

Denominazione della figura	TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	
Referenziamenti della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 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.	
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10. Industrie alimentari	
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.	
Processo di lavoro caratterizzante la FIGURA: TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	articolazione del processo di lavoro della Figura: <ul style="list-style-type: none"> - Gestione organizzativa del lavoro - Sviluppo del prodotto - Rapporto con i fornitori - Rapporto con i clienti - Stoccaggio - Controllo di prodotto 	
Processi di lavoro - attività	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA	
GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della 	COMPETENZA: Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi	
	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 	<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

produzione/lavorazioni - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio	singole fasi di trasformazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	trasformazione alimentare <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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: 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'	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
SVILUPPO DEL PRODOTTO <i>Attività:</i> - Elaborazione nuove ricette, miscele	COMPETENZA: Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele	
	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
RAPPORTO CON FORNITORI <i>Attività:</i> - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso	COMPETENZA: Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	
	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
RAPPORTO CON I CLIENTI <i>Attività:</i>	COMPETENZA: Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di interazione col cliente ▪ Utilizzare tecniche di rilevazione dei 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di customer satisfaction ▪ Principi di fidelizzazione

<ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Rilevazione dati customer 	<p>bisogni del cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	<p>del cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di ascolto e di comunicazione ▪ Tecniche di negoziazione e problem solving ▪
<p>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>COMPETENZA: Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <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 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <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
<p>CONTROLLO DEL PRODOTTO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi campionaria della produzione - Controllo della documentazione - Caratterizzazione dei prodotti - Descrizione ed etichettatura 	<p>COMPETENZA: Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento</p>	
	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <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 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <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