**PROFILI PROFESSIONALI SETTORE AGROALIMENTARE (AGRICOLTURA E PESCA)**

**Addetto alla lavorazione del pesce**

**L’Addetto alla lavorazione del pesce, o Pesciaiolo, è la figura che si occupa della pulizia, della preparazione e della conservazione del pesce fresco, dei crostacei e dei molluschi destinati al consumo alimentare.**

L’Addetto alla lavorazione del pesce, o Pesciaiolo, è la figura che si occupa della pulizia, della preparazione e della conservazione del pesce fresco, dei crostacei e dei molluschi destinati al consumo alimentare.

Le attività di questa figura si differenziano a seconda della tipologia del prodotto ittico (pesci, molluschi, crostacei, ecc.), della sua destinazione finale (vendita, seconda lavorazione, ecc.) o dell’ambito lavorativo (esercizio commerciale o azienda). Il suo primo compito consiste nella selezione, per specie e per taglia, e nella suddivisione e sistemazione dei pesci in vari contenitori speciali. Per il pesce che deve essere surgelato o congelato, questa figura esegue l’eviscerazione, il sezionamento e la pulizia (desquamazione, deliscamento, ecc.). Queste mansioni possono essere svolte anche all’interno dei pescherecci, oppure nelle aziende che si occupano di acquacoltura o piscicoltura. Nelle imprese che trasformano e conservano i prodotti ittici con altre metodologie (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, ecc.) quest’Addetto predispone e controlla i macchinari per i vari processi di lavorazione. Se lavora nella piccola e grande distribuzione, si occupa anche del confezionamento del prodotto e della sua etichettatura.

Competenze

Il settore in cui opera l’Addetto alla lavorazione del pesce presenta un livello di meccanizzazione medio-basso e molti dei suoi compiti sono ancora di tipo manuale. Le competenze richieste sono dunque legate ad aspetti tecnico-pratici che si apprendono sul campo. L’Addetto deve conoscere le diverse specie e l’anatomia di base dei prodotti ittici, con particolare riferimento alle differenze morfologiche, che prevedono metodi e tecniche di lavorazione specifici. Egli deve conoscere inoltre le caratteristiche qualitative ed organolettiche dei diversi pesci, compresi molluschi e crostacei, nonché le basi microbiologiche delle loro alterazioni. È in grado poi di applicare le tecniche di sezionamento, svisceramento, spinatura, filettatura e le successive tecniche di lavorazione per la gastronomia, oltre a quelle per una corretta conservazione del pesce durante il ciclo di lavorazione, sapendo utilizzare attrezzature manuali o automatiche (storditori, desquamatrici, diliscatrici, evisceratrici, forbici, affettatrici, ecc.), bilance, confezionatrici sotto vuoto, affumicatrici, ecc.. In certi casi questa figura possiede anche nozioni sulle tecniche di acquacoltura e di pesca. Fondamentale risulta la conoscenza del sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point) e delle norme igienico-sanitarie. Buona manualità, precisione e attitudini alla pulizia e all’igiene completano il profilo.

Formazione

Non esistono percorsi formativi specifici per diventare Addetto alla lavorazione del pesce, ma è sufficiente avere assolto l’obbligo scolastico. Le conoscenze per svolgere questo mestiere si possono acquisire a livello teorico attraverso corsi di formazione professionale, ma è soprattutto con l’esperienza maturata sul campo che si completa la preparazione per inserirsi nel ruolo.

Carriera

Quest’Addetto, dopo aver maturato un’esperienza pluriennale, può arrivare a coordinare un reparto di lavorazione o una pescheria (diventandone eventualmente il titolare), oppure accedere a livelli di specializzazione nella lavorazione di prodotti per la gastronomia.

Situazione di Lavoro

L’Addetto alla lavorazione del pesce può essere impiegato in impianti di lavorazione a terra, su pescherecci oppure presso le pescherie. La figura dipende da un Responsabile di reparto, di linea o direttamente dal proprietario/gestore della pescheria, dove, se addetto anche alla vendita, può relazionarsi con i clienti. Per lo svolgimento delle sue mansioni utilizza diverse attrezzature manuali o automatiche (vedi sopra). In genere, gli impianti di lavorazione, a bordo di pescherecci o a terra, hanno una temperatura costante intorno a 2 gradi centigradi in modo da proteggere il pescato dal deterioramento. L’Addetto indossa un tipo di abbigliamento speciale: guanti parazigrinati, antitaglio o isolanti, grembiuli metallici protettivi, stivali per l’industria alimentare, ecc.. Il suo orario settimanale è di 40 ore; negli impianti in cui avviene la lavorazione del pesce appena pescato, il lavoro può essere distribuito su turni. La sua retribuzione minima, se dipendente, oscilla tra i 9.500 euro e i 10.300 euro lordi annui, a cui si aggiungono le maggiorazioni per i turni di notte e per il lavoro straordinario. Molto superiori sono i guadagni del titolare di una pescheria.

Tendenze Occupazionali

Le tendenze evolutive dell’industria alimentare non fanno prevedere significativi cambiamenti nel settore in cui è inserito l’Addetto alla lavorazione del pesce. Di conseguenza, anche se interverranno miglioramenti tecnologici, non sono previste variazioni importanti nei suoi livelli occupazionali. All’interno di questo processo produttivo, la componente femminile è presente unicamente nelle pescherie e negli impianti di lavorazione a terra, mentre è assente negli impianti di prima lavorazione sui pescherecci.

Figure Professionali Prossime

Le figure più vicine all’Addetto alla lavorazione sono il Mondatore, il Confezionatore, l’Essiccatore e l’Affumicatore di pesce.

**Addetto alla prima lavorazione delle carni**

**L’Addetto alla prima lavorazione delle carni, ovvero il Macellaio, svolge tutte le attività legate alla macellazione, al sezionamento e all’eventuale confezionamento delle varie tipologie di carne, in funzione della loro destinazione finale (vendita al banco, seconda trasformazione, ecc.).**

L’Addetto alla prima lavorazione delle carni, ovvero il Macellaio, svolge tutte le attività legate alla macellazione, al sezionamento e all’eventuale confezionamento delle varie tipologie di carne, in funzione della loro destinazione finale (vendita al banco, seconda trasformazione, ecc.).

Le attività e i compiti di questa figura si differenziano a seconda della filiera del comparto agroalimentare in cui è inserito e della sua specializzazione: lavorazione di carne bovina, suina, ovo-caprina, avicola, ecc.. In genere si occupa della macellazione, ovvero dello scuoiamento, dello squartamento, del sezionamento della carne nei vari tipi di taglio, preparandola per la seconda lavorazione o per la vendita al banco. L’Addetto alla prima lavorazione delle carni può eseguire anche la disossatura, la battitura e la macinazione delle carni. Questa figura si può occupare anche della preparazione e del confezionamento di salumi e di insaccati, oltre che della pesatura della carne e dell’eventuale preparazione di etichette. Infine esegue la manutenzione ordinaria e la pulizia degli attrezzi e dei macchinari che utilizza.

Competenze

Il mestiere dell’Addetto alla prima lavorazione delle carni presenta degli aspetti tecnici e metodologici che si apprendono sul campo, spesso attraverso un periodo di apprendistato. Questa professione si caratterizza inoltre per la particolare attenzione, nelle diverse fasi di lavoro, alla garanzia di condizioni igienico-sanitarie adeguate e alle procedure di sicurezza e prevenzione dagli infortuni. Il Macellaio deve avere nozioni di anatomia animale per essere in grado di riconoscere le differenze morfologiche, che prevedono metodi e tecniche di lavorazione specifici. Conosce inoltre le caratteristiche qualitative ed organolettiche delle carni fresche, le basi microbiologiche delle loro alterazioni, sapendo utilizzare nei diversi contesti lavorativi le tecniche più opportune per una corretta conservazione delle carni durante il ciclo di lavorazione. È fondamentale quindi che conosca e sappia applicare il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point) e le norme igienico-sanitarie in vigore. Sa poi utilizzare tutti gli utensili, come coltelli, mannaie o seghetti, e le diverse attrezzature manuali e meccaniche (tritacarne, impastatrici, affettatrici, spacciatici meccaniche, ecc.), ne conosce il funzionamento e la loro manutenzione ordinaria.

In alcuni casi deve essere in grado di organizzare l’esposizione delle carni sul banco di vendita.

Se svolge quest’attività come lavoratore autonomo, deve avere anche nozioni di gestione amministrativa e di organizzazione d’impresa artigiana o individuale. Doti di precisione, abilità manuale ed una certa forza fisica gli sono infine indispensabili.

Formazione

Le competenze necessarie allo svolgimento di questo mestiere si possono acquisire, dopo aver assolto l’obbligo scolastico, con la frequenza di corsi regionali e/o provinciali di formazione professionale, oppure con un periodo di apprendistato.

Carriera

Con il tempo e l’esperienza, questa figura può arrivare ad assumere la responsabilità di un reparto di lavorazione oppure può specializzarsi nei processi di trasformazione o, infine, può mettersi in proprio.

Situazione di Lavoro

L’Addetto alla prima lavorazione delle carni lavora nei mattatoi, negli stabilimenti produttivi di aziende di trasformazione delle carni, sia industriali che artigiane, oppure nelle macellerie o nei reparti di macelleria della grande distribuzione. Nell’ambito della produzione industriale, l’Addetto si relaziona con il proprio Responsabile e si rapporta con i colleghi della stessa linea produttiva; se lavora in una macelleria, può avere contatti diretti anche con il pubblico. Opera con utensili da taglio manuali o con attrezzature automatiche per la lavorazione e per il confezionamento delle carni (vedi sopra). Il suo abbigliamento, in base alle norme igieniche, prevede l’uso di cuffie, di guanti sterili e di camici. La sua attività si svolge di solito per otto ore al giorno, anche se in alcuni reparti di macelleria industriale il lavoro può essere distribuito su più turni, come ad esempio nella lavorazione degli avicoli. Il monte ore complessivo è comunque di 40 ore settimanali. Per ciò che riguarda la retribuzione minima annua di un lavoratore subordinato si può andare dai 9.500 ai 10.300 euro lordi. I guadagni di un Macellaio indipendente e ben avviato possono essere invece molto superiori.

Tendenze Occupazionali

A differenza di altri settori dell’industria alimentare, quello delle carni sembra presentare buone possibilità occupazionali, specialmente per quanto riguarda le figure specializzate: è prevedibile, nel medio periodo, oltre al normale turn-over, un leggero aumento della richiesta di questa figura.

