REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli**
Livello EQF	5
Settore Economico Professionale	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
Area di Attività	ADA.01.01.09 - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli
Processo	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
Sequenza di processo	Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità per le produzioni agricole
Descrizione sintetica della qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	M.71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli (2767)
2. Gestione della documentazione analitica (2768)
3. Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli (2769)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli**
Livello EQF	5
Descrizione della performance da osservare	Analisi di laboratorio su campioni di prodotti agricoli e mezzi di produzione correttamente effettuate
Descrizione breve	
Abilità	1. Assicurare il funzionamento della strumentazione in laboratorio 2. Eseguire procedure di controllo per la certificazione dei prodotti agricoli 3. Effettuare campionamenti attendibili dei prodotti e dei mezzi di produzione da sottoporre a analisi 4. Gestire l'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite 5. Scegliere il protocollo di analisi corretto in relazione al tipo di prodotto ed alle finalità dell'analisi richiesta
Conoscenze	1. Norme di sicurezza stabilite per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezzature, delle strumentazioni nel laboratorio, e delle manipolazioni dei prodotti chimici 2. Procedure di analisi dei prodotti agricoli 3. Biologia e chimica analitica 4. Nozioni di biochimica
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Gestione della documentazione analitica**
Livello EQF	5
Descrizione della performance da osservare	Attività di valutazione dei risultati ottenuti e redazione di report
Descrizione breve	
Abilità	1. Valutare i risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità 2. Redigere un report organico 3. Gestire la documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile 4. Intervenire sui dati non conformi, ripetendo le analisi o valutando se modificare i protocolli analitici per adattarli alle situazioni contingenti
Conoscenze	1. Tecniche di reportistica 2. Principali strumenti di laboratorio per analisi (spettrofotometro, assorbimento atomico, hplc, gascromatografo) 3. Tecniche di campionamento da una massa di prodotto allo scopo di definire un campione significativo 4. Procedure di analisi dei prodotti agricoli 5. Normativa vigente in materia di certificazione e tracciabilità dei prodotti agricoli
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli**
Livello EQF	5
Descrizione della performance da osservare	Strumentazioni e metodi verificati nel rispetto della normativa di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare e verificare le metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi 2. Verificare le strumentazioni e le procedure impiegate per le analisi al fine mantenere l'attività del laboratorio ad elevati livelli qualitativi 3. Collaborare alla messa a punto e validazione di nuove strumentazioni e macchine di laboratorio 4. Mantenere gli strumenti normalmente utilizzati in piena efficienza attraverso calibrazioni, tarature, controlli della loro funzionalità 5. Testare nuovi protocolli metodologici per poi applicarli nelle analisi di routine 6. Valutare i risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti
Conoscenze	1. Ambiti entro cui, di norma, si collocano i valori analitici dei prodotti di origine agricola per identificare possibili deviazioni o non conformità 2. Biologia e chimica analitica 3. Procedura per redigere una relazione di accompagnamento ad un set di analisi 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 5. Procedure di qualità definite da organismi di controllo esterno o interno al laboratorio, per le attività di convalida delle analisi
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
Risultati attesi	
Attività	