



**REPERTORIO  
DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA**

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>Agricoltura, silvicoltura e pesca</u></b>	
<b>Processo</b>	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
<b>Sequenza di processo</b>	Coltivazione di piante erbacee, orticolte e legnose in pieno campo e in serra
<b>Area di Attività</b>	ADA.1.236.793 Analisi di laboratorio di prodotti agricoli e certificazione di qualità
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 2.3.1.3.0 Agronomi ed assimilati 3.2.2.1.1 Tecnici agronomi</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 3.2.2.1.1 Tecnici agronomi</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti 01.21.00 Coltivazione di uva 01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale 01.23.00 Coltivazione di agrumi 01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo 01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio 01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi 01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande 01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche 01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) 01.30.00 Riproduzione delle piante 01.50.00 Coltivazioni agricole associate all'allevamento di animali: attività mista 01.61.00 Attività di supporto alla produzione vegetale 01.63.00 Attività che seguono la raccolta 01.64.01 Pulitura e cernita di semi e granaglie 01.64.09 Altre lavorazioni delle sementi per la semina 01.11.40 Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi 01.12.00 Coltivazione di riso 01.13.10 Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate) 01.13.20 Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate) 01.11.10 Coltivazione di cereali (escluso il riso) 01.13.30 Coltivazione di barbabietola da zucchero 01.13.40 Coltivazione di patate 01.14.00 Coltivazione di canna da zucchero 01.15.00 Coltivazione di tabacco 01.16.00 Coltivazione di piante per la preparazione di fibre tessili 74.90.11 Consulenza agraria fornita</p>

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

	da agronomi 74.90.12 Consulenza agraria fornita da agrotecnici e periti agrari
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	Il tecnico delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli opera come tecnico di laboratorio che riceve i prodotti e i mezzi di produzione (materie prime, fertilizzanti, terreni acque) agricoli, effettua le analisi proprie del prodotto sia per la conservazione che per la trasformazione e successivamente esegue prove di laboratorio nelle varie fasi di trasformazione del prodotto stesso.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Realizzazione delle analisi di laboratorio	
<b>Risultato atteso</b> Analisi di laboratorio su campioni di prodotti agricoli e mezzi di produzione correttamente effettuate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• assicurare il funzionamento della strumentazione in laboratorio</li> <li>• eseguire procedure di controllo per la certificazione dei prodotti agricoli</li> <li>• effettuare campionamenti attendibili dei prodotti e dei mezzi di produzione da sottoporre a analisi</li> <li>• gestire l'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite</li> <li>• scegliere il protocollo di analisi corretto in relazione al tipo di prodotto ed alle finalità dell'analisi richiesta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chimica analitica per la messa a punto delle varie procedure di analisi per prodotti agricoli e/o alimentari</li> <li>• elementi di biologia, chimica e biochimica per conoscere e comprendere la struttura dei diversi prodotti</li> <li>• norme di sicurezza stabilite per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezature, delle strumentazioni nel laboratorio, e delle manipolazioni dei prodotti chimici</li> <li>• principali procedure di analisi dei prodotti agricoli per poter giungere ad una lettura dei campioni analizzati</li> </ul>

**Indicazioni per la valutazione delle competenze**

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Realizzazione delle analisi di laboratorio Analisi di laboratorio su campioni di prodotti agricoli e mezzi di produzione correttamente effettuate	Le operazioni di campionamento e di tutte le attività di analisi.	Corretto monitoraggio del funzionamento della strumentazione in laboratorio; corretta gestione dell'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
<b>Risultato atteso</b>	
Attività di valutazione dei risultati ottenuti e redazione di report validamente realizzate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• valutare i risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità</li> <li>• redigere un report organico</li> <li>• gestire la documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile</li> <li>• intervenire sui dati non conformi, ripetendo le analisi o valutando se modificare i protocolli analitici per adattarli alle situazioni contingenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• principali strumenti di laboratorio per analisi (spettrofotometro, assorbimento atomico, HPLC, gascromatografo)</li> <li>• tecniche di campionamento da una massa di prodotto allo scopo di definire un campione significativo</li> <li>• procedure di analisi dei prodotti agricoli</li> <li>• tecniche di reportistica</li> </ul>

**Indicazioni per la valutazione delle competenze**

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Validazione e gestione della documentazione analitica. Attività di valutazione dei risultati ottenuti e redazione di report correttamente realizzate	Le operazioni di validazione e gestione della documentazione analitica.	Corretta valutazione dei risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità; corretta gestione della documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Verifica degli strumenti e dei metodi utilizzati	
<b>Risultato atteso</b>	Operazioni di verifica delle strumentazioni regolarmente attuate
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare e verificare le metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi</li> <li>• verificare le strumentazioni e le procedure impiegate per le analisi al fine mantenere l'attività del laboratorio ad elevati livelli qualitativi</li> <li>• collaborare alla messa a punto e validazione di nuove strumentazioni e macchine di laboratorio</li> <li>• mantenere gli strumenti normalmente utilizzati in piena efficienza attraverso calibrazioni, tarature, controlli della loro funzionalità</li> <li>• testare nuovi protocolli metodologici per poi applicarli nelle analisi di routine</li> <li>• valutare i risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ambiti entro cui, di norma, si collocano i valori analitici dei prodotti di origine agricola per identificare possibili deviazioni o non conformità</li> <li>• biologia e chimica analitica per una efficace comprensione dei dati ottenuti dalle analisi per prodotti agricoli e/o alimentari</li> <li>• corretta procedura per redigere una relazione di accompagnamento ad un set di analisi</li> <li>• principali norme della legislazione italiana vigente in materia di igiene e di procedure per l'analisi di prodotti di origine agricola e normative che disciplinano la commercializzazione dei mezzi tecnici e dei prodotti agricoli (es. titoli minimi dei concimi, tenori di inquinanti, concentrazioni microbiche massime)</li> <li>• procedure di qualità definite da organismi di controllo esterno o interno al laboratorio, per le attività di convalida delle analisi</li> </ul>

**Indicazioni per la valutazione delle competenze**

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
<p>Verifica degli strumenti e dei metodi utilizzati.</p> <p>Operazioni di verifica delle strumentazioni regolarmente attuate</p>	<p>Le operazioni di verifica degli strumenti e dei metodi utilizzati.</p>	<p>Corretta applicazione e verifica delle metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi; corretta valutazione dei risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti.</p>