

Dettagli Profilo 2.IEFP.1

(Attualmente in vigore)

Denominazione profilo Operatore della trasformazione agroalimentare

Descrizione sintetica L'Operatore della trasformazione agroalimentare interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

Settore economico 02 - Produzioni alimentari

Livello EQF 3

Informazioni di contatto Enti accreditati

www.vivoscuola.it

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni	3	<ul style="list-style-type: none"> • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare indicazioni di appoggio(schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	3	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi e tecniche di approntamento/avvio • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchinari e delle apparecchiature per la trasformazione alimentare • Tipologie delle principali macchinari e apparecchiature della trasformazione alimentare • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari
Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria	3	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	3	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo	3	<ul style="list-style-type: none"> • Direttive e normative sulla qualità di settore • Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione alimentare • Adottare procedure operative di controllo di lavorazione
Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	3	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare • Caratteristiche e criteri di qualità alimentare • Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare • Normativa di igiene alimentare • Tecniche di controllo e di analisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e semilavorati • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	3	<ul style="list-style-type: none"> • Direttive e normative sulla qualità di settore • Principi ed elementi di base di un sistema qualità • Procedure attinenti al sistema qualità • Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti • Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza • Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità • Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti • Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	3	<ul style="list-style-type: none"> • D.Lsg. 81/2008 • Dispositivi di protezione individuale e collettiva • Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti • Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione • Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone • Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale • Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza • Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva • Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità	3	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo di trasformazione vegetale • Ingredienti, additivi e conservanti • Normativa di igiene alimentare • Fasi di lavorazione e tecnologie • Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti vegetali • Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento • Tecniche di controllo e di analisi • Tecniche di trasformazione vegetali • Tecniche di conservazione dei prodotti vegetali • Tecniche e metodi di stoccaggio dei prodotti vegetali • Tecniche di confezionamento dei prodotti vegetali • Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare • Direttive e normative sulla qualità di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione dei prodotti vegetali • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento • Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione vegetale • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti vegetali • Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti vegetali • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali • Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione vegetale • Adottare procedure operative di controllo di lavorazione

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita dei prodotti lattiero-caseari, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità	3	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo di trasformazione del latte • Ingredienti, additivi e conservanti • Normativa di igiene alimentare • Fasi di lavorazione e tecnologie • Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento del latte e dei derivati • Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento • Tecniche di controllo e di analisi • Tecniche di trasformazione lattiero-caseari • Tecniche di conservazione lattiero-caseari • Tecniche e metodi di stoccaggio lattiero-caseari • Tecniche di confezionamento lattiero-caseari • Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare • Direttive e normative sulla qualità di settore • Tecniche di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione del latte e dei suoi derivati • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento • Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione del latte e dei suoi derivati • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti lattiero-caseari • Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti lattiero-caseari • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti lattiero-caseari • Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione del latte e dei suoi derivati • Adottare procedure operative di controllo del processo di lavorazione • Applicare tecniche di vendita

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita della carne e dei suoi derivati, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità	3	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo di trasformazione della carne • Ingredienti, additivi e conservanti • Normativa di igiene alimentare • Fasi di lavorazione e tecnologie • Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento della carne e dei suoi derivati • Tecniche di stoccaggio e conservazione della carne e dei suoi derivati • Tecniche di controllo e di analisi • Tecniche di trasformazione della carne • Tecniche di conservazione della carne e dei suoi derivati • Tecniche e metodi di stoccaggio della carne e dei suoi derivati • Tecniche di confezionamento della carne e dei suoi derivati • Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare • Direttive e normative sulla qualità di settore • Tecniche di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione della carne e dei suoi derivati • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento • Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione della carne e dei suoi derivati • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici della carne e dei suoi derivati • Applicare procedure e metodi di confezionamento della carne e dei suoi derivati • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio della carne e dei suoi derivati • Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione della carne e dei suoi derivati • Adottare procedure operative di controllo del processo di lavorazione • Applicare tecniche di vendita