

Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 10. - Industrie alimentari
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	<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>
Livello EQF	4
Processo di lavoro caratterizzante	<p>TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p>A - Gestione organizzativa del lavoro ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione compiti, tempi e modalità operative • Coordinamento operativo • Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni • Ottimizzazione degli standard di qualità • Prevenzione situazioni di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>B - Sviluppo del prodotto ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione nuove ricette, miscele 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele
<p>C - Rapporto con i fornitori ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio scorte e giacenze • Definizione e gestione ordini • Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
<p>D - Rapporto con i clienti ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione dell'offerta • Rilevazione esigenze del cliente • Rilevazione dati customer 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 - Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
<p>E - Stoccaggio ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurazione delle condizioni igieniche • Predisposizione dello stoccaggio • Controllo delle condizioni di stoccaggio • Analisi campionaria dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 - Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati
<p>F - Controllo di prodotto ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi campionaria della produzione • Controllo della documentazione • Caratterizzazione dei prodotti • Descrizione ed etichettatura 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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**

- 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'avanzamento 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 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