creazione di simulazioni e variantature Ü elaborazione delle possibili varianti tecniche e di produzione, dei loro costi e delle loro rese Ü gestione delle variazioni in sede di realizzazione del prodotto
	derivare macchine e/o soluzioni tecniche di lavorazione adeguate alle esigenze di prodotto		
	valutare i costi di realizzazione del prodotto tessile/abbigliamento in relazione alle diverse tecnologie di lavorazione		
	individuare migliorie e/o innovazioni tecnologiche per il settore di riferimento		
SVILUPPO GRAFICO MAPPA DI LAVORAZIONE PRODOTTO	prevedere densità e finezza in funzione della rappresentazione grafica da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ principali tecniche e metodologie di creazione immagine grafica (scanner e tavola grafica) ◦ software di programmazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale - sistemi CAD ◦ terminologia tecnica nelle lingue inglese e francese ◦ principali tecniche di traduzione in comandi macchina del grafico 	<ul style="list-style-type: none"> Ü creazione immagine tramite scanner Ü realizzazione ricalco mediante tavola grafica Ü rifinitura di dettaglio dell'immagine grafica
	tradurre la grafica d'immagine e/o di struttura in grafica computerizzata		
	applicare strumentazioni di traduzione digitale degli elementi progettuali		
	adottare software applicativi per la rappresentazione grafica di simulazioni e variantature		
CONFIGURAZIONE PROGRAMMA MACCHINA	tradurre la grafica d'immagine e/o di struttura in comandi macchina	<ul style="list-style-type: none"> ◦ il ciclo della progettazione e produzione tessile/abbigliamento moda ◦ tipologia e funzionamento delle principali macchine di lavorazione tessile/abbigliamento ◦ principali tecniche di manutenzione tecnologica ◦ tecniche di traduzione dei programmi nei vari linguaggi operativi delle macchine ◦ tecniche di costruzione di schede tecniche ◦ principali tecniche di traduzione in comandi macchina del grafico 	<ul style="list-style-type: none"> Ü associazione ai punti di rappresentazione grafica dei comandi macchina Ü adattamento del programma macchina alla resa del prodotto TA Ü creazione di campioni/unità di prodotto Ü ridefinizione del programma
	razionalizzare il ciclo del programma in base a macchina, tipologia di lavorazione e caratteristiche dei filati		
	identificare, attraverso un processo logico di indagine, l'origine causale di eventuali difettosità di lavorazione e/o di programma macchina		
	individuare soluzioni adattive ed interventi migliorativi a livello software e di programma macchina in relazione al "rendimento" di prodotto		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI/PRODOTTI INFORMATIVI E COMUNICATIVI

QUALIFICHE:

TECNICO DELLA COMUNICAZIONE-INFORMAZIONE

REDATTORE DI PRODOTTI EDITORIALI

TECNICO DELLA COMUNICAZIONE - INFORMAZIONI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI FABBISOGNO COMUNICATIVO	rilevare input funzionali all'identificazione degli obiettivi che si intendono perseguire attraverso l'azione di comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di statistica e metodologia di ricerca di mercato Ø metodologie e tecniche di ascolto Ø principi di marketing Ø principi di base del sistema professionale legato al mondo della comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> ù ricognizione delle informazioni di contesto ù indagine dei fabbisogni comunicativi del contesto di riferimento
	leggere ed interpretare il fabbisogno comunicativo in funzione delle caratteristiche del contesto di riferimento		
	adottare strumenti e tecniche di ricerca e rilevazione delle informazioni da selezionare in relazione alle esigenze comunicative rilevate		
	prefigurare la strategia comunicativa più adeguata a veicolare i contenuti individuati e circoscritti		
PROGETTAZIONE PIANO DI COMUNICAZIONE	tradurre i fabbisogni rilevati in categorie di informazioni da sviluppare nel piano di comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di marketing Ø metodologie di controllo qualità nella comunicazione Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di privacy e tutela dei dati personali Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di diritto d'autore, pubblicità ingannevole, proprietà industriale, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ù specificazione delle funzionalità e struttura del piano di comunicazione ù elaborazione degli elementi costitutivi del piano di comunicazione ù redazione dell'impianto di valutazione
	identificare le caratteristiche funzionali e strutturali del piano di comunicazione in relazione ai possibili ambiti di intervento		
	definire gli elementi costitutivi del piano di comunicazione in termini di obiettivi, metodologie, strumenti, destinatari, tempi e costi		
	individuare criteri di efficacia ed efficienza al fine di valutare l'impatto del piano di comunicazione		
SVILUPPO PIANO DI COMUNICAZIONE	utilizzare i canali comunicativi più appropriati all'implementazione del piano di comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø web e reti di comunicazione virtuali Ø strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.) Ø principi di marketing Ø media e regole della comunicazione d'impresa 	<ul style="list-style-type: none"> ù attivazione della rete e dei canali comunicativi ù elaborazione del programma di lavoro ù verifica dei tempi e dei costi per l'implementazione del piano di comunicazione
	adottare le modalità e i supporti di diffusione più adeguati a raggiungere il target di destinatari individuato		
	individuare strutture, tecnologie, rete di soggetti da coinvolgere in funzione della strategia comunicativa che si intende realizzare		
	valutare tempi e risorse economiche necessarie all'implementazione del piano di comunicazione		
COMPOSIZIONE CONTENUTI COMUNICATIVI	applicare tecniche di costruzione di un testo nel rispetto delle regole grammaticali e di sintassi	<ul style="list-style-type: none"> Ø psico-linguistica Ø lingua inglese Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø programmi di grafica e web design Ø principi di comunicazione visiva Ø tecniche di relazione interpersonale Ø tecniche del pensiero creativo 	<ul style="list-style-type: none"> ù trasmissione verbale di contenuti informativi ù redazione di testi, tabelle, presentazioni, ecc. ù produzione di testi ed elementi audio-visivi
	adottare stili di comunicazione verbale adeguati al contesto e agli interlocutori finali		
	utilizzare applicativi informatici per la redazione ed integrazione di tabelle, presentazioni, testi, immagini		
	individuare la forma di comunicazione più efficace perseguendo principi di sintesi e chiarezza espositiva		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

REDATTORE DI PRODOTTI EDITORIALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
IMPOSTAZIONE INTERVENTO DI EDITING	ricepire la natura del prodotto editoriale nei suoi diversi aspetti individuando il tema e il quadro in cui si sviluppa	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodologie e tecniche di scrittura Ø lingua italiana: grammatica, sintassi, lessico e stili Ø principali caratteristiche del mercato editoriale Ø lingua inglese tecnica Ø metodi e tecniche di redazione Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricognizione degli elementi di contesto (politiche editoriali, piano economico, target di riferimento, ecc.) ü esame delle diverse componenti del prodotto (contenuti, forma, contenitore, ecc.) ü elaborazione delle ipotesi di intervento di editing
	individuare gli elementi del prodotto che debbono essere oggetto di editing tenendo conto degli input creativi e tecnici e degli standard editoriali		
	valutare le potenzialità espressive e comunicative del prodotto cogliendone sfumature e ambiti di miglioramento		
	prefigurare le opportunità di intervento in coerenza con le caratteristiche del prodotto, del contesto, dei vincoli di natura economica ed organizzativa		
CONFIGURAZIONE PRODOTTO EDITORIALE	definire nel dettaglio gli aspetti di contenuto e di forma su cui attuare l'intervento di editing	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di project management Ø principi di grafica editoriale e iconografia Ø tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali Ø tecniche e strumenti di impaginazione e formattazione, tradizionali e digitali 	<ul style="list-style-type: none"> ü definizione del piano di lavoro ü organizzazione (tradizionale e digitale) dei contenuti testuali e grafici ü strutturazione del testo (indice, sezioni, paragrafi, titoli, box, bibliografia, ecc.) ü proposizione di soluzioni grafiche
	tradurre l'idea editoriale in una soluzione tecnico-progettuale che identifichi modalità di intervento, tempi di lavorazione e risorse professionali da coinvolgere in coerenza con il budget a disposizione		
	definire la struttura del testo nei suoi aspetti essenziali (sezioni, capitoli, paragrafi, ecc.) in funzione della tipologia di prodotto		
	trasferire indicazioni e informazioni funzionali alla formulazione di soluzioni grafiche		
LAVORAZIONE CONTENUTI TESTUALI E GRAFICI	adottare tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali (testuali e grafici) tenendo conto degli standard e dei format tradizionali e digitali	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di grafica editoriale e iconografia Ø principali strumenti e tecniche di comunicazione multimediale Ø principi applicativi informatici in materia di editoria digitale Ø lingua italiana: grammatica, sintassi, lessico e stili Ø strumenti e tecniche di ricerca (dati, informazioni, notizie, ecc.) Ø tecniche e strumenti di impaginazione e formattazione, tradizionali e digitali 	<ul style="list-style-type: none"> ü revisione dell'organizzazione dei contenuti, tradizionali e digitali (posizionamento dei capitoli, tagli e inserimenti, ecc.) ü modifica e integrazione del testo (ritmo, punteggiatura, riscrittura, ecc.) ü correzione della lingua (grammatica, sintassi, ecc.) ü verifica e controllo dei riferimenti contenuti nel testo (dati, fonti, date, cifre, ecc.)
	applicare metodi e tecniche di editing tradizionali e digitali ponendo attenzione allo stile e all'identità del prodotto		
	individuare gli strumenti e le risorse tradizionali e digitali (vocabolari, manuali di settore, enciclopedie, ecc.) utili alla verifica e alla ricerca delle fonti testuali e iconografiche		
	adottare strumenti e applicativi tradizionali e digitali utili alla formattazione, impaginazione e realizzazione grafica dei testi		
COMPOSIZIONE PRODOTTO EDITORIALE	valutare la coerenza, completezza, chiarezza e correttezza complessiva del prodotto editoriale	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodi e tecniche di redazione Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di diritti d'autore, informazione e editoria Ø tecniche e strumenti di impaginazione e formattazione, tradizionali e digitali Ø principi di project management 	<ul style="list-style-type: none"> ü rilevazione di anomalie e incoerenze (refusi, margini, a capo, maiuscole, vedove e orfani, righini volanti, ecc.) ü verifica complessiva del prodotto editoriale ü rilettura della bozza definitiva ü convalida del prodotto editoriale
	individuare la rispondenza del prodotto con gli input iniziali e gli obiettivi editoriali prestabiliti		
	prefigurare eventuali correttivi e interventi di riallineamento in relazione a criticità e/o esigenze specifiche		
	adottare procedure e strumenti di chiusura e consegna degli esecutivi del prodotto editoriale		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI DI SVILUPPO DELLE PERSONE

QUALIFICHE:

GESTORE DI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

ORIENTATORE

TECNICO NELLA GESTIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE

TECNICO DEGLI INTERVENTI EDUCATIVI E RI-EDUCATIVI PER PERSONE CON MINORAZIONI VISIVE

GESTORE DI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGETTAZIONE INTERVENTI FORMATIVI	identificare gli elementi di analisi dei fabbisogni rilevanti ai fini della progettazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di analisi del lavoro e del fabbisogno professionale Ø principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento (in aula e in situazione, in e-learning) a carattere individuale e collettivo Ø modelli e tecniche di progettazione formativa e di programmazione didattica Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di istruzione e formazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü lettura ed interpretazione dell'analisi dei fabbisogni formativi ü negoziazione con il sistema cliente ü elaborazione di documenti progettuali
	derivare elementi progettuali funzionali ai fabbisogni rilevati, in termini di obiettivi formativi, metodologie e architettura del percorso formativo		
	assumere la convergenza tra le richieste del sistema cliente ed i requisiti qualitativi, economici ed organizzativi del progetto		
	delineare un elaborato progettuale funzionale alla programmazione didattica successiva		
PROGRAMMAZIONE DIDATTICA	identificare le informazioni relative al contesto ed ai partecipanti rilevanti ai fini della programmazione didattica	<ul style="list-style-type: none"> Ø modelli e tecniche di progettazione formativa e di programmazione didattica Ø tipologia delle principali prove di valutazione dell'apprendimento Ø principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento (in aula e in situazione, in e-learning) a carattere individuale e collettivo Ø fasi e caratteristiche del processo formativo 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione del programma didattico ü elaborazione dei materiali didattici e strumenti per la valutazione degli apprendimenti
	traslare le ipotesi progettuali adattandole alle caratteristiche dei destinatari e del contesto di apprendimento di riferimento		
	derivare, dalla dimensione progettuale, gli elementi costitutivi le unità di apprendimento, in termini di obiettivi didattici, risultati attesi, metodologie, risorse tecnologiche e strumentali		
	ideare supporti didattici e strumenti funzionali alla migliore stimolazione dell'apprendimento e alla valutazione dello stesso, ex ante, in itinere e finale		
SVILUPPO PROCESSI DI APPRENDIMENTO	stimolare la condivisione del patto formativo con i partecipanti e sviluppare interesse e motivazione all'apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> Ø teorie e modelli relativi ai processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza Ø struttura e sviluppo dell'attività di docenza Ø teorie e tecniche motivazionali a sostegno dei processi di apprendimento Ø teorie e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione a supporto dei processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza Ø principi e tecniche di base della negoziazione Ø tipologia delle principali prove di valutazione dell'apprendimento 	<ul style="list-style-type: none"> ü attivazione e governo delle attività didattiche ü interventi di docenza ü somministrazione strumenti di valutazione
	adottare metodologie e tecnologie didattiche		
	adeguare metodologie e contenuti alle esigenze emergenti dal gruppo in apprendimento		
	utilizzare strumenti per la valutazione degli apprendimenti nel rispetto dei criteri deontologici di trasparenza e condivisione		
GESTIONE DINAMICHE DI GRUPPO IN CONTESTI DI APPRENDIMENTO	cogliere le principali dinamiche relazionali espresse dal gruppo	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di psicologia dei gruppi Ø teorie e tecniche motivazionali a sostegno dei processi di apprendimento Ø principi relativi alle dinamiche socio-relazionali caratteristiche nei gruppi in apprendimento Ø principi di andragogia, pedagogia e scienze della formazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü osservazione delle dinamiche di gruppo ü ascolto attivo ü interventi adeguati al supporto dei processi di apprendimento
	utilizzare metodologie di socializzazione e di sviluppo del clima d'aula		
	rilevare eventuali criticità nelle dinamiche relazionali nel processo di apprendimento		
	adottare comportamenti facilitanti i processi di apprendimento dei singoli e del gruppo		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

ORIENTATORE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI RISORSE PERSONALI E POTENZIALITÀ DELL'UTENTE	identificare strumenti ed applicare tecniche di analisi e rilevazione di attitudini, comportamenti, interessi, motivazioni, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecniche e strumenti di rilevazione e valutazione delle competenze e sviluppo delle risorse personali dell'individuo ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ∅ metodologie per la conduzione di colloqui individuali e di gruppo con finalità orientative ∅ principali software applicativi e servizi web-based per la gestione dei servizi di orientamento 	<ul style="list-style-type: none"> Û raccolta sistematica di informazioni circa la natura dei bisogni espressi dal soggetto utente Û predisposizione e somministrazione di questionari e reattivi per la rilevazione delle caratteristiche personali e professionali dell'utente Û stesura del profilo psico-attitudinale di natura professionale dell'utente
	interpretare esigenze e bisogni dell'utente relativamente ad interessi, motivazioni, propensioni al lavoro tenendo conto del percorso scolastico - lavorativo sviluppato		
	accertare attitudini personali, capacità e conoscenze dell'utente non palesate né certificate, quali risorse da valorizzare e spendere nei diversi contesti lavorativi		
	individuare ambiti di competenze di natura personale e professionale da sviluppare coerentemente con gli obiettivi professionali definiti		
INFORMAZIONE ORIENTATIVA	scegliere e strutturare materiali informativi a supporto di iniziative di divulgazione ed orientamento	<ul style="list-style-type: none"> ∅ metodologie per la conduzione di colloqui individuali e di gruppo con finalità orientative ∅ caratteristiche delle professioni e dei contesti lavorativi in cui sono agite ∅ mercato del lavoro locale, trend produttivi ed occupazionali ∅ offerta del sistema dell'istruzione e formazione professionale 	<ul style="list-style-type: none"> Û erogazione di interventi informativi, individuali e/o di gruppo, concernenti il sistema formazione/lavoro Û sostegno all'utente nelle attività di ricerca del lavoro ed acquisizione di informazioni pertinenti
	decodificare e trasferire all'utente elementi conoscitivi circa opportunità e caratteristiche della realtà economico-produttiva provinciale e regionale, trend occupazionali, ruoli e posizioni lavorative, luoghi e condizioni di lavoro, ecc.		
	individuare referenti del sistema formazione/lavoro cui rivolgersi per incontri di approfondimento, selezione, ecc.		
	selezionare le informazioni più adeguate a sostenere azioni di attivazione nei confronti di soggetti del sistema lavoro e/o della formazione		
PROGETTAZIONE Percorsi di sostegno lavorativo	tradurre aspirazioni personali e risorse professionali in ambiti di interesse da circoscrivere e sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> ∅ regole e modalità per l'avvio e l'esercizio del lavoro autonomo - imprenditoriale ∅ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ∅ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di regolazione del mercato del lavoro, istruzione e formazione professionale ∅ principi di base di economia e sociologia del lavoro ∅ principali tipologie di contratti lavorativi e relative caratteristiche 	<ul style="list-style-type: none"> Û costruzione del percorso formativo/professionale dell'utente a supporto dell'inserimento lavorativo Û elaborazione del programma di azioni di orientamento ed accompagnamento da realizzare
	individuare opportunità di inserimento e reinserimento lavorativo in relazione alla condizione personale e professionale dell'utente		
	ideare percorsi individualizzati di sostegno lavorativo in funzione delle specifiche condizioni personali ed esigenze professionali dell'utente		
	scegliere strumenti e metodologie idonee a stimolare e potenziare le abilità personali dell'utente da impiegare per finalità concordate e definite		
ORIENTAMENTO SVILUPPO ESPRESSIVITÀ PERSONALE	favorire l'assunzione di atteggiamenti di apertura e predisposizione ad apprendere, mobilitando energie cognitive ed emotive	<ul style="list-style-type: none"> ∅ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ∅ tecniche e strumenti di rilevazione e valutazione delle competenze e sviluppo delle risorse personali dell'individuo ∅ lingua inglese 	<ul style="list-style-type: none"> Û erogazione di interventi volti al potenziamento delle abilità comunicative dell'utente Û realizzazione di attività di sviluppo della percezione e conoscenza del sé Û attuazione di interventi/stimolo per lo sviluppo di capacità decisionali e di problem solving
	innescare processi di conoscenza e di consapevolezza del sé e di riconoscimento di bisogni e motivazioni		
	sostenere lo sviluppo di capacità comunicative e relazionali per un'efficace trasmissione e valorizzazione delle competenze possedute		
	stimolare capacità decisionali e di problem solving, a supporto di scelte e situazioni complesse		

Le conoscenze:

- Û principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Û la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO NELLA GESTIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE SISTEMA PROFESSIONALE	adottare tecniche di analisi dei processi lavorativi e metodologie di analisi organizzativa	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni Ø metodologie di assessment Ø tecniche e metodologie di analisi organizzativa Ø tecniche di analisi delle competenze Ø lingua inglese a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> ù mappatura dei processi lavorativi ù ricognizione e rilevazione dei fabbisogni aziendali ù esame dei requisiti di accesso al ruolo ù descrizione dei profili professionali
	applicare procedure e tecniche di rilevazione del fabbisogno professionale		
	identificare ruoli e funzioni organizzative in relazione a struttura e processi fondamentali di business, supporto, direzione e controllo dell'organizzazione		
	adottare tecniche e metodi di descrizione delle competenze al fine di prefigurare un sistema professionale funzionale al contesto organizzativo di riferimento		
PROGRAMMAZIONE RISORSE UMANE	definire il fabbisogno di personale tracciando i requisiti che dovrebbero possedere i soggetti da reclutare e tenendo presenti gli obiettivi complessivi dell'organizzazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di project management Ø metodi e strumenti di selezione del personale Ø gestione delle relazioni interpersonali Ø tecniche di gestione del colloquio 	<ul style="list-style-type: none"> ù allocazione/acquisizione del personale ù ricerca fonti di reclutamento ù preselezione e selezione del personale ù elaborazione di piani di accoglienza/inserimento del personale
	valutare le possibilità di miglioramento e razionalizzazione del personale presente nei differenti contesti organizzativi, in funzione dell'esigenza rilevata		
	individuare le principali fonti di reclutamento per la ricerca e la selezione del personale		
	prefigurare modalità e procedure di inserimento e accoglienza del personale selezionato all'interno del contesto organizzativo		
SVILUPPO RISORSE UMANE	identificare obiettivi professionali e gli ambiti di competenze da sviluppare in coerenza con le strategie organizzative	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodi di rilevazione del fabbisogno formativo Ø tecniche di valutazione delle prestazioni e del potenziale Ø metodologia della formazione del personale Ø tecniche di gestione del colloquio 	<ul style="list-style-type: none"> ù presa in carico delle richieste di miglioramento espresse dal personale ù ricognizione fabbisogni formativi ù elaborazione sistemi/piani di valutazione delle prestazioni e del potenziale ù predisposizione di percorsi formativi e di addestramento specifici ù stima percorsi di avanzamento professionale
	definire interventi formativi/di addestramento coerenti con i percorsi di sviluppo professionale ed organizzativo prefigurati, compatibilmente ai vincoli organizzativi e al budget disponibile		
	adottare tecniche e metodi di analisi del lavoro utili a valutare e guidare le risorse professionali all'interno dell'organizzazione		
	definire un sistema di indicatori per il monitoraggio e la valutazione delle prestazioni e del potenziale, al fine di prefigurare piani di miglioramento professionale ed organizzativo		
GESTIONE RISORSE UMANE	riconoscere la normativa contrattuale relativa alle differenti tipologie di rapporto di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø gestione delle relazioni interpersonali Ø principi di base di diritto del lavoro Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disciplina contrattuale 	<ul style="list-style-type: none"> ù coordinamento delle comunicazioni interne ù supporto nelle relazioni sindacali ù esame e verifica rapporti di lavoro ù verifica dell'impiego e della destinazione del personale
	comprendere le regole e le procedure di contrattazione sindacale necessarie ad una gestione efficace delle relazioni sindacali		
	adottare le modalità e gli strumenti di comunicazione interna più adeguati a trasmettere notizie ed informazioni		
	riconoscere la documentazione e comprendere le procedure necessarie alla gestione amministrativa del personale		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DEGLI INTERVENTI EDUCATIVI E RI-EDUCATIVI PER PERSONE CON MINORAZIONI VISIVE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI BISOGNI E POTENZIALITÀ DELLA PERSONA	Rilevare bisogni, condizioni psico-fisiche e grado di autonomia della persona	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali patologie visive Ø caratteristiche fisiologiche dei sensi vicarianti Ø strumenti e tecniche di analisi e rilevazione dei bisogni: colloqui individuali, di gruppo, interviste, ecc Ø strumenti e tecniche di analisi e verifica degli interventi: test, schede di analisi, report, ecc Ø principali tecniche di analisi della relazione d'aiuto Ø tecniche e pratiche di deprivazione sensoriale 	<ul style="list-style-type: none"> ù Raccolta informazioni relative a bisogni e condizioni psico-fisiche della persona ù Elencazione elementi utili alla progettazione ù Definizione finalità intervento educativo e ri-educativo
	Individuare attitudini personali, potenzialità e aspettative della persona quali risorse da valorizzare e spendere nei diversi contesti (domestico, sociale, ambientale)		
	Interpretare e decodificare gli elementi emersi, rilevanti ai fini della progettazione dell'intervento educativo e ri-educativo		
	Condividere con la persona gli obiettivi dell'intervento educativo e ri-educativo, prefigurandone le possibili modalità di realizzazione		
ANALISI DEL CONTESTO AMBIENTALE/DOMESTICO/SOCIALE	Esaminare il contesto ambientale (domestico e territoriale) e verificarne le condizioni di accessibilità e funzionalità	<ul style="list-style-type: none"> Ø il rapporto individuo-società: buone prassi di inclusione Ø caratteristiche psicopedagogiche dei diversi modelli familiari Ø strumenti e tecniche di analisi e verifica degli interventi: test, schede di analisi, report, ec 	<ul style="list-style-type: none"> ù Indagine e sopralluogo contesto ambientale (domestico e territoriale) ù Raccolta informazioni sul sistema di reti relazionali (familiare e sociale) ù Rilevazione criticità e potenzialità dei contesti di riferimento
	Esaminare il sistema di reti relazionali (familiare e sociale) e identificarne le caratteristiche		
	Identificare criticità e potenzialità dei contesti di riferimento in relazione al grado di autonomia, necessità e aspettative della persona		
	Prefigurare i possibili interventi sui diversi contesti di riferimento (ambientale e relazionale)		
PROGETTAZIONE INTERVENTO EDUCATIVO E RI-EDUCATIVO	Identificare le possibili tipologie di intervento da sviluppare e definirne obiettivi e finalità	<ul style="list-style-type: none"> Ø il rapporto individuo-società: buone prassi di inclusione Ø principali sistemi di letto-scrittura (Braille, Malossi) Ø principali modalità di adeguamento ambientale e realizzazione di mappe tattili Ø principali ausili per la mobilità (bastone bianco lungo, ausili elettronici, cane guida, ecc.) e per l'autonomia personale (strutturati e non) Ø principali strumenti tecnologici per l'orientamento (GPS, bussole, ecc.) Ø principali modelli di intervento con soggetti in età evolutiva, adulti e persone anziane 	<ul style="list-style-type: none"> ù Identificazione obiettivi dell'intervento educativo e ri-educativo ù Pianificazione percorsi da realizzare sulla persona, sul contesto ambientale e sul sistema di relazioni
	Ideare interventi e percorsi sulla persona e sul suo sistema di relazioni (familiare e sociale) in funzione delle sue condizioni e esigenze		
	Ideare condizioni di contesto ambientale di sostegno allo sviluppo delle autonomie e della mobilità della persona		
	Sviluppare le necessarie relazioni coi soggetti pubblici e privati da coinvolgere nell'attivazione dell'intervento		
SVILUPPO E GESTIONE INTERVENTO EDUCATIVO E RI-EDUCATIVO	Adottare tecniche e metodologie di coinvolgimento di familiari e altri soggetti, nel processo educativo della persona	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di sviluppo delle capacità tattili Ø principali sistemi di letto-scrittura (Braille, Malossi) Ø principali tecniche di sviluppo dei sensi vicarianti Ø principali ausili per la mobilità (bastone bianco lungo, ausili elettronici, cane guida, ecc.) e per l'autonomia personale (strutturati e non) Ø principali strumenti tecnologici per l'orientamento (GPS, bussole, ecc.) Ø principali modelli di intervento con soggetti in età evolutiva, adulti e persone anziane Ø principali tecniche di analisi della relazione d'aiuto Ø strumenti e tecniche di analisi e verifica degli interventi: test, schede di analisi, report, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ù Attuazione interventi di recupero e autonomia della persona Ø Attuazione interventi di integrazione sociale e ambientale della persona ù Monitoraggio esiti dell'intervento educativo e ri-educativo
	Sostenere il recupero e l'uso delle funzioni finalizzate al reinserimento, adattamento e integrazione della persona nei vari contesti di riferimento		
	Analizzare gli esiti dell'intervento sul contesto ambientale e relazionale		
	Verificare il grado di autonomia raggiunto dalla persona nello sviluppo psico-fisico-sociale		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI CULTURALI

QUALIFICHE:

