



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

Tecnico della trasformazione agroalimentare

Operatori in ingresso:

- **OP1 - Operatore della ristorazione – preparazione pasti**
- **OP2 - Operatore della trasformazione agroalimentare**

1 Competenze, Conoscenze e capacità correlate alla Qualificazione

COMPETENZA 1	
CO1 - DEFINIRE LE ESIGENZE DI ACQUISTO DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI, INDIVIDUANDO I FORNITORI E GESTENDO IL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO	
CONOSCENZE	
CO1.c.1	ELEMENTI DI CONTABILITÀ
CO1.c.2	ELEMENTI DI CONTRATTUALISTICA FORNITORI
CO1.c.3	CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI E MATERIE PRIME ALIMENTARI
CO1.c.4	LESSICO TECNICO DEL SETTORE, ANCHE IN LINGUA COMUNITARIA
CO1.c.5	TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO1.a.1	APPLICARE TECNICHE DI VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, APPETIBILITÀ E VALORE NUTRITIVO DEI PRODOTTI IN INGRESSO
CO1.a.2	APPLICARE TECNICHE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
CO1.a.3	APPLICARE TECNICHE DI SELEZIONE DEI FORNITORI
CO1.a.4	APPLICARE PROCEDURE DI GESTIONE DEGLI ORDINI
CO1.a.5	APPLICARE PROCEDURE DI SEGNALAZIONE DI NON CONFORMITÀ DELLA FORNITURA
CO1.a.6	AGGIORNARE SITUAZIONE SCORTE E GIACENZE

COMPETENZA 2	
CO2 - SVILUPPARE ED ELABORARE NUOVE RICETTE E MISCELE	
CONOSCENZE	
CO2.c.1	TECNICHE E METODI DI PRODUZIONE



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

CO2.c.2 TEST E METODICHE DI ANALISI

ABILITÀ/CAPACITÀ

CO2.a.1 APPLICARE NUOVE TECNICHE, METODI E FORME DI PRODUZIONE

CO2.a.2 UTILIZZARE TEST E METODICHE DI ANALISI

CO2.a.3 APPLICARE PRATICHE DI CORREZIONE PER MIGLIORARE LA QUALITÀ E LA RESA DEL PRODOTTO

COMPETENZA 3

CO3 - IDENTIFICARE SITUAZIONI DI RISCHIO POTENZIALE PER LA SICUREZZA, LA SALUTE E L'AMBIENTE NEL LUOGO DI LAVORO, PROMUOVENDO L'ASSUNZIONE DI COMPORTAMENTI CORRETTI E CONSAPEVOLI DI PREVENZIONE

CONOSCENZE

CO3.c.1 D.Lgs. 81/2008

CO3.c.2 METODI PER LA RIELABORAZIONE DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO

CO3.c.3 ELEMENTI DI ERGONOMIA

CO3.c.4 NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO

CO3.c.5 TECNICHE DI REPORTING

CO3.c.6 STRATEGIE DI PROMOZIONE

CO3.c.7 TECNICHE DI RILEVAZIONE DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO

ABILITÀ/CAPACITÀ

CO3.a.1 APPLICARE PROCEDURE PER LA RIELABORAZIONE E SEGNALAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ

CO3.a.2 APPLICARE CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL CORRETTO UTILIZZO E FUNZIONAMENTO DEI DISPOSITIVI DI PREVENZIONE

CO3.a.3 PREFIGURARE FORME COMPORTAMENTALI DI PREVENZIONE

CO3.a.4 FORMULARE PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO DELLE SOLUZIONI ORGANIZZATIVE/LAYOUT DELL'AMBIENTE DI LAVORO PER EVITARE FONTI DI RISCHIO

COMPETENZA 4

CO4 - PREDISPORRE LE FASI DI LAVORO, COORDINANDO L'ATTIVITÀ DEI RUOLI OPERATIVI

CONOSCENZE

CO4.c.1 ATTREZZATURE, RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE

CO4.c.2 ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E DEL LAVORO



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

- CO4.c.3** *DISCIPLINARI HACCP*
- CO4.c.4** *ELEMENTI E PROCEDURE DI GESTIONE DELLE RISORSE UMANE*
- CO4.c.5** *STRATEGIE E TECNICHE PER OTTIMIZZARE I RISULTATI E PER AFFRONTARE EVENTUALI CRITICITÀ*
- CO4.c.6** *SISTEMA DI QUALITÀ E PRINCIPALI MODELLI*
- CO4.c.7** *PROCESSI DELLA TRASFORMAZIONE ALIMENTARE*
- CO4.c.8** *MODELLO ORGANIZZATIVO E ORGANIGRAMMA DELL'AZIENDA*
- CO4.c.9** *TECNICHE E STRUMENTI PER IL CONTROLLO DI QUALITÀ*

