Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 6. - Artigiani, operai specializzati e agricoltori • 6.5.1 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari • 7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 10. - Industrie alimentari
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori
Livello EQF	4
Processo di lavoro caratterizzante la figura	TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE • A - Gestione organizzativa del lavoro • B - Sviluppo del prodotto • C - Rapporto con i fornitori • D - Rapporto con i clienti • E - Stoccaggio • F - Controllo di prodotto

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Gestione organizzativa del lavoro **ATTIVITÀ** • Definizione compiti, tempi e modalità operative • Coordinamento operativo • Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni • Ottimizzazione degli standard di qualità • Prevenzione situazioni di rischio	• 1 - Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi • 2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luo-go di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
B - Sviluppo del prodotto **ATTIVITÀ** • Elaborazione nuove ricette, miscele	• 3 - Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele
C - Rapporto con i fornitori **ATTIVITÀ** • Monitoraggio scorte e giacenze • Definizione e ge-stione ordini • Valutazione e sele-zione dei fornitori e dei prodotti in ingresso	• 4 - Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
D - Rapporto con i clienti **ATTIVITÀ** • Definizione dell'offerta • Rilevazione esigenze del cliente • Rilevazione dati customer	• 5 - Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
E - Stoccaggio **ATTIVITÀ** • Assicurazione delle condizioni igieniche • Predisposizione dello stoccaggio • Controllo delle condizioni di stoccaggio • Analisi campionaria dei prodotti	• 6 - Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati
F - Controllo di prodotto **ATTIVITÀ** • Analisi campionaria della produzione • Controllo della documentazione • Caratterizzazione dei prodotti • Descrizione ed etichettatura	• 7 - Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi
- 2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luo-go di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- 3 - Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele
- 4 - Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- 5 - Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- 6 - Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati
- 7 - Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento

COMPETENZA N. 1

Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi

ABILITA' MINIME	COMPETENZA N. 1 CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature • Individuare problematiche esecutive • Applicare tecniche di controllo dell'avan-zamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione • Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP • Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento / classificazione dei prodotti • Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale	• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Disciplinari HACCP • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Processi della trasformazione alimentare • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità

COMPETENZA N. 2

Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luo-go di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio

COMPETENZA N. 3

Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto • Utilizzare test e metodiche di analisi • Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione	• Tecniche e metodi di produzione • Test e metodiche di analisi

COMPETENZA N. 4

Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, appetibilità e valore nutritivo dei prodotti in ingresso • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Aggiornare situazione scorte e giacenze	• Classificazione e caratteristiche dei prodotti e materie prime alimentari • Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria • Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 5

Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare tecniche di interazione col cliente • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto • Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto	• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 6

Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Verificare l'applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti • Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio • Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione • Applicare tecniche di analisi dell'idoneità dei prodotti • Applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione	• Elementi di igiene e sicurezza alimentare • Magazzini e tecniche di stoccaggio • Modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti • Strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti

COMPETENZA N. 7

Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare procedure analitiche per il controllo della qualità dei prodotti alimentari • Applicare tecniche di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto • Applicare tecniche di caratterizzazione dei prodotti alimentari sotto il profilo della qualità e della genuinità • Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichetta dei prodotti finali • Documentare le attività di controllo	• Aspetti teorici e applicativi dell'HACCP • Gli infestanti e gli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione. • Metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari • Metodiche e procedure di etichettatura • Muffe e aflatossine • Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici