|  |  |
| --- | --- |
| DENOMINAZIONE DELLA FIGURA  | TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI |
| DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA | Il Tecnico delle produzioni alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all’individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere con perizia attività relative sia ai processi di produzione alimentare, sia di effettuare il controllo e la catalogazione delle materie ricevute e trasformate, sia di collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio, di monitorare le attività di sanificazione e igienizzazione e di intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura, curando il processo di approvvigionamento e di stoccaggio dei prodotti. |
| INDIRIZZI DELLA FIGURA | * **Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**
* **Lavorazione e produzione lattiero e caseario**
* **Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali**
* **Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne**
* **Lavorazione e produzione di prodotti ittici**
* **Produzione di bevande**
 |
| REFERENZIAZIONE EQF/NQF | Livello IV° |
| **REFERENZIAZIONE****Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT)** | **Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili10.85.04 - Produzione di pizza confezionata10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca**Lavorazione e produzione lattiero e caseario**10.51.10 - Trattamento igienico del latte10.51.20 - Produzione dei derivati del latte10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico**Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali**10.61.10 - Molitura del frumento10.61.20 - Molitura di altri cereali10.61.30 - Lavorazione del riso10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi10.39.00 - 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 produzionepropria10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosiprevalentemente non di produzione propria10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili10.81.00 - Produzione di zucchero10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)10.83.01 - Lavorazione del caffè10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento**Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne**10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attivitàdei mattatoi)10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attivitàdei mattatoi)10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia**Lavorazione e produzione di prodotti ittici**10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediantesurgelamento, salatura eccetera10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia**Produzione di bevande**11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate11.05.00 - Produzione di birra11.06.00 - Produzione di malto |
| **REFERENZIAZIONE****Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT)** | **Lavorazione e produzione lattiero e caseario**6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari6.5.1.3.2 – GelataiAltri indirizzi >>>>>>>Altri indirizzi >>>>>>> |
| **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI** |
| **CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI** | **SETTORE: Produzioni alimentari****PROCESSO: gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari** SEQUENZA DI PROCESSO: **Progettazione, programmazione e****controllo della qualità nelle produzioni alimentari**ADA 2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentariADA 2.136.402 - Progettazione alimentareADA 2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentareADA 2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivoADA 2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentariSEQUENZA DI PROCESSO: **Confezionamento ed etichettatura**ADA 2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura |
| **AREE DI ATTIVITA’(ADA) AFFERENTI** | **COMPETENZE COMUNI** |
|  | * 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
 |
| ADA 2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA 2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentareADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari | * Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale e sulla base degli standard previsti
* Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite
 |
| ADA 2.136.402 - Progettazione alimentare | * Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all’individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo
 |
| ADA 2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivoADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari | * Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio
* Monitorare e intervenire nelle attività ordinarie e straordinarie di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di produzione, dei macchinari e delle attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni, verificando il rispetto dei tempi stabiliti, la correttezza e l’efficacia degli interventi
* Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
 |
| ADA 2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentariADA 2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura | * Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità
 |
| **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L’INDIRIZZO****Lavorazione e produzione lattiero e caseario** |
| **CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI** | SETTORE: **Produzioni alimentari**PROCESSO: **Lavorazione e produzione lattiero casearia**SEQUENZA DI PROCESSO: **Produzione di prodotti lattiero caseari**ADA 2.149.448 - Produzione di latte alimentareADA 2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molliADA 2.149.454 - Produzione di gelati |
| **AREE DI ATTIVITA’(ADA) AFFERENTI** | **COMPETENZE CONNOTATIVE L’INDIRIZZO** |
| ADA 2.149.448 - Produzione di latte alimentareADA 2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molliADA TUTTEADA 2.149.454 - Produzione di gelati | * Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti lattiero-caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell’offerta aziendale
 |
| **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI** |
| **COMPETENZA**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 |
| **QNQ – Livello 3°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
* 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 del settore
* Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
* Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
* Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
* Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
 | * Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene di settore
* Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
* Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore
* Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
* Nozioni di primo soccorso
* Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore
 |
| **COMPETENZA**Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale e sulla base degli standard previsti  |
| **QNQ – Livello 4°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell’appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso
* Applicare procedure di controllo della qualità e dell’idoneità dei prodotti alimentari trasformati
* Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa
* Applicare procedure di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto
* Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura
* Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione
 | * Aspetti regolamentari e applicativi dell’HACCP
* Principali metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari
* Metodologie e tecniche di analisi sensoriale
* Muffe e aflatossine
* Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari
* Protocolli aziendali di campionamento, analisi e controllo delle materie e dei prodotti alimentari
* Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari
 |
| **COMPETENZA**Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nei protocolli tecnici, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite |
| **QNQ – Livello 4°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Applicare istruzioni e semplici tecniche e procedure di analisi fisico-chimica
* Applicare istruzioni e semplici tecniche e procedure di determinazione della carica batterica, di lieviti e muffe
* Applicare istruzioni e semplici metodi colturali per la ricerca dei microrganismi
* Applicare tecniche di documentazione e reporting

Applicare metodi di lavoro di gruppoEsprimere e comprendere punti di vista diversi | * Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche
* Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità
* Avvelenamento alimentare
* Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati
* Protocolli e strumenti di analisi microbiologica e fisico-chimica
* Parametri e principali metodiche delle prove di laboratorio
 |
| **COMPETENZA**Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all’individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo |
| **QNQ – Livello 4°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti
* Individuare anomalie e segnalare non conformità
* Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro
* Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del processo di produzione

Applicare metodi di lavoro di gruppoEsprimere e comprendere punti di vista diversi | * Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare le criticità
* Tecniche e strumenti per il controllo di qualità
* Sistema di qualità e principali modelli
* Processi e fasi della trasformazione alimentare
* Funzionamento degli impianti e delle attrezzature
* Modello produttivo e organizzativo dell’azienda
* Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela
 |
| **COMPETENZA**Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio |
| **QNQ – Livello 4°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Identificare necessità di approvvigionamento produttive
* Verificare il rapporto prezzo/qualità in relazione alle offerte di materie e semilavorati
* Verificare la corretta predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio
* Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione
* Aggiornare situazione scorte e giacenze

Applicare metodi di lavoro di gruppoEsprimere e comprendere punti di vista diversi | * Il “Sistema Latte Qualità”
* Elementi di igiene e sicurezza alimentare
* Magazzini e tecniche di stoccaggio
* Modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti
* Metodi, strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti
* Tecniche di approvvigionamento
 |
| **COMPETENZA**Monitorare e intervenire nelle attività ordinarie e straordinarie di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di produzione, dei macchinari e delle attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni, verificando il rispetto dei tempi stabiliti, la correttezza e l’efficacia degli interventi |
| **QNQ – Livello 4°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Verificare l’applicazione delle procedure e dei protocolli a salvaguardia dell'igiene dei prodotti
* Applicare tecniche e procedure di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature
* Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
* Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature
* Raccogliere dati ed evidenze delle azioni di igienizzazione e sanificazione necessarie ad interagire con gli Enti esterni preposti al controllo
 | * Aspetti regolamentari e applicativi dell’HACCP
* I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione
* Principali tecniche, protocolli procedurali e prodotti di igienizzazione e sanificazione nel settore delle trasformazioni alimentari
* I servizi esterni di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambientale
* Normativa specifica nazionale e internazionale ed Enti preposti al controllo in materia di igiene degli ambienti e dei prodotti
 |
| **COMPETENZA** Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso |
| **QNQ – Livello 3°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE**  |
| * Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)
* Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
* Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
* Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore
 | * Metodi e tecniche di approntamento/avvio
* Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore
* Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore
* Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
* Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati
* Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
* Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
 |
| **COMPETENZA**Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità |
| **QNQ – Livello 4°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Applicare tecniche di confezionamento
* Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali
* Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare
* Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti
* Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette
 | * Strumenti e procedure di etichettatura
* Strumenti e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari
* Procedure ed elementi di tracciabilità del prodotto alimentare
* Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari
* I marchi territoriali
* Elementi di comunicazione grafica
* Piattaforme tecnologiche integrate per la condivisione delle informazioni lungo la supply chain
 |
| **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L’INDIRIZZO****Lavorazione e produzione lattiero e caseario** |
| **COMPETENZA**Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione dei prodotti caseari, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell’offerta aziendale |
| **QNQ – Livello 4°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione del latte e la produzione di formaggi freschi, molli e stagionati, panna, burro e yogurth
* Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione lattiero-casearia
* Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard
* Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto
* Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità
* Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione

Gestire l’incertezza e lo stressPrendere decisioniApplicare tecniche di problem solving | * Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di formaggio, panna, burro e yogurth
* Tipologie e classificazione dei formaggi
* Tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzioni casearie tipiche del territorio
* Abbattimento della carica microbica e valore merceologico della materia prima e dei prodotti
* Standard di qualità e normativa specifica di settore
 |