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO4.a.1** *APPLICARE CRITERI DI ASSEGNAZIONE DI COMPITI, MODALITÀ OPERATIVE, SEQUENZE E TEMPI DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ*
- CO4.a.2** *INDIVIDUARE ANOMALIE E SEGNALARE NON CONFORMITÀ*
- CO4.a.3** *APPLICARE PROTOCOLLI DISCIPLINARI DI IGIENE NELLA PREDISPOSIZIONE DELLA LINEA DI LAVORO*
- CO4.a.4** *APPLICARE TECNICHE DI CONTROLLO DELL'AVANZAMENTO DI PRODUZIONE NELLE SINGOLE FASI DI TRASFORMAZIONE*
- CO4.a.5** *DOCUMENTARE LE FASI DI LAVORAZIONE E LE SPECIFICHE ATTIVITÀ DI CONTROLLO EFFETTUATE SULLA BASE DI DISCIPLINARI HACCP*
- CO4.a.6** *APPLICARE PROCEDURE E PROTOCOLLI PER IL RICONOSCIMENTO / CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI*
- CO4.a.7** *UTILIZZARE PROCEDURE E METODICHE DI CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE*
- CO4.a.8** *INDIVIDUARE PROBLEMATICHE ESECUTIVE*
- CO4.a.9** *APPLICARE MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL LAVORO DEI RUOLI OPERATIVI*
- CO4.a.10** *INDIVIDUARE PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO DEGLI STANDARD AZIENDALI*
- CO4.a.11** *UTILIZZARE METODICHE PER INDIVIDUARE E SEGNALARE IL FABBISOGNO FORMATIVO DEL PERSONALE*

COMPETENZA 5

CO5 - CURARE IL CONTROLLO DEL PRODOTTO REDIGENDO LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA DALLE NORMATIVE DI RIFERIMENTO

CONOSCENZE

- CO5.c.1** *ASPETTI TEORICI E APPLICATIVI DELL'HACCP*
- CO5.c.2** *GLI INFESTANTI E GLI ALIMENTI: CLASSIFICAZIONE E MODALITÀ DI RILEVAZIONE.*
- CO5.c.3** *METODI E TECNICHE DI ANALISI PER IL CONTROLLO DELLE CARATTERISTICHE DI PUREZZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI*
- CO5.c.4** *TIPOLOGIE SPECIFICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI FATTORI DI RISCHIO MICROBIOLOGICI E CHIMICO-FISICI*
- CO5.c.5** *MUFFE E AFLATOSSINE*



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

CO5.c.6 METODICHE E PROCEDURE DI ETICHETTATURA

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO5.a.1** *APPLICARE TECNICHE DI CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI SOTTO IL PROFILO DELLA QUALITÀ E DELLA GENUINITÀ*
- CO5.a.2** *APPLICARE TECNICHE DI CONTROLLO DELLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO*
- CO5.a.3** *APPLICARE PROCEDURE ANALITICHE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI*
- CO5.a.4** *DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ DI CONTROLLO*
- CO5.a.5** *APPLICARE PROCEDURE E METODICHE PER LA DESCRIZIONE ED ETICHETTA DEI PRODOTTI FINALI*

COMPETENZA 6

CO6 - ORGANIZZARE E CONTROLLARE AMBIENTI E SISTEMI DI STOCCAGGIO DI PRODOTTI IN INGRESSO E TRASFORMATI

CONOSCENZE

- CO6.c.1** *MODALITÀ PER IL CONTROLLO DELLE TEMPERATURE NELLA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI*
- CO6.c.2** *MAGAZZINI E TECNICHE DI STOCCAGGIO*
- CO6.c.3** *ELEMENTI DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE*
- CO6.c.4** *STRUMENTI E ATTREZZATURE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI*

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO6.a.1** *VERIFICARE L'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE A SALVAGUARDIA DELL'IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEI PRODOTTI*
- CO6.a.2** *APPLICARE TECNICHE DI PREDISPOSIZIONE DI SPAZI E AMBIENTI ATTREZZATI PER LO STOCCAGGIO*
- CO6.a.3** *ATTUARE PIANI DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE*
- CO6.a.4** *APPLICARE CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI DESTINATI ALLA VENDITA, ALLA RESA O ALLA DISTRUZIONE*
- CO6.a.5** *APPLICARE TECNICHE DI ANALISI DELL'IDONEITÀ DEI PRODOTTI*

COMPETENZA 7

CO7 - FORMULARE PROPOSTE DI PRODOTTI, INTERPRETANDO I BISOGNI E PROMUOVENDO LA FIDELIZZAZIONE DEL CLIENTE

CONOSCENZE



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale

Servizio Politiche Attive

CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

CO7.c.1	TECNICHE DI NEGOZIAZIONE E PROBLEM SOLVING
CO7.c.2	TECNICHE DI ASCOLTO E DI COMUNICAZIONE
CO7.c.3	PRINCIPI DI FIDELIZZAZIONE DEL CLIENTE
CO7.c.4	ELEMENTI DI CUSTOMER SATISFACTION
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO7.a.1	APPLICARE TECNICHE DI RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEL CLIENTE
CO7.a.2	INDIVIDUARE TIPOLOGIE DI PRODOTTO IN RAPPORTO A TARGET / ESIGENZE DI CLIENTELA
CO7.a.3	UTILIZZARE TECNICHE DI RILEVAZIONE DEI BISOGNI DEL CLIENTE
CO7.a.4	APPLICARE TECNICHE DI INTERAZIONE COL CLIENTE
CO7.a.5	APPLICARE TECNICHE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO
CO7.a.6	APPLICARE TECNICHE DI CONTROLLO DELL'EFFICACIA DELLE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Risultati attesi correlati alle A.D.A. dell'Atlante nazionale

ADA 1
A1 - ADA.2.136.405 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO
SETTORE
PRODUZIONI ALIMENTARI
RISULTATO ATTESO 1
A1.RA1 - PROGRAMMARE LE DIVERSE FASI DI LAVORO DEL PROCESSO PRODUTTIVO ALIMENTARE, VALUTANDO LO SVILUPPO DI PROCESSO DI NUOVE PRODUZIONI, COORDINANDO LE DIVERSE RISORSE COINVOLTE E ORGANIZZANDO GLI AMBIENTI E I SISTEMI DI STOCCAGGIO DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI FINITI
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A1.RA1.a ORGANIZZAZIONE E CONTROLLO AMBIENTI PRODUTTIVI E SISTEMI DI STOCCAGGIO DI PRODOTTI SEMILAVORATI E FINITI
A1.RA1.b PROGRAMMAZIONE DELLE FASI DI LAVORO E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ OPERATIVE
A1.RA1.c SVILUPPO DI PROCESSO DI NUOVE PRODUZIONI
RISULTATO ATTESO 2
A1.RA2 - GESTIRE IL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO DI MATERIE PRIME E RISORSE, VALUTANDO IL LIVELLO DELLE SCORTE E GARANTENDO LA GESTIONE OTTIMALE DEI RAPPORTI CON I DIVERSI FORNITORI
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

- A1.RA2.a** INDIVIDUAZIONE DEI FORNITORI E GESTIONE DEL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO
A1.RA2.b INDIVIDUAZIONE DELLE ESIGENZE DI ACQUISTO DI MATERIE PRIME, COADIUVANTI TECNOLOGICI, SEMILAVORATI E MATERIALI DA IMBALLAGGIO

RISULTATO ATTESO 3

A1.RA3 - GESTIRE LE ATTIVITÀ PER LA SANIFICAZIONE E L'IGIENIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DESTINATI ALLA PRODUZIONE, DEI MACCHINARI E DELLE ATTREZZATURE E LO SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DELLE LAVORAZIONI, DEFINENDO TEMPI E LUOGHI DI INTERVENTO E INTERAGENDO CON GLI ENTI ESTERNI PREPOSTI AL CONTROLLO E CON EVENTUALI RIUTILIZZATORI DEGLI SCARTI

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A1.RA3.a** GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DI SANIFICAZIONE E IGIENIZZAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI/ATTREZZATURE E DI SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DELLE LAVORAZIONI

ADA 2

A2 - ADA.2.136.410 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

SETTORE

PRODUZIONI ALIMENTARI

RISULTATO ATTESO 1

A2.RA1 - PREDISPORRE IL PIANO DI CONTROLLO QUALITÀ, DEFINENDO PROCEDURE E SPECIFICHE TECNICHE DI MONITORAGGIO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI, DEI PRODOTTI E DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE NEL RISPETTO DEI PROTOCOLLI DI CERTIFICAZIONE QUALITÀ E DELLE NORME PER LA PREVENZIONE DEI PERICOLI LEGATI ALLA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A2.RA1.a** DEFINIZIONE DELLE SPECIFICHE TECNICHE E DELLE PROCEDURE RELATIVE AI SISTEMI DI CONTROLLO QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI, DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE
A2.RA1.b GESTIONE DEI PROTOCOLLI DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI
A2.RA1.c GESTIONE DELLA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COGENTE E VOLONTARIA E DEI RAPPORTI CON LE ISTITUZIONI PREPOSTE
A2.RA1.d REDAZIONE DEL PIANO DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DEL METODO HACCP

RISULTATO ATTESO 2



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

A2.RA2 - VALUTARE LA QUALITÀ DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI E PROCESSI DI LAVORO MONITORANDO LA CORRISPONDENZA DEI DATI RACCOLTI DURANTE LE PROVE DI CONTROLLO (RISULTATI DELLE ANALISI CHIMICO-FISICHE-MICROBIOLOGICHE, DELLA PESATURA/MISURAZIONE, DEGLI ESAMI TATTILI/VISIVI, E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO) CON I VALORI DI TOLLERABILITÀ DEFINITI NEL PIANO DI CONTROLLO

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA2.a MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEI PARAMETRI DI QUALITÀ DEFINITI PER IL PROCESSO PRODUTTIVO, I SEMILAVORATI E I PRODOTTI ALIMENTARI (ES. ANALISI DEI PERICOLI ASSOCIATI AL TIPO DI PRODUZIONE, DEI VALORI DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO, ECC.)

A2.RA2.b MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DI MATERIE PRIME (ES. RISULTATI DELLE ANALISI CHIMICO-FISICHE-MICROBIOLOGICHE, DELLA PESATURA/MISURAZIONE, DEGLI ESAMI TATTILI-VISIVI, ECC.)

RISULTATO ATTESO 3

A2.RA3 - SVILUPPARE LE PROCEDURE PER L'OTTIMIZZAZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ, DEFINENDO LE PRASSI DI GESTIONE DEI CASI DI NON CONFORMITÀ E LE AZIONI CORRETTIVE DA INTRAPRENDERE PER MIGLIORARE IL CICLO PRODUTTIVO E I PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA3.a DEFINIZIONE DELLE PRASSI PER LA GESTIONE DEI CASI DI NON CONFORMITÀ

A2.RA3.b INDIVIDUAZIONE DEGLI INTERVENTI PER IL MIGLIORAMENTO DEL CICLO PRODUTTIVO E DEI PRODOTTI ALIMENTARI A SEGUITO DELL'ANALISI DEI RISULTATI DEI CONTROLLI

RISULTATO ATTESO 4

A2.RA4 - DEFINIRE GLI ELEMENTI RICHIESTI PER LA TRACCIABILITÀ IN ENTRATA E IN USCITA DEI DIVERSI PRODOTTI ALIMENTARI (IDENTIFICAZIONE OPERATORI, PRODOTTI, TRASFORMAZIONI, ECC.), VERIFICANDO IL RISPETTO DELLE RELATIVE PROCEDURE DI ETICHETTATURA

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA4.a GESTIONE DELLE ATTIVITÀ RELATIVE ALLA ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

RISULTATO ATTESO 5

A2.RA5 - DEFINIRE LE PROCEDURE DI SANIFICAZIONE E IGIENIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DEI MACCHINARI/ATTREZZATURE E DI SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DELLE LAVORAZIONI, GARANTENDO CHE IL PROCESSO PRODUTTIVO PROCEDA NEL RISPETTO DEGLI STANDARD IGIENICO-SANITARI E DELLE NORME DI SICUREZZA E TUTELA AMBIENTALE



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio Politiche Attive
CUF: 0ZE7ER – CDR 00.10.01.03

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA5.a **DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI SANIFICAZIONE E IGIENIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO,
DEI MACCHINARI/ATTREZZATURE E DI SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DELLE LAVORAZIONI**