



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 (242)
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	Produzioni alimentari (14)
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 sì 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 caffè' 10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi

Repertori di descrizione

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

	<p>necessità</p> <p>Forme e tecniche di confezionamento</p> <p>Macchinari, apparecchiature e materiali per la trasformazione alimentare</p> <p>Normative relative a sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia ambientale di settore</p> <p>Sistemi di arresto dei macchinari per garantire la sicurezza degli impianti</p> <p>Tecniche di stoccaggio e conservazione</p>
--	--

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	<p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p> <p>Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro</p> <p>Impostare le macchine predisposte alla codifica</p> <p>Intervenire sulla macchina per il cambio dei materiali di consumo</p> <p>Ripristinare le funzioni impostate in caso di fermo impianti</p>
Conoscenze	<p>Funzionamento dei macchinari di codifica per effettuare piccoli interventi di automanutenzione</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento</p> <p>Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare</p> <p>Sistemi di codifica dei prodotti in lavorazione per impostare o modificare correttamente le informazioni riportate</p> <p>Terminologia relativa ai bar-code, lotti di produzione, lotti di scadenza per i controlli a campione dei prodotti lavorati</p>

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	<p>Pianificare i controlli per ottenere una corretta verifica delle varie fasi di lavorazione</p> <p>Riportare correttamente i tempi di lavorazione ed i controlli effettuati sulle tabelle previste dalle procedure</p> <p>Verificare periodicamente la buona funzionalità degli strumenti di misura</p>

Conoscenze	<p>Caratteristiche e criteri di qualità alimentare</p> <p>Normative relative a sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia ambientale di settore</p> <p>Procedure previste per verificare che le fasi della lavorazione siano corrette</p> <p>Sistemi di allarme per interventi più rapidi e mirati alla risoluzione del problema</p> <p>Valori di riferimento dei prodotti in lavorazione per evidenziare nelle registrazioni i dati anomali</p>
------------	---



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Tecnico del controllo della qualità alimentare (238)
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	Produzioni alimentari (14)
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-livello B
Descrizione	Si occupa del monitoraggio dei mercati dei vari prodotti fornendo indicazioni sui raccolti e le tendenze dei prezzi. Svolge inoltre l'attività di campionamento dei prodotti

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	La figura normalmente ha un rapporto di dipendenza con contratto a tempo indeterminato o di consulenza
Collocazione contrattuale	Da dipendente è collocabile come impiegato di concetto o come quadro, può aspirare a ricoprire la carica di Responsabile della Qualità o degli Acquisti
Collocazione organizzativa	Di norma dipende dal Responsabile della Qualità o in mancanza di questa funzione dal Responsabile agli Acquisti. La figura è collocata all'interno della funzione produzione, interagisce e si relaziona con le aree di stoccaggio materie prime, con il laboratorio, con la manutenzione specialistica e la logistica
Opportunità sul mercato del lavoro	La figura, per le sue peculiarità, sarà sempre di più al centro dell'interesse di molte aziende del settore agroalimentare, e potrà avere spazi oltre che nel campo dei servizi (ristorazione collettiva), anche nella pubblica amministrazione (Asl, Ministero Industria, Sanità, Dogane, ecc.). Potrà trovare collocazione all'interno di laboratori di analisi sia pubblici che privati, di aziende agricole altamente specializzate per la ricerca di prodotti biologici o prodotti con OGM, e di aziende agricole con colture intensive. Una significativa esperienza insieme ad una buona capacità di relazione, di comunicazione e grado di mobilità consentirà di ricoprire incarichi di responsabilità, fino ad assumere ruoli di tipo direttivo. Può aspirare alla gestione autonoma di una società che sia di supporto a piccole e medie aziende agricole
Percorsi formativi	Laurea in Agraria - Titolo di istruzione secondaria superiore in Perito Agrario - Perito Chimico, titoli che hanno necessità di 3-5 anni di esperienza specifica del settore

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO 1988	311 - PHYSICAL AND ENGINEERING SCIENCE TECHNICIANS - 3119 - Physical and engineering science technicians not elsewhere classified
ISTAT Professioni (CP 2011)	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 3.1.5.3.0 - Tecnici della produzione manifatturiera
ATECO 2007	71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP	
Fonti documentarie	Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Toscana