In linea con quanto avviene nel complesso dell’Area Agroalimentare, il tasso di femminilizzazione del Macellaio è piuttosto basso. La presenza maschile è più numerosa, anche per gli sforzi fisici richiesti dalle attività di questa figura professionale.

Figure Professionali Prossime

Le figure più simili a quella dell’Addetto alla prima lavorazione delle carni sono l’Addetto alla lavorazione delle carni nella grande distribuzione, il Macellaio e il Tagliatore di macelleria.

**Agronomo**

**L’Agronomo svolge un’attività di consulenza tecnico-scientifica, amministrativa ed economica per aziende ed enti che operano nel settore agro-forestale.**

**L’Agronomo svolge un’attività di consulenza tecnico-scientifica, amministrativa ed economica per aziende ed enti che operano nel settore agro-forestale.**

L’Agronomo, a seconda del settore in cui opera (agricolo, ambientale, edilizio, economico-estimativo, urbanistico e territoriale) svolge diversi compiti. Se lavora per un’azienda agricola, si occupa di scegliere i programmi colturali e di allevamento, gestire gli aspetti economici e le risorse finanziare, coordinare le risorse umane, curare la contabilità, gli inventari e tutta la parte amministrativa. In generale si occupa di: • accertare la qualità e la quantità delle produzioni agricole, zootecniche e forestali • effettuare la valutazione dei capitali fondiari e agrari e la stima dei valori di mercato delle aziende e delle produzioni • valutare eventuali danni alle colture • eseguire analisi fisico-chimico-microbiologiche del suolo, dei mezzi di produzione e dei prodotti • progettare e collaudare fabbricati rurali, cantine, stalle, ecc. • eseguire lavori catastali, topografici e cartografici • elaborare piani di bonifica, di irrigazione oppure rimboschimenti • progettare e realizzare parchi, giardini anche in aree industriali • valorizzare le zone rurali.

Competenze

L’Agronomo deve essere in grado di risolvere problemi inerenti a questioni tecniche, legali e amministrative, connesse al territorio e all’ambiente, nonché alle stime di beni mobili ed immobili e al loro relativo uso. Egli deve quindi conoscere in modo approfondito il diritto agrario, la tecnologia delle produzioni vegetali, la biotecnologia agro-industriale e le metodologie legate alla produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli. Per lavorare alle costruzioni rurali, deve possedere conoscenze di: • disegno tecnico e progettazione • tecnica delle costruzioni • tecnologia rurale • topografia. In ambito economico-estimativo, l’Agronomo deve essere in grado di svolgere tutte le operazioni dell’estimo, come la stima dei beni fondiari, dei capitali agrari, ecc.., sapendo utilizzare i principali applicativi informatici e gestionali. Conosce infine la normativa regionale, nazionale e comunitaria del settore agricolo-forestale e ambientale, della pianificazione territoriale, dei lavori pubblici e dell’edilizia, nel rispetto del codice deontologico della sua professione.

Formazione

Per diventare Agronomo, è necessario iscriversi ad una delle due sezioni dell’Albo dei dottori agronomi e dei dottori forestali, previo il superamento dello specifico esame di Stato. Per sostenere l’esame nella sezione “A” (“Dottore agronomo”) è necessario avere una laurea specialistica in Biotecnologie agrarie, Scienze e gestione delle risorse rurali e forestali, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie agroalimentari, Scienze e tecnologie agrozootecniche, Scienze e tecnologie per l’ambiente e il territorio, Architettura del paesaggio, Architettura e ingegneria edile, Ingegneria per l’ambiente e il territorio, Pianificazione territoriale urbanistica e ambientale, Scienze per la cooperazione allo sviluppo. Coloro che hanno invece una laurea triennale in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali, in Urbanistica e scienze della pianificazione territoriale e ambientale, possono sostenere l’esame nella sezione “B” (“Agronomo junior”).

Carriera

L’Agronomo può crescere professionalmente, assumendo incarichi sempre più importanti, anche in organismi internazionali.

Situazione di Lavoro

L’Agronomo esercita la sua attività principalmente come libero professionista, ma può essere anche un dipendente all’interno di aziende agricole, industrie alimentari, enti locali e associazioni di categoria. L’attività prevede sopralluoghi in esterno (per rilievi, stime, ecc.), ma anche un lavoro d’ufficio. Si relaziona con i propri assistiti, con imprenditori e con addetti di aziende agricole o di imprese alimentari. L’Agronomo utilizza, oltre al computer dotato di software specifici, anche strumenti tecnologici di alta definizione (laser, Gps, misuratori di aree ad ultrasuoni, misuratori di distanze, ecc.). Il suo orario, se dipendente, è di circa 40 ore settimanali, mentre il suo stipendio iniziale è di circa 16-17 mila euro lordi annui. Per il libero professionista la retribuzione si basa sul numero e sul tipo di consulenze effettuate, tenendo conto delle indicazioni del Consiglio nazionale dei dottori agronomi.

Tendenze Occupazionali

Alla luce dei cambiamenti in atto nel settore agricolo, questa professione si sta sviluppando nell’ambito del cosiddetto “terziario avanzato” del territorio: dal marketing al monitoraggio ambientale, dagli interventi di recupero, all’applicazione di tecnologie innovative. Nel settore agricolo, le prestazioni dell’Agronomo sembrano indirizzarsi verso servizi di assistenza alle imprese, alla pianificazione strategica e al marketing: è quindi prevedibile che, una volta superata l’attuale crisi economica, possa verificarsi un aumento del suo livello occupazionale.

Gli Agronomi sono in maggioranza uomini, mentre le donne operano principalmente nella PA e spesso si occupano di divulgazione e assistenza tecnica al settore agricolo.

Figure Professionali Prossime

La figura più vicina all’Agronomo è il Tecnologo delle produzioni alimentari

**~~Analista di laboratorio dell'industria agroalimentare~~**

**~~L’Analista di laboratorio dell’industria agroalimentare effettua le verifiche, le analisi, i test e le prove di laboratorio su materie prime e su componenti biologiche e chimiche, in tutte le fasi del ciclo produttivo.~~**

 **~~Biotecnologo agroalimentare~~**

**~~Questa figura si occupa di creare o migliorare i prodotti e/o i processi produttivi nel settore agricolo e nell?industria alimentare, grazie all?utilizzo di tecniche innovative.~~**

**Cantiniere**

**Il Cantiniere lavora nelle aziende vitivinicole e si occupa di sorvegliare il processo di vinificazione (ovvero di fermentazione alcolica dell’uva o del mosto), dal conferimento delle uve e dei mosti fino alla fase di imbottigliamento.**

Il Cantiniere lavora nelle aziende vitivinicole e si occupa di sorvegliare il processo di vinificazione (ovvero di fermentazione alcolica dell’uva o del mosto), dal conferimento delle uve e dei mosti fino alla fase di imbottigliamento.

Durante la vendemmia, il Cantiniere coordina gli Addetti alla raccolta e alla selezione delle uve, alla pigiatura del vino e alla separazione dei mosti. Subito dopo i suoi compiti principali sono quelli di azionare i macchinari della cantina, come le pompe per il trasferimento del vino nei silos e successivamente nelle botti, e poi di monitorare le fasi di fermentazione e di invecchiamento del prodotto.

Egli verifica inoltre la temperatura ed il grado di umidità dei locali adibiti alla vinificazione e si occupa di garantire le operazioni di pulizia e d’igienizzazione non solo dei locali, ma anche delle macchine e delle attrezzature per la trasformazione delle uve, per l’affinamento dei vini e per l’eventuale imbottigliamento. Al Cantiniere può essere richiesto anche di organizzare e di gestire il magazzino dei prodotti per la produzione dell’uva e dei materiali necessari alla cantina e all’imbottigliamento del vino.

Competenze

Il Cantiniere deve possedere elementi di enologia, di viticoltura, di tecniche colturali e deve saper riconoscere, dal punto di vista chimico e tecnologico, le varie fasi del processo di trasformazione delle uve in mosto e del mosto in uva. Conosce inoltre e sa applicare le normative che regolano il settore vitivinicolo, in particolare i disciplinari di produzione dei vini (Doc – Denominazione di origine controllata, Docg - Denominazione di origine controllata e garantita, Igt – Indicazione geografica tipica) e le norme igienico-sanitarie per la produzione di bevande. Questa figura deve possedere conoscenze meccaniche, per poter utilizzare le attrezzature per la vinificazione (pigiatrici, pigiadiraspatrici, sgrondatrici, torchi, ecc.) e per individuarne eventuali guasti. In alcuni casi gli sono richieste anche delle conoscenze informatiche ed elettroniche per regolare i display che indicano la temperatura e la pressione in fase di vinificazione.

Il Cantiniere deve possedere capacità relazionali per sviluppare un rapporto di collaborazione con tutti gli addetti impegnati nelle operazioni di vigneto e di cantina. È tenuto infine ad avere grande senso di responsabilità e precisione, per essere in grado di applicare correttamente e rispettare le procedure definite dall’Enologo.

Formazione

Per accedere a questo mestiere è preferibile aver conseguito il titolo di Enotecnico, rilasciato da alcuni ITA (Istituti Tecnici Agrari), come ad esempio quelli di San Michele all’Adige in Provincia di Trento, di Conegliano Veneto in Provincia di Treviso e di Alba in Provincia di Cuneo.

Resta fondamentale tuttavia anche la formazione sul lavoro.

Carriera

Il Cantiniere può diventare Responsabile di cantina o, dopo il conseguimento della specifica laurea triennale, Enologo.

Situazione di Lavoro

Il Cantiniere opera come dipendente nelle aziende vitivinicole, in consorzi, in cantine sociali o in cooperative. Parte della sua attività, specialmente durante il periodo della vendemmia, si svolge nella vigna anche se in genere lavora all’interno dei locali adibiti alla vinificazione, nella cantina e nei magazzini. Il Cantiniere risponde del suo operato all’Enologo o ad un Responsabile di cantina e si relaziona con gli Operai agricoli che lavorano in vigna e con coloro che sono impiegati nelle operazioni di vinificazione. Nello svolgimento delle operazioni di cantina questa figura utilizza macchine per la vinificazione e tini e vasche per la fermentazione dei vini. Nelle grandi aziende vitivinicole che hanno delle cantine semi-automatizzate, il Cantiniere si serve di pannelli elettronici per verificare la temperatura e la pressione all’interno dei silos, mentre nella produzione di vini di particolare pregio egli è chiamato a svolgere alcune attività legate alla fase di affinamento, che prevedono l’uso di attrezzi e procedure manuali. Il suo orario è di 39 ore settimanali, tuttavia l’attività di cantina è caratterizzata da periodi di lavoro più intensi, soprattutto durante la vendemmia. La sua retribuzione lorda annua può oscillare tra i 16.000 e i 17.000 euro, senza considerare eventuali maggiorazioni dovute al lavoro straordinario.

Tendenze Occupazionali

Negli ultimi anni è aumentato il numero di marchi di pregio e di aziende che utilizzano professionalità con esperienza per migliorare la qualità del prodotto: si può quindi prevedere nel medio periodo un aumento, seppure non elevato, dei livelli di occupazione di questo profilo.

Il tasso di femminilizzazione del Cantiniere è piuttosto basso, anche se questo mestiere non presenta evidenti difficoltà per il suo svolgimento da parte delle donne, ma è imputabile, come per altre professioni in ambito agricolo, unicamente a ragioni socio-culturali, che hanno per lungo tempo precluso l'accesso delle donne a determinati mestieri considerati tradizionalmente "maschili".

Figure Professionali Prossime

Le figure più vicine al Cantiniere sono l'Enotecnico, il Conduttore di impianti per la produzione di bevande, il Sommelier (vedi Area occupazionale Turismo, ospitalità e tempo libero) e il Viticoltore.

**Casaro**

**Il Casaro è un lavoratore addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi, di burro, di yogurt, ecc., in aziende artigiane di dimensioni medio piccole.**

il Casaro è un lavoratore addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi, di burro, di yogurt, ecc., in aziende artigiane di dimensioni medio piccole.

I compiti del Casaro si differenziano a seconda della tipologia di formaggi da produrre (crudi o cotti, a pasta dura, semi-dura, molle, ecc.), anche se in generale questa figura si occupa di seguire l’intero ciclo produttivo. Durante la preparazione del latte, il Casaro verifica la purezza e il contenuto di grassi, esegue l’eventuale arricchimento e tiene sotto controllo i diversi processi fisico-chimici in atto. In seguito, aggiunge il caglio e segue il processo di coagulazione del latte, controllandone la temperatura. Nella fase successiva, questa figura si occupa di “rompere” la cagliata più o meno finemente, a seconda del tipo di formaggio da ottenere e procede all’estrazione della pasta dal siero, alla formatura e quindi alla salatura del formaggio. Il Casaro sorveglia anche la maturazione raggiunta per i vari tipi di formaggi in tempi, condizioni di temperatura e umidità diverse e ne controlla la qualità, la maturazione e la stagionatura. Per la produzione del burro, il Casaro avvia il procedimento, estraendo la panna dal latte; effettua quindi meccanicamente la battitura della panna ed infine si occupa dell’impastatura e del modellamento in panetti del burro.

Competenze

Il Casaro rappresenta una professione con rilevanti competenze tecniche, che richiedono esperienza e preparazione sul campo, in funzione della tipologia del prodotto finale. Il Casaro è tenuto a possedere nozioni di base delle principali reazioni chimico-fisiche per poter effettuare il controllo batterico, nonché quello dei processi enzimatici e della temperatura. Egli deve conoscere e saper utilizzare gli strumenti per l’analisi qualitativa del latte, le tecniche e i processi per il suo arricchimento e la sua maturazione, nonché quelle per la spinatura e la rottura della cagliata e infine le metodologie per la formatura, la salatura, la maturazione e, in certi casi, anche per la stagionatura dei formaggi. Questa figura conosce i procedimenti e gli attrezzi per la separazione della panna e per la battitura e il modellamento del burro. Il Casaro deve saper applicare il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point) e la normativa relativa all’igiene, alla sicurezza e alla tracciabilità dei prodotti. Infine gli sono richieste buone abilità manuali e capacità legate alla precisione e alla sicurezza dei movimenti.

Formazione

Le competenze necessarie per diventare Casaro si acquisiscono quasi esclusivamente sul lavoro, in affiancamento ad un Casaro esperto. Alcuni corsi di formazione professionale sono organizzati a livello locale o provinciale e per accedervi è necessario aver assolto l’obbligo scolastico. Tuttavia, generalmente si entra direttamente in azienda come apprendista o con un contratto di formazione-lavoro. Per un avanzamento di carriera come Responsabile di produzione o per dirigere un caseificio è però necessario aver conseguito un diploma di maturità, preferibilmente come Perito agrario.

Carriera

Il percorso di carriera del Casaro dipende dal grado di anzianità e di esperienza maturata. Si può arrivare a coordinare le attività di un intero caseificio con operai e addetti alle diverse fasi di produzione oppure si può aprire un?attività in proprio.

Situazione di Lavoro

Il Casaro è assunto, in genere, a tempo indeterminato; a volte i titolare di piccole imprese artigiane o gli allevatori/pastori possono svolgere in prima persona le mansioni del Casaro. In genere la figura opera negli stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio. Il Casaro si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con gli stessi produttori. Per lo svolgimento della sua attività utilizza macchinari e apparecchiature per la trasformazione del latte e strumenti per il controllo di qualità dei diversi processi di cagliatura, di salatura e di maturazione del formaggio. La sua attività si svolge di solito per 8 ore al giorno e il monte ore complessivo settimanale non supera le 40 ore. Nei caseifici industriali il lavoro può essere distribuito su più turni. La sua retribuzione annuale minima può variare da circa 12.500 a poco più di 15.500 euro lordi.

Tendenze Occupazionali

Il settore lattiero-caseario è senz’altro uno dei comparti maggiormente interessati dai processi di innovazione sia tecnologica che di prodotto, come nel caso dei functional food (alimenti arricchiti con vitamine, sali minerali e quant’altro). Anche il mercato delle produzioni casearie con certificazioni di qualità (Dop, Doc e “produzioni tradizionali”) mostra prospettive interessanti: è quindi ipotizzabile prevedere una certa stabilità occupazionale per questa figura, anche se circoscritta all’ambito di specializzazione del prodotto per cui è stata formata. Come in molte professioni dell’Area Agroalimentare, anche in questa si rileva una netta presenza maschile.

Figure Professionali Prossime

Le figure più vicine al Casaro sono l?Addetto al caseificio industriale, il Confezionatore caseario artigianale, il Burraio e il Formaggiaio.

**Conduttore di azienda agricola**

**Il Conduttore di azienda agricola è la figura che si occupa di tutte le attività tecnico-produttive ed amministrative di aziende agrozootecniche.**

Il Conduttore di azienda agricola è la figura che si occupa di tutte le attività tecnico-produttive ed amministrative di aziende agrozootecniche.

Il Conduttore di azienda agricola supervisiona l’intero ciclo di produzione, dalla pianificazione agronomica e/o zootecnica fino alla collocazione dei prodotti sul mercato. Si occupa infatti di gestire tutte le attività produttive dell’azienda, sia da un punto di vista economico che tecnico. Questa figura sceglie i programmi colturali e/o di allevamento, ovvero il tipo di impianto, il sistema di allevamento, i vari metodi di potatura, d’innesto e così via, in funzione degli standard qualitativi e quantitativi, oltre che della tipologia dei prodotti da ottenere. Egli definisce le lavorazioni ordinarie e straordinarie (irrigazione, concimazione, alimentazione e vaccinazione degli animali, ecc.) e stabilisce il piano di meccanizzazione dell’impresa, decidendo quali macchine acquistare e quali prestazioni richiedere all’esterno. Mette inoltre a punto il programma commerciale dei prodotti forniti dall’azienda ed organizza il personale in funzione delle attività, con particolare attenzione al lavoro stagionale. Nelle aziende di piccole dimensioni le sue funzioni sono svolte direttamente dal proprietario o affittuario dell’azienda agricola.

Competenze

Il Conduttore di azienda agricola deve possedere una conoscenza teorica e metodologica dell’agronomia e della zootecnia, delle tecnologie delle produzioni vegetali e animali, delle tecniche inerenti la preparazione e il confezionamento dei prodotti. Deve anche studiare elementi di biologia, biochimica, chimica, fisica, genetica e matematica e conoscere l’uso dei principali applicativi informatici. È fondamentale che abbia conoscenze approfondite di tecnica aziendale, economia e marketing del sistema agroindustriale, della metodologia di gestione agronomica, di diritto agrario e commerciale, oltre che della normativa del settore (adempimenti amministrativi, sistemi di qualità, agricoltura biologica, ecc.). Il tutto allo scopo di riuscire a migliorare il sistema delle produzioni animali dal punto di vista tecnico ed economico delle imprese agro-zootecniche. Questa figura conosce inoltre le macchine e le attrezzature per lo svolgimento di lavori agricoli e/o per l’allevamento. Capacità organizzative, relazionali, decisionali e gestionali completano il profilo.

Formazione

Per operare come Conduttore di azienda agricola nelle piccole e medie imprese è richiesto come requisito minimo il diploma di Tecnico agrario o di Perito agrario, mentre per lavorare in aziende di grandi dimensioni occorre acquisire una laurea triennale in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali oppure una laurea specialistica in Scienze e gestione delle risorse rurali e forestali, Scienze e tecnologie agrarie o Scienze e tecnologie agrozootecniche.

Carriera

Per diventare Conduttori, si viene inseriti come impiegati ad inizio carriera, per arrivare con gli anni all’assunzione del ruolo, che spesso coincide con quello di dirigente. La successiva crescita professionale può consistere nell’assunzione di responsabilità in ambiti aziendali sempre più complessi.

Situazione di Lavoro

Il Conduttore di azienda agricola opera normalmente con un contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato. Il lavoro si svolge sia all’esterno sia all’interno degli uffici e delle strutture dell’azienda agricola. Si relaziona con tutto il personale dipendente ed ha frequenti contatti anche con professionisti esterni all’azienda, con funzionari e amministratori pubblici, con fornitori, grossisti e clienti. Per lo svolgimento dei suoi compiti si serve del computer, dei principali strumenti telematici, di eventuali apparecchi di verifica e controllo delle attività produttive e, in certi casi, anche delle macchine agricole. Il suo orario di lavoro settimanale è di 39 ore, tuttavia nella pratica egli deve essere particolarmente flessibile, soprattutto nei periodi di lavoro più intenso.

La sua retribuzione, ad inizio carriera, può variare, secondo i minimi contrattuali, fra i 15.000 ed i 20.000 euro lordi annui, mentre per un Conduttore inquadrato come dirigente il guadagno comporta cifre sensibilmente superiori.

Tendenze Occupazionali

I significativi cambiamenti che stanno investendo il settore, in particolare per quanto riguarda l’ambito della gestione imprenditoriale dell’impresa agricola, richiedono un potenziamento delle competenze legate agli aspetti di management dell’azienda, come la pianificazione strategica, il marketing, l’ingresso sui mercati internazionali e lo sviluppo di nuove attività. Inoltre, l’attuale politica agricola comunitaria tende a favorire il processo di ristrutturazione fondiaria, che produce una contrazione del numero di imprese agricole ed un conseguente aumento delle dimensioni aziendali. Alla luce di queste considerazioni, si può ipotizzare una crescita della domanda di Conduttori sempre più qualificati.

All’interno della categoria “Tecnici agronomi e forestali”, le donne sono circa il 10% degli occupati totali.

Figure Professionali Prossime

Le mansioni del Conduttore di azienda agricola possono essere collegate a quelle dell’Agronomo, del Perito agrario e, in parte, dell’Operatore agrituristico.

**Conduttore di impianti di trasformazione alimentare**

**il Conduttore di impianti di trasformazione alimentare è un operaio che garantisce il funzionamento degli impianti e dei macchinari fissi per la trasformazione delle materie prime agro-zootecniche in semilavorati o prodotti alimentari finiti.**

Il Conduttore di impianti di trasformazione alimentare è un operaio che garantisce il funzionamento degli impianti e dei macchinari fissi per la trasformazione delle materie prime agro-zootecniche in semilavorati o prodotti alimentari finiti.

Questa figura generalmente prepara i macchinari per la trasformazione alimentare, riceve e stocca le materie prime, miscela e lavora le sostanze ed i semilavorati, attivando gli strumenti idonei e monitorandone il corretto funzionamento. I suoi compiti possono differenziarsi in funzione del processo produttivo, di lavorazione o di conservazione dei vari prodotti alimentari (carne, pesce, prodotti lattiero-caseari, cereali, frutta, zucchero, tè, caffè, cacao, vini, liquori e bevande, pasticceria e prodotti da forno). Egli assicura dunque in primo luogo il corretto funzionamento dei vari macchinari di trasformazione, controllando le diverse fasi di lavorazione e identificando eventuali difetti e non conformità delle materie prime e dei semilavorati. Attraverso l’uso di apparecchiature informatiche, ne controlla e garantisce il livello di efficienza, che consente il raggiungimento degli obiettivi, in termini di volumi produttivi, costi di produzione, livello qualitativo, sicurezza sul lavoro e protezione ambientale.

Competenze

Le principali competenze di questa figura riguardano la sorveglianza e l’eventuale correzione dei parametri che regolano gli impianti di produzione alimentare (velocità, temperatura, scarti, ecc.). Egli deve saper regolare soprattutto il funzionamento dei diversi tipi di macchinari utilizzati per la lavorazione, la trasformazione e la conservazione dei prodotti agro-zootecnici. Per fare questo, ha una conoscenza approfondita delle caratteristiche delle materie prime e degli additivi per poter riconoscere e classificare eventuali difetti anche nei prodotti finiti. Conosce pertanto i cicli di lavorazione come la macinazione, la miscelazione, la pulitura, la sterilizzazione, la fermentazione, la cottura, l’imbottigliamento, il confezionamento e così via. Gli sono inoltre necessarie nozioni di meccanica e di elettromeccanica per rilevare problemi strumentali e/o eventuali guasti. Se lavora in imprese di dimensioni medio-grandi, dotate di un sistema di produzione automatizzato ed informatizzato, deve possedere delle conoscenze informatiche. È anche capace di assicurare la manutenzione minima dei macchinari di produzione. Un’attenzione costante per essere pronto ad affrontare eventuali imprevisti del processo produttivo completano il profilo.

Formazione

Per accedere a questa professione è necessario aver assolto l’obbligo scolastico. È ritenuto propedeutico, ma non obbligatorio, un diploma di scuola secondaria superiore ad indirizzo tecnico. Le competenze si possono acquisire anche con corsi di formazione professionale o direttamente sul campo, con un periodo di apprendistato o di formazione-lavoro. L’acquisizione di competenze specifiche su macchinari e lavorazioni ad alto contenuto tecnologico in genere sono erogate direttamente dalle stesse aziende.

Carriera

Dopo aver maturato un’esperienza pluriennale ed aver acquisito le capacità e le competenze necessarie, sia in ambito meccanico che sul processo di lavorazione e conservazione alimentare, questa figura può aspirare a diventare Capo squadra o Capo reparto.

Situazione di Lavoro

Il Conduttore di impianti di trasformazione alimentare opera soprattutto come dipendente nelle diverse filiali dell’industria alimentare, all’interno di un gruppo di lavoro o di una linea di produzione. Egli si relazione sia con il suo diretto superiore, che può essere, a seconda della dimensione dell’azienda, un Capo reparto o un Capo squadra, che con gli altri addetti alla linea di produzione. Per svolgere il suo lavoro si avvale di strumenti manuali e meccanici di misurazione e di controllo delle prestazioni dei sistemi automatizzati di produzione.

Il suo orario è di 40 ore settimanali; generalmente i cicli di lavorazione sono organizzati sulle 24 ore e pertanto è prevista una distribuzione oraria su più turni. La sua retribuzione, in termini di minimi contrattuali, può andare da 10.300 a circa 12.500 euro lordi annui, a cui si aggiungono i premi di produzione e le eventuali maggiorazioni per straordinari e i turni svolti nei giorni festivi o di notte.

Tendenze Occupazionali

Le tendenze evolutive dell’industria alimentare, fortemente orientate all’innovazione tecnologica e dunque alla modernizzazione e all’automazione degli impianti, dovrebbero compensare, almeno in parte, gli effetti della crisi economica, garantendo quindi, per il prossimo futuro, una certa stabilità dei livelli occupazionali di questa figura. Nell’ambito dei diversi comparti produttivi dell’industria alimentare si ha una prevalenza della componente femminile nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli e in quelle di produzione di pasticceria e prodotti da forno.

Figure Professionali Prossime

Le mansioni di questa figura possono essere collegate a quelle dell’Addetto alla produzione di pasta, di bevande alcoliche, di prodotti a base di pesce o di carne, del Cantiniere e dell’Addetto alla molitura dei cereali, alla trasformazione del latte, alla refrigerazione e alla produzione e raffinazione dello zucchero.

**Conduttore di macchine agricole**

**Il Conduttore di macchine agricole è un operaio specializzato nella conduzione di trattori e di altri mezzi meccanici, utilizzati per la preparazione e la lavorazione della terra in aziende di dimensioni medio-grandi.**

Il Conduttore di macchine agricole è un operaio specializzato nella conduzione di trattori e di altri mezzi meccanici, utilizzati per la preparazione e la lavorazione della terra in aziende di dimensioni medio-grandi.

Dall’attività di questa figura dipende l’esito dell’intera produzione agricola, anche se le sue mansioni sono di carattere esecutivo. Tra i suoi compiti principali si annoverano i lavori necessari alla preparazione della terra da coltivare che, in base alla tipologia di produzione (ortofrutticola, cerealicola, ecc.), comporta diverse attività: disboscamento, dissodamento, aratura, ecc.. Viene poi scelto il macchinario specifico o l’attrezzo adeguato da agganciare al trattore, a seconda del lavoro da eseguire: semina, raccolta, trattamento antiparassitario, concimazioni, irrigazione, trasporto di prodotti agricoli, ecc.. Il Conduttore è anche il responsabile del corretto funzionamento dei macchinari a sua disposizione, si occupa di gestire il rifornimento di carburante ed effettua la manutenzione ordinaria, eseguendo anche piccole riparazioni.

Competenze

Per svolgere il mestiere di Conduttore di questo tipo di macchine, è fondamentale conoscere l’ambito agricolo-forestale, la tecnologia e il funzionamento dei mezzi meccanici. È inoltre necessario conoscere e saper utilizzare correttamente vari tipi di trattori agricoli e le macchine operatrici, utilizzate per l’intero ciclo produttivo, come le mietitrebbiatrici, le falciatrici, le motozappe, ecc.. Il Conduttore deve conoscere dunque anche le tecniche di coltivazione, la morfologia e la preparazione dei terreni, oltre alle metodologie riguardanti l’irrigazione, la concimazione e i trattamenti. Le sue conoscenze tecniche riguardano anche la cura e il funzionamento delle componenti meccaniche ed elettriche dei mezzi agricoli. Egli deve poi essere in grado di riparare semplici guasti e di eseguire la manutenzione ordinaria delle attrezzature. Normalmente ha la patente di guida B e sa condurre attrezzature agricole anche di grandi dimensioni: in questo caso, per guidare mezzi speciali, deve avere la patente di tipo C. Egli conosce infine sia le norme relative alla sicurezza sul lavoro che quelle di antinfortunistica, riguardanti specialmente il corretto utilizzo dei macchinari e la manipolazione di sostanze o preparati pericolosi.

Formazione

Per svolgere l’attività di Conduttore di macchine agricole non è richiesto un titolo di studio specifico. È possibile frequentare un corso di formazione professionale, ma le competenze si acquisiscono direttamente sul lavoro. Requisito indispensabile è il conseguimento della patente di guida di tipo B.

Carriera

Un Conduttore di macchine agricole molto esperto e con una buona preparazione tecnico-professionale può avanzare all’interno dell’azienda, assumendo responsabilità e incarichi di gestione e di coordinamento di altri Operai agricoli, anche specializzati.

