

TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

 SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Friuli Venezia Giulia

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare

Tabelle di equivalenza AdA

PROGETTISTA ALIMENTARE	Emilia-Romagna
------------------------	----------------

TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI	Lombardia
--	-----------

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie	Piemonte	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
PROGETTISTA ALIMENTARE	Emilia-Romagna	2	X	X	
TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DI PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari	Liguria	2	X	X	
TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI	Lombardia	2	X	X	
Progettista alimentare	Molise	2	X	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi	Piemonte	1	X		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Tecnico della progettazione alimentare	Lazio	0			
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			

ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo

Tabelle di equivalenza AdA

Sezione in aggiornamento

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DI PASTICCERIA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie	Piemonte	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Tecnico delle lavorazioni delle carni - norcineria e salumeria	Piemonte	3	X	X	X
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Piemonte	3	X	X	X
Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali	Puglia	3	X	X	X
Responsabile tecnico dell'impresa olearia	Puglia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Sicilia	3	X	X	X
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Sicilia	3	X	X	X
Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali	Toscana	3	X	X	X
Tecnico specializzato della vinificazione	Umbria	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari	Calabria	1			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	1			X
PANIFICATORE	Friuli Venezia Giulia	1			X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI	Friuli Venezia Giulia	1			X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA	Friuli Venezia Giulia	1			X
GELATIERE	Friuli Venezia Giulia	1			X
ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	1			X
PASTICCIERE	Friuli Venezia Giulia	1			X
TECNICO CONTROLLO QUALITÀ SETTORE ALIMENTARE	Lombardia	1	X		
Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi	Piemonte	1			X
Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari	Puglia	2		X	X
Operatore/operatrice per la trasformazione, lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari	Puglia	2	X		X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	Veneto	2	X		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Tecnico della trasformazione agro alimentare	Sardegna	0			

ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli

Tabelle di equivalenza AdA

Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie	Campania
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia
Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie	Lazio
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CASEARIE (CASARO)	Lombardia
Addetto alla lavorazione di prodotti lattiero-caseari	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie	Basilicata	3	X	X	X
Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari	Calabria	3	X	X	X
Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie	Campania	3	X	X	X
TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Emilia-Romagna	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie	Lazio	3	X	X	X
Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari	Puglia	3	X	X	X
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO CASEARIE	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	Emilia-Romagna	2	X		X
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CASEARIE (CASARO)	Lombardia	2		X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie	Molise	2	X	X	
CASARO D'ALPEGGIO (ALMSENNER/ ALMSENNERIN)	Provincia autonoma di Bolzano	2	X	X	
Addetto alla lavorazione di prodotti lattiero-caseari	Sardegna	1			X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati

Tabelle di equivalenza AdA

ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia
Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie	Lazio
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CASEARIE (CASARO)	Lombardia
Addetto alla lavorazione di prodotti lattiero-caseari	Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie	Basilicata	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari	Calabria	3	X	X	X
Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie	Campania	3	X	X	X
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	Emilia-Romagna	3	X	X	X
TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Emilia-Romagna	3	X	X	X
TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie	Lazio	3	X	X	X
Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie	Molise	3	X	X	X
CASARO D'ALPEGGIO (ALMSENNER/ ALMSENNERIN)	Provincia autonoma di Bolzano	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO CASEARIE	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CASEARIE (CASARO)	Lombardia	2		X	X
Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari	Puglia	1			X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Addetto alla lavorazione di prodotti lattiero-caseari	Sardegna	0			

ADA.24.04.02 (ex ADA.25.223.720) - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)

Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico del marketing	Basilicata
Esperto commerciale-marketing	Campania
TECNICO COMMERCIALE - MARKETING	Emilia-Romagna
TECNICO COMMERCIALE-MARKETING	Friuli Venezia Giulia
Tecnico commerciale - marketing	Lazio

Tecnico del marketing	Liguria
PRODUCT MANAGER	Lombardia
ESPERTO DI MARKETING	Lombardia
ESPERTO GESTIONE AREA MARKETING	Lombardia
Tecnico delle attività di marketing	Puglia
Tecnico delle attività di marketing	Toscana

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
TECNICO DEL MARKETING	Abruzzo	2	X	X
Tecnico delle attività di marketing	Calabria	2	X	X
TECNICO COMMERCIALE - MARKETING	Emilia-Romagna	2	X	X
Tecnico commerciale - marketing	Lazio	2	X	X
Tecnico esperto nella gestione dei servizi	Lazio	2	X	X
Tecnico del marketing	Liguria	2	X	X
PRODUCT MANAGER	Lombardia	2	X	X
Tecnico del marketing	Piemonte	2	X	X
Digital marketing specialist	Provincia Autonoma di Trento	2	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Tecnico delle attività di marketing	Puglia	2	X	X
Tecnico specializzato in marketing	Sicilia	2	X	X
Tecnico delle attività di marketing	Toscana	2	X	X
Tecnico del marketing operativo	Umbria	2	X	X
ESPERTO MARKETING	Veneto	2	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Tecnico del marketing	Basilicata	1	X	
Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione	Calabria	1	X	
Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita	Calabria	1	X	
ESPERTO DI MARKETING	Lombardia	1		X
ESPERTO GESTIONE AREA MARKETING	Lombardia	1		X
Tecnico delle attività di marketing	Marche	1	X	
Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita	Puglia	1	X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita	Toscana	1	X	
Tecnico del marketing turistico	Umbria	1	X	
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA				
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Esperto commerciale-marketing	Campania	0		
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	0		
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	0		
TECNICO COMMERCIALE-MARKETING	Friuli Venezia Giulia	0		
Tecnico esperto nella gestione aziendale	Lazio	0		
SPECIALISTA SEO (SEO SPECIALIST)	Lombardia	0		
SPECIALISTA SEM (SEM SPECIALIST)	Lombardia	0		
JUNIOR ASSISTANT MANAGER / MANAGERIN - JAM	Provincia autonoma di Bolzano	0		
Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione	Puglia	0		

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Tecnico del marketing	Sardegna	0		
Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione	Toscana	0		
ADA.24.04.07 (ex ADA.25.224.725) - Programmazione e monitoraggio della rete di vendita diretta				
Tabelle di equivalenza AdA				
TECNICO COMMERCIALE-MARKETING		Friuli Venezia Giulia		
ESPERTO GESTIONE AREA COMMERCIALE		Lombardia		
Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA				
Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA				
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Esperto commerciale-marketing	Campania	2	X	X
TECNICO COMMERCIALE-MARKETING	Friuli Venezia Giulia	2	X	X
Responsabile commerciale	Liguria	2	X	X
ESPERTO GESTIONE AREA COMMERCIALE	Lombardia	2	X	X
ESPERTO DI COORDINAMENTO DELLE VENDITE	Veneto	2	X	X
Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi	Calabria	1	X	
Responsabile dello sviluppo organizzativo e commerciale di punti vendita e venditori diretti	Calabria	1	X	
Responsabile dell'attuazione delle politiche commerciali e del coordinamento delle forze di vendita	Calabria	1		X
TECNICO COMMERCIALE - MARKETING	Emilia-Romagna	1		X
Tecnico commerciale - marketing	Lazio	1		X
ESPERTO GESTIONE AREA VENDITE	Lombardia	1		X
COORDINATORE PUNTI VENDITA	Lombardia	1		X
RESPONSABILE RETE DI VENDITA	Lombardia	1		X
Tecnico commerciale-marketing	Molise	1		X
Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi	Puglia	1	X	
Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi	Toscana	1	X	
Responsabile dell'attuazione delle politiche commerciali e del coordinamento delle forze di vendita	Toscana	1		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Friuli Venezia Giulia	0		
TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI	Friuli Venezia Giulia	0		
Tecnico delle attività di vendita	Sardegna	0		

Competenze

Titolo: ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE

Descrizione: Sulla base del piano di produzione aziendale e della disponibilità di risorse (personale, macchinari, materie prime, ecc.), il soggetto è in grado di organizzare il processo di produzione al fine di garantire i quantitativi richiesti rispettando qualità e tempi e ottimizzando le risorse secondo criteri di convenienza economica e profitto.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo associate:

Risultato atteso: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
Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti
Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative
Sviluppo di processo di nuove produzioni

Risultato atteso: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

Individuazione dei fornitori e gestione del processo di approvvigionamento

Inividuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio

Risultato atteso: 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

Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

CONOSCENZE

Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse

Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc.

Tecniche di calcolo della convenienza economica

Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare

Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)

Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro

Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout

Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire criticità legate al personale in produzione

Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi

Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità

Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione

Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie

Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili

Descrizione: A partire dall'analisi dei dati di mercato e di uno studio di redditività, definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali in ambito alimentare, al fine di valorizzare l'immagine aziendale e potenziare, con le proprie scelte, la competitività sul territorio locale e/o nazionale.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare associate:

Risultato atteso: Ra1: Elaborare proposte di nuovi prodotti, valutando la convenienza economica e produttiva e progettando la composizione del nuovo prodotto da realizzare

Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari

Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari

Valutazione di fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.) delle nuove produzioni

Risultato atteso: Ra2: Comporre a livello sperimentale i diversi campioni alimentari, sottoponendoli ad analisi sensoriali e chimico-fisiche, verificando che mantengano la conformità al progetto originario e redigendo, inoltre, protocolli, rapporti e documenti tecnici

Esecuzione di analisi chimico-fisiche sul campione

Conduzione di analisi sensoriali su campione

Produzione sperimentale dei campioni

Redazione di protocolli sperimentali, rapporti e documenti tecnici

Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto

CONOSCENZE

Modelli competitivi e strategie di sviluppo di prodotti tipici e di origine protetta
Metodi di pianificazione dell'offerta di servizi agro-alimentari: contesto, cliente, eventi

Elementi di economia: analisi di costo e definizione di prezzi

Tecniche di monitoraggio della customer satisfaction

Metodi e tecniche per la fidelizzazione del cliente

La produzione alimentare in Italia e in FVG: la tipicità come elemento di differenziazione

Elementi di marketing turistico e territoriale: analisi di mercato e studio della concorrenza

Elementi di cultura agro-alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Incentivare la produzione e commercializzazione del prodotto tipico locale

Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Definire i prezzi dei prodotti offerti valutando la concorrenza

Applicare tecniche di customer satisfaction e fidelizzazione cliente

Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità-prezzo

Analizzare il settore agro-alimentare, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree territoriali

Ideare un'offerta di prodotti alimentari in linea con esigenze della clientela e fattibilità di costi

Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela

Posizionare la propria azienda e definire strategie di marketing

Titolo: PRODUZIONE DI FORMAGGI

Descrizione: Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di eseguire la trasformazione alimentare del latte fresco applicando temperature variabili ed utilizzando prodotti biochimici al fine di ottenere varie tipologie di formaggi, freschi e stagionati.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli associate:

Risultato atteso: Ra1: Realizzare la pastorizzazione del latte, effettuando preventivamente, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi freschi e molli, il controllo qualitativo organolettico delle materie prime, la filtrazione del latte e procedendo successivamente all'abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi freschi e molli

Realizzazione filtrazione e pulizia del latte per la produzione di formaggi freschi e molli

Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica

Risultato atteso:Ra2: Preparare la pasta di formaggio, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi freschi e molli, effettuando la lavorazione della cagliata, la sgocciolatura e la raccolta del siero idoneo alle altre tipologie di produzione e di salatura della cagliata

Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione controllata

Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico

Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni (es.: ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)

Realizzazione della salatura del formaggio

Risultato atteso:Ra3: Eseguire la deterzione, l'igienizzazione e la sanificazione, in base ai protocolli previsti, controllando le acque di sanificazione degli impianti di produzione di formaggi freschi e molli, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

