



#

Profili professionali del RRSP oggetto di aggiornamento

#

#

INDICE

**OPERATORE DELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI ITTICI ERRORE. IL
SEGNALIBRO NON È DEFINITO.**

#

TECNICO DELLE RIPRESE VIDEO.....11

##

#

Profilo

Operatore della lavorazione di prodotti ittici

##

#

Denominazione del Profilo

Operatore della lavorazione di prodotti ittici

Descrizione del profilo

L'Operatore della lavorazione di prodotti ittici si occupa del controllo, della selezione, della prima lavorazione e della trasformazione di prodotti ittici (pesci, molluschi e frutti di mare) utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche in relazione al tipo di prodotto e al tipo di lavorazione.

Si relaziona con i responsabili della produzione.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

3

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

6.5.1.1.3 Pesciaioli

6.5.1.1.4 Addetti alla conservazione di carni e pesci

7.3.2.1.0 Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)

10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)

10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)

10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera

10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia

10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame

10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Produzioni alimentari

- **Processo - QNQR**

Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e di pesce

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e di prodotti ittici

- **Aree di attività**

AdA ~~2-151-470~~ 02.05.04 Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Realizzare i frazionamenti e le porzionature in base alle procedure di lavorazione previste, avendo precedentemente effettuato i controlli in accettazione della materia prima ed eseguendo i principali trattamenti di pulitura della materia prima e curandone lo stoccaggio

#

#

RA2: Trasformare i prodotti ittici a partire dai semilavorati eseguendo i trattamenti previsti (termici, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, ecc.) curandone la fase di condizionamento e sterilizzazione

RA3: Condurre il processo di surgelazione applicando preventivamente gli eventuali trattamenti previsti (scottatura, aggiunta di additivi, ...) e curando la documentazione di produzione

AdA ~~2.151.471~~ 02.05.05 Lavorazione dei prodotti ittici – molluschi e frutti di mare

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Realizzare i trattamenti di molluschi e frutti di mare eseguendo i trattamenti in base alle zone di provenienza del prodotto, curandone la documentazione di produzione.

RA2: Predisporre per il trasporto i prodotti provenienti dalle zone di stabulazione e depurazione, curandone il confezionamento ed imballaggio al fine di mantenerne l'integrità

##

#

Competenze							
<table border="1"> <tr> <th data-bbox="150 380 1426 434">REALIZZARE LA PRIMA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI</th></tr> <tr> <td data-bbox="150 434 1426 900"> CONOSCENZE - Principi di anatomia e fisiologia dei pesci e dei molluschi - Principali nozioni di merceologia di pesci, molluschi e frutti di mare - Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione del pesce, molluschi e frutti di mare: selezione, desquamazione, eviscerazione, sfilettatura - Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti per la prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Sistemi, procedure e tecniche per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti ittici - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza per quanto concerne la realizzazione della prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 900 1426 1227"> ABILITÀ - Applicare tecniche di prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di prima lavorazione di prodotti ittici - Applicare procedure e tecniche per la realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici - Applicare procedure per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti ittici - Operare la prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1227 1426 1294"> RISULTATO Prodotti ittici lavorati secondo le procedure previste. </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1294 1426 1406"> INDICATORI - Desquamazione, eviscerazione, sfilettatura - Stoccaggio e conservazione </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1406 1426 1792"> ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 2.151.470 02.05.04 Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) Attività: - Realizzazione del processo di stoccaggio - Realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici pescati o allevati - Selezione, eviscerazioni, sfilettatura di prodotti ittici pescati o allevati AdA 2.151.471 02.05.05 Lavorazione dei prodotti ittici – molluschi e frutti di mare Attività: - Gestione della depurazione e rifinitura di molluschi e frutti di mare </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1792 1426 1850"> LIVELLO EQF 3 </td></tr> </table>	REALIZZARE LA PRIMA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI	CONOSCENZE - Principi di anatomia e fisiologia dei pesci e dei molluschi - Principali nozioni di merceologia di pesci, molluschi e frutti di mare - Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione del pesce, molluschi e frutti di mare: selezione, desquamazione, eviscerazione, sfilettatura - Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti per la prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Sistemi, procedure e tecniche per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti ittici - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza per quanto concerne la realizzazione della prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare	ABILITÀ - Applicare tecniche di prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di prima lavorazione di prodotti ittici - Applicare procedure e tecniche per la realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici - Applicare procedure per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti ittici - Operare la prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro	RISULTATO Prodotti ittici lavorati secondo le procedure previste.	INDICATORI - Desquamazione, eviscerazione, sfilettatura - Stoccaggio e conservazione	ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 2.151.470 02.05.04 Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) Attività: - Realizzazione del processo di stoccaggio - Realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici pescati o allevati - Selezione, eviscerazioni, sfilettatura di prodotti ittici pescati o allevati AdA 2.151.471 02.05.05 Lavorazione dei prodotti ittici – molluschi e frutti di mare Attività: - Gestione della depurazione e rifinitura di molluschi e frutti di mare	LIVELLO EQF 3
REALIZZARE LA PRIMA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI							
CONOSCENZE - Principi di anatomia e fisiologia dei pesci e dei molluschi - Principali nozioni di merceologia di pesci, molluschi e frutti di mare - Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione del pesce, molluschi e frutti di mare: selezione, desquamazione, eviscerazione, sfilettatura - Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti per la prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Sistemi, procedure e tecniche per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti ittici - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza per quanto concerne la realizzazione della prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare							
ABILITÀ - Applicare tecniche di prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare - Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di prima lavorazione di prodotti ittici - Applicare procedure e tecniche per la realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici - Applicare procedure per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti ittici - Operare la prima lavorazione di pesce, molluschi e frutti di mare nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro							
RISULTATO Prodotti ittici lavorati secondo le procedure previste.							
INDICATORI - Desquamazione, eviscerazione, sfilettatura - Stoccaggio e conservazione							
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 2.151.470 02.05.04 Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) Attività: - Realizzazione del processo di stoccaggio - Realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici pescati o allevati - Selezione, eviscerazioni, sfilettatura di prodotti ittici pescati o allevati AdA 2.151.471 02.05.05 Lavorazione dei prodotti ittici – molluschi e frutti di mare Attività: - Gestione della depurazione e rifinitura di molluschi e frutti di mare							
LIVELLO EQF 3							