Situazione di Lavoro

Il Conduttore di macchine agricole lavora come dipendente in aziende agricole di dimensioni medio-grandi o all’interno di imprese che effettuano prestazioni conto terzi. Il suo rapporto di lavoro è in genere a tempo indeterminato o di tipo stagionale. Questa figura si relaziona con gli altri Operai agricoli e risponde del suo operato all’Agronomo o direttamente al Conduttore dell’azienda. In caso di guasti meccanici o di manutenzione straordinaria, egli interagisce anche con Meccanici specializzati. La sua attività si svolge prevalentemente all’aria aperta, esposto alle intemperie, al rumore e a sostanze chimiche (concimi, antiparassitari, ecc.). Per lo svolgimento della sua attività utilizza il trattore, le macchine per la raccolta delle colture vegetali e dei frutti, le falciatrici e le attrezzature che vengono trainate dal trattore, come gli aratri, gli erpici per la lavorazione del terreno, le irroratrici per i trattamenti fitosanitari o le seminatrici automatiche per la semina delle colture vegetali. Il suo orario settimanale è di 39 ore, ma i lavori agricoli dipendono spesso dalle condizioni meteorologiche e dal ciclo stagionale. La sua retribuzione annuale lorda oscilla tra i 14.000 e i 15.000 euro, a cui si aggiungono eventuali straordinari.

Tendenze Occupazionali

La meccanizzazione di alcune fasi dei processi produttivi (semina, trattamenti fitosanitari, raccolta delle produzioni, ecc.) con macchine e attrezzature tecnologicamente avanzate rappresenta sicuramente una riduzione dei costi di produzione e quindi un elemento di competitività. Questo significa che il Conduttore di macchine agricole è certamente fondamentale nel processo produttivo delle aziende di grandi dimensioni. Tuttavia, per questa figura non si prevedono, nel breve periodo, incrementi del tasso di occupazione.

Il mestiere del Conduttore di macchine agricole è svolto quasi esclusivamente da uomini; nonostante le nuove tecnologie abbiano reso meno pesanti i lavori agricoli, questo mestiere richiede ancora una certa resistenza e forza fisica per manipolare attrezzi e materiali, nonché per gestire carichi di lavoro molto intensi.

Figure Professionali Prossime

Le mansioni del Conduttore di macchine agricole sono collegabili a quelle dell’Operaio agricolo specializzato, del Conduttore di macchine forestali e dell’Agricoltore.

**Enologo**

**L’Enologo è un esperto della produzione, conservazione ed invecchiamento del vino e di altre bevande alcoliche derivate da uve.**

L’Enologo è un esperto della produzione, conservazione ed invecchiamento del vino e di altre bevande alcoliche derivate da uve.

L’Enologo segue e cura tutto il ciclo produttivo, dall’impianto della vite all’imbottigliamento, allo scopo di garantire qualità e salubrità al prodotto. Nella fase di impianto di un vigneto, definisce il tipo di vitigno, in funzione delle caratteristiche fisico-chimiche del terreno e di quelle climatiche della zona. Egli stabilisce il sesto d’impianto, ossia la densità di distribuzione delle piante, il sistema d’allevamento, i tempi e le modalità di potatura e di raccolta dell’uva. Deve ovviamente seguire la vendemmia, gestire tecnicamente i processi di miscelazione e di trasformazione delle uve e risolvere eventuali problematiche qualitative, connesse alla produzione e conservazione del vino. Per i vini da invecchiamento, effettua un monitoraggio cadenzato e svolge analisi e degustazioni. Nelle aziende vitivinicole si occupa anche dei libri contabili dell’uva e dei registri dei vini e può essere impegnato nelle promozioni e nelle commercializzazioni.

Competenze

L’Enologo deve possedere una solida formazione scientifica, capacità operative di tipo agro-tecnologico e gestionale, oltre ad ottime capacità di degustazione. Egli deve conoscere il mercato del vino, l’enologia, la viticoltura, i disciplinari di produzione dei vini, i processi agronomici e le tecniche colturali connesse alla coltivazione della vite, la teoria e le metodologie applicative della fisica, della chimica e della biologia. E’ in grado di definire gli interventi e le lavorazioni del terreno, le concimazioni, i trattamenti fitosanitari e le potature, sapendo scegliere i mezzi tecnici e le attrezzature necessarie all’intero ciclo produttivo, sia delle uve che del vino. Sa poi riconoscere il giusto livello di maturazione delle uve, utilizzando anche strumenti per analizzare il grado di acidità e la quantità di zuccheri. Conosce inoltre e sa applicare le tecniche di analisi sensoriali, chimiche e microbiologiche, per individuare eventuali difetti dei mosti e dei vini e sa apportare le opportune correzioni, per raggiungere le caratteristiche di gradazione alcolica, gusto, odore e colore del prodotto da ottenere. È indispensabile per l’Enologo avere familiarità con la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria, in materia di igiene e sicurezza alimentare, etichettatura, marchi di qualità, ecc.. Conoscenze di marketing e funzioni commerciali possono completare il profilo.

Formazione

Per svolgere questa professione è necessario conseguire una laurea triennale nel settore vitivinicolo. Il riconoscimento del titolo di Enologo può essere concesso anche a coloro che, in possesso di un diploma di Perito agrario con specializzazione in viticoltura ed enologia (sei anni) oppure della laurea in scienze agrarie, biologiche, chimiche o in scienze delle preparazioni alimentari, abbiano esercitato l’attività professionale continuativa per almeno tre anni nel settore. Anche chi si diploma in un Istituto tecnico agrario (con specializzazione in viticoltura ed enologia) ed ha frequentato e superato un corso biennale in tecnica enologica presso una scuola di specializzazione collegata all’università, può esercitare questa professione.

Carriera

L’esperienza acquisita nel corso degli anni, integrata da corsi formativi specialistici, può permettere all’Enologo di svolgere un ruolo di Direttore di cantina e/o di produzione.

Situazione di Lavoro

L’Enologo può operare come consulente e libero professionista, a servizio di una o più aziende vitivinicole, oppure come dipendente, generalmente inquadrato ai massimi livelli di responsabilità. La sua attività si svolge all’interno della cantina e all’aria aperta, principalmente nei vigneti, dove collabora con il Tecnico di vigneto o l’Agronomo. Si relaziona anche con il Cantiniere e gli operai di cantina ed ovviamente con il proprietario dell’azienda. Per lo svolgimento delle sue attività si serve di strumenti per le analisi delle uve e dei vini, oltre che di macchine ed attrezzature sia per la produzione che per l’affinamento dei vini. Coloro che sono assunti come dipendenti, pur avendo un orario settimanale di 39 ore, in corrispondenza di alcune fasi del ciclo produttivo, possono essere chiamati ad effettuare del lavoro straordinario. La sua retribuzione minima di partenza, se dipendente, varia tra i 16.000 e i 17.000 euro lordi l’anno, mentre per i liberi professionisti il compenso è nettamente superiore ed è legato sia all’esperienza professionale che al riconoscimento delle proprie competenze nel settore.

Tendenze Occupazionali

Le prospettive di lavoro di questa figura sono legate alla crescita del settore vinicolo ed al miglioramento continuo del prodotto. In effetti in Europa, soltanto grazie alla maggior richiesta di prodotti di qualità, è stato possibile far rimanere stabile il valore della produzione del vino, anche a fronte della diminuzione dei consumi. Questo fa ritenere la figura dell’Enologo, soprattutto se rinomato, piuttosto ricercata, con il conseguente aumento delle sue opportunità occupazionali.

Questa professione, al pari di altre figure tecniche in ambito agricolo, è caratterizzata da una netta prevalenza maschile, per il sussistere di retaggi storico-culturali, che hanno impedito alle donne l’accesso in determinati ruoli chiave: il tasso di femminilizzazione nel settore vitivinicolo è infatti ancora esiguo.

Figure Professionali Prossime

Le mansioni dell’Enologo possono essere collegate a quelle dell’Agronomo e dell’Enotecnico.

**Esperto in acquacoltura**

**L’Esperto in acquacoltura si occupa della gestione tecnica degli allevamenti di pesci, di molluschi e di crostacei in acque salate, dolci e lagunari.**

L’Esperto in acquacoltura si occupa della gestione tecnica degli allevamenti di pesci, di molluschi e di crostacei in acque salate, dolci e lagunari.

L’Esperto in acquacoltura ha il compito di gestire e di monitorare l’intero processo di allevamento ittico e di verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie. Egli offre consulenza in fase di progettazione o di ristrutturazione degli impianti di produzione ittica per rendere le strutture adeguate alle specie da allevare, all’ambiente in cui sono collocate e alle finalità produttive. I suoi compiti riguardano le modalità di ottenimento dei gameti (cellule riproduttive), per induzione ormonale e/o ambientale o per deposizione spontanea, nonché la selezione delle specie da mettere a dimora. Inoltre, egli effettua regolarmente i campionamenti per verificare le condizioni dell’allevamento (accrescimento degli animali, temperatura e ossigenazione delle acque, malattie e quant’altro). L’Esperto in acquacoltura risolve infatti anche eventuali problemi tecnici che si verificano nelle fasi di accrescimento e di ritiro. Egli individua pertanto le tecnologie che possono essere più idonee al tipo di allevamento, fornendo anche l’assistenza e/o la formazione di tutti gli addetti. Si occupa inoltre del dosaggio degli alimenti, delle condizioni igieniche degli ambienti (vasche, acque reflue, ecc.) e gestisce le scorte di magazzino. Nelle piccole aziende può occuparsi infine anche della raccolta, della preparazione e della spedizione dei prodotti direttamente verso i distributori/venditori o verso le industrie di trasformazione.

Competenze

L’Esperto in acquacoltura deve conoscere da un lato in maniera generale le specie da allevare, i metodi usati, le problematiche connesse all’alimentazione degli animali e al loro benessere generale e, dall’altro, in modo più approfondito, le teorie, i metodi, le tecniche e gli strumenti per la gestione degli allevamenti ittici. Egli deve inoltre possedere conoscenze di chimica, biologia marina, zootecnia e genetica, nonché deve avere familiarità con le normative di settore in materia di igiene, sanità e qualità. La figura è poi in grado di applicare sia i processi di riproduzione controllata e di ingrasso che le tecniche di alimentazione di pesci, molluschi e crostacei. Per riconoscere eventuali malattie delle specie ittiche, egli deve avere nozioni di patologia animale e deve saper utilizzare i sistemi elettronici di controllo e di monitoraggio dell’allevamento e dell’alimentazione degli animali. In alcuni casi gli può essere richiesta la patente per condurre barche a motore. La figura deve conformarsi a rigorose regole sanitarie, gestendo attività che si svolgono in ambienti umidi, esposti al freddo in inverno e al caldo d’estate.