OPERATORE DEI SERVIZI DI CUSTODIA E ACCOGLIENZA MUSEALE

TECNICO DELLA VALORIZZAZIONE DEI BENI/PRODOTTI CULTURALI

TECNICO DEI SERVIZI DI BIBLIOTECA

TECNICO DEI SERVIZI EDUCATIVI MUSEALI

OPERATORE DEI SERVIZI DI CUSTODIA E ACCOGLIENZA MUSEALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ASSISTENZA UTENZA MUSEALE	identificare il fabbisogno informativo/di accesso al museo e le aspettative delle diverse fasce di utenza	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecniche di comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali Ø lingua straniera a livello elementare Ø principi di storia del museo, delle collezioni e del patrimonio culturale del territorio Ø tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale) Ø programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione patrimonio culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ü accoglienza degli utenti, ascolto dei fabbisogni ed erogazione di informazioni ü affiancamento all'utente nella fruizione di servizi museali ü elaborazione di proposte per la risoluzione di problematiche nella fruizione del servizio
	tradurre il fabbisogno dell'utente in elementi che favoriscono l'accesso e la fruizione dei servizi museali		
	adottare modalità e forme di affiancamento/accompagnamento alla fruizione dei percorsi, del patrimonio e dei servizi museali		
	individuare possibili soluzioni per la gestione di lamentele e reclami relativamente ad eventuali disservizi		
APPONTAMENTO SPAZI MUSEALI	valutare e segnalare qualità e funzionalità delle strutture espositive in funzione della tipologia museale e dell'utenza	<ul style="list-style-type: none"> Ø tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale) Ø principi di base della normativa nazionale, regionale ed europea di settore Ø principali nozioni di manutenzione e conservazione preventiva 	<ul style="list-style-type: none"> ü strutturazione degli spazi culturali e/o espositivi ü verifica della corretta esposizione dei materiali informativi e promozionali ü monitoraggio delle condizioni ambientali e delle strutture espositive
	adottare modalità di presentazione ed esposizione al pubblico dei materiali informativi e promozionali garantendone l'adeguato rifornimento		
	recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento e la manutenzione dello spazio museale		
	interpretare e segnalare al conservatore eventuali cambiamenti ambientali e dello stato di conservazione delle opere		
CUSTODIA E SORVEGLIANZA PATRIMONIO MUSEALE	adottare i protocolli e le procedure previste dal regolamento di accesso al museo e dalle disposizioni di sicurezza al fine di garantire l'apertura e la chiusura del museo	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di base della normativa nazionale, regionale ed europea di settore Ø principali tecniche per la manutenzione delle attrezzature in uso Ø principi di base per il controllo dell'efficienza dell'impiantistica Ø programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione patrimonio culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ü vigilanza degli ambienti museali e mostre ü controllo del funzionamento e dell'efficienza degli impianti di sicurezza e prevenzione ü segnalazione di malfunzionamenti al personale specializzato ü comunicazione di eventuali emergenze, manomissioni, usure, guasti
	applicare elementari tecniche di manutenzione delle apparecchiature e delle strumentazioni di protezione delle opere all'interno delle sale espositive e del museo		
	identificare eventuali impedimenti nell'accesso/fruizione del museo ed adottare comportamenti funzionali alla loro rimozione		
	interpretare informazioni derivanti dalla strumentazione e dai dispositivi di sicurezza, antintrusione, antincendio e di monitoraggio ambientale e segnalarle al personale tecnico specializzato/autorità di competenza		
GESTIONE FLUSSI INFORMATIVI E DI ACCESSO AL MUSEO	utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne al museo: telefono, fax, e-mail, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di utilizzo di apparecchiature tecnologiche multimediali Ø principi di contabilità elementare Ø principali tecniche di comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali Ø principi di storia del museo, delle collezioni e del patrimonio culturale del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ü acquisizione, registrazione e trasmissione di corrispondenza in entrata e in uscita ü ricezione e smistamento di telefonate ü vendita di biglietti e materiali del bookshop ü redazione di report sui comportamenti degli utenti ü prenotazione di visite, visite guidate
	riconoscere e adottare norme e procedure previste dal regolamento museale per la regolazione degli accessi al museo (vendita e prenotazione)		
	leggere ed interpretare i comportamenti di fruizione dei visitatori del museo e segnalarli al personale competente		
	applicare le procedure di registrazione, disposizione ed esposizione dei materiali del bookshop in magazzino e negli spazi preposti alla vendita		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DELLA VALORIZZAZIONE DEI BENI /PRODOTTI CULTURALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI POTENZIALITÀ SISTEMA CULTURALE	valutare il potenziale del patrimonio culturale esistente sul territorio	<ul style="list-style-type: none"> Ø conoscenze disciplinari relative al patrimonio culturale e alla sua organizzazione Ø principi di storia del territorio e dei beni artistici locali Ø metodologie della ricerca sociale Ø lingua straniera a livello elementare Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di servizi culturali 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio delle caratteristiche sociali ed ambientali del territorio ü studio e verifica del patrimonio culturale del territorio ü studio della normativa di settore ü elaborazione di report di analisi
	leggere ed interpretare il fabbisogno/esigenze d'uso/di fruizione del patrimonio culturale in ragione delle caratteristiche sociali e territoriali del contesto		
	utilizzare metodologie e tecniche di consultazione di fonti, repertori e banche dati relative al sistema culturale/territoriale di riferimento		
	individuare il potenziale fruitivo del patrimonio culturale e le relative opportunità di sviluppo		
PROGETTAZIONE SISTEMA CULTURALE	assumere le caratteristiche del sistema culturale e le possibili convergenze con il quadro politico, sociale ed economico di riferimento, identificando gli elementi sostenibili	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di servizi culturali Ø tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro Ø tecniche e strumenti delle relazioni pubbliche 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione di piani di sviluppo del sistema culturale territoriale in rapporto agli elementi ambientali, territoriali e sociali ü costruzione di reti e partenariati pubblici e privati ü composizione del sistema dei finanziamenti potenziali
	individuare soluzioni per la progettazione del sistema di eventi culturali funzionali alle caratteristiche e ai fabbisogni del contesto		
	identificare il sistema di risorse necessario all'attivazione di interventi culturali di valorizzazione del territorio - soggetti pubblici o privati, strumenti, fonti di finanziamento, ecc.		
	individuare elementi progettuali funzionali alla microprogrammazione degli eventi culturali		
CONFIGURAZIONE EVENTO CULTURALE	ideare forme e percorsi di fruizione sostenibili e qualificate del bene/prodotto culturale funzionali al contesto territoriale e sociale	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di storia del territorio e dei beni artistici locali Ø conoscenze disciplinari relative al patrimonio culturale e alla sua organizzazione Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø management e marketing dei beni culturali Ø tecniche e strumenti delle relazioni pubbliche 	<ul style="list-style-type: none"> ü strutturazione della tipologia di evento specifico: forma, contenuti, obiettivi ü ricerca fonti di finanziamento e sponsorship ed elaborazione piano economico/finanziario ü redazione del progetto esecutivo evento culturale ü gestione dei rapporti interpersonali con attori pubblici e privati variamente coinvolti
	definire obiettivi/contenuti dell'evento culturale ed identificare beni/prodotti culturali rispondenti ad obiettivi/esigenze/fabbisogni		
	identificare ed attivare la rete di attori da coinvolgere nella configurazione dell'evento - professionalità, enti, ecc.		
	applicare forme organizzate e coordinate di lavoro a garanzia dell'organizzazione efficace dell'evento culturale ed identificare strategie comunicative per la promozione dell'evento culturale		
ANALISI VALUTATIVA EVENTO CULTURALE	applicare categorie di lettura e comprensione dell'evento culturale e derivare valutazioni di coerenza/adequatezza alle potenzialità del sistema culturale, agli orientamenti perseguiti ed alla qualità percepita del fenomeno	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione Ø management e marketing dei beni culturali Ø lingua straniera a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> ü verifica degli obiettivi e degli standard qualitativi dei servizi erogati ü elaborazione di report di valutazione dell'evento culturale realizzato ü elaborazione di proposte di azioni di miglioramento per lo sviluppo del potenziale culturale del territorio
	identificare ed adottare soluzioni tecniche adattive/migliorative funzionali alla rilevazione di eventuali criticità nelle dinamiche realizzative		
	comprendere i principi della fidelizzazione, soddisfazione e cura del cliente (customer loyalty, customer satisfaction e della customer care)		
	tradurre dati di customer satisfaction in azioni di miglioramento del sistema configurato e dell'evento proposto		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DEI SERVIZI DI BIBLIOTECA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ASSISTENZA ORIENTATIVA AL SISTEMA BIBLIOTECA	trasferire all'utente elementi conoscitivi per la corretta accessibilità ai servizi di biblioteca, secondo i regolamenti, carta dei servizi, condizioni d'accesso, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi costitutivi del sistema biblioteca Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei servizi culturali Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø metodologie e tecniche di ricerca e consultazione bibliografica Ø metodologie di strutturazione ed utilizzo delle bibliografie 	<ul style="list-style-type: none"> ü accoglienza degli utenti e ascolto dei fabbisogni dell'utente ü informazione sul regolamento di biblioteca e sulla carta dei servizi ü spiegazione dell'utilizzo degli strumenti tradizionali e dei sistemi informatizzati ü supporto all'utente nell'elaborazione della ricerca
	interpretare i bisogni informativi degli utenti indicando non solo strumenti a disposizione in sede, ma anche le risorse esterne e i percorsi migliori per ottenere risposte adeguate		
	selezionare informazioni sulle raccolte per indirizzare l'utente alla scelta più efficace dei documenti posseduti dalla biblioteca		
	trasferire all'utente le conoscenze necessarie per indirizzarlo all'uso efficace dei cataloghi e degli strumenti di ricerca disponibili		
GESTIONE FLUSSI PRESTITO E/O CONSULTAZIONE DOCUMENTI E RACCOLTE BIBLIOTECARIE	applicare procedure amministrative utilizzando anche strumenti ed applicativi informatici per l'accettazione, la registrazione e il monitoraggio del flusso di prestito e consultazione sia in sede che nell'ambito del sistema bibliotecario di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> Ø programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione del patrimonio documentario Ø il Servizio Bibliotecario Nazionale Ø metodologie di indagini statistiche qualitative Ø metodologie e tecniche di ricerca e consultazione bibliografica Ø la qualità nell'orientamento all'utente 	<ul style="list-style-type: none"> ü registrazione dell'utente ü registrazione e monitoraggio del flusso fisico di documenti e di raccolte bibliotecarie ü sollecito dei prestiti scaduti ed analisi delle richieste inevase ü organizzazione/registrazione di prestiti interbibliotecari e document delivery
	individuare le informazioni e le risorse non reperibili in sede, favorendone l'accesso anche facendo ricorso al prestito interbibliotecario ed il document delivery		
	individuare e adottare modalità definite per la risoluzione di eventuali criticità rilevate nella procedura di prestito/consultazione		
	valutare i dati relativi al flusso di consultazione e prestito, locale e interbibliotecario, al fine della politica delle acquisizioni e del miglioramento dei servizi		
GESTIONE PROCESSO DI ACQUISIZIONE DOCUMENTI E RACCOLTE BIBLIOTECARIE	valutare le novità editoriali e i desiderata degli utenti sulla base delle politiche di acquisizione adottate istituzionalmente e della mission della biblioteca per elaborare proposte d'acquisizione	<ul style="list-style-type: none"> Ø programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione del patrimonio documentario Ø tecniche di utilizzo di apparecchiature tecnologiche multimediali Ø principi costitutivi del sistema biblioteca 	<ul style="list-style-type: none"> ü acquisizione di richieste d'ordine ed attivazione della procedura d'ordine ü testing e ricerca di fornitori ü creazione di files e stampa d'ordine ü acquisizioni di risorse a titolo gratuito o tramite scambio ai fini dell'incremento del patrimonio della struttura
	applicare specifiche procedure di evasione di adempimenti amministrativi e valutare la congruità delle nuove acquisizioni		
	adottare prassi e procedure predefinite per la scelta del fornitore e dei supporti documentari più adeguati, tenendo presente le necessità di razionalizzazione della spesa		
	utilizzare strumenti ed applicativi informatici per l'evasione della procedura d'ordine - attivazione procedura, chiusura progressiva ordine, ecc.		
TRATTAMENTO DOCUMENTI E RACCOLTE BIBLIOTECARIE	individuare spazi fisici adeguati per la collocazione del patrimonio, nel rispetto della corretta conservazione dei documenti sui differenti supporti e della normativa tecnica vigente	<ul style="list-style-type: none"> Ø biblioteconomia Ø metodi e tecniche di catalogazione Ø normativa sull'editoria e sul copyright Ø lingua inglese a livello elementare Ø la qualità nell'orientamento all'utente 	<ul style="list-style-type: none"> ü catalogazione di documenti e raccolte bibliotecarie ü collocazione e cura dei libri e dei materiali ü promozione della lettura ü valorizzazione delle raccolte
	applicare metodologie di catalogazione descrittiva e semantica dei documenti coerentemente alle esigenze specifiche della biblioteca e secondo gli standard nazionali ed internazionali in uso		
	adottare le migliori soluzioni organizzative circa le raccolte e i punti di servizio della biblioteca, con riferimento alle esigenze specifiche delle diverse sezioni (multimediali, emeroteca, ragazzi, locale, ecc.), per favorirne la fruizione		
	individuare iniziative di ricerca, espositive, didattiche, convegnistiche, editoriali, anche rivolte a specifiche fasce d'utenza per promuovere la lettura e favorire la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DEI SERVIZI EDUCATIVI MUSEALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGETTAZIONE INTERVENTI EDUCATIVO-DIDATTICI	valutare il potenziale educativo-didattico del patrimonio museale per meglio veicolarne i contenuti culturali	<ul style="list-style-type: none"> Ø storia del museo e delle collezioni, museologia e museografia Ø tecniche e strumenti di marketing Ø tecniche e strumenti della ricerca sociale Ø principi di base di statistica Ø principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio della documentazione e dei materiali inerenti il patrimonio museale e l'educazione del patrimonio ü elaborazione degli elementi costitutivi il piano di attività educativo-didattiche inerenti le iniziative espositive ü predisposizione e messa a punto di strumenti di valutazione
	leggere ed interpretare il fabbisogno educativo-didattico dell'utenza museale e tradurre gli input rilevati in tipologie di intervento da erogare		
	individuare le caratteristiche funzionali dei possibili interventi educativo-didattici in relazione al prodotto museale e al target di utenza da raggiungere		
	stabilire gli elementi costitutivi del piano di attività educativo-didattiche e gli indicatori di valutazione funzionali alla ripianificazione degli interventi		
PIANIFICAZIONE INTERVENTI EDUCATIVO-DIDATTICI	adottare gli indicatori di costo per la realizzazione degli interventi educativo-didattici in relazione ai fondi disponibili	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di contabilità elementare, rendicontazione, gestione del budget Ø principi di diritto amministrativo Ø tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale) Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di servizi culturali 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricerca fonti di finanziamento e sponsorship ü costruzione di partenariati pubblici e privati ü coordinamento delle attività educativo-didattiche ü programmazione dell'"agenda" degli interventi educativo-didattici
	definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'intervento educativo-didattico		
	determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti del personale e delle professionalità impegnate nell'intervento educativo-didattico		
	individuare soggetti pubblici e privati da attivare e coinvolgere in base a quanto definito nel piano delle attività educativo-didattiche		
COMPOSIZIONE CONTENUTI EDUCATIVO-DIDATTICI	individuare soluzioni per la presentazione e l'allestimento del patrimonio museale che ne valorizzino il potenziale educativo-didattico	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento Ø elementari tecniche editoriali, di riproduzione fotografica, digitalizzazione Ø informatica di base Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di servizi culturali 	<ul style="list-style-type: none"> ü presentazione del patrimonio museale ü produzione di testi, grafici, tabelle ü elaborazione dei contenuti educativo-didattici ü redazione locandine, brochure, pieghevoli, opuscoli informativi, ecc.
	tradurre gli input di contenuto educativo-didattico in formulazioni scritte funzionali agli interventi educativi in programma		
	definire le caratteristiche dei materiali didattici (strumenti e sussidi alle attività educative) funzionali a veicolarne il contenuto		
	adottare gli stili comunicativi adeguati alle differenti tipologie di interventi e al target di utenza da raggiungere		
SVILUPPO ATTIVITÀ EDUCATIVO-DIDATTICHE	applicare metodologie e tecniche formative: role play, laboratori teatrali, workshop, laboratori didattici, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di pedagogia e teorie dell'apprendimento Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø lingua inglese a livello elementare Ø principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di servizi culturali 	<ul style="list-style-type: none"> ü attuazione di interventi educativo-didattici ü conduzione e governo di gruppi
	leggere ed interpretare le dinamiche relazionali di singole persone e gruppi per favorirne il processo di apprendimento		
	adottare stili comunicativi e relazionali facilitanti la comprensione dei contenuti da veicolare ed il coinvolgimento dell'utenza		
	valutare l'efficacia delle attività educativo-didattiche nel rispetto degli indicatori e dei criteri predefiniti		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLA PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA

TECNICO DEL MARKETING TURISTICO

TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE E DEL TEMPO LIBERO

TECNICO DEI SERVIZI FIERISTICO-CONGRESSUALI

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI

OPERATORE DELLA PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
GESTIONE INFORMAZIONI TURISTICHE	interpretare il contesto territoriale in ordine alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti	<ul style="list-style-type: none"> Ø informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica) Ø principali software per la gestione dei flussi informativi Ø tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ü acquisizione e archiviazione delle informazioni cartacee, informatizzate, da banche dati ü organizzazione del materiale informativo in funzione della sua diffusione ü aggiornamento delle fonti da cui trarre informazioni
	individuare e stimare le migliori fonti da cui trarre le informazioni e i successivi aggiornamenti		
	selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di iniziative, itinerari, strutture, ecc.		
	applicare tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni		
PROMOZIONE PRODOTTO TURISTICO	interpretare le esigenze di informazioni del turista	<ul style="list-style-type: none"> Ø geografia turistica del territorio Ø storia del territorio e dei beni artistici locali Ø tecniche di promozione e vendita Ø lingua straniera a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> ü presentazione di itinerari, visite guidate, ecc. nel territorio ü attivazione di contatti esterni per accertarsi di disponibilità di soggiorno
	valutare alternative relativamente a itinerari, iniziative, soluzioni per il soggiorno, ecc.		
	adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate per l'erogazione di informazioni turistiche anche in lingua straniera		
ASSISTENZA CLIENTI	individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi della struttura ricettiva e dell'offerta turistica in area	<ul style="list-style-type: none"> Ø le strutture turistiche ricettive: tipologie, servizi, ecc. Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø la qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc 	<ul style="list-style-type: none"> ü servizio al cliente durante l'intero soggiorno all'interno della struttura ü erogazione di informazioni riguardo a servizi turistici del territorio ü gestione dei reclami
	individuare attese e bisogni dell'ospite per attivare soluzioni di servizi all'interno e all'esterno della struttura ricettiva		
	interpretare informazioni e segnali relativi a problemi di soggiorno		
	adottare modalità e tecniche di allestimento degli spazi dedicati al ricevimento in modo da renderli gradevoli e accoglienti		
TRATTAMENTO PRATICHE AMMINISTRATIVE DI SOGGIORNO	valutare la disponibilità di soluzioni di soggiorno interrogando i programmi in uso per la gestione delle prenotazioni	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni Ø principali software per la gestione dei flussi informativi 	<ul style="list-style-type: none"> ü evasione delle prenotazioni ü registrazione degli arrivi e delle partenze ü manutenzione degli spazi dedicati all'accoglienza
	applicare le procedure in uso per la registrazione delle prenotazioni, degli arrivi e delle partenze		
	adottare modalità di acquisizione e registrazione degli addebiti dei clienti		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DEL MARKETING TURISTICO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE OFFERTA TURISTICA	analizzare l'offerta turistica attraverso: ricerche documentarie, visite dei luoghi, analisi delle risorse della struttura e indagini di mercato	<ul style="list-style-type: none"> o il mercato del turismo e le sue tendenze o le tecniche di analisi e di ricerca di mercato o principali riferimenti legislativi e normativi in materia di turismo o le politiche e le strategie turistiche o principi di geografia turistica 	<ul style="list-style-type: none"> ü acquisizione di informazioni sulle infrastrutture, sui servizi disponibili, sulla posizione geografica, sui fattori naturali, culturali presenti. ü realizzazione di indagini di mercato sui concorrenti, sui loro prodotti, sulle loro carenze e sui loro punti di forza. ü acquisizione di informazioni sulla legislazione turistica.
	individuare le caratteristiche del mercato della concorrenza e quello potenziale		
	identificare punti di forza, debolezza, opportunità e rischi della struttura/servizio turistico		
	valutare i vincoli e le opportunità della legislazione esistente in ambito turistico		
CONFIGURAZIONE DOMANDA TURISTICA	riconoscere i fattori che influiscono sulla scelta delle strutture da parte della clientela: componenti, caratteristiche, tassonomia degli acquisti ecc.	<ul style="list-style-type: none"> o il mercato del turismo e le sue tendenze o le tecniche di analisi e di ricerca di mercato o principi di base di statistica ed economia 	<ul style="list-style-type: none"> ü studio del comportamento del consumatore attraverso sondaggi, interviste ecc. ü indagine sulle preferenze turistiche attuali: quanti turisti, per quanto tempo, quanto spendono, ecc. ü esame delle esigenze del potenziale cliente.
	prevedere i comportamenti di acquisto e consumo del turista		
	identificare gli elementi caratteristici e rilevanti della domanda turistica per ricavarne informazioni qualitative e quantitative sull'affluenza		
	definire il target di utenza che si desidera attrarre, coerentemente con l'infrastruttura turistica esistente		
POSIZIONAMENTO OFFERTA TURISTICA	individuare indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico	<ul style="list-style-type: none"> o le tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro o il mercato del turismo e le sue tendenze o le politiche e le strategie turistiche 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione linee guida per la realizzazione di un nuovo servizio turistico. ü redazione di un piano finanziario e di investimenti. ü verifica delle diverse soluzioni e scelta della migliore offerta in relazione alla domanda potenziale. ü costruzione di accordi con fornitori di alcuni servizi: biglietterie, strutture ricettive, ecc.
	interpretare i bisogni espressi dalla domanda e tradurli in offerte reali		
	identificare servizi primari e complementari ad integrazione e completamento dell'offerta turistica		
	stabilire immagine e prodotto turistico da veicolare all'esterno in relazione al target di utenza individuato		
PROMOZIONE OFFERTA TURISTICA	definire piani di marketing turistico: offerte, prodotti, progetti, azioni, strategie	<ul style="list-style-type: none"> o metodologie e strumenti di marketing turistico o tecniche di comunicazione e relazione con il cliente o tecniche di comunicazione pubblicitaria o tecniche di promozione e vendita o informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica) o terminologia tecnica in due lingue straniere 	<ul style="list-style-type: none"> ü creazione di modalità di lancio di nuovi prodotti. ü elaborazione strategie di vendita e di promozione. ü attivazione di canali di promozione e delle relative modalità e frequenza. ü coordinamento delle iniziative promozionali e pubblicitarie.
	individuare le tecniche e gli strumenti di promozione più attuali e di impatto: new media, marketing on line, soluzioni ecommerce ecc.		
	identificare i canali comunicativi più efficaci per la promozione del prodotto/servizio turistico		
	determinare lo stile comunicativo più adeguato per raggiungere il target di utenza individuato		

Le conoscenze:

- o principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- o la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE E DEL TEMPO LIBERO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
CONFIGURAZIONE SERVIZI DI ANIMAZIONE E DEL TEMPO LIBERO	interpretare il contesto territoriale in riferimento alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ le strutture turistiche ricettive: tipologie, servizi, ecc. ◦ geografia turistica del territorio ◦ tecniche di animazione ◦ principi di informatica e strumenti informatici a supporto delle attività di animazione ◦ la qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc 	<ul style="list-style-type: none"> Û rilevazione di informazioni sulle iniziative e sui servizi offerti all'esterno e all'interno della struttura di ricezione Û indagine sulle strumentazioni, tecnologiche e non, a disposizione della struttura di ricezione Û sopralluogo di luoghi e strutture in cui realizzare possibili incontri e/o brevi escursioni
	selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di iniziative ludico-ricreative-culturali (itinerari, feste, eventi ecc.) all'interno ed esterno della struttura ricettiva		
	individuare l'infrastruttura, tecnologica e non, disponibile, a supporto delle attività ricreative		
	identificare il target dei clienti presenti all'interno della struttura (età, nazionalità ecc.)		
PROGETTAZIONE EVENTI DI ANIMAZIONE E TEMPO LIBERO	determinare le caratteristiche funzionali e strutturali delle attività ricreative e di svago da erogare in relazione alla tipologia di evento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ geografia turistica del territorio ◦ principali elementi di animazione ludica, ricreativa e sportiva ◦ i giochi di animazione e socializzazione ◦ le principali attività sportive 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di iniziative a seconda della tipologia dei clienti Û impostazione a rotazione delle attività di animazione in relazione alla permanenza dei clienti Û acquisizione dei materiali necessari a costruire scenografie e coreografie
	individuare le attività ricreative da proporre in relazione alla tipologia di clienti		
	adottare criteri di selezione delle diverse coreografie e rappresentazioni da mettere in scena		
	definire criteri e metodi per il reperimento e l'assemblaggio delle attrezzature (cartelloni, impianti scenografici ecc.) necessarie all'animazione		
ANIMAZIONE TURISTICA	individuare nuovi strumenti di animazione e aggregazione per garantire la creazione del "gruppo vacanza"	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di comunicazione, e relazione con il cliente ◦ principi di psicologia di particolari categorie sociali: bambini, adolescenti, anziani, disabili, ecc. ◦ tecniche di base e metodi per l'accoglienza, la gestione e l'ascolto del cliente ◦ principali elementi di animazione ludica, ricreativa e sportiva ◦ tecniche di animazione ◦ le principali attività sportive ◦ i giochi di animazione e socializzazione 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione di attività ricreative: feste, ludoteca, giochi di gruppo Û realizzazione di interventi di animazione turistica Û accompagnamento del cliente nelle escursioni previste
	adottare comportamenti adeguati per sollecitare il cliente a partecipare alle iniziative (ludiche e sociali) progettate		
	selezionare modalità di intrattenimento per favorire il divertimento dei clienti		
	applicare e combinare tecniche creative dello spettacolo: teatro, danza, canto, ecc.		
INFORMAZIONE E CUSTOMER SATISFACTION	selezionare le informazioni relative ai servizi della struttura ricettiva e all'offerta turistica in area da proporre al cliente	<ul style="list-style-type: none"> ◦ lingua straniera a livello elementare ◦ tecniche di comunicazione, e relazione con il cliente ◦ tecniche di base e metodi per l'accoglienza, la gestione e l'ascolto del cliente ◦ principi di informatica e strumenti informatici a supporto delle attività di animazione 	<ul style="list-style-type: none"> Û organizzazione delle cerimonie di benvenuto e di saluti Û assistenza reclami per disservizi Û predisposizione del momento di allontanamento del cliente dalla struttura
	interpretare informazioni e segnali relativi a problemi di soggiorno		
	tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi di animazione e tempo libero erogati		
	identificare e monitorare gli standard di qualità relativi al servizio offerto e alla soddisfazione del cliente		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DEI SERVIZI FIERISTICO-CONGRESSUALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PROGETTAZIONE EVENTO FIERISTICO- CONGRESSUALE	tradurre l'esigenza espressa dal cliente in una logica complessiva di servizi da erogare	<ul style="list-style-type: none"> ◦ strumenti per la gestione organizzativa di eventi ◦ tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro ◦ tecniche di analisi commerciale, organizzativa ◦ tecniche di organizzazione aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> Û raccolta e registrazione di dati ed informazioni circa i servizi erogati dai possibili fornitori: agenzie viaggio, alberghi, ristoranti, ecc. Û aggiornamento del piano di disponibilità degli ambienti per conferenze, congressi, fiere ecc. Û sopralluogo delle strutture in cui realizzare possibili eventi Û elaborazione del "pacchetto evento"
	determinare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento		
	stabilire gli standard minimi di accessibilità e funzionalità dei luoghi e delle strutture in cui ospitare l'evento: sistema di trasporto pubblico, aeroportuale, infrastruttura viaria principale e secondaria, ecc.		
	identificare strutture, tecnologie, strumenti e personale da coinvolgere in relazione alle tipologie di servizi da fornire		
PIANIFICAZIONE EVENTO FIERISTICO- CONGRESSUALE	scegliere i fornitori in grado di offrire i servizi definiti da erogare: accoglienza, ristorazione, promozione, accompagnamento, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico ◦ tecniche di organizzazione e programmazione di eventi aggregativi ◦ tecniche di gestione dei rapporti interpersonali e di coordinamento del lavoro dei propri collaboratori/fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> Û reclutamento ed organizzazione delle presenze del personale di assistenza in relazione alla tipologia di evento Û elaborazione del piano di attività
	definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento		
	determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti degli operatori impegnati nell'evento		
	definire metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento		
GESTIONE CONTABILE EVENTO FIERISTICO- CONGRESSUALE	commutare le specifiche caratteristiche dei servizi proposti in dati economici di preventivo	<ul style="list-style-type: none"> ◦ tecniche di analisi commerciale, organizzativa ◦ principi di amministrazione e contabilità ◦ informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica) ◦ principali normative regolanti il rapporto di lavoro e le differenti tipologie contrattuali 	<ul style="list-style-type: none"> Û stesura del bilancio preventivo (affitto locali, attrezzature, hostess, interpreti, catering, ecc.) da sottoporre e concordare con il cliente Û stipula di contratti di fornitura per i servizi selezionati (convenzioni con strutture ricettive, enti locali, servizi di trasporto, di promozione ecc.) Û realizzazione del resoconto amministrativo al termine dell'evento
	adottare differenti tipologie contrattuali in relazione a servizi, fornitori, collaboratori, ecc.		
	valutare sulla base delle specifiche di budget la corretta allocazione delle risorse economiche		
	tradurre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione		
GESTIONE RETE SERVIZI FIERISTICO- CONGRESSUALI	individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste degli ospiti e/o alle esigenze di servizio	<ul style="list-style-type: none"> ◦ strumenti per la gestione organizzativa di eventi ◦ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ◦ tecniche di comunicazione pubblicitaria ◦ tecniche per la promozione di un evento ◦ terminologia tecnica in due lingue straniere 	<ul style="list-style-type: none"> Û coordinamento dei servizi offerti: ristorazione, intrattenimento, interpretariato, ecc. Û divulgazione e sponsorizzazione dell'evento Û organizzazione delle attività post evento: sbobinatura, trascrizione interventi, traduzione atti congressuali, ecc.
	comprendere le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative degli ospiti rilevate		
	identificare modalità di comunicazione efficaci allo scambio di informazioni e coordinamento tra le diverse tipologie di servizi offerti		
	valutare coerenza ed adeguatezza tra servizi offerti/tempi di erogazione e relativa qualità percepita		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
GESTIONE FLUSSI INFORMATIVI	identificare le modalità di trasmissione delle informazioni relative ai soggiorni nella struttura attraverso un sistema informatizzato di elaborazione dei dati	<ul style="list-style-type: none"> ◦ informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica) ◦ principali software per la gestione dei flussi informativi ◦ procedure amministrativo-contabili 	<ul style="list-style-type: none"> Û rilevazione del flusso della clientela Û elaborazione dei dati informativi previsionali Û verifica e controllo delle attività di pagamento e incasso
	valutare lo stato di utilizzo dei sistemi informativi nelle attività di ricezione ed accoglienza clienti		
	definire procedure per l'integrazione informatizzata dei dati dei diversi servizi della struttura - ristorativi, di animazione ecc.		
	stabilire procedure e modalità di tenuta della contabilità dei clienti		
TENUTA CONFORME ALLOGGI E CAMERE	individuare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dei servizi di alloggio offerti	<ul style="list-style-type: none"> ◦ la qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc. ◦ tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità ◦ le tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione di un piano giornaliero/settimanale per il riassetto delle camere e degli spazi comuni Û organizzazione del personale di servizio incaricato ai piani Û controllo della qualità dei servizi lavanderia e guardaroba Û verifica adeguatezza ed efficienza dei servizi ai piani e spazi comuni
	definire programmi di lavoro e procedure per la pulizia e il riordino dei servizi ai piani e degli spazi comuni		
	identificare modalità di ripristino e/o ammodernamento di accessori e componenti d'arredo		
PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ RICEVIMENTO	determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti dell'area ricevimento	<ul style="list-style-type: none"> ◦ le tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro ◦ disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di promozione e ricezione turistica ◦ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di rapporto di lavoro e differenti tipologie contrattuali 	<ul style="list-style-type: none"> Û coordinamento delle attività della hall e dei servizi di cassa e informativi Û verifica quotidiana della disponibilità ricettiva Û organizzazione delle presenze del personale in relazione a quelle degli ospiti Û predisposizione sistema di custodia valori, servizio chiavi, ecc.
	stabilire modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni		
	definire le politiche di gestione del booking in rapporto alla stagionalità e alla presenza di attività complementari - fiere, congressi, concerti ecc.		
	prevedere un sistema di vigilanza e controllo dei servizi di sicurezza		
ACCOGLIENZA CLIENTE E CUSTOMER SATISFACTION	rilevare ed interpretare i bisogni, le aspettative e la soddisfazione del cliente	<ul style="list-style-type: none"> ◦ terminologia tecnica in due lingue straniere parlate ◦ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ◦ tecniche di gestione dei rapporti interpersonali e del lavoro dei propri collaboratori 	<ul style="list-style-type: none"> Û assistenza reclami per disservizi - anche attraverso moduli preconfezionati Û predisposizione di questionari di gradimento e di report di valutazione della soddisfazione del cliente Û controllo degli standard qualitativi di prodotti e servizi erogati Û elaborazione proposte di diversificazione dell'offerta di prodotti e servizi ricettivi
	tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati		
	individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di servizi e prodotti ricettivi e non		
	individuare le possibili soluzioni per la gestione di reclami e lamentele		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI/PRODOTTI FINANZIARI, CREDITIZI, ASSICURATIVI

QUALIFICHE:

TECNICO DEI SERVIZI/PRODOTTI FINANZIARI, CREDITIZI, ASSICURATIVI

TECNICO DEI SERVIZI /PRODOTTI FINANZIARI , CREDITIZI , ASSICURATIVI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ASSISTENZA CONSULENZIALE CLIENTE	individuare le modalità e l'approccio più adeguato per relazionarsi con il cliente e garantire continuità al rapporto, in una logica di fidelizzazione, secondo principi etici e di responsabilità professionale	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali strumenti finanziari Ø principi di etica professionale e responsabilità sociale Ø principali tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø sistemi di gestione (database clienti, catalogo prodotti/servizi, ecc.) Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 	<ul style="list-style-type: none"> ü analisi fabbisogni del cliente ü verifica delle potenzialità del cliente ü trasferimento al cliente di tutte le informazioni necessarie a conoscere i servizi/prodotti ü gestione della relazione con il cliente
	identificare le modalità e le tecniche di comunicazione più adeguate a fornire e raccogliere tutte le informazioni necessarie ad avviare le operazioni di intermediazione		
	interpretare le aspettative, le motivazioni e i bisogni del cliente per informarlo sulle tipologie di prodotti/servizi disponibili in coerenza con la propensione al rischio e alle sue potenzialità		
	tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento del servizio erogato		
CONFIGURAZIONE OFFERTA SERVIZI /PRODOTTI FINANZIARI , CREDITIZI , ASSICURATIVI	identificare le caratteristiche connotative e distintive del prodotto/servizio in funzione delle politiche commerciali dell'azienda	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali strumenti finanziari Ø principi di valutazione degli strumenti finanziari Ø principi di etica professionale e responsabilità sociale Ø lingua straniera a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> ü raccolta di informazioni sui servizi/prodotti, sulle loro carenze e punti di forza ü predisposizione offerta servizi/prodotti
	individuare e analizzare le informazioni sui prodotti/servizi al fine di comprenderne tutte le potenzialità, limiti e vincoli		
	valutare le performance dei prodotti/servizi su cui informare il cliente in relazione alle sue esigenze e aspettative secondo principi etici e di responsabilità professionale		
	prefigurare l'offerta di vendita prevedendo eventuali proposte alternative così da incontrare le aspettative del cliente		
TRANSAZIONE SERVIZI /PRODOTTI FINANZIARI , CREDITIZI , ASSICURATIVI	individuare le strategie e le tecniche di presentazione dell'offerta dei prodotti/servizi selezionati per conseguire gli obiettivi di vendita	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Ø strumenti e tecniche di promozione e vendita di servizi/prodotti finanziari, creditizi, assicurativi Ø sistemi di gestione (database clienti, catalogo prodotti/servizi, ecc.) Ø lingua straniera a livello elementare 	<ul style="list-style-type: none"> ü presentazione del prodotto/servizio ü informazione sull'offerta dei prodotti/servizi ü vendita prodotti/servizi ü predisposizione offerte alternative presenti
	utilizzare gli strumenti e i supporti informativi più funzionali alla stipula del contratto		
	individuare le tecniche di negoziazione più efficaci per concludere al meglio le operazioni di vendita dei prodotti/servizi presenti		
	applicare eventuali azioni promozionali e politiche di sconti al fine di conseguire il risultato ottimale per entrambe le parti		
TRATTAMENTO OPERAZIONI AMMINISTRATIVO-CONTRATTUALI	adottare procedure necessarie al regolare svolgimento delle operazioni amministrativo-contabili di propria competenza	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali procedure contabili e amministrative Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni Ø principali riferimenti legislativi e normativi per l'attività di antiriciclaggio, privacy, ecc. Ø principi di diritto privato, tributario, commerciale Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 Ø principi di disciplina aziendale del rapporto di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ü stipula e gestione contrattuale del rapporto con il cliente ü monitoraggio stato di avanzamento/standard qualitativi di prodotti/servizi ü controllo della corretta gestione delle procedure amministrativo-contabili
	comprendere la normativa contrattuale interpretandone contenuti, clausole, vincoli		
	applicare regole operative di gestione del rapporto contrattuale con il cliente nel rispetto della normativa di riferimento		
	utilizzare strumenti di programmazione e monitoraggio delle attività amministrativo-contabili di propria competenza		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

AREA PROFESSIONALE

SVILUPPO E GESTIONE DEL SISTEMA QUALITA' AZIENDALE

QUALIFICHE:

GESTORE DEL SISTEMA QUALITA' AZIENDALE

GESTORE DEL SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
ANALISI SISTEMA AZIENDALE	individuare le caratteristiche organizzative, gestionali e tecnologiche dell'azienda in termini di mappatura dei processi di lavoro e delle relative strutture	<ul style="list-style-type: none"> Ø i principali processi produttivi aziendali Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni Ø principi di sociologia del lavoro e dell'organizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> Ø acquisizione ed elaborazione di informazioni relative a processo e strutture di lavoro ed obiettivi strategici aziendali Ø rilevazione degli esistenti sistemi di monitoraggio e valutazione della qualità Ø raccolta ed elaborazione di informazioni relative a modalità e responsabilità operative di lavoro
	identificare strategie e politiche per la gestione del sistema qualità adeguati al raggiungimento di obiettivi e finalità strategiche dell'azienda		
	valutare l'esistente impianto di monitoraggio e valutazione qualitativo - aziendale verificandone la coerenza con gli obiettivi strategici aziendali		
	determinare ruoli e responsabilità organizzative di presidio del sistema qualità aziendale e del relativo raggiungimento degli obiettivi strategici definiti		
CONFIGURAZIONE SISTEMA QUALITÀ	definire architettura logica e strutturale del sistema qualità funzionale ad organizzazione e struttura aziendale	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodologie operative per il monitoraggio della qualità ed il trattamento delle non conformità Ø tecniche di gestione ed organizzazione aziendale Ø i sistemi di certificazione e gli organismi nazionali e internazionali deputati alla certificazione di sistema e di prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> Ø sviluppo di struttura ed impianto del sistema qualità Ø elaborazione ed aggiornamento della documentazione (manuale, procedure ed istruzioni) Ø pianificazione delle attività di monitoraggio e gestione del sistema qualità
	identificare un sistema di indicatori coerenti con le esigenze di monitoraggio e valutazione qualitativa delle grandezze critiche di gestione aziendale		
	determinare modalità operative con cui effettuare i monitoraggi in termini di processi e ruoli coinvolti e relativa frequenza		
	tradurre obiettivi di miglioramento in modalità operative e parametri di misurazione qualitativa		
GESTIONE SISTEMA QUALITÀ	distinguere modalità e strumenti di misurazione qualitativa di processo e/o prodotto/servizio adeguati alle diverse lavorazioni	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 Ø la gestione per progetti Ø strategie di comunicazione d'impresa 	<ul style="list-style-type: none"> Ø realizzazione delle attività di auditing interno relativamente a procedure e modalità di lavoro adottate Ø rilevazione e gestione di variazioni e non conformità agli standard definiti e delle relative azioni correttive e preventive Ø verifica con la direzione dei risultati complessivi del sistema qualità aziendale e supporto all'avvio di piani di miglioramento u pianificazione e realizzazione interventi di formazione ed informazione
	valutare efficienza ed efficacia delle procedure e modalità di lavoro adottate in rapporto agli obiettivi operativi definiti		
	tradurre valutazioni di non conformità di processo e/o prodotto/servizio in azioni correttive o preventive delle modalità di lavoro		
	trasferire al personale aziendale elementi di competenza sui temi della gestione di un sistema qualità aziendale		
TRATTAMENTO DATI DEL SISTEMA QUALITÀ	valutare le esigenze informative dell'azienda in materia di trattamento dati ed informazioni sul sistema qualità	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di soluzione dei problemi Ø principi di controllo statistico dei processi 	<ul style="list-style-type: none"> Ø selezione di risorse e supporti informatici da utilizzare Ø acquisizione ed elaborazione dei dati su prodotto/servizio e/o processo Ø emissione di report tecnici ed eventuali statistiche
	definire caratteristiche e funzionalità dell'architettura informativa di raccolta, organizzazione e diffusione interna ed esterna dei dati sul sistema qualità		
	identificare metodi statistici di raccolta ed elaborazione dei dati, quali software specifici di elaborazione e codifica, sul prodotto e/o processo produttivo		
	adottare tecniche e strumenti di reporting per la comunicazione di dati e risultati di gestione del sistema qualità aziendale		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

SVILUPPO E GESTIONE DELL'ENERGIA

QUALIFICHE:

