

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - 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

**1 - PROGRAMMAZIONE**

Grado di complessità 3

**1.3 PIANO NUOVE PRODUZIONI**

Definire il piano per lo sviluppo di nuove produzioni sulla base della pianificazione strategica relativa a nuovi prodotti, individuando materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche, controlli qualitativi in itinere e necessità di modifiche o rimodulazioni

Grado di complessità 2

**1.2 PIANO STRAORDINARIO**

Rimodulare il piano ordinario settimanale di produzione in concomitanza con richieste straordinarie di determinati prodotti (es. periodo natalizio, produzione su commessa per un evento particolare)

Grado di complessità 1

**1.1 PIANO ORDINARIO**

Definire il piano ordinario settimanale di produzione in base ai quantitativi previsti per le diverse tipologie di prodotto, individuando su base temporale (giornaliera, settimanale, mensile) le fasi di produzione di semilavorati e prodotti finiti e le relative assegnazioni di incarichi

**1.1 PIANO SCARTI DI LAVORAZIONE**

Definire il piano ordinario per la gestione degli scarti e/o prodotto non conforme sulla base delle diverse tipologie di materie, delle diverse metodologie di smaltimento e di quanto previsto dalle norme

**2 - GESTIONE E COORDINAMENTO**

Grado di complessità 3

**2.3 COORDINAMENTO FORNITORI**

Riqualificare i fornitori sia dal punto di vista economico che della capacità di garantire la qualità dei

## ADA.02.01.04 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

prodotti ed il rispetto dei capitolati di fornitura

### 2.3 MONITORAGGIO DELLO STATO DI AVANZAMENTO

Monitorare lo stato di avanzamento della produzione in relazione al piano di lavoro definito, gestendo eventuali criticità mediante la riallocazione delle risorse o la rimodulazione delle fasi di lavorazione

Grado di complessità 2

### 2.2 COORDINAMENTO PERSONALE

Coordinare il personale in funzione delle esigenze produttive indicate nel piano di produzione ordinario o straordinario tenendo conto delle competenze e delle capacità del personale a disposizione e delle fasi di processo produzione in cui sono coinvolte

### 2.2 COORDINAMENTO PIANO SCARTI

Attuare il piano ordinario per la gestione degli scarti e/o prodotto non conformi e gestire i contatti con gli smaltitori/riutilizzatori secondo quanto previsto dalle norme

### 2.2 COORDINAMENTO PRODUZIONE

Attuare il piano di programmazione ordinario e straordinario tenendo conto dei flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti all'interno del reparto produzione e delle richieste dei clienti

Grado di complessità 1

### 2.1 RILEVAZIONE DATI

Predisporre la rilevazione di dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, al fine di disporre di una fonte statistica utile a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione

## 3 - SVILUPPO

Grado di complessità 2

### 3.2 PIANO MIGLIORATIVO

Predisporre, sulla base dell'analisi delle inefficienze (es. feedback negativi dei clienti, tempistiche di produzione inadeguate, bassa redditività), dei piani di miglioramento del processo produttivo generale o di singoli prodotti agendo ad esempio sull'organizzazione degli ambienti produttivi, sulle fasi di sviluppo dei prodotti, sulla qualità e approvvigionamento delle materie prime

## ADA.02.01.04 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Grado di complessità 1

### 3.1 VALUTAZIONE DATI

Elaborare i dati relativi ai quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti per individuare punti critici o potenzialità utili a migliorare il processo di programmazione e gestione della produzione

**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1**

**RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- Quantitativi e tempi di consegna previsti per tipologia di prodotto
- Caratteristiche tecnologiche, impiantistiche e di processo (tipo di materie prime, semilavorati, fasi di lavorazione e relative attrezzature, tempistiche, controlli qualitativi in itinere)
- Dati di produzione (disponibilità di impianti e personale, flussi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti, capacità di approvvigionamento da parte dei fornitori, scarti)

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Metodi e tecniche di programmazione della produzione (piano ordinario, straordinario, piano scarti, piano nuovi prodotti)
- Metodi e tecniche di rilevazione dati (quantitativi prodotti, scarti di produzione, quantitativi venduti, gradimento dei clienti, ecc.)
- Metodi e tecniche di coordinamento delle risorse (personale, fornitori)
- Metodi e tecniche di monitoraggio e controllo

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Piani di programmazione della produzione definiti, attuati e rivisti

**INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

**ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. Una tipologia di prodotto/processo produttivo, descritta nelle sue caratteristiche essenziali tecnologiche, impiantistiche e di ciclo
2. Un obiettivo di produzione (quantità e tempo)
3. Due situazioni di stato della produzione (dati di processo, disponibilità, scarti, ecc.)

**DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: redazione simulata di un piano di produzione, sulla base dell'obiettivo e di uno stato di risorse assegnati
2. Colloquio tecnico relativo alle scelte compiute, alle differenze di approccio da adottare con riferimento alla situazione di stato della produzione non oggetto della prova prestazionale ed all'approccio al miglioramento continuo

## ADA.02.01.04 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

### FONTI

EPRS European Parliamentary Research Service, Opzioni per una lavorazione sostenibile dei prodotti alimentari

Giorgio Beltrami Direttore Qualità e Sicurezza Alimentare - Barilla GeR Fratelli SpA - Andrea Belli Unità Sistemi per la Qualità e Sicurezza Alimentare, La gestione dei processi produttivi