

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.01.09 - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli
<b>Processo</b>	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
<b>Sequenza di processo</b>	Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità per le produzioni agricole
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	Il tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli opera come tecnico di laboratorio che riceve i prodotti e i mezzi di produzione (materie prime, fertilizzanti, terreni acque) agricoli, effettua le analisi proprie del prodotto sia per la conservazione che per la trasformazione e successivamente esegue prove di laboratorio nelle varie fasi di trasformazione del prodotto.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	M.71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli (2767)</li> <li>2. Gestione della documentazione analitica (2768)</li> <li>3. Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli (2769)</li> </ol>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato formativo atteso</b>	Analisi di laboratorio su campioni di prodotti agricoli e mezzi di produzione correttamente effettuate
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di campionamento e di tutte le attività di analisi di laboratorio di prodotti agricoli
<b>Indicatori</b>	Corretto monitoraggio del funzionamento della strumentazione in laboratorio; corretta gestione dell'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assicurare il funzionamento della strumentazione in laboratorio</li><li>2. Eseguire procedure di controllo per la certificazione dei prodotti agricoli</li><li>3. Effettuare campionamenti attendibili dei prodotti e dei mezzi di produzione da sottoporre a analisi</li><li>4. Gestire l'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite</li><li>5. Scegliere il protocollo di analisi corretto in relazione al tipo di prodotto ed alle finalità dell'analisi richiesta</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Norme di sicurezza stabilite per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezzature, delle strumentazioni nel laboratorio, e delle manipolazioni dei prodotti chimici</li><li>2. Procedure di analisi dei prodotti agricoli</li><li>3. Biologia e chimica analitica</li><li>4. Nozioni di biochimica</li></ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Gestione della documentazione analitica</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato formativo atteso</b>	Attività di valutazione dei risultati ottenuti e redazione di report
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di gestione della documentazione analitica
<b>Indicatori</b>	Corretta valutazione dei risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità; corretta gestione della documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Valutare i risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità</li><li>2. Redigere un report organico</li><li>3. Gestire la documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile</li><li>4. Intervenire sui dati non conformi, ripetendo le analisi o valutando se modificare i protocolli analitici per adattarli alle situazioni contingenti</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tecniche di reportistica</li><li>2. Principali strumenti di laboratorio per analisi (spettrofotometro, assorbimento atomico, hplc, gascromatografo)</li><li>3. Tecniche di campionamento da una massa di prodotto allo scopo di definire un campione significativo</li><li>4. Procedure di analisi dei prodotti agricoli</li><li>5. Normativa vigente in materia di certificazione e tracciabilità dei prodotti agricoli</li></ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato formativo atteso</b>	Strumentazioni e metodi verificati nel rispetto della normativa di riferimento
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di verifica degli strumenti e dei metodi utilizzati.
<b>Indicatori</b>	Corretta applicazione e verifica delle metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi; corretta valutazione dei risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare e verificare le metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi</li><li>2. Verificare le strumentazioni e le procedure impiegate per le analisi al fine mantenere l'attività del laboratorio ad elevati livelli qualitativi</li><li>3. Collaborare alla messa a punto e validazione di nuove strumentazioni e macchine di laboratorio</li><li>4. Mantenere gli strumenti normalmente utilizzati in piena efficienza attraverso calibrazioni, tarature, controlli della loro funzionalità</li><li>5. Testare nuovi protocolli metodologici per poi applicarli nelle analisi di routine</li><li>6. Valutare i risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ambiti entro cui, di norma, si collocano i valori analitici dei prodotti di origine agricola per identificare possibili deviazioni o non conformità</li><li>2. Biologia e chimica analitica</li><li>3. Procedura per redigere una relazione di accompagnamento ad un set di analisi</li><li>4. Normativa vigente in materia di igiene e di procedure per l'analisi di prodotti di origine agricola e normative sulla commercializzazione dei mezzi tecnici e dei prodotti agricoli</li><li>5. Procedure di qualità definite da organismi di controllo esterno o interno al laboratorio, per le attività di convalida delle analisi</li></ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari