© Copyright Università degli Studi di Torino, Progetto Atlante delle Professioni 2009

COME VENGONO PROGETTATI E REALIZZATI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI?

A – Flusso di attività	B - INPUT	C – Descrizione dell'attività	D – RISULTATO	E - SISTEMA PROFESSIONALE
Richiesta di nuove soluzioni di prodotto e di processo da parte delle aziende alimentari		L'input del processo è costituito dalla richiesta di nuove soluzioni di prodotto e di processo da parte delle aziende alimentari		
1. ANALIZZARE LA DOMANDA DI PRODOTTI ALIMENTARI	Richiesta di nuove soluzioni di prodotto e di processo da parte delle aziende alimentari	Individuare nuovi bisogni attraverso la lettura e l'analisi della domanda di prodotti alimentari e lo sviluppo di ricerche su materie prime e prodotti già in commercio	Definizione di nuovi bisogni di prodotti alimentari	**Tecnologo alimentare** Esperti di marketing e comunicazione
2. PROGETTARE NUOVI PRODOTTI E PROCESSI	Definizione di nuovi bisogni di prodotti alimentari	Progettazione di nuovi prodotti alimentari che rispondano ai bisogni individuati. Contestualmente il Tecnologo alimentare si occuperà anche dell'individuazione delle modalità ottimali di organizzazione del processo agroalimentare con riferimento a qualità e quantità di materie prime ed impianti utilizzati	Progetto di realizzazione di nuovi prodotti e processi	**Tecnologo alimentare** Biologi Nutrizionisti
3. REALIZZARE NUOVI PRODOTTI E PROCESSI	Progetto di realizzazione di nuovi prodotti e processi	Realizzazione dei nuovi prodotti. Il Tecnologo alimentare è in grado di supervisionare l'intero processo di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti	Prodotto alimentare in produzione	**Tecnologo alimentare** Ingegneri
4. MONITORARE E VERIFICARE	Prodotto alimentare in produzione	Verifica della qualità del prodotto alimentare in produzione attraverso la conduzione di specifiche analisi chimiche, fisiche e microbiologiche	Prodotto alimentare pronto per il consumo	**Tecnologo alimentare** Analisti chimici Biologi
Prodotto alimentare pronto per il consumo		Il risultato del processo di lavoro è costituito dalla produzione di un alimento di qualità in termini di salubrità e sicurezza alimentare		

© Copyright Università degli Studi di Torino, Progetto Atlante delle Professioni 2009

COME VIENE REALIZZATO IL CONTROLLO DELLA QUALITA' NEL SETTORE AGROALIMENTARE?

A – Flusso di attività	B - INPUT	C – Descrizione dell'attività	D – RISULTATO	E - SISTEMA PROFESSIONALE
Norme cogenti sulla qualità nel settore agroalimentare		L'input del processo è costituito dalla legislazione nazionale sulla qualità nel settore agroalimentare		
1. STENDERE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO AZIENDALE	Norme cogenti sulla qualità nel settore agroalimentare	Stesura del piano di autocontrollo igienico sanitario aziendale basato sulla certificazione HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) introdotta in Italia dal D.Lgs. 155/97. Il piano serve per controllare la filiera alimentare e garantire l'assoluta igienicità degli alimenti in tutte la fasi della produzione, lavorazione, conservazione, distribuzione, sino al consumo	Piano di autocontrollo aziendale con relativa check list per la conduzione degli Audit (verifiche ispettive)	**Tecnologo Alimentare** Agronomi Veterinari
2. VALUTARE LA CONFORMITA' DEI PROCESSI AZIENDALI	Piano di autocontrollo aziendale con relativa check list per la conduzione degli Audit (verifiche ispettive)	Valutazione della conformità dei processi aziendali al piano di autocontrollo creato per soddisfare le norme cogenti HACCP	Rilevazioni sulla conformità o su eventuali non conformità dell'azienda	**Tecnologo Alimentare** Agronomi Veterinari
3. PREDISPORRE AZIONI CORRETTIVE	Rilevazioni sulla conformità o su eventuali non conformità dell'azienda	Predisposizione e nell'attuazione di azioni correttive alla non conformità del prodotto che potrebbero ostacolare l'ottenimento della certificazione HACCP da parte dell'azienda	Non conformità risolta	**Tecnologo Alimentare** Agronomo Responsabili della produzione
4. ADEGUARE IL PIANO AI DISCIPLINARI COGENTI E VOLONTARI	Non conformità risolta	Adeguamento del piano di autocontrollo aziendale ai disciplinari cogenti - UNI 11020 (tracciabilità interna), UNI 10939 (tracciabilità di filiera), etichettatura- e volontari (biologico, accordi di filiera), ecc...	Piano di adeguamento ai disciplinari cogenti e volontari	**Tecnologo Alimentare** Agronomo Responsabili della produzione
Certificazione di qualità dell'azienda		Il risultato del processo di lavoro è costituito dalla certificazione di qualità attribuita all'azienda		

© Copyright Università degli Studi di Torino, Progetto Atlante delle Professioni 2009

COME VIENE REALIZZATA LA CONSULENZA TECNICA ALLE AZIENDE AGROALIMENTARI?

A – Flusso di attività	B - INPUT	C – Descrizione dell'attività	D – RISULTATO	E - SISTEMA PROFESSIONALE
Richiesta di consulenza tecnica da parte delle aziende del settore agroalimentare		L'input del processo è costituito dalla richiesta di consulenza tecnica da parte delle aziende di produzione, trasformazione o distribuzione di prodotti alimentari		
1. ANALIZZARE IL BISOGNO	Richiesta di consulenza tecnica da parte delle aziende del settore agroalimentare	Primo contatto con l'azienda agroalimentare per analizzarne il bisogno e verificarne la fattibilità. In caso di riscontro positivo, si formula un conferimento di incarico professionale per il Tecnologo Alimentare che passerà alla pianificazione dell'intervento	Conferimento di incarico professionale	**Tecnologo Alimentare** Responsabili aziendali
2. PROGRAMMARE L'INTERVENTO	Conferimento di incarico professionale	Programmazione dell'intervento. Tra i più richiesti ai Tecnologi alimentari troviamo: la definizione di standard e l'elaborazione di capitolati d'appalto sui prodotti alimentari, la realizzazione del sistema di autocontrollo (HACCP), la progettazione di cucine per la ristorazione, la supervisione delle procedure per l'ottenimento di certificazioni cogenti o volontarie, ecc...	Documentazione relativa all'intervento (preventivi, azioni e scadenze previste, ecc…)	**Tecnologo Alimentare** Responsabili aziendali
3. REALIZZARE L'INTERVENTO	Documentazione relativa all'intervento (preventivi, azioni e scadenze previste, ecc…)	Realizzazione dell'intervento. In questa fase il Tecnologo alimentare potrebbe avvalersi della collaborazione di altri professionisti (agronomi, biologi, ingegneri, ecc…) a seconda del tipo di consulenza erogata	Registrazione attività svolte e risultati ottenuti	**Tecnologo Alimentare** Agronomo Ingegnere Biologo
4. MONITORARE L'INTERVENTO	Registrazione attività svolte e risultati ottenuti	Controllo e monitoraggio periodico dell'intervento che permette di individuare eventuali criticità e di mettere in atto azioni correttive volte a sanarle	Report intermedi e finali sull'intervento	**Tecnologo Alimentare** Responsabili aziendali
Consulenza erogata e monitorata		Il risultato del processo di lavoro è costituito dalla consulenza specifica erogata all'azienda		