



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Tecnico delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli (134)
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	Agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca (1)
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-livello B
Descrizione	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 stesso

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Questa figura professionale ha una certa mobilità orizzontale perché, oltre a poter operare come dipendente in qualsiasi azienda agro-alimentare che abbia al suo interno un laboratorio, può esercitare nei laboratori di analisi pubblici e privati, sia come dipendente che come professionista a contratto
Collocazione contrattuale	All'interno di un laboratorio di analisi, può essere inquadrato come professionista incaricato. In ambito pubblico, può trovare collocazione sul CCNL del settore agricoltura ed attività affini come figura di I° o II° livello o sul CPL come figura di I° livello
Collocazione organizzativa	Dipende da un responsabile di laboratorio o da un responsabile del controllo di qualità, a seconda del tipo specifico di organizzazione aziendale. Può svolgere la sua attività in piena autonomia o nell'ambito di un gruppo di lavoro
Opportunità sul mercato del lavoro	La necessità di realizzare prodotti di qualità, rispondenti a specifiche non solo definite a livello aziendale ma spesso previste anche a livello legislativo, fa sì che l'attività di analisi delle caratteristiche chimiche e biochimiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti sia sempre più rilevante all'interno del settore alimentare e venga svolta in modo sempre più complesso oltre che accurato. In considerazione di ciò le opportunità sul mercato del lavoro di questa figura professionale risultano di un certo interesse
Percorsi formativi	Per accedere alla professione è richiesta una formazione di livello medio superiore. Il titolo di istruzione secondaria superiore di tecnico di laboratorio, di perito chimico e agrario sono i più adatti all'esercizio della professione

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO 1988	221 - LIFE SCIENCE PROFESSIONALS - 2213 - Agronomists and related professionals 311 - PHYSICAL AND ENGINEERING SCIENCE TECHNICIANS - 3111 - Chemical and physicalscience technicians 321 - LIFE SCIENCE TECHNICIANS AND RELATED ASSOCIATE PROFESSIONALS - 3211 – Lifescience technicians
ISTAT Professioni (CP 2011)	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.1 - Tecnici di laboratorio biochimico
ATECO 2007	71.20.10 - Collaudi e analisi tecniche di prodotti 71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP	
Fonti documentarie	Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Toscana

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	Campionamenti ed attività di analisi
Descrizione della performance	Effettuare i campionamenti e le analisi di materie prime, semilavorati o prodotti agricoli finiti nel rispetto dei protocolli analitici vigenti, delle disposizioni di legge e delle norme di sicurezza
UC	1088
Capacità-abilità	Assicurare il funzionamento della strumentazione in laboratorio Effettuare un campionamento attendibile del prodotto da sottoporre a analisi Gestire l'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite Scegliere il protocollo di analisi corretto in relazione al tipo di prodotto ed alle finalità dell'analisi richiesta
Conoscenze	Chimica analitica per la messa a punto delle varie procedure di analisi per prodotti agricoli e/o alimentari Elementi di biologia, chimica e biochimica per conoscere e comprendere la struttura dei diversi prodotti Norme di sicurezza stabilite per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezzature, delle strumentazioni nel laboratorio, e delle manipolazioni dei prodotti chimici Principali procedure di analisi dei prodotti agricoli per poter giungere ad una lettura dei campioni analizzati Principali strumenti di laboratorio per analisi, quali spettrofotometro, assorbimento atomico, HPLC, gascromatografo per poter gestire con efficacia le analisi dei prodotti agricoli

	Tecniche di campionamento da una massa di prodotto allo scopo di definire un campione significativo
--	---

Denominazione AdA	Validazione e gestione della documentazione analitica
Descrizione della performance	Validare e gestire i risultati analitici collaborando alla elaborazione dei dati e alla stesura dei report richiesti
UC	1090
Capacità-abilità	<p>Elaborare i risultati analitici ottenuti in un report organico</p> <p>Gestire la documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile</p> <p>Intervenire sui dati non conformi, ripetendo le analisi o valutando se modificare i protocolli analitici per adattarli alle situazioni contingenti</p> <p>Valutare i risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità</p>
Conoscenze	<p>Ambiti entro cui, di norma, si collocano i valori analitici dei prodotti di origine agricola per identificare possibili deviazioni o non conformità</p> <p>Biologia e chimica analitica per una efficace comprensione dei dati ottenuti dalle analisi per prodotti agricoli e/o alimentari</p> <p>Corretta procedura per redigere una relazione di accompagnamento ad un set di analisi</p> <p>Principali norme della legislazione italiana vigente in materia di igiene e di procedure per l'analisi di prodotti di origine agricola e normative che disciplinano la commercializzazione dei mezzi tecnici e dei prodotti agricoli (es. titoli minimi dei concimi, tenori di inquinanti, concentrazioni microbiche massime)</p> <p>Procedure di qualità definite da organismi di controllo esterno o interno al laboratorio, per le attività di convalida delle analisi</p>

Denominazione AdA	Verifica degli strumenti e dei metodi utilizzati
Descrizione della performance	Effettuare le verifiche degli strumenti e delle procedure impiegate per le analisi per mantenere l'attività del laboratorio di analisi ad elevati livelli qualitativi
UC	1089
Capacità-abilità	<p>Applicare e verificare le metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi</p> <p>Collaborare alla messa a punto e validazione di nuove strumentazioni e macchine di laboratorio</p> <p>Mantenere gli strumenti normalmente utilizzati in piena efficienza attraverso calibrazioni, tarature, controlli della loro funzionalità</p> <p>Testare nuovi protocolli metodologici per poi applicarli nelle analisi di routine</p> <p>Valutare i risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti</p>
Conoscenze	Basi della biologia e della chimica per conoscere e comprendere la

	<p>struttura dei diversi prodotti nell'ambito agricolo</p> <p>Buone pratiche di laboratorio (GLP) per una verifica della conformità del proprio laboratorio a direttive esterne (es. Direttive UE)</p> <p>Fonti di aggiornamenti metodologici e normativi inerenti le tipologie di analisi svolte nel laboratorio per mantenere elevata la qualità delle attività del laboratorio</p> <p>Metodologie analitiche principali per la gestione in laboratorio dei prodotti agricoli</p> <p>Procedure di calibrazione e di taratura degli strumenti presenti in laboratorio per mantenere gli stessi in piena efficienza</p>
--	---