

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Denominazione della figura	21. TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Referenziazioni della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.5.1 Artigiani ed operai specializzati nelle lavorazioni alimentari. 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare.</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>10. Industrie alimentari.</p>
Descrizione sintetica della figura	<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>
<p>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</p> <p>TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE</p>	<p>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</p>

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></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 	<p>1.Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi.</p> <p>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>
<p>B. SVILUPPO DEL PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione nuove ricette, miscele 	<p>3.Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele.</p>
<p>C. RAPPORTO CON FORNITORI</p> <p><i>Attività:</i></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 	<p>4.Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p>D. RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Rilevazione dati customer 	<p>5.Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p>
<p>E. STOCCAGGIO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Assicurazione delle condizioni igieniche - Predisposizione dello stoccaggio - Controllo delle condizioni di stoccaggio - Analisi campionaria dei prodotti 	<p>6.Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati.</p>

F. CONTROLLO DEL 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.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Tecniche e metodi di produzione• Test e metodiche di analisi

COMPETENZA N. 4

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari• Elementi di contabilità• Elementi di contrattualistica fornitori• Lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria• Tecniche di approvvigionamento

COMPETENZA N. 5

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Elementi di customer satisfaction• Principi di fidelizzazione del cliente• Tecniche di ascolto e di comunicazione• Tecniche di negoziazione e problem solving

COMPETENZA N. 6

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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