Esecuzione delle operazioni di lavaggio, deterzione e sanificazione di macchine, impianti e locali

Attività dell' AdA ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare la cagliata, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la filtrazione del latte e avviando la pastorizzazione, ove prevista, e il successivo controllo della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica e della coagulazione

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi stagionati

Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte (coagulazione, rottura della cagliata, sineresi) per la produzione di formaggio stagionato

Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità

Risultato atteso:Ra2: Preparare la pasta di formaggio, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi stagionati, effettuando la compressione della cagliata nelle apposite fuscelle o fascere, la sgocciolatura del siero in eccesso, e la successiva marchiatura e salatura in salamoia o a secco

Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera)

Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine

Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto

Risultato atteso:Ra3: Curare la stagionatura dei formaggi, effettuando la valutazione chimica e sensoriale del livello di mutazioni fisiche, organolettiche e microbiologiche del prodotto finito

Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura

Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura

CONOSCENZE

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo
Gestione della linea di produzione
Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine
Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature
Acidificazione chimica e naturale
Diverse tipologie dei cagli, scelta e impiego
Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.)
Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)
Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali delle varie tipologie di formaggi
Classificazione dei formaggi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Produrre formaggi a pasta filata
Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione
Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature
Gestire le fasi di conservazione e stagionatura
Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi
Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare formaggi tipici del territorio
Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI
Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta
Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione

Titolo: PRODUZIONE DI FORMAGGI SPECIALI

Descrizione: Applicando particolari tecniche e utilizzando diverse tipologie di microrganismi selezionati, ottenere formaggi con caratteristiche, gusti e aromi particolari (es.: brie, taleggio, fontina, gorgonzola, roquefort, formaggi affumicati).

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare la pastorizzazione del latte, effettuando preventivamente, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi freschi e molli, il controllo qualitativo organolettico delle materie prime, la filtrazione del latte e procedendo successivamente all'abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi freschi e molli

Realizzazione filtrazione e pulizia del latte per la produzione di formaggi freschi e molli

Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica

Risultato atteso:Ra2: Preparare la pasta di formaggio, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi freschi e molli, effettuando la lavorazione della cagliata, la sgocciolatura e la raccolta del siero idoneo alle altre tipologie di produzione e di salatura della cagliata

Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione controllata

Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico

Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni (es.: ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)

Realizzazione della salatura del formaggio

Risultato atteso:Ra3: Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, in base ai protocolli previsti, controllando le acque di sanificazione degli impianti di produzione di formaggi freschi e molli, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

Esecuzione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali

Attività dell' AdA ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare la cagliata, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la filtrazione del latte e avviando la pastorizzazione, ove prevista, e il successivo controllo della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica e della coagulazione

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi stagionati

Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte (coagulazione, rottura

della cagliata, sineresi) per la produzione di formaggio stagionato
Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità

Risultato atteso: Ra2: Preparare la pasta di formaggio, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi stagionati, effettuando la compressione della cagliata nelle apposite fuscelle o fascere, la sgocciolatura del siero in eccesso, e la successiva marchiatura e salatura in salamoia o a secco
Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera)

Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine

Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto

Risultato atteso: Ra3: Curare la stagionatura dei formaggi, effettuando la valutazione chimica e sensoriale del livello di mutazioni fisiche, organolettiche e microbiologiche del prodotto finito

Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura

Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura

CONOSCENZE

Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature

Preparazione del latte (pastorizzazione, scrematura, insemenzamento ecc.)

Lavorazione specifica dei prodotti caseari (messa in forma, "lavaggi", "fioritura")

Gestione della linea di produzione

Utilizzo e manutenzione ordinaria delle macchine

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo

Caratteristiche chimiche, biologiche, organolettiche e nutrizionali dei principali formaggi "speciali": impatto delle proteolisi, aspetti tossicologici, caratteristiche aromatiche

Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, ecc.)

Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali di muffe, lieviti e batteri utilizzati per la produzione dei formaggi erborinati, a crosta fiorita a crosta lavata

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI

Adottare adeguate modalità di conservazione e stagionatura

Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio

Monitorare il processo di affinamento, controllando i parametri ambientali ed

effettuando eventuali interventi correttivi

Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione

Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione

Produrre formaggi a crosta fiorita, lavata e a pasta erborinata, affumicati

Titolo: MARKETING OPERATIVO

Descrizione: Sulla base degli obiettivi strategici di marketing individuati dall'azienda, il soggetto collabora all'organizzazione dell'attività commerciale vera e propria (politiche relative al prodotto/servizio, al prezzo, alle iniziative comunicative e distributive).

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di psicologia e sociologia applicati al marketing

Le politiche di prezzo (politiche promozionali, di prezzo psicologico, ecc.)

Tecniche di definizione delle politiche di prodotto

Il packaging

Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale

Politiche di placing e di distribuzione

Tecniche di determinazione dei prezzi

Caratteristiche del marketing operativo: le 4 leve del marketing (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Elaborare strategie di distribuzione e di placing

Definire politiche di packaging

Collaborare allo sviluppo di nuovi prodotti

Elaborare un piano generale di comunicazione a diversi livelli (prodotto, brand, comunicazione sociale)

Definire politiche di prodotto a diversi livelli (prodotto, linea, brand, ecc.)

Utilizzare metodi di ricerca, rilevazione e analisi dei dati

Definire il listino prezzi e le politiche di prezzo

Titolo: GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE

Descrizione: Tenendo conto delle caratteristiche tecniche dei prodotti/servizi offerti e delle richieste rilevate dal cliente, il soggetto è in grado di promuovere il Catalogo dell'azienda elaborando l'offerta commerciale e curando tutte le fasi della trattativa e dell'evasione dell'ordine.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri
Utilizzo di software specifici per la gestione dell'evasione dell'ordine
I documenti di trasporto: funzione, elementi obbligatori, conservazione, ambito di applicazione
Il contratto di compravendita
Contrattualistica nazionale e internazionale
Organizzare appuntamenti e incontri
Elaborare lettere commerciali, anche in lingua straniera
L'ambiente d'affari in generale: le relazioni con i clienti e i fornitori
Principi di marketing e comunicazione
Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti
Modalità di analisi tecnica del prodotto/servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire eventuali reclami da parte del cliente
Verificare il rispetto della tempistica e l'avvenuta consegna della merce
Trasmettere l'ordine alla progettazione/produzione
Gestire le possibili variazioni e/o gli imprevisti nell'evasione dell'ordine
Predisporre l'offerta commerciale secondo le esigenze del cliente
Gestire la trattativa commerciale con clienti italiani e/o stranieri per offerte non previste in Catalogo
Predisporre e negoziare contratti di compravendita sicuri e completi con i fornitori/clienti italiani e/o stranieri
Raccogliere le specifiche tecniche nel Catalogo prodotti/servizi dell'azienda
Individuare nuovi clienti a partire dal prodotto offerto
Attivare strategie di ricerca nuovi clienti
Presentare al potenziale cliente, italiano e/o straniero, i prodotti/servizi contenuti in Catalogo illustrandone le caratteristiche specifiche

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
3.3.3.4.0	Tecnici della vendita e della distribuzione
3.3.3.5.0	Tecnici del marketing
6.5.1.5.0	Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
7.3.2.2.0	Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
3.1.5.4.2	Tecnici della produzione alimentare
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari
2.3.1.1.4	Biotecnologi

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
82.91.20	Agenzie di informazioni commerciali
82.20.00	Attività dei call center
70.22.09	Altre attività di consulenza imprenditoriale e altra consulenza amministrativo-gestionale e pianificazione aziendale
73.20.00	Ricerche di mercato e sondaggi di opinione
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

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)
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
10.61.10	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

Codice Ateco	Titolo Ateco
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
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
11.07.00	Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia
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