



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività

Codice AdA	257572
Denominazione AdA	Realizzazione delle farcie
Descrizione della performance	Predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
Osservabilità	Per quanto concerne i criteri per la riflessione in merito alle tipologia di prova applicabili, si rileva che la prestazione può essere realizzata in condizioni sufficientemente controllate dal punto di vista spaziale, temporale e tecnologico, e non implica un contatto diretto con interlocutori esterni: essa dunque risponde bene al criterio di osservabilità.
Tipologia di performance	Per quanto riguarda la tipologia di performance, nella UC prevale una dimensione di prodotto: la valutazione infatti può essere operata sulla base dell'analisi dell'output (realizzazione delle farcie ed esecuzione della farcitura). La centratura sul prodotto è tale che può essere ipotizzata, come prova ugualmente adatta alla valutazione della UC, oltre alla simulazione, il Capolavoro: in questo caso si rende però necessaria una integrazione rispetto all'utilizzo degli utensili/macchine/attrezzature, secondo le norme per la sicurezza (aspetti direttamente osservabili in simulazione, ma non rilevabili invece dall'analisi del solo prodotto finito).
Visibilità	Per quanto concerne infine il terzo criterio (visibilità), la prestazione risulta pienamente visibile, coinvolgendo in primo luogo abilità di carattere 'operativo', più che cognitivo.
Tipologia di prova preferibile	Simulazione
Tipologia di prova integrativa	-
Tipologia di prova adatta	Capolavoro

Unità di competenza

Codice unità di competenza	426
Livello EQF	2
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre4. Verificare in corso di lavorazione le qualità e la quantità della farcitura in relazione alla quantità e caratteristiche del prodotto da realizzare



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei principali ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo6. Procedure e disciplinari di produzione7. Tecniche di lavorazione delle farcie
------------	---

Profili di Qualificazione associati

21	Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno
----	--