

Tecnico del controllo qualità nel settore alimentare

SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Marche

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare	Campania
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia
TECNICO DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E BIOLOGICA	Friuli Venezia Giulia
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia
SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	Friuli Venezia Giulia
TECNICO CONTROLLO QUALITÀ SETTORE ALIMENTARE	Lombardia
Tecnico del controllo qualità nel settore alimentare	Marche
Tecnico del controllo della qualità alimentare	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4	Ra5
Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare	Basilicata	5	X	X	X	X	X
TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	Emilia-Romagna	5	X	X	X	X	X
SVILUPPO DI UN SISTEMA DI AUTO-CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	Friuli Venezia Giulia	5	X	X	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI	Friuli Venezia Giulia	5	X	X	X	X	X
TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	5	X	X	X	X	X
TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	5	X	X	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	5	X	X	X	X	X
TECNICO DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E BIOLOGICA	Friuli Venezia Giulia	5	X	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4	Ra5
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	5	X	X	X	X	X
Tecnico qualità alimentare	Lazio	5	X	X	X	X	X
TECNICO CONTROLLO QUALITÀ SETTORE ALIMENTARE	Lombardia	5	X	X	X	X	X
Tecnico del controllo qualità nel settore alimentare	Marche	5	X	X	X	X	X
Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari	Molise	5	X	X	X	X	X
Tecnico del controllo della qualità alimentare	Sardegna	5	X	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO DELLA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI	Veneto	5	X	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4	Ra5
TECNICO DEI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE	Calabria	2		X		X	
Tecnico del controllo della qualità alimentare	Calabria	2		X		X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4	Ra5
Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare	Campania	4	X	X	X		X
TECNICO DEI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE	Emilia-Romagna	2		X		X	
Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari	Liguria	3	X	X	X		
Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari	Puglia	3	X			X	X
Tecnico del controllo della qualità alimentare	Puglia	3		X		X	X
Tecnico del controllo della qualità alimentare	Toscana	2		X		X	
TECNICO SPECIALIZZATO NEI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	Veneto	2		X		X	
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Veneto	3		X		X	X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3	Ra4	Ra5
Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Sicilia	0					
Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Sicilia	0					

Competenze

Titolo: Valutazione della qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro

Descrizione: Valutare la qualità delle materie prime, semilavorati e prodotti finali analizzando i risultati delle prove e misurazioni (analisi chimico-fisiche-microbiologiche, pesature, esami visivi/olfattivi ecc.) e confrontandoli con le soglie di tollerabilità d

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari associate:

Risultato atteso: 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

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.)

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.)

CONOSCENZE

Modulistica e documenti tecnici

Procedure di controllo qualità del settore agro-alimentare

Principi di gestione della qualità secondo normative ISO

Tecniche di monitoraggio e valutazione della qualità

ABILITÀ/CAPACITÀ

Monitorare e verificare la qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, ecc.)

Monitorare e verificare i parametri di qualità definiti per le materie prime, i semilavorati e i prodotti alimentari

Eseguire i controlli di qualità del settore agro- alimentare

Compilare ed utilizzare la modulistica tecnica

Applicare le tecniche di monitoraggio e valutazione della qualità

Rapportarsi con i tecnici di laboratorio, a cui consegnare campioni da analizzare e dai quali ricevere i risultati delle analisi

Titolo: Cura dell'igiene personale e verifica del rispetto delle norme igienico-sanitarie nei luoghi di lavoro

Descrizione: Curare l'igiene personale e verificare il rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria all'interno degli spazi e ambienti di lavoro, provvedendo a sollecitare comportamenti adeguati

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme
Tecniche di controllo del rispetto delle norme igienico-sanitari
Caratteristiche del Piano di Autocontrollo aziendale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare comportamenti dannosi/pericolosi durante la manipolazione/lavorazione del cibo
Mantenere un alto grado di pulizia personale (lavarsi le mani dopo aver starnutito,toccato capelli o usato servizi igienici,coprire i capelli con copricapi, togliersi anelli, orologi,ecc..) nei luoghi di lavoro e durante la manipolazione del cibo
Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni
Verificare il rispetto delle norme igienico sanitari all'interno degli ambienti di lavoro

Titolo: Sviluppo ed implementazione del sistema di controllo della qualità dei prodotti alimentari

Descrizione: Sviluppare ed implementare le procedure di controllo e di gestione delle non conformità individuando le azioni correttive da intraprendere per il miglioramento della qualità del processo e del prodotto

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari associate:

Risultato atteso: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

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

Gestione dei protocolli di certificazione della qualità dei prodotti

Gestione della conformità alla normativa cogente e volontaria e dei rapporti con le istituzioni preposte

Redazione del piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP

Risultato atteso: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

Definizione delle prassi per la gestione dei casi di non conformità

Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli

Risultato atteso: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

Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

CONOSCENZE

Elementi di igiene del lavoro

Tecniche di conservazione degli alimenti agro-alimentari

Normativa in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari

Modulistica e documenti tecnici

ABILITÀ/CAPACITÀ

Definire le prassi per la gestione dei casi di non conformità
Sviluppare il piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP
Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati
Individuare gli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli

Titolo: Predisposizione del piano di controllo della qualità dei prodotti

Descrizione: Definire le specifiche tecniche e le procedure relative ai sistemi di controllo qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione/trasformazione, tenendo conto dei protocolli di certificazione della qualità

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari associate:

Risultato atteso: 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

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

Gestione dei protocolli di certificazione della qualità dei prodotti

Gestione della conformità alla normativa cogente e volontaria e dei rapporti con le istituzioni preposte

Redazione del piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP

CONOSCENZE

Principi di gestione della qualità secondo normative ISO
Principi di chimica e biologia animale e vegetale
Principi di scienze e tecnologie alimentari

Procedure di controllo qualità del settore agro-alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Redigere procedure di qualità sistemi agro-alimentari

Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati

Redigere il piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP

Definire le specifiche tecniche e le procedure relative ai sistemi di controllo qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione/trasformazione

Gestire le non conformità alla normativa cogente e volontaria e i rapporti con le istituzioni preposte

Applicare le procedure di controllo qualità del settore agro-alimentare

Gestire i protocolli di certificazione della qualità dei prodotti

Rilevare eventuali criticità

Titolo: Gestione della etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari

Descrizione: Definire gli elementi richiesti per la tracciabilità dei prodotti alimentari, in entrata ed in uscita, verificando il rispetto delle procedure di etichettatura

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari associate:

Risultato atteso: 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

Gestione delle attività relative alla etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Tipologie e caratteristiche dell'etichettatura dei prodotti agro- alimentari

Prodotti agro-alimentari

Caratteristiche di tracciabilità prodotti agro-alimentari
Normativa vigente in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
Principi di diritto alimentare applicato alle attività di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti
Applicare la normativa vigente in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
Determinare modalità di etichettatura chiare e conformi agli standard proposti
Assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari

Titolo: Gestione della sicurezza per la attività di conduzione, sorveglianza, manutenzione di impianti

Descrizione: Individuare e valutare i fattori generici e specifici di rischio connessi allo svolgimento di operazioni su impianti od ambienti con sostanze nocive o polveri, trasmettendo al personale informazioni aggiornate e vigilando in modo da promuovere l'adozione

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro (rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza)
Rischi caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda e specifici riferiti al proprio ambito di coordinamento, relativi a attività lavorative in ambienti con presenza di calore, fumi, rumore, vibrazioni, ecc., diffusione di agenti pato
Conoscenze specifiche in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro: principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi; definizione e individuazione dei fattori di rischio; valutazione dei rischi; individuazione delle misu

ABILITÀ/CAPACITÀ

Verificare che gli addetti eseguano in condizioni di sicurezza le attività lavorative in ambienti sospetti di inquinamento o confinati;
 Verificare che gli addetti eseguano in condizioni di sicurezza le attività lavorative in ambienti con presenza di calore, fumi, rumore, vibrazioni ecc., diffusione di agenti patogeni ed infettivi, movimentazione materiali, ecc.;
 Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro
 Verificare che attrezzature e macchinari da lavoro, sostanze tossiche, mezzi di movimentazione e trasporto, dispositivi di sicurezza e di protezione individuale siano impiegati secondo le prescrizioni
 Identificare e valutare fattori di rischio per la sicurezza e la salute, generali e connessi allo svolgimento di operazioni su impianti od ambienti con sostanze nocive o polveri, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti od emergenze secondo le procedure previste;

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari
3.1.5.4.2	Tecnici della produzione alimentare

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)

Codice Ateco	Titolo Ateco
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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
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 nca
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
11.01.00	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
11.02.10	Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.
11.02.20	Produzione di vino spumante e altri vini speciali
11.03.00	Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
11.04.00	Produzione di altre bevande fermentate non distillate
11.05.00	Produzione di birra
11.06.00	Produzione di malto
11.07.00	Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia

Codice Ateco	Titolo Ateco
12.00.00	Industria del tabacco
71.20.21	Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved