

***Operatore della trasformazione
agroalimentare***

Standard formativo minimo regionale

Denominazione della figura professionale	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Referenziazione della figura Professioni NUP/ISTAT correlate Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori 6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari 7. Conduttori di impianti e operai semiqualeficati adetti a macchinari fissi e mobili 7.3.2 Operai adetti a macchinari fissi per l'industria alimentare 10. Industrie alimentari
Descrizione sintetica della figura	L'Operatore della trasformazione agroalimentare interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari
Processo di lavoro caratterizzante la figura: TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro Controllo qualità di processo Trasformazione, confezionamento e conservazione

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato - Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari - Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine - Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<p>Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo atto • Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni/attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche • Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Tecniche di pianificazione • Tecniche di comunicazione organizzativa

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	<p>Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchine per le diverse fasi di lavorazione/ sulla base delle indicazioni di appoggio • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione alimentare • Tipologie delle principali macchine e apparecchiature della trasformazione alimentare • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la trasformazione alimentare • Metodi e tecniche di approntamento/avvio
	<p>Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Utilizzare metodiche per individuare e riconoscere eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento • Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	<p>Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Elementi di ergonomia
<p>CONTROLLO QUALITÀ DI PROCESSO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo del processo 	<p>Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione alimentare • Adottare procedure operative di controllo di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare • Direttive e normative sulla qualità di settore

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>TRASFORMAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Approvvigionamento e stoccaggio materie prime, semilavorati, - trasformazione e realizzazione di prodotti alimentari, conservazione e stoccaggio 	<p>Eeguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati (*), applicando i profili normativi di igiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e semilavorati • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare • Caratteristiche e criteri di qualità alimentare • Normativa di igiene alimentare • Materie prime e prodotti alimentari primari da trasformare • Tecniche di controllo e di analisi

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	<p>Eeguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti (*), applicando i profili normativi di igiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione alimentare • Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento • Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione alimentare • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti • Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo di trasformazione alimentare • Conservanti • Normativa di igiene alimentare • Fasi di lavorazione e tecnologie • Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione alimentare • Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento • Tecniche di stoccaggio e conservazione • Tecniche di controllo e di analisi • Tecnologie di trasformazione • Tecnologie di conservazione • Tecnologie e metodi di stoccaggio • Tipologie di confezionamento

(*) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano poi coniugazione per tipologia di materie prime, semilavorati, prodotti alimentari, tipologie di lavorazione e trasformazione negli specifici profili regionali.