|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 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  10.85.04 - Produzione di pizza confezionata  10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta  10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari  10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca  **Lavorazione e produzione lattiero e caseario**  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  **Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali**  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  10.31.00 - 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  10.81.00 - Produzione di zucchero  10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie  10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)  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  10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi  10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici  10.91.00 - 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 (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)  10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame  10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici  10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne  10.92.00 - 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 mediante  surgelamento, salatura eccetera  10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips  10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici  10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia  **Produzione di bevande**  11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici  11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.  11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta  11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate  11.05.00 - Produzione di birra  11.06.00 - 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 casearie  3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari  6.5.1.3.2 – Gelatai  Altri 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 alimentari  ADA 2.136.402 - Progettazione alimentare  ADA 2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare  ADA 2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo  ADA 2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari  SEQUENZA 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 alimentare  ADA.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 produttivo  ADA.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 alimentari  ADA 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 alimentare  ADA 2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli  ADA 2.149.454 - Produzione di gelati | | | |
| **AREE DI ATTIVITA’(ADA) AFFERENTI** | | **COMPETENZE CONNOTATIVE L’INDIRIZZO** | | | |
| ADA 2.149.448 - Produzione di latte alimentare  ADA 2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli  ADA TUTTE  ADA 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 gruppo  Esprimere 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 gruppo  Esprimere 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 gruppo  Esprimere 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 stress  Prendere decisioni  Applicare 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 |