



## Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

### Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	TECNICO DEI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	SETTORE 02. Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo – Livello B
Livello EQF	4
Descrizione	Il Tecnico dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità in ambito agro-alimentare è in grado di ricostruire, seguire e verificare, anche a ritroso, il percorso di un prodotto agro-alimentare (ingrediente, materia prima, alimento, mangime, ecc.), attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione, distribuzione e vendita

#### Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	È solitamente impiegato con un rapporto di lavoro dipendente, a tempo determinato o indeterminato. Può anche operare con un rapporto di collaborazione, specie nelle fasi iniziali del percorso lavorativo. Può infine intraprendere un'attività di lavoro autonomo, se intende lavorare per clienti diversi e con un maggiore livello di indipendenza
Collocazione contrattuale	Se dipendente si applica il CCNL del settore di riferimento
Collocazione organizzativa	In caso di rapporto di lavoro dipendente, può trovare collocazione all'interno delle aree di produzione, logistica, laboratorio analisi o supporto al responsabile, in caso di lavoro autonomo può essere un consulente esterno.
Opportunità sul mercato del lavoro	Questa figura è sempre più richiesta nel settore agroalimentare, a causa dell'importanza crescente della sicurezza alimentare e della trasparenza nei confronti dei consumatori.
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria di secondo grado o tre anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.
Fonti documentarie	

#### Indici di conversione

##### Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari 3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare 7.2.8.1.0 Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali
ATECO 2007	10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) 10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi

10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)

10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria

10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria

10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati

10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili

10.51.10 Trattamento igienico del latte

10.51.20 Produzione dei derivati del latte

10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

10.61.10 Molitura del frumento

10.61.20 Molitura di altri cereali

10.61.30 Lavorazione del riso

10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie

10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)

10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi

10.71.20 Produzione di pasticceria fresca

10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati

10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

10.81.00 Produzione di zucchero

10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie

10.83.01 Lavorazione del caffè

10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi

10.84.00 Produzione di condimenti e spezie

10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame

10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips

10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi

10.85.04 Produzione di pizza confezionata

10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta

10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari

10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici

10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne

10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari nca

10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento

10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia

11.01.00 Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici

11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.

11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali

11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta

11.04.00 Produzione di altre bevande fermentate non distillate

11.05.00 Produzione di birra

11.06.00 Produzione di malto

11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia

12.00.00 Industria del tabacco

71.20.21 Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi

82.92.10 Imballaggio e confezionamento di generi alimentari

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

### Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Descrizione della performance	Configurare il sistema di tracciabilità/rintracciabilità definito in tutte le sue componenti
UC	Configurazione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definire i parametri da tracciare relativamente a prodotti, materie prime, condizioni ambientali di immagazzinamento, filiera produttiva, flussi materiali, ecc. individuando anche dati e informazioni caratterizzanti la catena di custodia</li> <li>Identificare i prodotti (materie prime, ingredienti, semilavorati, ecc.), i soggetti coinvolti nelle fasi di lavorazione, le attrezzature e i processi del ciclo produttivo da sottoporre al controllo</li> <li>Definire azioni, misure e procedure che consentono di descrivere e identificare un prodotto e le fasi che ha attraversato (lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, ecc.)</li> <li>Definire il sistema di tracciabilità/rintracciabilità esterna e interna in tutte le sue componenti (ambito di applicazione, elementi tracciati di riferimento, standard, soggetti coinvolti, sistemi di supporto, indicatori di performance, ecc.)</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare e dei mangimi</li> <li>Principi di sostenibilità ambientale e circolarità delle risorse</li> <li>Principali fasi di configurazione di un sistema di tracciabilità/rintracciabilità</li> <li>Caratteristiche e componenti dei principali sistemi di tracciabilità/rintracciabilità</li> <li>Requisiti e caratteristiche delle filiere Identity Preserved</li> <li>Standard richiesti dalla catena di custodia</li> <li>Principali riferimenti legislativi e normativi sulla tracciabilità/rintracciabilità nell'ambito agro-alimentare e mangimistico</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
Denominazione AdA	ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Descrizione della performance	Sviluppare la documentazione e manuale di tracciabilità/rintracciabilità elaborati
UC	Sviluppo del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le disposizioni degli organi di controllo per predisporre il manuale e le procedure di tracciabilità/rintracciabilità</li> <li>Identificare il livello di rischio e i punti critici da tracciare e tenere sotto controllo</li> <li>Valutare le informazioni obbligatorie e facoltative da registrare relative all'intero processo produttivo e al prodotto, in ottemperanza alla normativa vigente e in coerenza con gli standard aziendali</li> <li>Individuare unità logistiche univoche e lotti produttivi che hanno subito lo stesso processo di trasformazione</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare e dei mangimi</li> <li>Tecniche di analisi e rappresentazione di processo (mock recall)</li> <li>Principali caratteristiche del bilancio di massa</li> <li>Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa e quantitativa</li> <li>Principali certificazioni (obbligatorie e volontarie) in ambito agro-alimentare e mangimistico</li> <li>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP, igiene e sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie di analisi del rischio e piano di controllo</li> <li>• Metodologie di stesura del Manuale di tracciabilità</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
Descrizione della performance	Gestire il sistema di tracciabilità/rintracciabilità
UC	Gestione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire i requisiti e le funzionalità del sistema informativo di supporto alla rilevazione e registrazione delle informazioni al fine di identificare in sicurezza e in modo univoco i prodotti e le aziende</li> <li>• Individuare lo standard di codifica e le soluzioni tecnologiche più adeguate per la comunicazione, conservazione e il recupero delle informazioni e dei dati</li> <li>• Adottare strategie organizzative e comunicative per il coinvolgimento di tutte le parti interessate (clienti, fornitori, organismi di controllo ufficiali, consumatori, ecc.) al fine di garantire l'inter-operabilità del sistema</li> <li>• Valutare quantità e tipologia di informazioni relative al prodotto (metodo di produzione, origine geografica, categoria, composizione, ecc.), per la composizione delle etichette, in coerenza con gli standard aziendali e la normativa vigente</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali riferimenti legislativi in materia di etichettatura e di MOCA</li> <li>• Tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture)</li> <li>• Principali organi di controllo: compiti e adempimenti</li> <li>• Lingua inglese di settore</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
Descrizione della performance	Monitorare il sistema di verifica e controllo definito in tutte le sue componenti
UC	Monitoraggio e verifica del sistema di tracciabilità/rintracciabilità
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire il piano di controllo/monitoraggio del sistema di tracciabilità/rintracciabilità e le fasi di campionamento e analisi dei lotti</li> <li>• Determinare procedure standard di monitoraggio periodico del sistema al fine di prevenire e gestire in sicurezza eventuali emergenze e allerte alimentari e/o possibili azioni di ritiro e richiamo dei prodotti</li> <li>• Rilevare i fattori di rischio e le criticità sia interne al processo di produzione che esterne attraverso test di tracciabilità/rintracciabilità e "mock recall"</li> <li>• Definire le modalità di audit presso clienti e fornitori producendo la documentazione e i dati necessari richiesti dagli organi di controllo</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa e quantitativa</li> <li>• Metodologie di analisi del rischio e piano di controllo</li> <li>• Principali organi di controllo: compiti e adempimenti</li> <li>• Principali caratteristiche del bilancio di massa</li> <li>• Principali certificazioni (obbligatorie e volontarie) in ambito agro-alimentare e mangimistico</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP, igiene e sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>