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	Codificazione delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti
Descrizione della performance	Impostare un metodo di classificazione per individuare le origini e le peculiarità dei prodotti agroalimentari
UC	746
Capacità-abilità	Impostare un sistema per la valutazione dei prodotti Individuare la provenienza dei prodotti dall'aspetto e dall'assaggio Leggere i certificati di analisi chimiche per individuare eventuali anomalie
Conoscenze	Metodi e tecniche di classificazione per individuare le partite più idonee alle lavorazioni Norme di legge che regolamentano i parametri qualitativi dei prodotti per la loro produzione e commercializzazione Tolleranze nelle lavorazioni per ottimizzare le rese di lavorazione

Denominazione AdA	Controllo qualità degli approvvigionamenti di M.P. (Materie Prime)
Descrizione della performance	Concordare le caratteristiche delle materie prime da acquistare, con il responsabile degli acquisti e della produzione, e verificare la loro rispondenza agli standard di qualità aziendale
UC	22
Capacità-abilità	Effettuare campionature, misure e pesi Organizzare la movimentazione dei prodotti insieme al responsabile della logistica Rapportarsi con i tecnici di laboratorio, a cui consegnare campioni da analizzare e dai quali ricevere i risultati delle analisi Riconoscere le caratteristiche dei prodotti attraverso l'esame tattile e visivo

Conoscenze	<p>Metodi di valutazione (Impurezze-marcescenze-umidità ecc.) per non contaminare partite di merce idonea con merce difettosa o non lavorabile</p> <p>Mezzi più idonei al trasporto delle varie M.P. per ridurre i tempi e i costi per la movimentazione</p> <p>Principali sistemi di stoccaggio dei prodotti agroalimentari per ottimizzare i tempi e la conservabilità delle M.P. da lavorare</p> <p>Processi di produzione per intervenire su eventuali anomalie riscontrate sui prodotti</p>
------------	--

Denominazione AdA	Pianificazione dei sistemi per il CQ (Controllo Qualità)
Descrizione della performance	Programmare le attività di controllo tenendo conto della produttività, apportando migliorie e verificando la costanza agli standard concordati con il Responsabile della Qualità
UC	52
Capacità-abilità	<p>Adeguare i sistemi del controllo qualità alle politiche ed agli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e produrre</p> <p>Progettare azioni di miglioramento per le metodiche di controllo</p> <p>Programmare un piano per effettuare il controllo qualità sui prodotti stagionali</p>
Conoscenze	<p>Costi delle materie prime per partecipare alla definizione delle politiche e degli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e da produrre</p> <p>Mercati di settore per formulare il piano degli interventi da effettuare per il CQ dei prodotti stagionali</p> <p>Processi di lavorazione per progettare azioni di miglioramento alle metodiche di controllo</p>



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Tecnico della conduzione di impianti di trasformazione di prodotti vegetali (239)
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Tecnico per la trasformazione dei prodotti agroindustriali
Settori di riferimento	Produzioni alimentari (14)
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-livello B
Descrizione	Svolge attività di conduzione di impianti dedicati a varie fasi di trasformazione di prodotti vegetali

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Normalmente trattasi di dipendenti con contratto a tempo indeterminato
Collocazione contrattuale	L'inquadramento più abituale è tra l'impiegato e il quadro. Nel caso in cui svolga funzioni direttive può aspirare alla carica di Responsabile di Produzione
Collocazione organizzativa	L'area di lavoro in cui opera lo pone alla diretta dipendenza del Responsabile di Produzione. Svolge attività esecutive, richiedenti una adeguata professionalità per la messa in atto di metodi e procedure prestabilite. Svolge anche attività di manutenzione con una propria autonomia operativa nell'ambito di procedure definite
Opportunità sul mercato del lavoro	La specializzazione in possesso lo colloca tra le figure più ricercate nelle aziende di trasformazione di prodotti agroindustriali e in tutte le attività che utilizzano impianti a ciclo continuo. Può comunque trovare collocazione in settori diversi, in particolare in aziende del settore mangimistico e frantoi oleari. Nelle pubbliche amministrazioni trova collocazione per la conduzione di impianti di depurazione e smaltimento rifiuti
Percorsi formativi	L'esperienza maturata sul campo di 3 - 5 anni di attività nel settore, oltre ad un titolo di studio specifico come ingegnere meccanico - perito meccanico - perito industriale, sono la base della formazione ideale per questa figura

