



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

### Profilo di Qualificazione

Profilo	16 - Tecnico del controllo della qualità alimentare
Descrizione	Si occupa del monitoraggio della qualità delle materie prime e di vari prodotti alimentari fornendo indicazioni sui raccolti e le tendenze dei prezzi. Svolge inoltre l'attività di campionamento dei prodotti e il controllo dei requisiti per la certificazione della qualità dei prodotti. Si occupa infine di impostare e gestire il sistema di rintracciabilità richiesto dalla normativa nazionale ed internazionale, e della salvaguardia ambientale nella gestione dei rifiuti.
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello B

### Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera come dipendente o consulente esterno in aziende alimentari, all'interno della funzione produzione. Di norma dipende dal responsabile della qualità o in mancanza di questa funzione dal responsabile agli acquisti o direttamente dal responsabile direzionale. Interagisce e si relaziona con le aree di stoccaggio materie prime, con il laboratorio, con la manutenzione specialistica e la logistica. Nello svolgimento della sua attività è autonomo - pur all'interno delle procedure stabilite - e responsabile delle proprie valutazioni.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

### Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
-------------------	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	<p>A-01.49.30 - Apicoltura</p> <p>C-10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C-10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C-10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)</p> <p>C-10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera</p> <p>C-10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate</p> <p>C-10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi</p> <p>C-10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)</p> <p>C-10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C-10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C-10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati</p> <p>C-10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili</p> <p>C-10.51.10 - Trattamento igienico del latte</p> <p>C-10.51.20 - Produzione dei derivati del latte</p> <p>C-10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico</p> <p>C-10.61.10 - Molitura del frumento</p> <p>C-10.61.20 - Molitura di altri cereali</p> <p>C-10.61.30 - Lavorazione del riso</p> <p>C-10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie</p> <p>C-10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)</p> <p>C-10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi</p> <p>C-10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca</p> <p>C-10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati</p> <p>C-10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili</p> <p>C-10.81.00 - Produzione di zucchero</p> <p>C-10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie</p> <p>C-10.83.01 - Lavorazione del caffè</p> <p>C-10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi</p> <p>C-10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie</p> <p>C-10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame</p> <p>C-10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips</p> <p>C-10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi</p> <p>C-10.85.04 - Produzione di pizza confezionata</p> <p>C-10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta</p> <p>C-10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari</p> <p>C-10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici</p> <p>C-10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne</p> <p>C-10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca</p> <p>C-10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento</p> <p>C-10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p> <p>M-71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi</p>
------------	--



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

CP 2021	-
---------	---

#### Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

#### Area di attività n°1

Codice AdA	23
Denominazione AdA	Monitoraggio e valutazione della qualità delle materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro
Descrizione della performance	Valutare la qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro, monitorando e verificando la loro rispondenza agli standard di qualità aziendale e nel rispetto dei requisiti per il mantenimento dei marchi di qualità standard, DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica

#### Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	384
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Effettuare la corretta taratura e preparazione di strumenti ed apparecchiature di controllo</li><li>2. Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione</li><li>3. Organizzare la movimentazione dei prodotti insieme al responsabile della logistica</li><li>4. Programmare interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli</li><li>5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li><li>6. Rapportarsi con i tecnici di laboratorio, a cui consegnare campioni da analizzare e dai quali ricevere i risultati delle analisi</li><li>7. Realizzare ispezioni del sistema di produzione agricola, effettuando campionature, misure e pesi</li><li>8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative, nel rispetto delle procedure del piano aziendale di autocontrollo (HACCP)</li><li>9. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti attraverso l'esame tattile e visivo</li><li>10. Verificare la rispondenza di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro agli standard di qualità aziendale e nel rispetto dei requisiti per il mantenimento dei marchi DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica</li></ol>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni</li><li>2. Metodi di valutazione dei prodotti e delle materie prime al fine di riconoscerne le caratteristiche e le anomalie (impurezze-marcescenze-umidità ecc...) per non contaminare partite di merce idonea con merce difettosa o non lavorabile</li><li>3. Mezzi più idonei al trasporto delle varie materie prime per ridurre i tempi e i costi per la movimentazione</li><li>4. Normativa HACCP: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, controlli, certificazione e rintracciabilità</li><li>5. Principali sistemi di stoccaggio dei prodotti agroalimentari per ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare</li><li>6. Processi produttivi e disciplinari di produzione nell'agroalimentare per progettare azioni di miglioramento delle procedure di controllo e per intervenire su eventuali anomalie riscontrate sui prodotti</li><li>7. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li><li>8. Requisiti previsti per il mantenimento dei marchi di qualità standard, DOC, IGT, STG e di agricoltura biologica</li><li>9. Strumenti e attrezzature per le operazioni di monitoraggio e valutazione</li></ol>
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°2

Codice AdA	24
Denominazione AdA	Predisposizione di un metodo di etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari
Descrizione della performance	Impostare un metodo di classificazione per individuare le origini e le peculiarità dei prodotti agroalimentari (tracciabilità) con specifica per le certificazioni standard, DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica

#### Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	385
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</li><li>2. Applicare le procedure previste nel piano di qualità e di autocontrollo (HACCP)</li><li>3. Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro - alimentari</li><li>4. Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni ecc...)</li><li>5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li><li>2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni</li><li>3. Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, controlli, certificazione e rintracciabilità</li><li>4. Protocolli di certificazione standard (es. BRC, IFS) e di certificazione volontaria (es. DOC/IGP/STG/agricoltura biologica)</li><li>5. Quadro normativo di riferimento sulle norme di legge che regolamentano i parametri qualitativi dei prodotti per la loro produzione e commercializzazione</li><li>6. Tolleranze nelle lavorazioni per ottimizzare le rese di lavorazione</li><li>7. Tracciabilità ed etichettatura dei prodotti agro - alimentari</li></ol>
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

### Area di attività n°3

Codice AdA	25
Denominazione AdA	Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità
Descrizione della performance	Predisporre il piano di controllo qualità, definendo procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati e dei processi di lavorazione, verificando la coerenza con gli standard di qualità aziendali e apportando migliorie al sistema di controllo e di gestione delle non conformità

### Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	386
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Adeguare i sistemi del controllo qualità alle politiche ed agli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e produrre</li><li>2. Definire le prassi per la gestione delle non conformità</li><li>3. Definire procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei processi di lavorazione</li><li>4. Gestire i rapporti con le istituzioni preposte alla vigilanza nel rispetto della specifica normativa</li><li>5. Impostare i sistemi di verifica e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione</li><li>6. Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP)</li><li>7. Presidiare la programmazione delle procedure in ottica di certificazione standard (BRC, IFS) e volontaria (DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica)</li><li>8. Progettare azioni di riqualificazione e miglioramento della qualità dell'offerta agroalimentare attraverso interventi di adeguamento strutturale, tecnologico e organizzativo</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fitofarmaci e fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica</li><li>2. Mercati di settore e tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento</li><li>3. Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, controlli, certificazione e rintracciabilità</li><li>4. Normativa UNI EN ISO (9001, 190001, 22000, ecc.)</li><li>5. Principi di scienze e tecnologie alimentari</li><li>6. Processi produttivi e disciplinari di produzione nell'agroalimentare</li><li>7. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li><li>8. Protocolli di certificazione standard (es. BRC, IFS) e di certificazione volontaria (es. DOC/IGP/STG/agricoltura biologica)</li><li>9. Sistema di gestione qualità, organismi di certificazione e sistema di controllo</li></ol>
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività n°4

Codice AdA	9999597
Denominazione AdA	Gestione dei residui e sottoprodotti di lavorazione
Descrizione della performance	Gestire il trattamento dei residui di lavorazione in un'ottica di valorizzazione e sostenibilità ambientale garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali

#### Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1212
Abilità	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare i metodi di smaltimento dei rifiuti secondo quanto indicato dai parametri di legge</li><li>2. Applicare la normativa di riferimento</li><li>3. Coordinare e monitorare le procedure per il riutilizzo dei residui per altri scopi produttivi</li><li>4. Gestire la documentazione di trattamento e conferimento del residuo di lavorazione</li><li>5. Interagire con enti, autorità nella fase di trattamento del residuo</li><li>6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto</li><li>2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale</li><li>3. Il quadro normativo nazionale ed europeo</li><li>4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li><li>5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale</li><li>6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico</li></ol>
Livello EQF	4