

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u>	
Processo	Trasformazione e produzione alimentare
Sequenza di processo	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
Area di Attività	ADA 1.5: Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Qualificazione regionale	Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
Referenziazioni	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 3.1.5.2.0-Tecnici del controllo della qualità industriale 3.2.2.3.3- Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 01.49.30 Apicoltura; 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi); 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura, eccetera; 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate; 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi; 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi); 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria; 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria; 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati; 10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili; 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte; 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico; 10.61.10 Molitura del frumento; 10.61.20 Molitura di altri cereali; 10.61.30 Lavorazione del riso; 10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie; 10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais); 10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca; 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili; 10.81.00 Produzione di zucchero; 10.82.00</p>

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

	<p>Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie</p> <p>10.83.01 Lavorazione del caffè; 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi; 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie; 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame; 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips; 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi; 10.85.04 Produzione di pizza confezionata</p> <p>10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta</p> <p>10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari; 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici; 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne; 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari n.c.a.</p> <p>10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento; 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p>
Livello EQF	4
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	<p>Il tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare garantisce il controllo di qualità ed efficienza nelle imprese del settore agro-alimentare organizzando e gestendo il processo di produzione ed approvvigionamento. Svolge attività che riguardano la definizione del sistema di controllo della qualità e del sistema di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti realizzati. Lavora presso aziende agro-alimentari di diversa tipologia generalmente con contratto di lavoro dipendente o come prestatore d'opera. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con gli addetti al processo produttivo delegando attività e/o supervisionando le stesse al fine di garantire la conformità dei prodotti alimentari al sistema di qualità vigente.</p>



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo	
Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare	
Risultato atteso	
Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • definire parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti • effettuare campionamenti e controlli e analisi di qualità del prodotto, utilizzando gli adeguati strumenti di misurazione ed analisi • identificare le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di varianze e criticità • identificare tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agro-alimentari • trasferire a collaboratori ed addetti al processo le procedure adeguate al sistema di controllo della qualità • valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard o dai requisiti previsti nei disciplinari di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> • disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità • principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare • principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi di scienze e tecnologie alimentari • proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti e tecniche per il campionamento e l'analisi qualitativa in campo agro-alimentare • strumenti per la gestione del reporting periodico • tecniche di formazione/addestramento del personale • tecnologie aidc (automatic identification and data capture)



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare. Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti.	Definizione del sistema di controllo della qualità delle produzioni.	Elaborazione di standard, istruzioni e procedure per la qualità dei processi di trasformazione agro-alimentare e per le attività di monitoraggio, elaborazione di procedure specifiche per la gestione di variazioni e critici, realizzazione di azioni di miglioramento.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari	
Risultato atteso	
Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti • definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari • determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare • individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.) • monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento • verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari • principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare • principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare • tecnologie aidc (automatic identification and data capture) • tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari. Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste.	Le operazioni di etichettatura e tracciabilità agro-alimentare.	Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere, organizzazione dello scambio elettronico dei dati, elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste, applicazione degli schemi di tracciabilità.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare	
Risultato atteso	
Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative all'andamento dei processi produttivi • predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliorie definite • verificare il corretto svolgimento delle attività di lavorazione delle materie prime sulla base dei criteri e dei parametri di sicurezza e qualità definiti e di eventuali specifici disciplinari di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> • disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità • principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare • principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi di scienze e tecnologie alimentari • proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare • strumenti per la gestione del reporting periodico • tecniche di analisi e rappresentazione di processo • tecnologie aidc (automatic identification and data capture)



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare. Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati.	Le operazioni di controllo e supervisione del processo di produzione agro-alimentare.	Monitoraggio e controllo della produzione agro-alimentare, rilevazione dati rispetto alla qualità ed ai processi produttivi, redazione di report d'analisi e di sintesi- organizzazione del presidio della qualità agro-alimentare.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 4 - Titolo	
Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti	
Risultato atteso	
Programma e procedure di approvvigionamento definite	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • definire il sistema di stoccaggio delle materie prime in relazione all'afflusso in produzione ed alle esigenze di corretta conservazione • individuare i macchinari ed i materiali adeguati per le operazioni di spostamento e stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti • predisporre misure di protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione da contatto con materie prime e prodotti • programmare gli approvvigionamenti di materie prime in relazione alle quantità da immettere in produzione ed alle condizioni di conservazione • programmare le forniture dei materiali necessari al confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei flussi di produzione e del consumo degli impianti di packaging 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche dei materiali per la realizzazione del packaging • caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari • caratteristiche e modalità di impiego di macchinari e materiali per lo stoccaggio e la movimentazione di prodotti alimentari • principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • sistemi di stoccaggio a terra per la conservazione delle derrate • sistemi e procedure per la protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione • tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti. Programma e procedure di approvvigionamento definite.	Programma degli approvvigionamenti; organizzazione del magazzino di stoccaggio.	Acquisizione elementi informativi relativi ai fabbisogni di alimentazione del processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per lo stoccaggio e la movimentazione delle materie prime/prodotti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo	
Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare	
Risultato atteso	
Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• identificare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo produttivo agro-alimentare lungo l'intera filiera• identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agro-alimentare• individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento), anche in relazione a specifici disciplinari di produzione• prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali	<ul style="list-style-type: none">• disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità• principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare• principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza• principi di scienze e tecnologie alimentari• proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)• strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare• tecniche di analisi e rappresentazione di processo• tecnologie aidc (automatic identification and data capture)



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare. Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari.	Rappresentazione del processo produttivo agro-alimentare funzionale alla sua organizzazione; definizioni di piani per l'organizzazione operativa del processo (tempi, ruoli, procedure).	Ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agro-alimentare lungo tutta la filiera, acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 6 - Titolo Smaltimento degli scarti di lavorazione	
Risultato atteso Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di sicurezza personale e ambientale • monitorare le operazioni di lavaggio di macchinari ed attrezzature e di smaltimento delle acque utilizzate verificando il rispetto degli standard e delle norme di tutela e sicurezza ambientale • programmare le procedure, i tempi, le modalità, i luoghi di smaltimento degli scarti della lavorazione, interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche funzionamento degli impianti di depurazione per il trattamento degli scarti di lavorazioni alimentari • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi di chimica e biologia animale e vegetale • proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare • strumenti per la gestione del reporting periodico • tipologie di agenti inquinanti e relativi effetti sull'ambiente

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento degli scarti di lavorazione. Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti.	Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione.	Gestione rapporti con enti esterni, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggi), gestione impianti e macchinari per il confezionamento.