

[A3.6] TECNICO DELLA PROGETTAZIONE ALIMENTARE

Settore economico professionale: Produzioni alimentari

Descrizione sintetica:

Il Tecnico della progettazione alimentare è in grado di tradurre in formulazioni alimentari i fabbisogni e le esigenze del mercato, realizzando combinazioni alimentari nuove o modificative e ingegnerizzazioni tecnologiche per lo sviluppo e l'industrializzazione del prodotto.

SISTEMI DI REFERENZIAMENTO	
Sistema di riferimento	Denominazione
EQF	[6]
Codice ISTAT CP 2011	[3.2.2.3.2] Tecnici dei prodotti alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[2.136.402] Progettazione alimentare

UNITÀ DI COMPETENZE – Ricerca ideativa prodotti alimentari
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato • Comprendere ed analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti • Identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate • Valutare convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione • Il ciclo di produzione e le tendenze dell'agroalimentare • Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali • Proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari • Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari • Tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare
OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le attività di analisi del mercato, di valutazione della competitività e dei possibili ambiti di consumo del prodotto

INDICATORI VALUTAZIONE

- Elaborazione di idee alimentari nuove o innovative
- Esame dei comportamenti di consumo e dei bisogni del consumatore
- Indagine del sistema di offerta dei principali competitor

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Realizzazione delle ricerche e delle analisi finalizzate ad individuare ambiti di sviluppo di nuovi prodotti o di modifica delle formulazioni di prodotti esistenti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

UNITÀ DI COMPETENZE – Sviluppo formulazioni alimentari

CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)

- Adeguare standard di qualità nutrizionali e salutari alle formulazioni alimentari, nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo
- Definire gli obiettivi di shelf life del prodotto
- Predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali
- Riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari
- Tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari

CONOSCENZE

- Applicativi informatici per l'analisi dei dati e lo sviluppo delle formulazioni
- Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari
- Inglese tecnico di settore
- Processi fisico-chimici di trasformazione alimentare (liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione)
- Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio
- Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le attività di definizione di nuove formulazioni alimentari

INDICATORI VALUTAZIONE

- Elaborazione di miscele alimentari
- Registrazione di reazioni e condizionamenti non adeguati
- Verifica degli standard di qualità e nutrizionali

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Elaborazione, sulla base delle richieste/esigenze rilevate, di nuove formulazioni di prodotti alimentari, tenendo conto delle caratteristiche e dei reciproci condizionamenti degli ingredienti e delle qualità nutrizionali e salutari desiderate

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

UNITÀ DI COMPETENZE – Composizione prodotto alimentare campione
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare idoneo imballaggio del prodotto • Individuare migliori tecnologie, processuali e procedurali nella produzione alimentare • Leggere i comportamenti condizionali e reattivi - chimici, biologici, organolettici, ecc. - nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate • Riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste • Rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di produzione pilota
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro • Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio • Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari
<p>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</p> <p>Le attività di produzione del prototipo alimentare e di valutazione della produzione pilota</p>
<p>INDICATORI VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assaggio e prove di gusto e rispondenza • Assistenza alla realizzazione del prototipo alimentare • Elaborazione dei risultati parziali e finali delle prove alimentari
<p>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</p> <p>Realizzare la produzione pilota, verificandone la rispondenza alle formulazioni previste e rilevando eventuali criticità tecnico-produttive</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE</p> <p>Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo</p>

UNITÀ DI COMPETENZE – Elaborazione e controllo delle specifiche produttive
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP • Elaborare la composizione alimentare finale • Elaborare le specifiche di produzione e registrare i dati di processo • Identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione • Riconoscere e prevenire i rischi igienico-sanitari, relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro • Valutare la fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, etc.) del nuovo prodotto • Verificare la qualità del prodotto e la sua conformità al progetto, durante e al termine del processo di lavorazione
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodiche di analisi costi-benefici

- Modalità e procedure di registrazione dei dati di produzione, tipologie di schede tecniche
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento
- Procedure di tutela qualità ed igiene dei cibi

OGGETTO DI OSSERVAZIONE

Le attività di controllo del ciclo di produzione

INDICATORI VALUTAZIONE

- Apporto di modifiche nella composizione e formulazione alimentare
- Elaborazione composizione alimentare finale
- Elaborazione delle specifiche tecniche di produzione
- Registrazione dei dati di produzione

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Elaborazione della scheda con le specifiche di produzione del prodotto e verifica del prodotto durante ed al termine del processo produttivo

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo