

Dettagli Profilo 2.IEFP.2

(Attualmente in vigore)

Denominazione profilo Tecnico della trasformazione agroalimentare

Descrizione sintetica 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 indirizzi produttivi (trasformazione vegetale, trasformazione lattiero-casearia e lavorazione carni), sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

Settore economico 02 - Produzioni alimentari

Livello EQF 4

Informazioni di contatto Enti accreditati

www.vivoscuola.it

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi	4	<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 	<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
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	4	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<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

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele	4	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e metodi di produzione • Test e metodiche di analisi 	<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
Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	4	<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 	<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
Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	4	<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 	<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
Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati	4	<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 	<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

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento	4	<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 	<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
Effettuare le operazioni giuridico, amministrativo-contabili dell'azienda, monitorando e valutando i risultati economici	4	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di contabilità generale • Normativa amministrativo-fiscale • Processo amministrativo-contabile • Registrazioni contabili ai fini IVA • Software per la gestione della contabilità • Tecniche di controllo e verifica periodica delle rilevazioni contabili 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure di gestione e di registrazione documenti contabili • Utilizzare software a supporto della gestione amministrativo-contabile • Valutare gli esiti contabili • Correlare gli esiti contabili alle scelte strategiche aziendali
Riconoscere e interpretare le richieste e tendenze del mercato	4	<ul style="list-style-type: none"> • Mercati di riferimento • Tecniche di analisi del mercato 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di analisi delle tendenze dei mercati • Correlare la produzione alle tendenze di mercato

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
<p>Programmare e gestire tecnicamente le operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità</p>	4	<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 • Tecniche di programmazione 	<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 • Applicare Tecniche di programmazione

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
<p>Programmare e gestire tecnicamente le operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita dei prodotti lattiero-caseari, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità</p>	4	<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 • Tecniche di programmazione 	<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 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 • Applicare di programmazione

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
<p>Programmare e gestire tecnicamente le 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</p>	4	<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 • Tecniche di programmazione 	<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 • Applicare tecniche di programmazione