##

#

REALIZZARE LA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI	
CONOSCENZE	- Processo di trasformazione dei prodotti ittici: fasi, attività, tecniche e tecnologie. - Comportamenti fisico-chimici e microbiologici dei prodotti ittici legati alle procedure di trasformazione e conservazione (salatura, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, ...) - Elementi di gastronomia ittica - Patogeni e parassiti del pesce conservato: caratteristiche, fasi di sviluppo e meccanismi di prevenzione (condizionamento, sterilizzazione, ...) - Procedure e tecniche per la gestione dei sottoprodotti ittici - Tipologie, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti per l'imballaggio, la trasformazione dei prodotti ittici e la conservazione dei prodotti e delle preparazioni a base di pesce - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP e di documentazione della produzione relativi alla trasformazione dei prodotti ittici e la conservazione dei prodotti e delle preparazioni a base di pesce - Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza per quanto concerne la trasformazione dei prodotti ittici e la conservazione dei prodotti e delle preparazioni a base di pesce
ABILITÀ	- Selezionare tipologie di lavorazione e relative tecnologie e strumentazioni per la trasformazione dei prodotti ittici e la realizzazione di preparati a base di pesce (polpette, hamburger, mousse, patè, ...) - Rilevare problemi e anomalie nel processo di trasformazione dei prodotti ittici ed adottare opportuni interventi correttivi - Realizzare le lavorazioni, stabilendo tempi, temperature, metodi di intervento, ... in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei prodotti ittici sottoposti a trasformazione - Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di trasformazione, conservazione e imballaggio dei prodotti ittici - Gestire i sottoprodotti ittici - Gestire il processo di surgelazione dei prodotti ittici - Gestire la documentazione di produzione - Operare la trasformazione dei prodotti ittici nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO	Prodotti ittici trasformati e conservati secondo le procedure previste
INDICATORI	- Operazioni di trasformazione dei prodotti ittici (trattamenti termici, affumicatura, salatura, ...) - Condizionamento e sterilizzazione - Imballaggio dei prodotti ittici - Surgelazione
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR	AdA 2.151.470 02.05.04 Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) Attività: - Esecuzione delle tecniche di salagione, affumicatura, marinatura o in salamoia - Gestione dei sottoprodotti ittici - Gestione del processo di surgelazione dei prodotti ittici - Gestione della documentazione e dei controlli inerenti la lavorazione ed il trattamento dei

#

#

prodotti ittici
AdA 2.151.471 02.05.05 Lavorazione dei prodotti ittici – molluschi e frutti di mare
Attività:
- Gestione della documentazione e dei controlli inerenti la lavorazione dei molluschi e dei frutti di mare
- Imballaggio dei molluschi e dei frutti di mare stabulati/depurati per il trasporto
LIVELLO EQF
3

##

#

REALIZZARE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DI AMBIENTI, ATTREZZATURE E STRUMENTI
CONOSCENZE - Procedure e tecniche di manutenzione ordinaria dei macchinari e delle strumentazioni per la lavorazione e la trasformazione dei prodotti ittici - Concetti di elettromeccanica, elettronica e meccanica per la manutenzione ordinaria dei macchinari - Procedure, prodotti e strumenti per la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione di macchinari, impianti ed ambienti - Procedure per la cura, la manutenzione e la pulizia degli ambienti di lavorazione - Principali riferimenti normativi relativi alla sicurezza nell'ambito della manutenzione ordinaria e della pulizia dei macchinari per la lavorazione e la trasformazione dei prodotti ittici - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla pulizia dei macchinari e degli ambienti di lavoro per la lavorazione e la trasformazione dei prodotti ittici
ABILITÀ - Applicare tecniche e prodotti per la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione di ambienti, attrezzature, macchinari e utensili per lavorazione e la trasformazione dei prodotti ittici - Adottare procedure e tecniche di manutenzione ordinaria di attrezzature e macchinari - Riconoscere standard e procedure di esecuzione delle attività di manutenzione nel rispetto del piano generale della qualità e della sicurezza - Applicare tecniche di programmazione delle attività di manutenzione - Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di pulizia e manutenzione dei macchinari - Operare la manutenzione ordinaria e la pulizia di macchinari, ambienti ed impianti nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO Pulizia, igienizzazione, sanificazione e manutenzioni ordinarie degli ambienti, dei macchinari e delle attrezzature realizzate nel rispetto degli standard di qualità e di sicurezza
INDICATORI - Pianificazione delle attività di manutenzione ordinaria - Realizzazione delle manutenzioni ordinarie - Realizzazione delle operazioni di pulizia, igienizzazione e sanificazione
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 2.151.470 02.05.04 Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) Attività: - Gestione delle operazioni di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro per la lavorazione e il trattamento dei prodotti ittici AdA 2.151.471 02.05.05 Lavorazione dei prodotti ittici – molluschi e frutti di mare Attività: - Gestione delle operazioni di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro per la lavorazione di molluschi e frutti di mare - Gestione delle acque utilizzate nel processo produttivo
LIVELLO EQF 3

#

#

REALIZZARE IL CONTROLLO E LA SELEZIONE DEI PRODOTTI ITTICI	
CONOSCENZE	- Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali dei prodotti ittici e standard qualitativi - Standard e processi di controllo della qualità delle materie prime alimentari - Effetto dei diversi livelli termici e trattamenti sulle caratteristiche dei prodotti ittici e dei loro elementi costitutivi - Principali riferimenti normativi in materia di trasformazione e commercializzazione di prodotti ittici (zone di provenienza, protocolli di lavorazione, ...) - Elementi di valutazione della freschezza del pesce e dei molluschi: aspetto, colore, odore, consistenza - Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi al trasporto ed alla conservazione dei prodotti ittici
ABILITÀ	- Verificare le caratteristiche qualitative di pesce, molluschi e frutti di mare - Leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche dei prodotti ittici: proteine, grasso, cariche batteriche, ... - Riconoscere gli elementi della filiera ittica a partire dalla documentazione di provenienza dei prodotti - Rilevare eventuali criticità nelle condizioni e caratteristiche dei prodotti - Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di ricevimento e controllo dei prodotti ittici
RISULTATO	Prodotti ittici verificati nelle loro caratteristiche microbiologiche nel rispetto delle procedure e degli standard di qualità previsti
INDICATORI	- Ispezione integrità e pulizia contenitori ed imballaggi - Verifica standard qualitativi
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR	AdA 2.151.470 02.05.04 Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) Attività: - Selezione, eviscerazione, sfilettatura di prodotti ittici pescati o allevati AdA 2.151.471 02.05.05 Lavorazione dei prodotti ittici – molluschi e frutti di mare Attività: - Accettazione e selezione dei molluschi e dei frutti di mare
LIVELLO EQF	3

##

#

Profilo

Tecnico delle riprese video

##

#

Denominazione del Profilo

Tecnico delle riprese video

Descrizione del profilo

Il Tecnico delle riprese video - cameraman si occupa di effettuare le riprese cinematografiche o televisive all'interno di una produzione, essendo responsabile per la cura e la manovra delle macchine sul set, negli studi televisivi e nelle riprese in esterno. Con riferimento ai diversi ambiti di produzione cinematografica o televisiva in cui presta la sua attività, modalità operative e strumenti del suo lavoro possono variare sensibilmente. Segue le indicazioni del Regista e collabora con la squadra di professionisti impiegata in fase di produzione e post-produzione per la realizzazione delle sue attività.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

4

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

3.1.7.2.1 Tecnici degli apparati audio-video e della ripresa video-cinematografica

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

90.02.09 Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche

90.02.01 Noleggio con operatore di strutture ed attrezzature per manifestazioni e spettacoli

90.04.00 Gestione di teatri, sale da concerto e altre strutture artistiche

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Servizi culturali e di spettacolo

- **Processo - QNQR**

Produzione audiovisiva e dello spettacolo dal vivo

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Produzione immagine

- **Aree di attività**

ADA.22.02.15 (ex ADA.20.45.138) - Realizzazione di riprese

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Provvedere alla predisposizione dell'attrezzatura e all'impostazione delle riprese, a partire dalle esigenze della regia, effettuando sopralluoghi, curando l'assemblaggio della macchina e i test di controllo ed effettuando l'allestimento della postazione di videocontrollo

RA2: Curare l'esecuzione delle riprese, utilizzando tecniche coerenti alle sequenze previste, posizionando e movimentando la macchina, impiegando, se necessario, strumentazione per la registrazione di suoni in presa diretta, seguendo le indicazioni della regia

#

#

RA3: Provvedere alle operazioni di manipolazione dei supporti di registrazione e di smontaggio della macchina, effettuando lo scarico del girato, eseguendo la manutenzione ordinaria delle attrezzature di ripresa

##

#

Competenze
PREDISPORRE LE MACCHINE PER LE RIPRESE
CONOSCENZE - Caratteristiche tecniche e funzionali delle attrezzature (telecamere, videocamere, gru, tavoli girevoli, attrezzature per gli effetti luce ecc.) - Principali tecniche di logistica per gestire la movimentazione di attrezzature - Principi di funzionamento delle attrezzature di ripresa - Tecniche di illuminotecnica - Concetti di ottica per individuare le soluzioni tecniche più adatte alle caratteristiche del prodotto artistico
ABILITÀ - Individuare le soluzioni tecniche più adatte alle caratteristiche del prodotto audiovisivo in fase di sopralluoghi e analisi del progetto - Selezionare le attrezzature per lo svolgimento delle riprese in base alla documentazione tecnica - Curare le operazioni di imballaggio e trasporto in sicurezza delle attrezzature - Definire la collocazione, predisporre e settare la strumentazione di ripresa - Selezionare ed utilizzare le tecniche di settaggio di telecamera digitale - Curare la manutenzione ordinaria delle attrezzature di ripresa
RISULTATO Attrezzature selezionate, predisposte e settate in sicurezza, coerentemente con le specifiche del progetto artistico da realizzare
INDICATORI - Selezione delle attrezzature - Allestimento, predisposizione e settaggio delle attrezzature
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR ADA.22.02.15 (ex ADA.20.45.138) - Realizzazione di riprese Attività correlate: - Allestimento della postazione di videocontrollo “video village” - Assemblaggio della macchina da presa e delle attrezzature di supporto - Effettuazione di test di controllo di ottiche e formati di ripresa (provini macchina) - Elaborazione del fabbisogno tecnico e svolgimento dei sopralluoghi - Posizionamento delle macchine da presa/telecamere (es. messa a fuoco, inquadrature, piani sequenza, ecc.) - Manutenzione ordinaria delle attrezzature di ripresa
LIVELLO EQF 4

##

#

REALIZZARE LA RIPRESA VIDEO	
CONOSCENZE	- Principi e tecniche di posizionamento delle macchine di ripresa - Strumenti e modalità per adeguare le riprese e le inquadrature agli obiettivi del progetto audiovisivo - Tecniche fotografiche per gestire la qualità delle immagini - Indicatori di espressività e significatività delle riprese - Tecniche di registrazione del suono in presa diretta
ABILITÀ	- Posizionare le macchine da ripresa in sicurezza secondo le indicazioni della regia - Selezionare le tecniche e attrezzature di ripresa in funzione delle specifiche del progetto video - Individuare la sequenza delle immagini più adeguate al fine di garantire la resa espressiva e la significatività delle riprese - Adeguare le riprese e le inquadrature alle indicazioni e agli obiettivi del progetto audiovisivo - Utilizzare tecniche fotografiche per gestire la qualità delle immagini - Operare lo smontaggio delle attrezzature nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro - Controllare l'integrità delle attrezzature di ripresa
RISULTATO	Riprese video realizzate conformemente al progetto video e alle indicazioni della Regia
INDICATORI	- Gestione e manovra delle macchine da ripresa - Realizzazione delle riprese
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR	ADA.22.02.15 (ex ADA.20.45.138) - Realizzazione di riprese Attività correlate: - Posizionamento delle macchine da presa/telecamere (es. messa a fuoco, inquadrature, piani sequenza, ecc) - Effettuazione di test di controllo di ottiche e formati di ripresa (provini macchina) - Esecuzione della ripresa - Registrazione di suoni in presa diretta - Smontaggio della macchina da presa
LIVELLO EQF	4

##

#

REALIZZARE LA LAVORAZIONE PRELIMINARE DEL MATERIALE GIRATO	
CONOSCENZE	- Principali tecniche di organizzazione del lavoro nella post-produzione cinematografica e televisiva - Mezzi tecnici di ripresa e strumenti per la prima lavorazione del materiale girato - Elementi di elettronica - Tecniche di colorazione dell'immagine - Principali riferimenti normativi relativi alla sicurezza per quanto concerne l'elaborazione preliminare del materiale prodotto
ABILITÀ	- Adottare le modalità più funzionali alla gestione ed organizzazione della pellicola in risposta alle indicazioni fornite - Esportare il materiale prodotto - Riconoscere le diverse tipologie di pellicola e le caratteristiche ottiche e fisiche - Organizzare il materiale in file e cartelle multimediali - Valutare le caratteristiche e la qualità delle pellicole affinché rimangano costanti nella lavorazione - identificare possibili soluzioni da adottare in caso di problemi tecnici per ottenere un adeguato prodotto visivo
RISULTATO	Organizzazione del materiale girato ed elaborazione preliminare eseguite
INDICATORI	- Organizzazione ed elaborazione preliminare del materiale
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR	ADA.22.02.15 (ex ADA.20.45.138) - Realizzazione di riprese Attività correlate: - Carico e scarico dei supporti della registrazione
LIVELLO EQF	4

#

#

CURARE GLI ASPETTI TECNICI PER IL MONTAGGIO TRADIZIONALE E MONTAGGIO VIDEO	
CONOSCENZE	- Principali elementi di teoria e tecnica del montaggio - Caratteristiche tecniche e funzionali dei sistemi di montaggio elettronico e digitale - Tecniche per il montaggio tradizionale/meccanico della pellicola (moviola, kem, steenback, prevost e moritone) - Tecniche per il montaggio elettronico e digitale - Tecniche per l'archiviazione del materiale girato e degli scarti di lavorazione
ABILITÀ	- Predisporre i rulli di pellicola per la fase di lavorazione - Supportare il regista nella selezione dei fotogrammi e nel taglio delle sequenze - Analizzare le riprese attraverso la visione in moviola del materiale girato - Utilizzare adeguate procedure di archiviazione del materiale girato e degli scarti di lavorazione - Utilizzare software di montaggio per ripulire, selezionare, montare le riprese - Utilizzare sistemi di montaggio digitale per la trasposizione in dati informatici del materiale girato su pellicola
RISULTATO	Materiale girato opportunamente preparato per il montaggio, conformemente alle indicazioni della regia ed in supporto al lavoro del tecnico specializzato in montaggio cinematografico e televisivo
INDICATORI	- Organizzazione del materiale girato - Predisposizione del materiale girato per la lavorazione - Realizzazione degli aspetti tecnici preliminari alla fase del montaggio
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR	ADA.22.02.15 (ex ADA.20.45.138) - Realizzazione di riprese Attività correlate: - Carico e scarico dei supporti di registrazione - Archiviazione del materiale girato
LIVELLO EQF	4

#