

**[A3.7] TECNICO NELLA QUALITÀ ALIMENTARE****Descrizione sintetica:**

Il Tecnico nella qualità alimentare è in grado di verificare, sviluppare e gestire la qualità del processo produttivo agroalimentare, coerentemente con il quadro normativo vigente.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Produzioni alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[02.01.05] Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Livello E.q.f.	5
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	3.1.5.3.0 - Tecnici della produzione manifatturiera

**UNITÀ DI COMPETENZA – Rappresentazione processo produttivo agroalimentare****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Analizzare il processo produttivo nei suoi aspetti merceologici, tecnici ed organizzativi, al fine di identificare gli aspetti-chiave per la gestione della qualità

**LIVELLO E.q.f.: 5****CONOSCENZE**

- Inglese tecnico di settore
- Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari
- Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare
- Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare
- Tecniche di analisi e rappresentazione di processo

**ABILITA'**

- Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agroalimentare, al fine di valutarne la qualità
- Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento)
- Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali
- Valutare la conformità del processo produttivo agroalimentare, in termini di igiene e sicurezza

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agroalimentare
- Ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agroalimentare
- Rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Configurazione qualità produzione agroalimentare****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Sviluppare gli standard di processo e le relative procedure ed istruzioni, di gestione e garanzia della qualità

**LIVELLO E.q.f.:** 5

**CONOSCENZE**

- Elementi di scienze e tecnologie alimentari
- Inglese tecnico di settore
- Norme e procedure di igienizzazione e sanificazione
- Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari
- Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare
- Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare
- Tecniche di analisi e rappresentazione di processo

**ABILITA'**

- Definire il piano dei controlli in relazione ai parametri, standard ed indicatori di qualità, rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti
- Identificare e trasferire le azioni da intraprendere e le procedure da adottare, nel caso di variazioni e criticità
- Riconoscere le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agroalimentari
- Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera, individuando scostamenti dalla norma o dagli standard
- Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Elaborazione di procedure specifiche per la gestione di variazioni e criticità
- Elaborazione di standard, istruzioni e procedure, per la qualità dei processi di trasformazione agroalimentare e per le attività di monitoraggio
- Realizzazione di azioni di miglioramento o di revisione

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione qualità produzione agroalimentare****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Organizzare e condurre il monitoraggio e controllo dei processi produttivi, producendo la relativa reportistica

**LIVELLO E.q.f.: 5****CONOSCENZE**

- Elementi di base di applicazioni software del sistema Windows e servizi e funzioni internet
- Elementi di scienze e tecnologie alimentari
- Inglese tecnico di settore
- Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari
- Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare
- Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare
- Strumenti per la gestione del reporting periodico
- Tecniche di analisi e rappresentazione di processo

**ABILITA'**

- Determinare le modalità e le procedure, per la raccolta dei dati e delle informazioni relative alla qualità
- 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
- Intraprendere le azioni per la gestione delle conformità
- Valutare l'efficienza e l'efficacia delle misure adottate, in relazione agli obiettivi posti, traducendo eventuali non conformità in indicazioni utili al costante miglioramento dei processi lavorativi interni e dei fornitori/clienti
- Valutare nominalmente la qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti agroalimentari e del processo produttivo, secondo criteri e parametri definiti

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Monitoraggio e controllo della produzione agroalimentare
- Organizzazione del presidio della qualità agroalimentare
- Redazione di report d'analisi e di sintesi
- Rilevazione dati rispetto alla qualità ed ai processi produttivi

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione della tracciabilità dei prodotti****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Definire le caratteristiche informative della tracciabilità e gestire il relativo processo, nel rispetto della normativa applicabile

**LIVELLO E.q.f.: 5****CONOSCENZE**

- Inglese tecnico di settore
- Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare
- Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari
- Protocolli di certificazione della qualità dei prodotti
- Tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture)
- Tracciabilità ed etichettatura prodotti agroalimentari

**ABILITA'**

- Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica, definendo sistemi di produzione adeguati
- Definire, in collaborazione con fornitori e clienti, un "patto di filiera", per assicurare la tracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Determinare modalità di etichettatura, chiare e conformi agli standard proposti
- Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità, in entrata ed in uscita, dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni ecc.)
- Gestire il processo di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari, nel rispetto delle norme applicabili

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Applicazione degli schemi di tracciabilità
- Elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste
- Organizzazione dello scambio elettronico dei dati
- Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale