

Esperienza caratterizzante: MISURA DELLA TEMPERATURA MEDIANTE TERMOMETRO SONDA

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	Igiene Alimenti di Origine Animale
Macro Prodotto	Controlli/ Interventi di Vigilanza
Prodotto	Verifiche funzionamento dispositivi a temperatura variata Interventi di polizia veterinaria - Igiene urbana e veterinaria
Core Competence	Indagine: controllo delle temperature delle attrezzature destinate alla conservazione a t° controllata di alimenti
competenza (Macro)	Eseguire misure strumentali della temperatura all'interno dispositivi di conservazione a temperatura modificata

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecnico specifiche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Utilizzare la strumentazione	Utilizzare lo strumento	Funzionamento dello strumento	Documento Tecnico dello strumento in dotazione
		Modalità di taratura, manutenzione, conservazione e trasporto	T° di conservazione degli alimenti Piano di Autocontrollo aziendale (Capitolo Manutenzione e Taratura) Documento Tecnico dello strumento in dotazione
Effettuare la misura	Raccogliere i dati sull'impianto oggetto di valutazione	Processo del prodotto specifico	
	Effettuare il sopralluogo presso la struttura oggetto di valutazione		
	Eseguire una misura reale e attendibile in relazione alle tipologie di casi	Modalità di misura anche in relazione alle varie tipologie di casi	
	Adottare l'idonea modalità di misura in relazione al caso specifico		
	Adottare e/o far adottare le misure di prevenzione e protezione e i Dispositivi di Protezione Individuale		

Valutare i risultati	Valutare i risultati ottenuti in rapporto alle condizioni produttive ed al prodotto	Relazioni per la corretta verifica dei risultati Conoscere gli standard di riferimento	T° di conservazione degli alimenti
	Esprimere un giudizio in merito al grado di pericolo; valutare soluzioni correttive efficaci.	Prassi appropriate per le valutazioni di soluzioni correttive. Conoscere le casistiche delle principali soluzioni in relazione ai casi presenti in letteratura	Piano di Autocontrollo aziendale (Capitolo Manutenzione e Taratura) Documento Tecnico dello strumento in dotazione
Competenze Organizzative gestionali e di sistema	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Utilizzare in modo adeguato gli strumenti per la raccolta dati Identificare gli elementi utili	Corretto utilizzo degli strumenti per la raccolta dati	
	Inserire in modo coerente i risultati nell'ambito del processo	Incidenza dei fattori produttivi sui criteri di sicurezza alimentare	Bibliografia relativa a Shelf Life e Challenge TEST
	Inserire in modo coerente i risultati nell'ambito del processo		
	Utilizzare il programma informatico per un corretto inserimento dei dati nel database	Funzionamento del programma informatico utilizzato per l'inserimento dei dati	
	Gestire i dati (confronti, analisi, estrapolazioni) per valutazioni di merito		Bibliografia relativa a Shelf Life e Challenge TEST
Competenze Relazionali e comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una comunicazione efficace	Effettuare una comunicazione efficace per una coerente collaborazione delle figure coinvolte	Tecniche per una comunicazione efficace	Tecniche e strumenti di comunicazione efficace
	Confrontare con le figure coinvolte con modalità collaborative ed orientate a individuare risultati condivisi	Ambiti di responsabilità delle figure riconducibili l'utenza coinvolte nel processo specifico	Conoscenza dell'assetto organizzativo
	Utilizzare modalità comunicative che gestiscano il conflitto	Modalità di gestione dei conflitti, assertività	Conoscere metodiche per la gestione dei conflitti
	Effettuare una comunicazione efficace dei risultati		
	Gestire il feed-back		

RISULTATO ATTESO

Pianificare ed eseguire l'attività di misurazione strumentale della temperatura all'interno dispositivi di conservazione a temperatura modificata per la verifica della conformità delle temperature delle attrezzature destinate alla conservazione a temperatura controllata di alimenti, valutare i risultati in modo appropriato, rilevare le eventuali difformità ed indicare le possibili azioni conseguenti e correttive

Conoscenze da fornire al tirocinante, in ambito universitario e/o in ambito aziendale, propedeutiche alla acquisizioni delle competenze indicate in tabella

Ambito Universitario

- Scienze Fisiche e Sperimentali
- Principi di Prevenzione
- Scienze della Prevenzione applicate alla sicurezza alimentare
- Attività didattica professionalizzante e seminariale con cultori della materia

Ambito Aziendale

- Check-list e Schede di Controlli Ufficiali