



REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u>	
Processo	Trasformazione e produzione alimentare
Sequenza di processo	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
Area di Attività	ADA 1.2: Progettazione alimentare e gestione dei protocolli di certificazione
Qualificazione regionale	Tecnico esperto per la progettazione alimentare
Referenziazioni	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 3.1.1.2.0-Tecnici chimici; 3.1.5.2.0-Tecnici del controllo della qualità industriale; 3.2.2.3.3-Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 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</p>

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	<p>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 n.c.a.; 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</p>
Livello EQF	5
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	<p>Il progettista alimentare realizza sulla base delle esigenze del mercato attività di ricerca e sviluppo di formulazioni alimentari nuove o modificate, definisce la composizione di un prodotto alimentare campione e la successiva configurazione di composizioni alimentari nuove, prevedendo interventi di miglioramento tecnologico per lo sviluppo e l'industrializzazione del prodotto. Lavora con contratto di lavoro autonomo o come lavoratore autonomo presso imprese medio-grandi dell'industria alimentare dotate di laboratori o presso strutture pubbliche o private di ricerca, relazionandosi principalmente con ricercatori e tecnici di laboratorio, responsabili della struttura e, nel caso di imprese dell'industria agroalimentare, con direttori della produzione e responsabili della qualità.</p>

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo	
Composizione del prodotto alimentare campione	
Risultato atteso	
Prototipo alimentare prodotto	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • individuare migliori tecnologiche, processuali e procedurali nella produzione alimentare • leggere i comportamenti condizionali e reattivi nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate (chimici, biologici, organolettici, ecc.) • riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste • rilevare problemi e criticità tecnico realizzative in fase di produzione pilota 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari • metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • processi fisico-chimici di trasformazione alimentare (liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione) • programmi informatici di ausilio alle formulazioni • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio • tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi • tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Composizione del prodotto alimentare campione. Prototipo alimentare prodotto.	Le operazioni di composizione del prodotto alimentare campione.	Assistenza alla realizzazione del prototipo alimentare, elaborazione dei risultati parziali e finali delle prove alimentari, assaggio e prove di gusto e rispondenza.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Configurazione delle composizioni alimentari	
Risultato atteso	
Scheda tecnica del prodotto alimentare redatta	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • individuare tecnologie e procedure ad elevata affidabilità e precisione (ambientale, salutare, nutrizionale, ecc.) • stabilire i requisiti e le procedure di produzione della composizione alimentare • tradurre i dati/indici della produzione pilota in armonizzazioni alimentari • valutare la combinazione ottimale tra risorse tecnologiche ed economiche (costo, prodotti alimentari, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • il ciclo di produzione e le tendenze dell'agro-alimentare • metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi • tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Configurazione delle composizioni alimentari. Scheda tecnica del prodotto alimentare redatta.	Attività di configurazione delle composizioni alimentari.	Apporto di modifiche nella composizione e formulazione alimentare, elaborazione composizione alimentare finale, registrazione dati e proceduralità tecniche di produzione.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Ricerca ideativa dei prodotti alimentari	
Risultato atteso	
Studio di realizzabilità del prodotto alimentare	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato • analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti • identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate • valutare la convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato 	<ul style="list-style-type: none"> • comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione • il ciclo di produzione e le tendenze dell'agro-alimentare • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio • tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Ricerca ideativa dei prodotti alimentari. Studio di realizzabilità del prodotto alimentare.	Le operazioni di ricerca ideativi di prodotti alimentari.	Esame dei comportamenti di consumo e dei bisogni del consumatore, elaborazione di idee alimentari nuove o innovative, indagine del sistema di offerta dei principali competitor.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo Sviluppo delle formulazioni alimentari	
Risultato atteso Formulazione alimentare realizzata	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adeguare standard di qualità nutrizionali e salutari alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo • riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari • predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali • tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari • metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • processi fisico-chimici di trasformazione alimentare (liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione) • programmi informatici di ausilio alle formulazioni • proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari • qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Sviluppo delle formulazioni alimentari. Formulazione alimentare realizzata.	Le operazioni di sviluppo di formulazioni alimentari.	Elaborazione di miscele alimentari, registrazione di reazioni e condizionamenti non adeguati, verifica degli standard di qualità e nutrizionali.