

***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"> <li>- Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato</li> <li>- Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari</li> <li>- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro</li> </ul>	<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"> <li>• Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione</li> <li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo atto</li> <li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni/attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li> <li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> <li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali terminologie tecniche</li> <li>• Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare</li> <li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li> <li>• Tecniche di pianificazione</li> <li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li> </ul>

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

**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"> <li>• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li> <li>• Elementi di ergonomia</li> </ul>
<p><b>CONTROLLO QUALITÀ DI PROCESSO</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllo del processo</li> </ul>	<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"> <li>• Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione alimentare</li> <li>• Adottare procedure operative di controllo di lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare</li> <li>• Direttive e normative sulla qualità di settore</li> </ul>

**OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

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

**OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNO-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"> <li>• Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione alimentare</li> <li>• Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento</li> <li>• Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione alimentare</li> <li>• Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti</li> <li>• Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li> <li>• Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo di trasformazione alimentare</li> <li>• Conservanti</li> <li>• Normativa di igiene alimentare</li> <li>• Fasi di lavorazione e tecnologie</li> <li>• Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione alimentare</li> <li>• Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento</li> <li>• Tecniche di stoccaggio e conservazione</li> <li>• Tecniche di controllo e di analisi</li> <li>• Tecnologie di trasformazione</li> <li>• Tecnologie di conservazione</li> <li>• Tecnologie e metodi di stoccaggio</li> <li>• Tipologie di confezionamento</li> </ul>

(\*) 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.