

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
<b>Edizione</b>	2016
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 6. - Artigiani, operai specializzati e agricoltori</li> <li>● 6.5.1 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari</li> <li>● 7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 10. - Industrie alimentari</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	AGRO-ALIMENTARE
<b>Sottoarea professionale</b>	Produzioni alimentari
<b>Descrizione</b>	<p>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</p>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Processo di lavoro caratterizzante</b>	<p>TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A - Gestione organizzativa del lavoro</li> <li>● B - Sviluppo del prodotto</li> <li>● C - Rapporto con i fornitori</li> <li>● D - Rapporto con i clienti</li> <li>● E - Stoccaggio</li> <li>● F - Controllo di prodotto</li> </ul>

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p><b>A - Gestione organizzativa del lavoro</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione compiti, tempi e modalità operative</li> <li>• Coordinamento operativo</li> <li>• Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni</li> <li>• Ottimizzazione degli standard di qualità</li> <li>• Prevenzione situazioni di rischio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 - Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</li> <li>• 2 - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</li> </ul>
<p><b>B - Sviluppo del prodotto</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione nuove ricette, miscele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 - Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele</li> </ul>
<p><b>C - Rapporto con i fornitori</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoraggio scorte e giacenze</li> <li>• Definizione e gestione ordini</li> <li>• Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 - Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</li> </ul>
<p><b>D - Rapporto con i clienti</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione dell'offerta</li> <li>• Rilevazione esigenze del cliente</li> <li>• Rilevazione dati customer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 - Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</li> </ul>
<p><b>E - Stoccaggio</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurazione delle condizioni igieniche</li> <li>• Predisposizione dello stoccaggio</li> <li>• Controllo delle condizioni di stoccaggio</li> <li>• Analisi campionaria dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 - Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</li> </ul>
<p><b>F - Controllo di prodotto</b> <b>ATTIVITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi campionaria della produzione</li> <li>• Controllo della documentazione</li> <li>• Caratterizzazione dei prodotti</li> <li>• Descrizione ed etichettatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 - Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</li> </ul>

## 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 luogo 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**

- | <b>ABILITA' MINIME</b>   | <b>COMPETENZA N. 1 CONOSCENZE ESSENZIALI</b>   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li> <li>● Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro</li> <li>● Individuare anomalie e segnalare non conformità</li> <li>● Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature</li> <li>● Individuare problematiche esecutive</li> <li>● Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione</li> <li>● Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP</li> <li>● Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento / classificazione dei prodotti</li> <li>● Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali</li> <li>● Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi</li> <li>● Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Attrezzature, risorse umane e tecnologiche</li> <li>● Disciplinari HACCP</li> <li>● Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro</li> <li>● Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</li> <li>● Modello organizzativo e organigramma dell'azienda</li> <li>● Processi della trasformazione alimentare</li> <li>● Sistema di qualità e principali modelli</li> <li>● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>● Tecniche e strumenti per il controllo di qualità</li> </ul> |

**COMPETENZA N. 2****Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione****ABILITA' MINIME**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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**

- 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

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- 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