TECNICO NELLE SOLUZIONI ENERGETICHE SISTEMA EDIFICIO IMPIANTO

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DELL'ENERGIA

TECNICO NELLE SOLUZIONI ENERGETICHE SISTEMA EDIFICIO IMPIANTO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RAPPRESENTAZIONE SITUAZIONE ENERGETICA SISTEMA EDIFICIO IMPIANTO	riconoscere le componenti tecnologiche e ambientali, proprie dell'involucro edilizio e dell'impiantistica preesistente, che hanno un impatto sulle prestazioni e sul rendimento del sistema edificio impianto	<ul style="list-style-type: none"> Ø indicatori di prestazione energetica di un edificio Ø principali tecniche di misurazione (ad es. termoisolometrica, acustica, ambientali) Ø principali strumenti e tecniche di analisi strumentale (termografie, blower check , trasmittanza termica, ecc.) Ø principi di energetica e climatologia applicata Ø principi di chimica e termodinamica 	<ul style="list-style-type: none"> ü sopralluogo ed esecuzione rilievi su caratteristiche tecnologiche e ambientali del sistema edificio impianto ü raccolta documentazione e acquisizione dati sui consumi/fabbisogni energetici ü esecuzione analisi strumentali ü elaborazione dei dati e della reportistica tecnica
	comprendere la documentazione tecnica disponibile e i dati relativi ai consumi e ai contratti di fornitura al fine di determinare il fabbisogno energetico complessivo del sistema edificio impianto		
	adottare le tecniche e le strumentazioni più idonee ad eseguire le misurazioni e le valutazioni sulle caratteristiche tecnologiche del sistema edificio impianto		
	Individuare le modalità più efficaci per elaborare i dati rilevati e rappresentare gli esiti delle analisi svolte		
CONFORMAZIONE INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO PRESTAZIONI ENERGETICHE	riconoscere gli ambiti di criticità e i punti deboli del sistema edificio impianto su cui è possibile intervenire e prospettare opportunità di miglioramento	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali software di valutazione energetica ed elaborazione grafica Ø metodi di analisi costi/benefici Ø principi di energetica e climatologia applicata Ø principali soluzioni tecnico-costruttive passive 	<ul style="list-style-type: none"> ü esame della situazione energetica del sistema edificio impianto ü ricognizione esigenze del committente ü elaborazione scenari di intervento possibili (su involucro edilizio e/o impianti) ü simulazioni di fattibilità degli interventi e stima costi/benefici
	adottare gli strumenti informatici e le tecniche necessarie a simulare l'entità del risparmio in relazione agli interventi prefigurati e a fornire una valutazione delle prospettive di investimento e tempi di ritorno		
	prefigurare i possibili scenari di intervento valutandone gli aspetti di realizzabilità e fattibilità tecnica ed economica		
	valutare, per ciascuno degli interventi prefigurati, l'entità del risparmio economico ed energetico al fine di orientare le scelte verso l'intervento più conveniente e funzionale alle esigenze espresse dal committente		
CONFIGURAZIONE SOLUZIONI TECNICHE DI MIGLIORAMENTO PRESTAZIONI ENERGETICHE	comprendere gli elementi essenziali degli interventi di miglioramento energetico da realizzare: tipologia di intervento, caratteristiche, finalità, comportamento nel tempo e manutenzione/gestione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie costruttive e di impiantistica civile (climatizzazione, idraulica, illuminotecnica) Ø principali soluzioni tecnico-costruttive passive Ø fonti di energia rinnovabili e non rinnovabili: caratteristiche, impiego, impatto Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di sistema edificio impianto Ø principi di elettrotecnica e sistemi automatici di controllo degli edifici (BACS) 	<ul style="list-style-type: none"> ü analisi interventi da realizzare (tipologia, caratteristiche, obiettivi, ecc.) ü verifica delle risorse e fonti energetiche primarie disponibili ü ricognizione principali tecnologie/sistemi presenti sul mercato delle energie rinnovabili e assimilate ed esame delle principali caratteristiche funzionali e applicative ü elaborazione ipotesi soluzioni tecnologiche
	valutare le diverse opportunità di modifica/integrazione delle tecnologie di involucro e delle componenti impiantistiche preesistenti		
	individuare le principali tecnologie/sistemi energetici attualmente disponibili sul mercato delle energie rinnovabili e assimilate, con particolare riguardo alle soluzioni innovative promosse dalla legislazione vigente		
	prefigurare i sistemi energetici più idonei agli interventi da realizzare, valutando le caratteristiche funzionali e applicative delle diverse tecnologie disponibili		
FORMULAZIONE PIANO DI MIGLIORAMENTO PRESTAZIONI ENERGETICHE	definire un preventivo di spesa tenendo conto delle tecnologie, degli impianti, delle apparecchiature previste per gli interventi di miglioramento energetico	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie costruttive e di impiantistica civile (climatizzazione, idraulica, illuminotecnica) Ø principali strumenti e tecniche di analisi strumentale (termografie, blower check , trasmittanza termica, ecc.) Ø principi di elettrotecnica e sistemi automatici di controllo degli edifici (BACS) Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di sistema edificio impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricognizione forme e fonti di finanziamento ü esame dei sistemi di incentivazioni in vigore ü elaborazione preventivo di spesa ü elaborazione piano di lavori: tempi, risorse, vincoli di progetto, manutenzione, gestione
	individuare tutte le possibili fonti di finanziamento e i sistemi di incentivazione attualmente in vigore		
	individuare la combinazione ottimale di risorse, strumenti, tempi e metodi e definire un'ipotesi di piano di miglioramento delle prestazioni energetiche nei suoi aspetti essenziali che tenga conto della manutenzione e gestione degli interventi		
	valutare la funzionalità del piano prefigurando le possibili migliorie, modifiche o adattamenti anche in funzione degli obiettivi previsti		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DELL'ENERGIA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI CONTESTO ENERGETICO	individuare le variabili di contesto che incidono sul consumo di energia (variabili di produzione, climatiche, d'uso degli edifici e impianti, sistema tariffario, modalità di approvvigionamento energetico), evidenziandone condizioni, funzionalità, criticità e potenzialità	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodologie di calcolo per l'elaborazione del bilancio energetico Ø principali tipologie di fornitura, forme contrattuali e tariffe correnti Ø principali tecnologie tradizionali e innovative di efficienza energetica 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricognizione degli aspetti energetici dell'organizzazione ü esame delle caratteristiche energetiche dei processi, degli impianti e delle tecnologie impiegate ü verifica contratti di fornitura, delle tariffe energetiche, della contabilità e dei bilanci ü elaborazione del profilo energetico dell'organizzazione
	determinare le caratteristiche energetiche di processi produttivi, macchinari, impianti e strutture organizzative al fine di stabilire la relativa efficienza energetica e i principali centri di co		
	comprendere la contabilità energetica e i bilanci relativi ai dati di consumo, verificando i parametri contrattuali e tariffari e l'esistenza di eventuali penali		
	valutare i livelli di consumo/fabbisogno energetico che consentano di elaborare un profilo di consumo		
PIANIFICAZIONE INTERVENTI DI EFFICIENTAMENTO ENERGETICO	prefigurare la combinazione ottimale di elementi, risorse, strumenti, relazioni, tempi e metodi e definire l'ipotesi di intervento nei suoi aspetti essenziali	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecnologie tradizionali e innovative di efficienza energetica Ø principali fonti di energia rinnovabili Ø principali caratteristiche del mercato dell'energia elettrica e del gas Ø metodologie di valutazione economica dei progetti di investimento 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione di strategie energetiche, priorità, obiettivi e linee di intervento ü preparazione tecnica dell'intervento di efficientamento energetico (tipologia di azione, investimenti necessari, fattibilità e valutazione dei rischi) ü verifica dei sistemi di approvvigionamento energetico e dell'uso di fonti rinnovabili
	individuare le modalità operative per la manutenzione di edifici ed impianti produttivi che ne ottimizzino la continuità di funzionamento e ne riducano i consumi e i costi energetici		
	definire le azioni e le misure di miglioramento dell'efficienza energetica tenendo conto dei cambiamenti tecnologici, comportamentali ed economici necessari		
	valutare le potenzialità di nuove tecnologie e fonti energetiche rinnovabili in coerenza con gli obiettivi definiti, le risorse economiche e gli investimenti necessari		
SVILUPPO INTERVENTI DI EFFICIENTAMENTO ENERGETICO	determinare i piani di lavoro e le professionalità impegnate negli interventi di miglioramento dell'efficienza energetica	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di fornitura, forme contrattuali e tariffe correnti Ø metodologie di valutazione economica dei progetti di investimento Ø principali tecnologie tradizionali e innovative di efficienza energetica Ø principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione dei piani di attuazione degli interventi ü definizione dei contratti di servizio ü verifica dell'impatto economico e organizzativo degli interventi ü elaborazione di report sullo svolgimento degli interventi
	valutare tempi e modalità di erogazione delle singole attività per un intervento energetico efficiente che massimizzi i rendimenti e minimizzi i costi		
	definire la tipologia contrattuale ottimale per la gestione dei servizi energetici e dei fornitori, in termini di consumo e di costi		
	individuare modalità e strumenti di programmazione e monitoraggio delle attività amministrative e contabili di propria competenza		
PROMOZIONE USO EFFICIENTE DELL'ENERGIA	comprendere i bisogni del territorio circostante trovando possibili sinergie, tecniche ed organizzative, fra le capacità dell'organizzazione e le necessità di interesse locale	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali fonti e strumenti di finanziamento Ø funzionamento dell'ESCO (Energy Service Company) Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di energia e di ambiente Ø lingua inglese 	<ul style="list-style-type: none"> ü partecipazione alla definizione di politiche/strategie energetiche ed ambientali concertate ü sensibilizzazione sull'uso efficiente dell'energia ü diffusione di comportamenti virtuosi delle persone e dell'organizzazione
	orientare l'intervento energetico in maniera coerente con la politica energetica dell'organizzazione, analizzando quanto offerto da eventuali canali di finanziamento		
	trasferire buone pratiche nel management dell'organizzazione per incentivare comportamenti virtuosi a tutti i livelli organizzativi		
	individuare modalità e piani di sensibilizzazione e promozione dell'uso efficiente dell'energia		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

SVILUPPO E GESTIONE SISTEMI INFORMATICI

QUALIFICHE:

ANALISTA PROGRAMMATORE

TECNICO DI RETI INFORMATICHE

TECNICO INFORMATICO

PROGETTISTA DI PRODOTTI MULTIMEDIALI

ANALISTA PROGRAMMATORE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
MODELLAZIONE REQUISITI APPLICAZIONI INFORMATICHE	tradurre esigenze e bisogni del cliente in requisiti del prodotto software	<ul style="list-style-type: none"> ◦ caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico ◦ concetti base di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione ◦ principi di logica di programmazione: struttura del programma, dati, strutture di controllo ◦ lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Û raccolta, organizzazione e razionalizzazione delle esigenze utenti Û elaborazione del documento di specifica dei requisiti sulla base di funzionalità, vincoli e obiettivi
	circoscrivere specifiche funzionali delle componenti del prodotto software da sviluppare e le relative connessioni		
	individuare e applicare metodologie di software design, Tool di sviluppo e CASE integrati per gestione del processo di sviluppo del software		
	identificare requisiti di riusabilità, affidabilità, interoperabilità, manutenibilità a garanzia della qualità del prodotto software		
PROGETTAZIONE TECNICA APPLICAZIONI INFORMATICHE	definire struttura dell'applicativo e progetto di dettaglio di componenti e connettori con l'ausilio di patterns	<ul style="list-style-type: none"> ◦ architettura delle applicazioni informatiche: componenti, relazioni, collegamenti ◦ architettura e componenti hardware di PC client e periferiche ◦ principi di logica di programmazione: struttura del programma, dati, strutture di controllo ◦ concetti base di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione ◦ lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Û selezione del sistema di esercizio/ospitante (hardware e software) Û selezione dell'ambiente operativo di sviluppo (Windows, Unix, ecc.) Û elaborazione documentale della struttura del programma in termini di interfaccia utente, moduli e base dati Û redazione documentazione utente (manuale utente e manuale installazione e gestione)
	individuare il sistema di esercizio e di sviluppo in termini di sistema operativo, piattaforma hardware e requisiti hardware		
	identificare metodologie standard per la progettazione dell'interfaccia utente tenendo conto dei requisiti di usabilità e accessibilità		
	adottare strumenti e procedure per la progettazione funzionale della base dati		
SVILUPPO APPLICAZIONI INFORMATICHE	tradurre le specifiche tecniche in moduli conformi mediante l'uso di strumenti di sviluppo e linguaggi di programmazione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ funzioni e linguaggi dei data base relazionali ◦ ambienti software di sviluppo: linguaggi di programmazione convenzionali e object oriented, Tool e CASE di sviluppo ◦ principi di logica di programmazione: struttura del programma, dati, strutture di controllo ◦ lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Û codifica applicazioni: client-server, stand alone, web oriented, ecc. Û utilizzo di Tool e CASE integrati di sviluppo Û rimozione eventuali anomalie di funzionamento
	adottare procedure per la generazione di data base fisici con l'ausilio di strumenti di sviluppo		
	individuare e utilizzare strumenti di simulazione dei moduli del software (test unitario)		
	scegliere strumenti e procedure per il controllo delle configurazioni del software al fine di garantirne la qualità		
CONVALIDA APPLICAZIONI INFORMATICHE	individuare e adottare piani di test e collaudo di conformità alle specifiche di progetto per la messa in esercizio del software	<ul style="list-style-type: none"> ◦ architettura e componenti hardware di PC client e periferiche ◦ procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software ◦ strumenti e tecniche di testing e debugging delle applicazioni informatiche ◦ caratteristiche e funzionamento dei principali sistemi operativi client e server: Windows, Unix, Macintosh, Solaris ecc 	<ul style="list-style-type: none"> Û collaudo dei componenti di programma (debugging) e dei blocchi funzionali (test di integrazione) Û esecuzione test valutativi di performance Û verifica compatibilità e integrazione delle applicazioni nell'ambiente di esercizio Û manutenzione correttiva ed evolutiva dei programmi applicativi rilasciati
	interpretare i dati forniti dalle operazioni di testing per la correzione di eventuali anomalie riscontrate		
	individuare eventuali situazioni di incompatibilità tra il software e il sistema (hardware e software) e determinare soluzioni alternative		
	definire e adottare procedure per il monitoraggio delle performance del software in esercizio		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DI RETI INFORMATICHE

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
DI MENSIONAMENTO ARCHITETTURA DI RETE	valutare potenzialità e limiti di tecnologie di trasmissione e dispositivi di comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> o caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico o dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi o tecniche di diagnostica di sistemi elettronici e informatici 	<ul style="list-style-type: none"> Û rilevazione esigenze di rete (risorse elaborative e trasmissive del sistema) Û selezione dei mezzi (cavi elettrici, fibre ottiche, etere, ecc.) per la trasmissione di segnali elettrici Û elaborazione progetto tecnico dell'architettura di rete
	tradurre le esigenze di networking in configurazioni della topologia di rete (hardware e software)		
	proporzionare la velocità trasmissiva della rete in funzione delle esigenze di volume		
	definire servizi e protocolli di rete da installare, disinstallare, configurare sulle diverse tipologie di apparato		
	identificare tipologia hardware e software di server in relazione alle esigenze del sistema (applicazioni in uso, data base, ecc.)		
CONFORMAZIONE INFRASTRUTTURA DI RETE	adottare procedure per ottimizzare la configurazione dell'architettura di rete	<ul style="list-style-type: none"> o architettura e componenti hardware di PC client e periferiche o dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi o lingua inglese tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> Û configurazione, installazione e aggiornamento componenti hardware e software della rete Û rilevazione incompatibilità tra sistemi configurati/installati Û creazione di profili per "utenti tipo" o "gruppi di utenti"
	riconoscere e applicare procedure e programmi di installazione degli apparati di rete (sistemi operativi, router, switch, modem, ecc.)		
	individuare criteri di autenticazione per le differenti tipologie di utenti o gruppi di utenti		
	identificare e risolvere le problematiche di interoperatività tra diversi sistemi e architetture di rete		
AMMINISTRAZIONE INFRASTRUTTURA DI RETE	definire ed adottare procedure per il monitoraggio dell'efficienza e funzionalità della rete in esercizio (apparati e server)	<ul style="list-style-type: none"> o concetti relativi alla comunicazione in area LAN, WAN e MAN o funzionamento dei principali sistemi operativi client e server: Dos, Windows, Unix, Macintosh, ecc. o tecniche di diagnostica di sistemi elettronici e informatici o strumenti di system and network management per la gestione e il monitoraggio del traffico di rete o strumenti per la misura delle prestazioni ed il troubleshooting di rete 	<ul style="list-style-type: none"> Û monitoraggio stabilità e funzionalità della rete Û manutenzione preventiva ed evolutiva delle componenti del sistema di rete Û ottimizzazione della configurazione del server Û risoluzione cause di malfunzionamento e anomalie del sistema
	valutare la vulnerabilità dei dispositivi hardware e software della rete anche nella relazione con altre reti		
	adottare procedure, comandi e strumenti per la diagnosi di malfunzionamenti dell'infrastruttura di rete		
	applicare metodologie di risoluzione delle problematiche di rete (troubleshooting)		
PROTEZIONE SISTEMA INFORMATIVO	valutare vulnerabilità del sistema e violazioni sia dall'esterno (virus, hacker) che dall'interno	<ul style="list-style-type: none"> o principi base della tecnologia web e dei protocolli di rete (TCP/IP ed altri in uso) o procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software di rete o principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione delle informazioni digitali 	<ul style="list-style-type: none"> Û elaborazione politiche di protezione informatica Û implementazione di misure minime di sicurezza mediante tecnologie e sistemi di controllo (firma digitale, crittografia, antivirus, ecc.) Û predisposizione/creazione di politiche di back up: RAID, nastri, dischi, ecc.
	identificare un adeguato livello di protezione dei beni informatici in termini di integrità, disponibilità, riservatezza, ecc.		
	definire linee guida e tecnologie necessarie alla protezione e sicurezza dei sistemi (antivirus, ecc), della rete (firewall, VPN, ecc.) e dei dati (protocolli di crittografia, ecc.)		
	individuare e implementare modalità per la verifica del traffico entrante/uscente dalla rete e per il controllo degli accessi (logging, accountability, ecc.)		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO INFORMATICO

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIMENSIONAMENTO POSTAZIONI INFORMATICHE	individuare le caratteristiche hardware e software funzionali alle diverse tipologie di utenti	<ul style="list-style-type: none"> o caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico o architettura e componenti hardware di PC client e periferiche o dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi 	<ul style="list-style-type: none"> Ü predisposizione profilo hardware e software delle postazioni informatiche Ü inventario "parco macchine" (hardware e software installati) e delle periferiche disponibili Ü creazione documentazione tecnica sulle prestazioni del sistema informatico (tipologia e frequenza guasti, potenza, velocità, ecc.)
	identificare strumenti e procedure per la raccolta di informazioni su sistemi installati e relativi interventi di assistenza e manutenzione		
	applicare criteri e procedure per la sostituzione e la dismissione di macchine o periferiche obsolete		
DIAGNOSI E PREVENZIONI GUASTI	prevedere le situazioni di crisi del sistema attraverso il monitoraggio del regolare svolgimento delle operazioni in esercizio	<ul style="list-style-type: none"> o tecniche di diagnostica di sistemi elettronici e informatici o lingua inglese tecnica o dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi 	<ul style="list-style-type: none"> Ü rilevazione anomalie di funzionamento delle procedure informatiche in esercizio Ü risoluzione di semplici guasti e anomalie (troubleshooting di 1° livello) Ü apertura pratica guasti con fornitori di hardware/software/servizi Ü redazione report relativi agli interventi di assistenza tecnica effettuati
	utilizzare strumenti hardware e software di diagnostica e tecniche di ricerca guasti		
	identificare tipologia e peculiarità delle anomalie, derivanti da problemi logici, accidentali o strutturali, e relativi interventi attivabili per la risoluzione		
	definire modalità e supporti da utilizzare per l'esecuzione del back up periodico e restore dei dati		
CONFORMAZIONE SISTEMI HARDWARE E SOFTWARE DI BASE	comprendere e decodificare la manualistica per l'assemblaggio, l'installazione e il collaudo di componenti hardware (case, scheda madre, processore, hard disk, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> o architettura e componenti hardware di PC client e periferiche o funzionamento dei principali sistemi operativi: Windows, Unix, Macintosh, ecc. o procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software o lingua inglese tecnica o dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi o principi base della tecnologia web e dei protocolli di rete (TCP/IP ed altri in uso) 	<ul style="list-style-type: none"> Ü assemblaggio, installazione e collaudo di dispositivi hardware Ü sostituzione di dispositivi hardware esistenti Ü configurazione e ripristino sistemi operativi Ü configurazione e verifica delle impostazioni di connettività dei PC client
	valutare le prestazioni del sistema hardware e delle sue componenti: velocità, assenza di conflitti interni, qualità dell'output (immagini, suoni), ecc.		
	adottare procedure e comandi di configurazione e ripristino dei sistemi operativi (Windows, Unix, Macintosh, ecc.)		
	scegliere procedure per la configurazione e il monitoraggio delle impostazioni di connettività dei PC client		
INTEGRAZIONE APPLICAZIONI SOFTWARE	identificare parametri di configurazione e personalizzazione delle soluzioni applicative in relazione alle diverse tipologie di utenti	<ul style="list-style-type: none"> o caratteristiche e funzionalità dei principali software applicativi di gestione testi, elaborazione dati, redazione presentazioni, ecc. o i servizi web o principi base della tecnologia web e dei protocolli di rete (TCP/IP ed altri in uso) 	<ul style="list-style-type: none"> Ü installazione, configurazione e testing dei principali prodotti software presenti nella realtà di riferimento Ü installazione degli aggiornamenti software Ü supporto tecnico agli utenti nell'utilizzo dei software applicativi
	adottare procedure per installazione, testing e upgrade di software applicativi		
	individuare anomalie di funzionamento software diversamente generate (incompatibilità con sistema operativo, hardware o altro prodotto applicativo, errori di programmazione, perdita di dati, ecc.)		
	tradurre esigenze e bisogni informativi degli utenti in specifiche per l'aggiornamento e la correzione dei software applicativi		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

PROGETTISTA DI PRODOTTI MULTIMEDIALI

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
RICERCA IDEATIVA PRODOTTI MULTIMEDIALI	identificare caratteristiche ed esigenze degli utenti ed i possibili domini applicativi del prodotto da sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di comunicazione multimediale Ø lingua inglese tecnica Ø caratteristiche e funzionalità di servizi e applicativi web based Ø metodologie e strumenti di project management 	<ul style="list-style-type: none"> ü rilevazione di profilo e caratteristiche clienti e utenti del prodotto/servizio multimediale ü elaborazione dell'idea progettuale di soluzioni multimediali ü redazione di preventivi di massima
	valutare opportunità e potenzialità in termini tecnici e funzionali di soluzioni web based (siti, servizi di e-commerce, ecc.)		
	tradurre modelli di business e caratteristiche utenti in ipotesi di configurazione del prodotto multimediale		
	determinare costi e tempi di progettazione e sviluppo del prodotto multimediale		
PROGETTAZIONE ARCHITETTURALE PRODOTTI MULTIMEDIALI	determinare requisiti architettonici del prodotto web in termini di logiche e specifiche funzionali	<ul style="list-style-type: none"> Ø caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni Internet (ADSL, dial up, ecc.) Ø il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni Ø funzionalità dei browsers più diffusi: accesso ai motori di ricerca, riproduzione files audio e video, trasferimento files, ecc.) Ø tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web (testate, menù, footer, ecc.) Ø principali problematiche relative alla pubblicazione, gestione ed aggiornamento siti web 	<ul style="list-style-type: none"> ü progettazione dell'architettura funzionale rispondente alle esigenze espresse ü elaborazione documentale del prodotto multimediale da sviluppare ü elaborazione politiche di protezione informatica
	prefigurare forme e modalità di integrazione delle diverse tipologie di comunicazione (sonoro, immagini e testo scritto)		
	definire una politica editoriale e grafica coerente con la logica di servizio individuata e le relative procedure di aggiornamento		
	stabilire politiche e misure di sicurezza per la protezione da violazioni e attacchi di pirateria informatica		
MODELLAZIONE REQUISITI TECNICI DI SVILUPPO	determinare linguaggi di sviluppo in base alle caratteristiche della soluzione web progettata	<ul style="list-style-type: none"> Ø il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni Ø principali concetti di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione (TCP/IP, http, ecc.) Ø metodologie e strumenti di project management Ø principi di organizzazione: processi, ruoli, funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> ü selezione del linguaggio di sviluppo e server web ü redazione del progetto di sviluppo ü verifica funzionalità e coerenza di simulazioni e prototipi
	identificare le caratteristiche del server web compatibili con il linguaggio di sviluppo selezionato		
	definire i requisiti di accessibilità ed usabilità del prodotto multimediale da sviluppare		
	valutare il livello di rispondenza tecnica di simulazioni e prototipi relativamente allo schema di sviluppo progettato		
CONVALIDA PRODOTTI MULTIMEDIALI	valutare livelli di prestazione (velocità di navigazione, tempi di caricamento delle pagine, ecc.) del prodotto sviluppato e dei relativi servizi interattivi	<ul style="list-style-type: none"> Ø metodologie e strumenti statistici per la rilevazione di accessi e fruizione dei siti Ø caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni Internet (ADSL, dial up, ecc.) Ø principali problematiche relative alla pubblicazione, gestione ed aggiornamento siti web 	<ul style="list-style-type: none"> ü predisposizione piani e procedure di collaudo e testing delle soluzioni web ü rilevazione di anomalie di funzionamento delle soluzioni e relativi server ü redazione report tecnici relativi a usabilità ed accessibilità del prodotto sviluppato
	determinare modalità e strumenti per il collaudo ed il test di messa in esercizio su varie piattaforme e sistemi operativi		
	interpretare i dati forniti dalle operazioni di testing per la revisione dei parametri di sviluppo		
	identificare strumenti e procedure per il monitoraggio delle funzionalità e l'aggiornamento dei prodotti rilasciati		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) Ø sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale. 			

AREA PROFESSIONALE

SVILUPPO E TUTELA DELL'AMBIENTE

QUALIFICHE:

TECNICO AMBIENTALE

TECNICO IN ACUSTICA AMBIENTALE

TECNICO AMBIENTALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI COMPORAMENTO AMBIENTALE DELL'ORGANIZZAZIONE	leggere le caratteristiche produttive, gestionali e di disposizione fisica dell'organizzazione - cicli produttivi, tecnologie, materie prime, planimetrie, ecc	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di gestione ed organizzazione aziendale Ø tecniche e metodologie di studio di impatto ambientale Ø concetti e metodi di analisi dell'inquinamento ambientale Ø principi di ingegneria naturalistica Ø principi di chimica 	<ul style="list-style-type: none"> ü acquisizione di informazioni e acculturazione aziendale – processo produttivo, macchinari ed impianti, materie prime, ecc. ü ispezioni, ricognizioni, sopralluoghi e visite aziendali e ambientali ü redazione della relazione sul comportamento ambientale dell'azienda
	raffigurare il comportamento ambientale dell'azienda individuando ogni punto di contatto e di dialogo tra la stessa e l'ambiente esterno - aria, acqua e suolo		
	valutare le dispersioni inquinanti dei punti di contatto verso l'esterno stimando carichi critici e rischi ambientali - emissioni atmosferiche, rifiuti, ecc.		
	valutare il comportamento ambientale interno dell'organizzazione stimando le relative strategie migliorative		
CONFIGURAZIONE SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE INTEGRATO	individuare ipotesi tecnico-produttive migliorative della prestazione ambientale dell'azienda - politiche, priorità, obiettivi e linee di intervento	<ul style="list-style-type: none"> Ø approccio ecologico e della sostenibilità ambientale Ø metodologie di analisi e pianificazione del territorio Ø tecniche di gestione ed organizzazione aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> ü elaborazione del SGA Integrato ü revisioni, controlli periodici ü monitoraggio della strategia e verifiche dei risultati ü segnalazioni criticità e anomalie ambientali ü proposizioni modificative e aggiornamenti della strategia
	prevedere e valutare la combinazione ottimale di elementi, risorse, strumenti e relazioni, tempi e metodi e definire programma e sistema di gestione ambientale		
	integrare il sistema di gestione ambientale al sistema strategico definito dall'azienda in una prestazione ambientale condivisa e responsabile		
	applicare il sistema di gestione ambientale integrato rilevando variabili critiche e prevedendo interventi preventivi per il ripristino dei livelli di qualità attesi		
SOCIALIZZAZIONE RESPONSABILITÀ AMBIENTALE CONDIVISA	prefigurare forme comportamentali di protezione dell'ambiente e sollecitare l'attivazione volontaria da parte degli attori sociali dell'organizzazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø Emas (Eco-manager and audit scheme) - Sistema volontario di gestione ambientale Ø strategie di comunicazione d'impresa Ø approccio ecologico e della sostenibilità ambientale Ø il degrado ambientale Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 14001 e certificazione ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> ü seminari interni sul SGA ü programmazione formativa relativa al SGA
	trasferire valore e significato della responsabilità condivisa nella strategia di azione ambientale		
	trasferire temi e valori ambientali sostenibili attraverso una funzione formativo/educativa nell'organizzazione		
	definire programmi di formazione, informazione ed educazione su temi ambientali e dello sviluppo sostenibile		
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	assumere l'unitarietà concettuale e operativa delle politiche ambientali e del territorio	<ul style="list-style-type: none"> Ø approccio ecologico e della sostenibilità ambientale Ø Emas (Eco-manager and audit scheme) - Sistema volontario di gestione ambientale Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ambiente Ø tecniche di gestione ed organizzazione aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> ü partecipazione alla definizione di politiche/strategie ambientali concertate al territorio ü programmazione sistemi di gestione ambientale integrati e unitari
	identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna		
	orientare l'intervento ambientale dell'azienda verso una politica ordinaria di programmazione integrata e unitaria		
	applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO IN ACUSTICA AMBIENTALE

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
DIAGNOSI CONTESTO AMBIENTALE	individuare le variabili che incidono e contribuiscono all'inquinamento acustico di un contesto ambientale (ambienti esterni, ambienti abitativi, ambienti lavorativi)	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di rilevamento e monitoraggio del rumore Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di impatto ambientale Ø principali norme tecniche in materia di inquinamento acustico Ø caratteristiche acustiche dei materiali e dei sistemi costruttivi Ø principi di pianificazione urbanistica ed ambientale Ø principali elementi per la valutazione del disturbo da vibrazione 	<ul style="list-style-type: none"> ü ricognizioni, ispezioni e sopralluoghi del contesto ambientale ü misurazioni fonometriche in ambienti esterni, abitativi, di lavoro ü elaborazione dati e redazione di rapporti tecnici ü valutazione del rischio ü formulazione degli elementi acustici essenziali di un piano di classificazione acustica del territorio
	individuare le strumentazioni necessarie ad effettuare le misurazioni dei livelli di rumore utilizzando le metodiche adatte alla tipologia di sorgente		
	comprendere natura e significatività dei dati e degli indicatori emersi nel corso delle misurazioni considerando i valori limite previsti dalla normativa		
	identificare tutti gli elementi utili a mappare e circoscrivere aree omogenee sul territorio dal punto di vista urbanistico, demografico, di uso del territorio e di inquinamento acustico		
PREDISPOSIZIONE E REGOLAZIONE STRUMENTAZIONE	riconoscere la strumentazione e le apparecchiature per la misurazione del rumore nonché gli strumenti e le procedure informatiche e non, specifiche per l'analisi dei dati raccolti	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di rilevamento e monitoraggio del rumore Ø principali programmi di informatica applicata all'acustica ambientale Ø principi di fisica, matematica, statistica inerenti l'acustica 	<ul style="list-style-type: none"> ü regolazione della strumentazione e delle attrezzature ü esecuzione di manutenzione ordinaria (pulizia, monitoraggio) ü messa a punto di strumenti e procedure informatiche ü aggiornamento dei programmi informatici
	impostare i parametri di funzionamento necessari a regolare e tarare strumentazione e apparecchiature per la misurazione del rumore		
	provvedere alla manutenzione ordinaria della strumentazione e delle apparecchiature di misurazione, individuando eventuali anomalie di funzionamento		
	individuare gli elementi necessari all'utilizzo dei programmi di calcolo e dei modelli previsionali in formato elettronico		
PROGRAMMAZIONE STRATEGICA INTERVENTI DI RISANAMENTO ACUSTICO	prefigurare la tipologia di intervento necessario a prevenire/ridurre l'inquinamento acustico di uno specifico contesto ambientale (ambienti esterni, abitativi, lavorativi) tenendo conto dei dati emersi e della normativa vigente	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di funzionamento dei modelli previsionali acustici Ø legislazione in materia di inquinamento acustico Ø misure tecnico-organizzative per la riduzione del rumore Ø principi di acustica architettonica Ø caratteristiche acustiche dei materiali e dei sistemi costruttivi Ø principi di pianificazione urbanistica ed ambientale Ø principali effetti derivanti dall'esposizione al rumore 	<ul style="list-style-type: none"> ü previsione d'impatto acustico di nuove opere ü valutazione del clima acustico di nuovi insediamenti sensibili ü formulazione di un piano di bonifica e risanamento acustico ü valutazione dei requisiti acustici passivi degli edifici in progetto e in opera
	definire gli aspetti costitutivi dell'intervento di risanamento da realizzare in termini di obiettivi, criteri di bonifica, modalità attuative e risorse necessarie		
	stimare l'impatto dell'intervento di risanamento acustico nel contesto ambientale (ambienti esterni, ambienti abitativi, ambienti lavorativi) in termini di benefici e criticità		
	identificare soluzioni strutturali e tecnologiche alternative e ipotesi di sviluppo per il miglioramento e l'adeguamento degli interventi		
IMPLEMENTAZIONE INTERVENTI RISANAMENTO ACUSTICO	individuare il piano degli interventi da attuare definendo obiettivi, modalità, tempi e risorse per la realizzazione delle attività di risanamento acustico	<ul style="list-style-type: none"> Ø misure tecnico-organizzative per la riduzione del rumore Ø principi di funzionamento dei modelli previsionali acustici Ø principi di acustica 	<ul style="list-style-type: none"> ü gestione degli interventi di risanamento acustico ü formulazione di azioni di controllo e verifica ü analisi dei dati di controllo e verifica
	prefigurare azioni ordinarie e straordinarie di controllo e verifica degli interventi di risanamento acustico		
	valutare i dati derivanti dal controllo e dalla verifica dell'intervento formulando eventuali proposte di revisione		
	favorire comportamenti orientati al rispetto dell'ambiente		

Le conoscenze:

Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

AREA PROFESSIONALE

TRASPORTO MARITTIMO, PESCA COMMERCIALE E ACQUACOLTURA

QUALIFICHE:

OPERATORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA

TECNICO DI MACCHINA PER LA NAVIGAZIONE COSTIERA

TECNICO DI COPERTA PER LA NAVIGAZIONE COSTIERA

OPERATORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PESCA	identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca	<ul style="list-style-type: none"> Ø normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura Ø principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici Ø tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura Ø metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature Ø principi di biologia ed ecologia marina Ø normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> ü preparazione delle attrezzature di pesca ü realizzazione delle operazioni di pesca e prelievo ü sistemazione, recupero e manutenzione delle attrezzature di pesca
	applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca		
	riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino		
	applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche		
ACQUACOLTURA E ALLEVAMENTO	applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> Ø normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura Ø principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici Ø metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature Ø tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura Ø tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici Ø tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento Ø caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura Ø normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> ü gestione e manutenzione (pulizia e igiene) degli spazi di allevamento ü cura degli organismi acquatici (igiene, alimentazione) ü controllo dello stato di salute
	applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento		
	identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche		
	utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute delle specie ittiche allevate		
TRATTAMENTO PRODOTTI ITTICI	individuare strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.) Ø principali tipologie delle specie destinate al consumo umano Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('Pacchetto igiene' e 'Buone prassi') 	<ul style="list-style-type: none"> ü selezione del prodotto ittico, per specie, taglia, qualità ü lavorazione e conservazione del prodotto ittico nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ü stoccaggio e primo confezionamento del prodotto ittico
	adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie		
	applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico		
	adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti attrezzature e personale		
SERVIZI DI MACCHINA E COPERTA	applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca	<ul style="list-style-type: none"> Ø normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare Ø terminologia tecnica marinara Ø tecniche di navigazione marittima Ø manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.) Ø principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> ü conduzione di un'imbarcazione in navigazione ü verifica dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione
	utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.)		
	verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi		
	adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

TECNICO DI MACCHINA PER LA NAVIGAZIONE COSTIERA

UC	CAPACITA	CONOSCENZE	INDICATORI
CONTROLLO APPARATI MECCANICI ED ELETTRICO-ELETTRONICI	Utilizzare le strumentazioni elettriche ed elettroniche ed eventuali simulatori per la verifica degli apparati meccanici ed elettrico-elettronici	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di imbarcazioni e loro struttura Ø meccanica navale e motori marini Ø tecniche di manutenzione e riparazione dell'apparato motore di un'imbarcazione Ø terminologia tecnica in lingua inglese Ø principali documenti amministrativi di registrazione delle operazioni tecniche di manutenzione, verifica e riparazione motori Ø matematica tecnica Ø tecniche di tenuta macchine e apparato motore di un'imbarcazione in regime di sicurezza Ø principali strumenti e apparecchiature di bordo 	<ul style="list-style-type: none"> ü verifiche degli apparati meccanici ed elettrico-elettronici ü rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie di funzionamento ü redazione e aggiornamento del giornale di macchina
	Interpretare i dati di rilevazione del funzionamento degli apparati meccanici ed elettrico-elettronici		
	Adottare tecniche di intervento e/o sostituzione su apparati meccanici ed elettrico-elettronici, ripristinando gli standard di sicurezza previsti		
	Trasferire sul giornale di macchina gli specifici interventi tecnici di manutenzione/verifica/riparazione, effettuati o da effettuarsi		
GESTIONE OPERAZIONI EXTRA-NAVIGAZIONE	Applicare le procedure per le operazioni di bunkeraggio	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di imbarcazioni e loro struttura Ø meccanica navale e motori marini Ø terminologia tecnica in lingua inglese Ø tecniche di tenuta macchine e apparato motore di un'imbarcazione in regime di sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> ü esecuzione del bunkeraggio ü verifica delle attrezzature per le operazioni di carico/scarico merci ü avviamento e spegnimento dell'apparato motore e dei sistemi elettrico-elettronici
	Controllare le attrezzature (bigli, ecc.) per le operazioni di carico/scarico delle merci		
	Adottare le tecniche di avviamento e spegnimento dell'apparato motore e dei sistemi elettrico-elettronici dell'imbarcazione		
GESTIONE OPERAZIONI IN NAVIGAZIONE	Adottare le tecniche di funzionamento delle macchine e dell'apparato motore in sicurezza, controllandone l'andamento in navigazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di imbarcazioni e loro struttura Ø meccanica navale e motori marini Ø tecniche di tenuta macchine e apparato motore di un'imbarcazione in regime di sicurezza Ø principali strumenti e apparecchiature di bordo Ø normativa marittima nazionale e internazionale e codice di navigazione Ø principi di organizzazione del lavoro funzionali alla sicurezza e alla salute dei lavoratori imbarcati 	<ul style="list-style-type: none"> ü governo e verifica dell'apparato motore in navigazione ü verifica serbatoi, impianti elettrico-elettronici e idraulici in navigazione ü predisposizione tabelle turni per il servizio di guardia
	Controllare il corretto funzionamento degli impianti elettrici, meccanici, idraulici ed elettronici		
	Organizzare il servizio di guardia in macchina, tenendo conto del piano di navigazione, della tipologia di imbarcazione e della dotazione di equipaggio		
	Controllare eventuali infiltrazioni nei serbatoi dell'acqua, allo scopo di preservarne la potabilità		
CONTROLLO E GESTIONE SICUREZZA DELL'IMBARCAZIONE	Adottare modalità di controllo dei sistemi di emergenza (generatori, allarmi, ecc.), attrezzature, dispositivi, equipaggiamento antincendio e di salvataggio, applicando tecniche di manutenzione e riparazione in caso di malfunzionamento	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di gestione delle emergenze in sala macchine Ø tecniche di salvataggio Ø English Maritime Communication IMO (Standard Marine Communication Phrases) Ø normativa specifica sulla sicurezza navale e marittima 	<ul style="list-style-type: none"> ü verifica e riparazione dei sistemi di emergenza Ø trattamento del materiale di scarto ü monitoraggio compartimenti stagni ü esecuzione dei protocolli di emergenza
	Verificare lo stato dei liquami di scarto e delle scorie, applicando le tecniche di stivaggio negli appositi serbatoi		
	Controllare lo stato dei compartimenti stagni, adottando tecniche di riparazione in caso di infiltrazioni, falle, ecc.		
	Attivare, in caso di emergenza (incendio, avaria, recupero uomo in mare, ecc.) lo specifico protocollo secondo le indicazioni del Comandante e in base ai codici di comunicazione convenuti		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

TECNICO DI COPERTA PER LA NAVIGAZIONE COSTIERA

UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
GESTIONE OPERAZIONI DI CARICO E SCARICO	Individuare le operazioni di carico e scarico di merci, attrezzature e/o veicoli, verificandone la correttezza di posizionamento in rapporto all'incidenza sulla stabilità dell'imbarcazione	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tipologie di documenti amministrativi e doganali concernenti merci e/o passeggeri Ø principali documenti obbligatori relativi alle attività di bordo (giornale di bordo, rapporti, ecc) Ø tecniche di gestione di una imbarcazione in sicurezza Ø terminologia tecnica in lingua inglese 	<ul style="list-style-type: none"> ü Supervisione carico e scarico merci, veicoli e passeggeri Pianificazione rifornimento generi alimentari e di altra natura ü Espletamento degli adempimenti doganali e amministrativi
	Riconoscere tipologie ed entità dei rifornimenti necessari alla navigazione (acqua potabile, viveri, carburante ecc.)		
	Individuare gli adempimenti amministrativi inerenti la documentazione di bordo, riconoscendone validità e completezza		
	Individuare gli adempimenti doganali, amministrativi e commerciali da espletare		
PIANIFICAZIONE OPERAZIONI DI NAVIGAZIONE	Applicare principi, metodi e tecniche per predisporre il carteggio nautico e effettuare il punto nave	<ul style="list-style-type: none"> Ø tecniche di carteggio nautico e di calcolo dei punti nave Ø principali documenti obbligatori relativi alle attività di bordo (giornale di bordo, rapporti, ecc) Ø normativa marittima nazionale e internazionale Ø principi di organizzazione del lavoro funzionali alla sicurezza e alla salute dei lavoratori imbarcati 	<ul style="list-style-type: none"> ü Predisposizione del carteggio nautico e calcolo distanza punti nave ü Verifica dell'idoneità di armamenti ed equipaggiamenti ü Predisposizione tabella turni dell'equipaggio e distribuzione compiti ü Controllo documentazione su sanità e sicurezza dell'imbarcazione e del carico.
	Identificare i requisiti di idoneità ed efficienza di armamenti ed equipaggiamenti		
	Organizzare turni di lavoro e distribuzione di compiti e responsabilità dell'equipaggio in relazione alle attività di bordo e in caso di emergenza		
	Valutare la completezza e l'aggiornamento della documentazione di bordo, inerente le condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza dell'imbarcazione, equipaggio, passeggeri e merci.		
CONDUZIONE OPERAZIONI DI NAVIGAZIONE	Applicare procedure e tecniche di navigazione costiera per il mantenimento della rotta tracciata nel rispetto del codice di navigazione e della normativa vigente	<ul style="list-style-type: none"> Ø principali tecniche di navigazione Ø terminologia tecnica in lingua inglese Ø tecniche di gestione di una imbarcazione in sicurezza Ø principali strumenti di bordo Ø procedure e strumenti antiterrorismo e antipirateria Ø normativa marittima nazionale e internazionale Ø tecniche di radiocomunicazione marittima Ø English Maritime Communication IMO (Standard Marine Communication Phrases) 	<ul style="list-style-type: none"> ü Manovre di attracco e ormeggio ü Segnalazioni e radiocomunicazioni durante la navigazione ü Compilazione dei documenti nautici
	Applicare procedure e tecniche per le manovre di attracco e di ormeggio dell'imbarcazione		
	Utilizzare gli apparati elettronici di bordo (radar, GPS, CIRM) per determinare la propria posizione e per comunicare, anche in lingua inglese, con altre imbarcazioni e/o stazioni costiere secondo i codici di navigazione in uso		
	Adottare tecniche per la tenuta e l'aggiornamento della documentazione di bordo (giornale di bordo, rapporti, comunicazioni, ecc.)		
GESTIONE MISURE DI PREVENZIONE E SICUREZZA	Valutare i sistemi di controllo della qualità ed efficienza delle apparecchiature di bordo e dei dispositivi necessari nelle emergenze in coerenza con la documentazione di valutazione dei rischi presenti a bordo.	<ul style="list-style-type: none"> Ø principi di organizzazione del lavoro funzionali alla sicurezza e alla salute dei lavoratori imbarcati Ø elementi di igiene a bordo e igiene degli alimenti Ø normativa specifica sulla sicurezza navale e marittima Ø tecniche di gestione delle situazioni di emergenza in mare e a bordo Ø tecniche di emergenza e salvataggio Ø procedure e strumenti antiterrorismo e antipirateria Ø terminologia tecnica in lingua inglese 	<ul style="list-style-type: none"> ü Controllo di apparati e strumentazione in navigazione e in caso di emergenza ü Esecuzione manovre e procedure standard di prevenzione rischi e in situazioni di emergenza ü Predisposizione piani di addestramento di equipaggio e passeggeri in base alla tabella di armamento
	Adottare procedure e manovre idonee a garantire la sicurezza di equipaggio, passeggeri, merci e ambiente, in ogni condizione e in caso di emergenze (incendio, falla, emergenza sanitaria, salvataggio e sopravvivenza in mare, abbordi, ecc.)		
	Rilevare il grado di osservanza degli standard di sicurezza e delle misure di prevenzione dei rischi a bordo (incendi, r. chimici, r. biologici, pirateria) reprimendo comportamenti non conformi rispetto alle norme e agli obblighi di legge		
	Scegliere modalità e tempi per l'addestramento di equipaggio e passeggeri al rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza riguardanti l'imbarcazione e il suo carico, l'equipaggio e i passeggeri, l'ambiente		

Le conoscenze:

- Ø principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- Ø la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Cristina Balboni, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE CULTURA, FORMAZIONE E LAVORO esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008, parere di regolarità amministrativa in merito all'atto con numero di proposta GPG/2013/638

data 30/05/2013

IN FEDE

Cristina Balboni

omissis

L'assessore Segretario: Muzzarelli Gian Carlo

Il Responsabile del Servizio
Segreteria e AA.GG. della Giunta
Affari Generali della Presidenza
Pari Opportunita'