

***Tecnico della trasformazione  
agroalimentare***

---

***Standard della Figura nazionale***

Denominazione della figura	TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Referenziazioni della figura	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
Professioni NUP/ISTAT correlate	10. Industrie alimentari
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	
Descrizione sintetica della figura	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

## Competenze tecnico professionali in esito al quadriennio

Il Tecnico della trasformazione agroalimentare è in grado di:

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

<b>COMPETENZA N. 1</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>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>

<b>COMPETENZA N. 2</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li> <li>• Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li> <li>• Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D.Lsg. 81/2008</li> <li>• Elementi di ergonomia</li> <li>• Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li> <li>• Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>• Strategie di promozione</li> <li>• Tecniche di reporting</li> <li>• Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 3</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto</li> <li>• Utilizzare test e metodiche di analisi</li> <li>• Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e metodi di produzione</li> <li>• Test e metodiche di analisi</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 4</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>• Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>• Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, appetibilità e valore nutritivo dei prodotti in ingresso</li> <li>• Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>• Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>• Aggiornare situazione scorte e giacenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione e caratteristiche dei prodotti e materie prime alimentari</li> <li>• Elementi di contabilità</li> <li>• Elementi di contrattualistica fornitori</li> <li>• Lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria</li> <li>• Tecniche di approvvigionamento</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 5</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di interazione col cliente</li> <li>• Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente</li> <li>• Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela</li> <li>• Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li> <li>• Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto</li> <li>• Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di customer satisfaction</li> <li>• Principi di fidelizzazione del cliente</li> <li>• Tecniche di ascolto e di comunicazione</li> <li>• Tecniche di negoziazione e problem solving</li> </ul>

informazioni sul prodotto	
---------------------------	--

<b>COMPETENZA N. 6</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare l'applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti</li> <li>• Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio</li> <li>• Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione</li> <li>• Applicare tecniche di analisi dell'idoneità dei prodotti</li> <li>• Applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>• Magazzini e tecniche di stoccaggio</li> <li>• Modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti</li> <li>• Strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 7</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure analitiche per il controllo della qualità dei prodotti alimentari</li> <li>• Applicare tecniche di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto</li> <li>• Applicare tecniche di caratterizzazione dei prodotti alimentari sotto il profilo della qualità e della genuinità</li> <li>• Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichetta dei prodotti finali</li> <li>• Documentare le attività di controllo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti teorici e applicativi dell'HACCP</li> <li>• Gli infestanti e gli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione.</li> <li>• Metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari</li> <li>• Metodiche e procedure di etichettatura</li> <li>• Muffe e aflatossine</li> <li>• Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici</li> </ul>