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO 1988	311 - PHYSICAL AND ENGINEERING SCIENCE TECHNICIANS - 3119 - Physical and engineering science technicians not elsewhere classified
ISTAT Professioni (CP 2011)	3.1.4.1.2 - Tecnici della conduzione e del controllo di impianti chimici 3.1.4.1.1 - Tecnici della conduzione e del controllo di impianti di

	produzione dei metalli 3.1.4.1.3 - Tecnici della conduzione e del controllo di impianti di produzione della carta 3.1.8.3.2 - Tecnici della raccolta e trattamento dei rifiuti e della bonifica ambientale
ATECO 2007	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) 10.41.10 - 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 10.61.10 - 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 10.81.00 - Produzione di zucchero 10.83.01 - Lavorazione del caffè' 10.83.02 - Lavorazione del tè' e di altri preparati per infusi

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP	
Fonti documentarie	Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Toscana

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	Manutenzione degli impianti di produzione
Descrizione della performance	Gestire e programmare la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, tenendo conto delle esigenze e dei tempi delle lavorazioni
UC	871
Capacità-abilità	Coordinare le squadre addette alla manutenzione Mettere gli impianti in sicurezza una volta finita la manutenzione Ordinare le attrezzature, i pezzi di ricambio e i materiali di consumo necessari Seguire la manutenzione degli impianti secondo i programmi concordati con il responsabile di stabilimento
Conoscenze	Fornitori di ricambi e attrezzature necessari Meccanica ed elettronica di base degli impianti per le attività operative di conduzione degli stessi Nomi e terminologie dei vari attrezzi ed utensili utilizzati per la manutenzione Norme di sicurezza previste dal piano HACCP e dalla vigente

normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Denominazione AdA	Pianificazione della movimentazione dei prodotti
Descrizione della performance	Programmare l'arrivo delle materie prime al fine di ottimizzare la gestione degli spazi destinati allo stoccaggio
UC	328
Capacità-abilità	<p>Concordare unitamente alla logistica e/o al commerciale gli spazi per lo stoccaggio dei prodotti lavorati</p> <p>Controllare e regolare gli impianti di alimentazione quali tramogge, elevatori, nastri, per una corretta alimentazione dell'impianto principale</p> <p>Monitorare le fasi delle operazioni, garantendo la funzionalità degli impianti</p> <p>Regolare l'afflusso delle Materie Prime, seguendo i programmi stabiliti con il Responsabile di Produzione</p>
Conoscenze	<p>Caratteristiche delle Materie Prime per la selezione/scelta degli automezzi più adeguati alle movimentazioni</p> <p>Quantità e tempi di alimentazione degli impianti per evitare interruzioni alle lavorazioni in corso</p> <p>Sistemi di prevenzione per evitare eventuali intossicazioni causate dal contatto dei prodotti in lavorazione</p> <p>Sistemi di stoccaggio in silos o a terra, per la migliore conservazione delle derrate</p>

Denominazione AdA	Smaltimento degli scarti di lavorazione
Descrizione della performance	Coordinare le fasi di distruzione o di trasformazione dei residui di lavorazione garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali
UC	1074
Capacità-abilità	<p>Effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di massima sicurezza personale e ambientale</p> <p>Interagire con gli enti e le autorità nelle fasi di distruzione o di trasformazione degli scarti di lavorazione, seguendo le procedure prestabilite</p> <p>Lavorare in squadra e coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza</p> <p>Risolvere problemi e imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti</p> <p>Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la conduzione degli impianti di manipolazione degli scarti</p>
Conoscenze	<p>Fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali</p> <p>Norme di igiene e sicurezza sul lavoro per la prevenzione di malattie legate alla manipolazione di scorie di lavorazioni</p>

Procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti agricoli e industriali

Tecniche di monitoraggio ambientale, per individuare agenti inquinanti