TECNICO ESPERTO PER IL CONTROLLO E LA TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare
Codice Profilo: 1306012

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore dell'industria alimentare. Si occupa degli obblighi normativi legati alla rintracciabilità (etichettatura carni bovine, rintracciabilità uova, olio di oliva, latte, tracciabilità ed etichettatura OGM etc.) e delle norme di certificazione volontaria legate alla rintraccibilità. Interviene nella progettazione ed organizzazione della rintracciabilità aziendale. Sviluppa strategie di marketing per valorizzare e promuovere prodotti agroalimentari.

Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

Codice ATECO

DA15 - INDUSTRIE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

Tipologia: IFTS

Livello europeo qualifica: IV.b

Riferimenti normativi

REG. CE 178/2002; REG. CE 1760/2000; REG. CE 1651/2001; REG. CE 1019/2002; REG. CE 1830/2003; DECRETO MINISTERIALE 27/06/2002; REG. CE 852/2004; REG. CE 853/2004; REG. CE 854/2004; D. LGS. 155/1997.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di individuare le caratteristiche del settore e dei mercati in cui opera un'impresa; essere in grado di descrivere i principali elementi che contribuiscono al funzionamento dell'impresa e i modelli organizzativi più comuni; saper mettere in relazione le scelte organizzative dell'impresa con le caratterische del suo mercato e del territorio d'insediamento; essere in grado di individuare i fattori che concorrono a produrre i risultati dell'impresa.	L'impresa, la sua organizzazione, il funzionamento e la gestione delle risorse umane. Principi di macro e microeconomia, circuito economico e finanziario di un'azienda.

2	Essere in grado di identificare un'idea di business e di sviluppare un piano di realizzazione del progetto di business (business plan). Saper sviluppare le linee essenziali di un piano di finanziamento; essere in grado di orientarsi tra le forme d'impresa; saper valutare la fattibilità e la convenzienza del progetto complessivo.	La realizzazione dell'idea di impresa, il capitale di avviamento. La struttura del Business Plan; la presentazione sintetica del piano; le caratteristiche delle principali forme giuridiche e aggregazioni di imprese; punti di forza e di debolezza del progetto, il Marketing strategico e i rischi imprenditoriali.
3	Conoscere l'informatica di base e saper utilizzare un computer e i principali programmi applicativi. Essere in grado di comunicare con strumenti informatici nel propio ambiente di lavoro e all'esterno e di ricercare informazioni funzionali alla sua attività lavorativa. Essere in grado di analizzare, elaborare e rappresentare informazioni.	Struttura, componenti e funzionamento di un computer. Rappresentazione delle informazioni. Unità periferiche. Linguaggi e programmazione. Software applicativi per l'informatica individuale e aziendale. Rete elettronica. Videoscrittura, fogli elettronici e internet.
4	Conoscere la normativa di diritto nazionale, comunitario, internazionale del settore di riferimento; saper distinguere le principali fonti normative e il loro ambito di applicazione e saper identificare i principali vincoli normativi che regolano la vita dell'impresa; essere in grado di orientarsi nel sistema giudiziario ed extragiudiziario per la gestione delle controversie.	Conoscere le norme di diritto nazionale, comunitario, internazionale del settore di riferimento.
5	Conoscere la normativa sulla sicurezza, igiene e prevenzione sui luoghi di lavoro, saper utilizzare il sistema della sicurezza nell'ambiente di lavoro, applicare i principi fondamentali di prevenzione e affrontare le principali situazioni di emergenza. Essere in grado di collaborare al mantenimento delle condizioni di sicurezza nel luogo di lavoro.	La normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. La prevenzione sul lavoro, sistemi di protezione. Il primo soccorso. I ruoli all'interno dell'azienda per la tutela dei lavoratori. I diritti ed i doveri dei lavoratori. La sicurezza nell'utilizzo di attrezzature. I dispositivi di protezione individuale(DPI). La prevenzione e le modalità di intervento in caso di incendi. La prevenzione e le modalità di gestione delle emergenze. I rischi specifici, i rischi psicosociali e di natura ergonomica e i comportamenti adeguati.
6	Essere in grado di interpretare dati utilizzando indicatori di sintesi e di variabilità, di studiare connessioni e correlazioni, di saper analizzare le caratteristiche e le proprietà di una variabile aleatoria.	Dati e prevenzione, indicatori di sintesi e variabilità, connessione e correlazione, proprietà della variabile aleatoria.
7	Essere in grado di identificare le diverse forme contrattuali previste per il rapporto di lavoro, saper orientarsi nel mercato del lavoro.	Le diverse forme contrattuali previste per il rapporto di lavoro; la riforma del mercato del lavoro, nozioni di diritto, pari opportunità e UE, pari opportunità e azioni positive. L'imprenditoria femminile.

8	Essere in grado di comprendere, parlare e scrivere in lingua inglese, in particolare saper utilizzare il linguaggio tecnico specialistico e il gergo convenzionale tipico del settore di riferimento; saper visionare materiale tecnico e leggere testi e documenti tecnici del settore di riferimento.	La lingua inglese, livello ALTE B2, in particolare la terminologia tecnica specialistica del settore di riferimento.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI)

	obiettivi competenze	**aree di sapere**
1	Conoscere gli elementi fondamentali dell'ecosistema.	Concetto, struttura e studio dell'ecosistema. L'energia nei sistemi ecologici. Biodivesità. Risorse energetiche. Sviluppo ed evoluzione degli ecosistemi.
2	Conoscere il funzionamento della vita vegetale. Essere in grado di riconoscere le specie vegetali più comuni.	Organizzazione e funzionamento della cellula vegetale: fotosintesi, respirazione, traspirazione, riproduzione. Esame delle funzioni delle varie parti. Osservazione e riconoscimento sul campo delle specie vegetali più comuni.
3	Conoscere i comparti agronomico e zootecnico.	Analisi di filiera. Inquadramento e caratteri generali delle principali colture di interesse agroalimentare. Le operazioni colturali e il loro significato agronomico. Le specie di interesse zootecnico e le produzioni associate. Industria di trasformazione dei prodotti di origine animale e vegetale. Logistica e trasporti nel sistema agroalimentare. Organizzazione della distribuzione e rilievo delle GDO. Il Packaging. Commercializzazionie dei prodotti agroalimentari.
4	Conoscere le certificazioni di sistema e di prodotto. Conoscere i disciplinari di produzione.	Certificazioni di sistema. Certificazioni di prodotto. Prodotti con caratteri di specificità e di nicchia. Disciplinari di prodotto.
5	Conoscere la legislazione igienico sanitaria in campo alimentare. Essere in grado di analizzare la qualità dei prodotti agroalimentari.	Leggi e regolamenti in materia di etichettatura alimentare. Regolamenti in materia di rintracciabilità dei prodotti agroalimentari. Istituzione Autorità Alimentare europea e sistemi di allerta rapida. Qualità dei prodotti di origine animale e vegetale: caratteristiche chimico fisiche ed istologiche. Metodi di più comune applicazione nelle ricerche di laboratorio riferibili al controllo dei prodotti dell'industria alimentare.
6	Essere in grado di applicare e monitorare l'autocontrollo nell'industria alimentare.	Rischi e pericoli nel settore agroalimetare: fisici, chimici, biologici e loro prevenzione. Metodi di autocontrollo e sistema HACCP nelle industrie agroalimentari. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio ed azioni correttive. Le buone pratiche di lavorazione e di pulizia. La sanificazione.

7	Conoscere gli aspetti tecnici dei comparti agronomico e zootecnico.	Analisi dei processi. Le produzioni biologiche. Le tecniche di allevamento. Tecniche colturali, raccolta e conservazione. L'ambiente agronomico: clima, terreno. Metodi di conservazione e trasformazione.
8	Essere in grado di analizzare, documentare e monitorare le filiere agroalimentari. Essere in grado di tracciare e rintracciare i prodotti agroalimentari.	Il concetto di tracciabilità e rintracciabilità. Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti di origine vegetale. Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti di origine animale. Tecniche e metodologie impiegate per la rintracciabilità dei prodotti alimentari. L'etichettatura dei prodotti agroalimentari.
9	Essere in grado di individuare le caratteristiche del mercato agroalimentare.	Economia dell'azienda agraria. La politica agraria. La globalizzazione dei mercati. Imprenditoria nel settore agroalimentare.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di relazionarsi e di comunicare con altri nel contesto di lavoro, in situazioni di interazione diretta o mediata da strumenti di diversa natura (cartacei, informatici, telematici); essere in grado di lavorare in gruppo, ovvero operare attivamente nel gruppo di lavoro per afffontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi; saper concertare e negoziare con altri soluzioni e risorse, in situazione interpersonale e di gruppo.	Le interazioni sociali in un contesto organizzativo. La comunicazione interpersonale e l'organizzazione delle risorse umane: aspetti strategici della comunicazione di gruppo e nei rapporti di relazione (verticistici, orizzontali, circolari, chiusi, aperti e di scambio). Concertazione e negoziazione, conflitti interpersonali e conflitti tra gruppi, dinamiche intergruppo e conflittualità, processi di negoziazione, metodi e tecniche per negoziare, argomentazione e persuasione, processi di accomodamento e risoluzione dei conflitti.
2	Saper affrontare e pianificare strategie di azione per fronteggiare e risolvere problemi di diversa natura tenendo conto anche delle logiche dei vari contesti del settore di riferiemtno. Essere in grado di migliorare le proprie strategie di apprendimento, di azione e le proprie prestazioni lavorative; saper gestire varianze organizzative ovvero impostare, decidere su progetti e piani di azione in condizioni non routinarie.	Il progetto di fronteggiamento, il processo di decisione e di delega, il progetto e il monitoraggio dei piani di azione. Tecniche di potenziamento dell'autoapprendimento.
3	Essere in grado di evidenziare le proprie motivazioni in relazione al personale progetto professionale di sviluppo; saper riconoscere e valutare situazioni e problemi di lavoro di diversa natura, tecnico-operativi, relazionali, organizzativi.	I processi cognitivi di comprensione di se e della situazione. Situazione e problemi di lavoro di natura tecnico-operativa, relazionale e organizzativa.

Durata minima (ore): 1200

Requisiti di ingresso

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		
b)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (diploma di scuola secondaria di primo ciclo)		Esperienza lavorativa biennale.

Sbocchi occupazionali

*Aziende che rientrano nella disciplina del D. Lgs. 155/97 e del Regolamento Ce 178/2002; aziende che perseguono una gestione della qualità; aziende agrituristiche; supermercati e ipermercati; aziende vitivinicole e aziende agricole; enti di certificazione di qualità; società e studi di consulenza ambientale.

Professionalità docente

*Esperti del settore e docenti.

Attrezzature e sussidi didattici

*Laboratorio di informatica e software dedicato; laboratorio certificato per analisi chimiche e biologiche.

Note