Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore per la conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari (02.001)
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-livello A
Descrizione	Conduce gli impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari in genere, curandone l'avviamento, la manutenzione e il controllo di qualità della produzione eseguita

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Ha un rapporto di lavoro a seconda delle esigenze produttive: dove la produzione è stabile e costante, il rapporto di lavoro è a tempo indeterminato, quando la produzione è ciclica o stagionale il rapporto diventa a tempo determinato o part-time
Collocazione contrattuale	Normalmente è un operaio di sesto/settimo livello del contratto dell'industria alimentare
Collocazione organizzativa	La figura opera in una qualsiasi azienda alimentare industriale o artigianale, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea, può svolgere lavoro a turni sia diurni che notturni
Opportunità sul mercato del lavoro	Questa figura, svolgendo funzioni lavorative alquanto semplici, risulta collocabile in diversi settori, sia industriali che artigianali anche al di fuori del settore alimentare. Una significativa esperienza, in questo ambito, può far si che la figura sia ricercata da aziende concorrenziali o similari
Percorsi formativi	Generalmente non necessita di particolari corsi di formazione in quanto le semplici operazioni a lui richieste sono facilmente assimilate dopo una breve esperienza pratica sul lavoro

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO 1988	827 - FOOD AND RELATED PRODUCTS MACHINE OPERATORS - 8274 - Baked-goods, cereal and chocolate-products machine operators 827 - FOOD AND RELATED PRODUCTS MACHINE OPERATORS - 8272 - Dairy-products machine operators 827 - FOOD AND RELATED PRODUCTS MACHINE OPERATORS - 8273 - Grain- and spice-milling-machine operators

	829 - OTHER MACHINE OPERATORS AND ASSEMBLERS - 8290 - Other machine operators and assemblers
ISTAT Professioni (CP 2011)	7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali 7.3.2.4.3 - Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi
ATECO 2007	10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera 10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate 10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.51.10 - Trattamento igienico del latte 10.61.30 - Lavorazione del riso 10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie 10.83.01 - Lavorazione del caffe' 10.83.02 - Lavorazione del te' e di altri preparati per infusi

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	Operatore della trasformazione agroalimentare
Fonti documentarie	Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Toscana

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	Conduzione delle macchine di confezionamento
Descrizione della performance	Avviare e condurre gli impianti di lavorazione eseguendo le attività di piccola manutenzione e di pulizia
UC	879
Capacità-abilità	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti Controllare i presidi di sicurezza degli impianti e saperli resettare al bisogno Sostituire i materiali di consumo per evitare fermi agli impianti Sostituire le attrezzature degli impianti nei casi di cambio produzione
Conoscenze	Caratteristiche del prodotto in lavorazione per avere un riferimento da seguire nei controlli Elementi di meccanica ed elettricità di base per valutare possibili anomalie che richiedano un intervento dei tecnici

	Fasi di lavorazione che precedono e che seguono quelle del proprio ambito, per effettuare gli interventi necessari sugli impianti in caso di necessità Forme e tecniche di confezionamento Macchinari, apparecchiature e materiali per la trasformazione alimentare Normative relative a sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia ambientale di settore Sistemi di arresto dei macchinari per garantire la sicurezza degli impianti Tecniche di stoccaggio e conservazione

Denominazione AdA	Controllo delle codifiche per la tracciabilità
Descrizione della performance	Gestire le informazioni derivanti dagli ordini di produzione per una corretta marcatura dei prodotti finiti
UC	880
Capacità-abilità	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro Impostare le macchine predisposte alla codifica Intervenire sulla macchina per il cambio dei materiali di consumo Ripristinare le funzioni impostate in caso di fermo impianti
Conoscenze	Funzionamento dei macchinari di codifica per effettuare piccoli interventi di automanutenzione Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare Sistemi di codifica dei prodotti in lavorazione per impostare o modificare correttamente le informazioni riportate Terminologia relativa ai bar-code, lotti di produzione, lotti di scadenza per i controlli a campione dei prodotti lavorati

Denominazione AdA	Svolgere i controlli in processo
Descrizione della performance	Eseguire tutte le procedure nel rispetto dei piani di controllo registrando i dati riscontrati e intervenendo laddove è necessaria una regolazione
UC	881
Capacità-abilità	Pianificare i controlli per ottenere una corretta verifica delle varie fasi di lavorazione Riportare correttamente i tempi di lavorazione ed i controlli effettuati sulle tabelle previste dalle procedure

	Verificare periodicamente la buona funzionalità degli strumenti di misura
Conoscenze	Caratteristiche e criteri di qualità alimentare Normative relative a sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia ambientale di settore Procedure previste per verificare che le fasi della lavorazione siano corrette Sistemi di allarme per interventi più rapidi e mirati alla risoluzione del problema Valori di riferimento dei prodotti in lavorazione per evidenziare nelle registrazioni i dati anomali