



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### Area di attività

Codice AdA	20085
Denominazione AdA	Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari
Descrizione della performance	Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti ed alle norme di tracciabilità. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
Osservabilità	Per quanto concerne i criteri per la riflessione in merito alle tipologie di prova applicabili, si rileva che la prestazione può essere realizzata in condizioni controllate dal punto di vista spaziale, temporale e tecnologico, e non implica un contatto diretto con interlocutori esterni: essa dunque risponde bene al criterio di osservabilità.
Tipologia di performance	Per quanto riguarda la tipologia di performance, nella UC prevale una dimensione di processo: la valutazione si basa infatti sull'analisi della più o meno accurata aderenza alle procedure previste. Data la natura 'operativa' del compito, e l'assenza di vincoli, la prova più indicata è rappresentata dalla simulazione, che permette di verificare i passaggi intermedi della performance.
Visibilità	Per quanto concerne infine il terzo criterio (visibilità), la prestazione risulta pienamente visibile, coinvolgendo in primo luogo abilità di carattere 'operativo', più che cognitivo.
Tipologia di prova preferibile	Simulazione
Tipologia di prova integrativa	-
Tipologia di prova adatta	-

#### Unità di competenza

Codice unità di competenza	399
Livello EQF	2
Abilità	



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</li><li>2. Applicare il sistema di procedure della registrazione di approvvigionamenti e consegne, per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari</li><li>3. Applicare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare</li><li>4. Effettuare le operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti</li><li>5. Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li><li>6. Monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento</li><li>7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li><li>8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative</li></ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li><li>2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni</li><li>3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li><li>4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li><li>5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li><li>6. Proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari</li></ol>

**Profili di Qualificazione associati**

18	Addetto al confezionamento di prodotti agroalimentari
----	---