Formazione

Per accedere a questa professione è necessario, dopo un diploma ad indirizzo tecnico-scientifico, conseguire una laurea in Biologia, Scienze e tecnologie agrozootecniche, Scienze agrarie o Scienze naturali. Tale formazione può essere completata con un master post-laurea e corsi specialistici di approfondimento.

Carriera

L’Esperto in acquacoltura può assumere, col tempo e l’esperienza, le funzioni dirigenziali dell’azienda dove è inserito come dipendente. Successivamente potrebbe crescere ancora e diventare Responsabile di un’area commerciale di aziende produttrici di mangimi o Responsabile di produzione di mezzi tecnici per l’acquacoltura.

Situazione di Lavoro

L’Esperto in acquacoltura opera nelle aziende agricole specializzate nei diversi tipi di allevamento ittico. Nelle piccole imprese la figura coincide spesso con lo stesso titolare, mentre nelle grandi aziende, egli esercita la sua professione con un rapporto di lavoro dipendente o come consulente esterno. Molte attività si svolgono sull’acqua (piattaforme, barche, ecc.) o in prossimità di stagni, di vasche di accrescimento degli animali e quant’altro. Quest’Esperto si relazione con altre figure professionali sia interne che esterne alla struttura in cui lavora, come gli Operai agricoli, i Veterinari e i Fornitori di mangime. Egli utilizza strumenti meccanici e/o automatici per l’alimentazione ittica e per il monitoraggio dei parametri critici dell’allevamento. L’orario di lavoro settimanale per chi ha un contratto a tempo indeterminato è di 39 ore; la retribuzione annuale per i quadri e gli impiegati agricoli varia tra i 17.000 e i 19.000 euro lordi. Il compenso dei liberi professionisti è invece piuttosto variabile e aumenta sensibilmente in funzione dell’esperienza professionale maturata.

Tendenze Occupazionali

Il settore italiano dell’acquacoltura negli ultimi anni si è trovato ad affrontare una forte concorrenza, anche da parte di Paesi che solo di recente hanno iniziato ad operare in questo campo. Per affrontare le numerose problematiche tecniche che l’allevamento comporta, soprattutto quelle connesse alla gestione economica dell’impresa, sono sempre più necessarie competenze specifiche. Nonostante questo, si può prevedere un tasso di nuove assunzioni nel medio periodo equivalente al solo turn-over. La forza lavoro del comparto è tradizionalmente rappresentata da uomini.

Figure Professionali Prossime

Le figure più vicine a quest’Esperto sono lo Specialista di animali da allevamento e il Piscicoltore.

**Formulatore di mangimi**

**Il Formulatore di mangimi è un tecnico che si occupa di stabilire la composizione dei mangimi nelle aziende produttrici di alimenti per animali; è conosciuto anche con il termine di nutrizionista.**

l Formulatore di mangimi è un tecnico che si occupa di stabilire la composizione dei mangimi nelle aziende produttrici di alimenti per animali; è conosciuto anche con il termine di nutrizionista.

Il compito principale di questa figura riguarda la preparazione delle premiscele (minerali, vitamine, ecc.) che compongono la parte nobile del mangime. Il Formulatore di mangimi, in funzione della tipologia di animali, dell’età e del loro stato di salute, studia e stabilisce la combinazione dei mangimi. Nei centri di supporto alla produzione, si occupa di modificare la composizione delle miscele, considerando la disponibilità delle materie prime, il costo ed altri fattori variabili, garantendo comunque l’equilibrato apporto di tutte le sostanze necessarie. Egli effettua poi attività di ricerca per nuovi mangimi o per il miglioramento qualitativo di quelli già presenti sul mercato. Per conto dell’azienda in cui opera, può anche occuparsi della sperimentazione, dell’adeguamento tecnologico e dell’aggiornamento in materia legislativa. Nelle aziende di piccole dimensioni questa figura può eseguire le analisi sulle materie prime e sul prodotto finito, compito che nelle imprese di grandi dimensioni spetta ai tecnici di laboratorio. Ha infine la responsabilità della qualità del prodotto finito, incidendo così sul benessere e sulla salute degli animali da reddito (bovini, suini, ecc.) e da compagnia (cani, gatti, ecc.).

Competenze

Il Formulatore di mangimi deve conoscere e saper utilizzare le procedure per la messa a punto e la produzione dei mangimi, oltre a possedere una buona padronanza delle problematiche connesse all’alimentazione degli animali. Gli è quindi necessaria la conoscenza approfondita della patologia generale, della fisiologia, della genetica, della nutrizione e alimentazione animale, delle tecniche mangimistiche e della valutazione degli alimenti zootecnici. Egli deve saper effettuare analisi chimiche e biochimiche sulle materie prime e sui mangimi, così come deve conoscere il funzionamento degli specifici strumenti di laboratorio e delle macchine che costituiscono gli impianti industriali. Sa utilizzare i principali strumenti informatici e telematici, conosce la normativa del settore alimentare ed ha attitudine al lavoro di gruppo e al coordinamento delle risorse umane.

Formazione

Per diventare Formulatore di mangimi è necessaria una laurea triennale in Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali, Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali oppure in Biotecnologie. Tuttavia coloro che conseguono una laurea specialistica (Biotecnologie agrarie, Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie agrozootecniche) hanno certamente migliori opportunità occupazionali. La formazione deve essere completata con un periodo di affiancamento, indispensabile per acquisire anche competenze tecnico-organizzative.

Carriera

La progressione di carriera è legata sia agli scatti di anzianità che all’esperienza professionale. Il Formulatore di mangimi può arrivare al ruolo di Direttore tecnico, di Responsabile della produzione o del settore ricerca e sviluppo.

Situazione di Lavoro

Il Formulatore di mangimi può esercitare la professione sia con un rapporto di lavoro dipendente che come consulente esterno, per aziende di mangimistica o per imprese agrozootecniche di grandi dimensioni. Questa figura svolge la sua attività all’interno di laboratori di analisi e/o nel comparto produttivo e si relaziona direttamente con il Responsabile di produzione, di ricerca e sviluppo o con il Direttore. Le sue mansioni possono prevedere il coordinamento di un gruppo di lavoro e generalmente ha rapporti anche con figure esterne (Tecnici, Fornitori di materie prime, ecc.). Durante il suo lavoro, il Formulatore di mangimi opera principalmente con strumenti informatici dotati di software specifici per il calcolo, la formulazione e la produzione dei mangimi e con strumenti e apparecchiature per le analisi di laboratorio. L’orario settimanale di un dipendente è di 40 ore e la sua retribuzione parte da 19.000 fino a toccare i 50.000 euro lordi annui per le funzioni dirigenziali.

Tendenze Occupazionali

L’industria mangimistica rappresenta un anello molto importante della filiera zootecnica, in quanto i prodotti per l’alimentazione degli animali da reddito intervengono direttamente nel determinare la qualità delle carni. Va inoltre sottolineato che le filiere zootecniche, investite nel corso degli anni da diverse problematiche di tipo sanitario, sono regolamentate da norme che, per essere gestite, richiedono notevoli competenze professionali. Inoltre, l’industria mangimistica ha visto crescere l’importanza delle produzioni di alimenti per gli animali domestici (cani, gatti, criceti, uccelli, ecc.,) con un aumento costante della domanda del mercato italiano, per cui si prevedono positive opportunità occupazionali.

Si può ritenere che per questa figura vi sia un sostanziale equilibrio di genere, nonostante l’appartenenza ad un settore, quello zootecnico, che nel suo insieme presenta un tasso di femminilizzazione molto basso.

Figure Professionali Prossime

Sono simili a questa figura lo Specialista in nutrizione animale, lo Zoonomo e l’Agronomo.

**Frantoiano**

**Il Frantoiano è un operaio addetto alla spremitura dei frutti dell’olivo per la produzione di olio.**

Il Frantoiano è un operaio addetto alla spremitura dei frutti dell’olivo per la produzione di olio.

Nei frantoi a carattere artigianale il Frantoiano può eseguire tutte le mansioni del ciclo produttivo, dal lavaggio delle olive fino all’imbottigliamento e alla vendita dell’olio. Il suo primo compito consiste nel pesare le olive che vengono portate al frantoio dai vari produttori. Egli si occupa quindi di immettere le olive nei macchinari per la defogliatura, per separare le olive dai residui di foglie e di rametti e poi passarle al lavaggio. Nella “frangitura e gramolatura”, questa figura inserisce le olive nella macina del frantoio, dove vengono sminuzzate fino all’ottenimento della “pasta molita”. Nella successiva fase di “spremitura”, egli divide la pasta precedentemente ottenuta in dosi e la colloca su diaframmi fibrosi (fiscoli) che, alternati a dischi di acciaio forati, formano una “torre”. Attraverso l’azione di presse idrauliche, da questa “torre” si ottiene la separazione della parte liquida (mosto), da quella solida (sansa). Il Frantoiano tara poi e controlla la macchina impilatrice, supervisiona la fase di “separazione”, in cui dalla centrifugazione del mosto avviene la separazione dell’olio dall’acqua e verifica la temperatura della centrifuga. Egli può anche effettuare, se richiesto, il filtraggio, l’imbottigliamento o il confezionamento dell’olio e infine la vendita.

Competenze

Il Frantoiano deve conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di olive e la classificazione degli olii commestibili che ne possono derivare (olio extra-vergine di oliva, olio di sansa, ecc.).

Per seguire i procedimenti di estrazione dell’olio, deve possedere competenze di meccanica sia per verificare il funzionamento di frantoi, presse, centrifughe e quant’altro che per rilevare problemi strumentali e/o guasti. È poi in grado di gestire e leggere gli apparecchi sia per il controllo della pressione della macchina spremitrice e della temperatura della centrifuga, che per l’analisi dell’acidità e delle caratteristiche organolettiche del prodotto finale. Per poter intervenire sui macchinari in azione, gli sono indispensabili capacità manuali e pratiche. Inoltre, deve conoscere e saper applicare le norme relative alla sicurezza degli alimenti, alla prevenzione igienico-sanitaria, alla tracciabilità del prodotto finale e alla produzione biologica. In alcuni casi gli sono richieste nozioni di tecnica di assaggio dell’olio, soprattutto al fine di individuare eventuali difetti. Nel caso in cui si occupi anche della commercializzazione del prodotto, deve conoscere la normativa che regola la vendita all’ingrosso e al dettaglio.

Formazione

I corsi di formazione professionale per diventare Frantoiano, a cui si può accedere dopo aver assolto l’obbligo scolastico, sono pochi e spesso è solo dopo aver svolto un periodo di apprendistato in affiancamento a un Frantoiano esperto che si acquisiscono le necessarie capacità per svolgere questo mestiere.

Carriera

Il Frantoiano, dopo aver maturato una buona esperienza professionale ed aver ottenuto un diploma, preferibilmente da un Istituto Tecnico Agrario, può arrivare a dirigere un frantoio o un oleificio.

Situazione di Lavoro

Il Frantoiano ha in genere un contratto a tempo indeterminato. Alcune sue attività, come la pesatura e la defogliazione delle olive possono essere svolte anche all’aria aperta, mentre tutte le altre avvengono all’interno del frantoio, nei locali adibiti alla produzione e all’imbottigliamento. Questa figura si relaziona con gli altri operai addetti alla lavorazione delle olive, con il Capofrantoiano o con il Titolare e a volte con i produttori di olive e con gli acquirenti dell’olio. Egli si serve di macchinari e moderne apparecchiature per la trasformazione delle olive e di strumenti e apparecchi per il controllo e l’analisi delle diverse fasi produttive (vedi sopra). In certi casi utilizza anche le macchine per l’imbottigliamento e il confezionamento. Nelle varie fasi di produzione dell’olio deve indossare indumenti adeguati per il rispetto delle norme igienico-sanitarie. Nella stagione dell’estrazione dell’olio, di solito tra ottobre e dicembre, la sua attività si svolge anche nei giorni festivi. Il suo orario di lavoro è di 40 ore settimanali. La sua retribuzione lorda annua, senza considerare eventuali maggiorazioni per lavoro straordinario, può oscillare tra i 10.300 e i 13.500 euro.

Tendenze Occupazionali

La meccanizzazione dei procedimenti di estrazione e il perfezionamento delle apparecchiature ha portato una progressiva diminuzione di manodopera all’interno dei frantoi e degli oleifici. Questo processo ha comportato un’evoluzione del Frantoiano, che da mestiere artigianale, è diventata una professione legata alle più avanzate tecnologie di estrazione dell’olio. Le sue prospettive occupazionali sono pertanto legate alle sue capacità di aggiornare le proprie competenze, soprattutto quelle che permettono di garantire e migliorare le qualità organolettiche dell’olio.

La presenza femminile in questo tipo di lavoro è del tutto marginale.

Figure Professionali Prossime

Le mansioni del Frantoiano possono essere collegate a quelle dell’Oleologo, dell’Agrotecnico e dell’Addetto agli impianti industriali di trasformazione delle olive.

**Gelataio**

**Il Gelataio è specializzato nella preparazione e nella vendita al pubblico di prodotti di gelateria e semifreddi.**

Il Gelataio è specializzato nella preparazione e nella vendita al pubblico di prodotti di gelateria e semifreddi.

Il Gelataio si occupa di ricercare e di selezionare le materie prime necessarie alla produzione di gelati, semi-freddi e altri dolci a base di gelato. In base alle ricette classiche o di sua creazione, dosa e miscela gli ingredienti che introduce poi nei frullatori o nei macchinari per amalgamarli. In seguito, mette il composto in speciali contenitori che sistemerà poi nei refrigeratori. Il Gelataio allestisce anche il banco di vendita e si occupa del servizio alla clientela. Tra i compiti di questa figura rientra anche la partecipazione a fiere ed eventi del settore e una costante attività di aggiornamento, di ricerca e di sperimentazione di nuovi ingredienti, ricette e prodotti.

Competenze

Il Gelataio deve conoscere le varie ricette e tecniche di produzione, di preparazione e di conservazione di gelati e prodotti dolciari affini. È quindi fondamentale che conosca anche le proprietà delle materie prime da impiegare (latte, uova, zucchero, aromi, frutta, stabilizzanti, ecc.). Il Gelataio deve essere in grado di utilizzare utensili e strumenti manuali e automatici (spatole, palette, frullatori, ecc.) e deve saper programmare e controllare le macchine per la miscelazione e la refrigerazione (congelatori, surgelatori, frigoriferi, ecc.). Sa inoltre applicare la normativa igienico-sanitaria e quella sulla sicurezza degli alimenti e conosce l’utilizzo di strumenti come i registratori di cassa, le bilance elettroniche, ecc.. Nel caso in cui sia titolare di un esercizio, egli deve possedere nozioni in ambito commerciale, oltre che una conoscenza approfondita del proprio settore. Nei luoghi turistici e di villeggiatura, specialmente se impiegato al banco, può essergli richiesto di conoscere l’inglese. Questa figura deve possedere precisione, senso dell’ordine e della pulizia e perizia per decorare e presentare al meglio i suoi prodotti. Completa il quadro una notevole flessibilità e la disponibilità a lavorare su più turni, anche nei giorni festivi e in orari serali.

Formazione

Per diventare Gelataio non esiste un percorso formativo specifico, ma è sufficiente aver assolto l’obbligo scolastico. La frequenza di corsi di formazione (come quelli della Scuola italiana di gelateria - www.scuolaitalianagelateria.it), seppur non obbligatoria, permette di acquisire oltre alle competenze teoriche di base, anche una prima esperienza, grazie ai periodi di stage che in genere le scuole organizzano per favorire l’inserimento dei giovani nelle gelaterie e nei laboratori artigianali.

Carriera

Il Gelataio inizia normalmente con un periodo di prova come apprendista, per essere poi assunto con un contratto di lavoro subordinato. Solo dopo aver maturato una lunga esperienza si può arrivare a coordinare le attività di un intero laboratorio, oppure si può aprire un’attività in proprio. Il Gelataio può essere impiegato anche nella produzione a livello industriale, anche se è poco probabile che un Gelataio artigiano vada a lavorare in un’impresa industriale poiché le sue competenze sono molto più specifiche di quelle richieste per gli operai dell’industria.

Situazione di Lavoro

Questa attività può essere svolta come dipendente di laboratori e ditte artigiane, bar, pasticcerie, oppure in modo autonomo, in qualità di titolare o di gestore di gelateria. Il lavoro si svolge nei locali adibiti alla produzione dei gelati e in certi casi anche dietro il banco di vendita. Il Gelataio si rapporta direttamente con il Responsabile o con il titolare dell’esercizio commerciale in cui lavora e si relaziona con gli altri addetti alla produzione e alla commercializzazione. Spesso ha un rapporto diretto con clienti e fornitori. Per lo svolgimento dei suoi compiti utilizza strumenti per la miscelazione e apparecchiature per la refrigerazione dei composti del gelato. Si serve sia di utensili manuali (spatole, palette, ecc.) che di apparecchi automatici, come i frullatori, i mantecatori, le bilance elettroniche e quant’altro. Per rispettare le norme igienico-sanitarie, il Gelataio è tenuto ad indossare indumenti adeguati (camice, cuffietta, ecc.). Il suo orario di lavoro settimanale è di 40 ore, generalmente suddivise in turni; in certe località, come ad esempio nei luoghi di villeggiatura estiva, può essere soggetto a periodi di lavoro più o meno intensi, in funzione della stagione. La sua retribuzione minima oscilla tra i 14.000 euro e i 16.500 euro lordi anni. Nel caso del Titolare di una gelateria, il reddito dipende dal fatturato dell’esercizio commerciale ed è comunque molto superiore.

Tendenze Occupazionali

Rispetto alla produzione del gelato a livello industriale, l’attività del settore artigiano è caratterizzata da un alternarsi di periodi di lavoro molto intensi (mesi primaverili ed estivi) a momenti di minor fervore. La domanda di lavoro dei Gelatai può essere dunque parzialmente condizionata dall’andamento stagionale. L’accesso alla professione di Gelataio non presenta difficoltà per le donne, anche se attualmente la presenza maschile risulta maggioritaria.

Figure Professionali Prossime

Le mansioni del Gelataio possono essere collegate a quelle del Pasticciere, del Barista e del Conserviere artigianale.

**Panettiere**

**Il Panettiere, detto anche Panificatore o Fornaio, è specializzato nella lavorazione e nella produzione di panetteria e di prodotti da forno.**

Il Panettiere, detto anche Panificatore o Fornaio, è specializzato nella lavorazione e nella produzione di panetteria e di prodotti da forno.

Il Panettiere deve selezionare e pesare le materie prime (farine, acqua, lievito di birra, sale) in relazione alla ricetta dei diversi tipi di pane, che intende produrre. Dopo aver dosato gli ingredienti ed eventuali additivi (olio, latte, spezie, ecc.), li inserisce nelle impastatrici, ne programma i tempi e le modalità e sorveglia il processo di amalgama, fino a quando non ottiene una pasta con aspetto liscio, omogeneo e con consistenza elastica. Il Panettiere inserisce poi la pasta nelle ?spezzettatrici?, da cui si ricavano dei pezzi che vengono modellati a seconda della forma desiderata (pagnotte, filoni, panini, ecc.). Egli sistema quindi le forme su vassoi che pone in un ambiente caldo-umido (almeno a 30°C) per farle lievitare, prima della loro cottura. Il Panettiere si occupa anche di regolare la temperatura dei forni, a riscaldamento diretto e indiretto, e di supervisionare la cottura del pane. Una volta estratto il pane dal forno, egli verifica la qualità del prodotto finito e procede al confezionamento e/o allo stoccaggio in appositi contenitori. Alla produzione di pane può essere abbinata anche la vendita e/o la produzione di biscotti, pizza e dolci.

Competenze

Il Panettiere deve conoscere le caratteristiche degli ingredienti e degli additivi che compongono le ricette per produrre i vari tipi di pane, oltre a conoscere a livello teorico e pratico le tecniche di panificazione. È importante anche la conoscenza e l?applicazione delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla sicurezza degli alimenti, che devono essere rispettate durante tutto il ciclo produttivo. Il Panettiere deve possedere un?approfondita conoscenza dei macchinari (impastatrici automatiche, agitatori e miscelatori meccanici, stampi, bilance di precisione, ecc.), dei forni e del loro funzionamento, per utilizzarli nel modo più corretto e per individuare eventuali guasti, dovendone curare anche la manutenzione ordinaria. A questa figura può essere richiesto di organizzare e di gestire il magazzino delle materie prime: per questo egli deve essere in grado di curarne l?approvvigionamento. Se incaricato della distribuzione, possiede anche la patente di guida. La precisione e la capacità di gestire simultaneamente operazioni di durata e di natura diversa gli sono indispensabili, unite ad una buona attitudine alla sperimentazione e all?aggiornamento per poter ampliare sempre di più la gamma dei prodotti da forno. Egli deve infine sapersi adattare ad un tipo di orario di lavoro che si svolge quasi esclusivamente di notte. Se Titolare, conosce la gestione amministrativa e l?organizzazione di un?impresa artigiana o individuale.

Formazione

Per esercitare questo mestiere è necessario, dopo aver assolto l?obbligo scolastico, aver frequentato un corso di formazione professionale o aver svolto un periodo di apprendistato. In Italia, le scuole di formazione che organizzano corsi per Panettiere rilasciano dopo due anni un attestato di qualifica e danno, in genere, la possibilità di svolgere uno stage formativo all?interno di panifici o industrie alimentari del settore.

Carriera

Il percorso di carriera del Panettiere dipende dal grado di anzianità e di esperienza maturata: egli può arrivare a coordinare le attività di un intero laboratorio o di un reparto produttivo, oppure può aprire un?attività in proprio.

Situazione di Lavoro

Il Panettiere ha un contratto di tipo dipendente, ma può svolgere anche un?attività autonoma come Titolare, oppure trovare impiego presso imprese di produzione di prodotti da forno o nella grande distribuzione. Il suo lavoro prevede lunghe ore in piedi e si svolge nei locali adibiti alla produzione e alla cottura dei prodotti da forno, luoghi generalmente molto caldi. Questa figura si relaziona con gli altri Addetti alla panificazione, con il Titolare dell?esercizio commerciale o col Responsabile di produzione dell?impresa industriale e, eventualmente, con clienti e fornitori. Per lo svolgimento della sua attività utilizza diversi macchinari e apparecchiature per la produzione di pane (vedi sopra). Egli deve indossare adeguati indumenti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. La sua attività si svolge prevalentemente di notte e anche nei giorni festivi. Il suo orario di lavoro complessivo è generalmente di 40 ore settimanali, a volte organizzato su turni. La sua retribuzione minima annua come dipendente può variare dai 15.700 euro fino ad una massimo di 18.000 euro lordi, senza considerare eventuali maggiorazioni per il lavoro straordinario.

Tendenze Occupazionali

Per quanto riguarda l?ambito dell?industria della panificazione, i livelli occupazionali di questa figura dovrebbero mantenersi sostanzialmente stabili nel medio periodo. Il Panettiere svolge le sue mansioni essenzialmente in orario notturno e ciò fa registrare una bassissima presenza di donne nel settore, ad esclusione del comparto della vendita all?interno dei Panifici, dove la loro presenza è invece piuttosto significativa.

Figure Professionali Prossime

Le figure più vicine al Panettiere sono il Fornaio, il Pasticciere, il Pastaio, il Pizzaiolo e il Rivenditore di prodotti di forno.

**Pasticciere**

**Il Pasticciere prepara dolci o prodotti di pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. È un esperto delle varie tecniche di trasformazione dolciaria e può essere specializzato anche in un’unica tipologia di pasticceria.**

Il Pasticciere prepara dolci o prodotti di pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. È un esperto delle varie tecniche di trasformazione dolciaria e può essere specializzato anche in un’unica tipologia di pasticceria.

Il Pasticciere seleziona gli ingredienti per preparare gli impasti e verifica la qualità delle materie prime (farine, uova, zucchero, lieviti, marmellate, ecc.) prima di procedere alla dosatura e alla miscelazione. A seconda della ricetta, il Pasticciere applica il procedimento di lavorazione con l?eventuale cottura (in forno, a bagnomaria, frittura, ecc.) oppure con la refrigerazione del composto. In seguito, il Pasticciere può eseguire la preparazione e la decorazione del dolce, secondo l?estro individuale o in base ad eventuali personalizzazioni richieste dal cliente. Parte delle attività del Pasticciere consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette. Nel caso di piccole realtà produttive, il Pasticciere si occupa anche della vendita dei prodotti.

Competenze

Il Pasticciere deve conoscere sia le norme per una corretta utilizzazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, che le nozioni base dei principi nutrizionali degli alimenti. La figura deve essere in grado di programmare le macchine per la cottura e/o refrigerazione (forni, frigoriferi, ecc.) e di utilizzare utensili manuali (fruste, spatole, siringhe per le decorazioni, ecc.) o meccanici (impastatrici, frullatori, ecc.). Il Pasticciere sa scegliere accuratamente i fornitori delle materie prime, ne riconosce eventuali difetti qualitativi ed è in grado di organizzare e gestire il magazzino. Possiede inoltre abilità manuali e creative per preparare, decorare e presentare i dolci, rinnovando le proposte e mantenendo la massima qualità. Conosce e sa applicare le normative igienico-sanitarie, quelle relative alla sicurezza degli alimenti ed è in grado di effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari. Se lavora anche al banco di vendita, possiede capacità relazionali e predisposizione al contatto con i clienti. Infine, deve avere la flessibilità e la disponibilità a lavorare su turni anche di notte e nei giorni festivi. Se è proprietario di una pasticceria, gli sono indispensabili capacità di gestione amministrativa ed organizzativa.

Formazione

Per esercitare la professione di Pasticciere, è propedeutico, ma non obbligatorio, frequentare un Istituto Professionale ad indirizzo alberghiero. Dopo due anni di corso, si può iniziare a lavorare come apprendisti, anche se in genere le scuole prevedono altri tre anni per rilasciare lo specifico diploma. Quest?attività richiede un aggiornamento costante: i corsi di perfezionamento e specializzazione vengono erogati da scuole di pasticceria presenti su quasi tutto il territorio nazionale.

Carriera

Il percorso di carriera del Pasticciere dipende dal grado di esperienza maturata: un professionista affermato può diventare Chef Pasticciere e coordinare quindi un?intera squadra di collaboratori e apprendisti oppure aprire un proprio laboratorio. Per aprire una pasticceria, è necessario iscriversi al registro esercenti della Camera di Commercio, avere una licenza di vendita, aprire la partita Iva ed ottenere l?autorizzazione sanitaria rilasciata dalla Asl.

Situazione di Lavoro

Il Pasticciere può operare come dipendente, oppure può svolgere un?attività autonoma. Nel primo caso lavora presso industrie dolciarie e aziende artigianali, bar, alberghi, ristoranti, villaggi turistici e navi da crociera. Le sue attività si svolgono all?interno del laboratorio o di un locale adibito alla produzione dei prodotti di pasticceria. Il Pasticciere svolge le sue mansioni da solo o in collaborazione con altri Pasticcieri e si relaziona con un Capopasticciere, con un Responsabile di produzione o con il titolare della struttura per la quale lavora. Egli utilizza macchine, utensili manuali, apparecchiature per la conservazione, la refrigerazione, la trasformazione e la cottura di prodotti semilavorati o finiti e, per lo svolgimento della sua attività, indossa gli indumenti adeguati, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie (camice, cuffietta, ecc.). Questa figura può lavorare anche nei giorni festivi e in orari notturni, per un massimo di 40 ore a settimana. La sua retribuzione minima annua da dipendente è tra i 14.000 e i 16.500 euro lordi, più gli straordinari, mentre un Pasticcere autonomo guadagna molto di più.

Tendenze Occupazionali

Il mercato della pasticceria garantisce buone opportunità occupazionali, anche se la maggior parte dei prodotti dolciari sul mercato sono di fabbricazione industriale. Per il settore della pasticceria artigianale, è probabile che un eventuale incremento possa portare alla valorizzazione delle produzioni dolciarie tipiche con marchi riconosciuti, per arrivare poi alle certificazioni di qualità.

L?accesso a questo mestiere non presenta impedimenti per le donne: l?unica difficoltà può consistere nel dover svolgere turni di notte.

Figure Professionali Prossime

Le figure più vicine al Pasticciere sono il Cuoco o Chef (vedi Area occupazionale ?Turismo, ospitalità e tempo libero), il Gelataio, il Barista e il Rivenditore di prodotti di pasticceria

**Perito agrario**

**Il Perito agrario si occupa degli aspetti agronomici delle produzioni agricole e della gestione delle risorse ambientali.**

Il Perito agrario si occupa degli aspetti agronomici delle produzioni agricole e della gestione delle risorse ambientali.

Il Perito agrario svolge compiti simili a quelli dell’Agronomo, ma può lavorare solo in piccole e medie aziende. Le sue attività spaziano dalla conduzione di aziende agricole e di imprese del settore agroalimentare, all’assistenza tecnica o alla consulenza per la certificazione di qualità, fino al trattamento e gestione dei rifiuti, del verde privato e pubblico. Si può occupare della direzione, dell’amministrazione e della gestione agronomica di imprese agricole, della progettazione e della direzione di piani aziendali ed interaziendali di sviluppo agricolo, come anche del miglioramento fondiario. Limitatamente alle medie aziende, egli può progettare le strutture ordinarie e le costruzioni rurali, adibite anche alla trasformazione di prodotti agrari. Egli dirige inoltre e amministra aziende di trasformazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari e/o svolge attività di assistenza tecnica ai produttori agricoli. Nel settore urbanistico-territoriale, i suoi compiti possono riguardare la direzione di parchi, la progettazione e la direzione di giardini in aree urbane, nonchè la consulenza e l’assistenza tecnica per il trattamento e la gestione dei rifiuti urbani.

Egli effettua anche misurazioni, stime e divisioni di fondi, costruzioni o aziende sempre in campo agricol0 e si occupa dei relativi lavori catastali, topografici, cartografici e così via.

Competenze

Considerando la varietà dei compiti e la molteplicità dei settori in cui opera, il PA deve essere una figura flessibile e polivalente, dotata di competenze specialistiche in più ambiti, dagli elementi di agronomia, alle tecnologie delle produzioni vegetali e zootecniche, fino alla politica agraria, inclusi il diritto agrario e le normative del settore. Egli deve essere in grado di definire e coordinare i programmi di allevamento e quelli colturali e conoscere i sistemi di gestione economico-finanziaria delle aziende. Per effettuare opere di miglioramento fondiario, gli sono richieste conoscenze di disegno tecnico e progettazione, di tecnica delle costruzioni, di tecnologia rurale e di topografia. Di conseguenza, egli sa utilizzare correntemente sia il PC, dotato di software gestionali, di computo e di progettazione grafica che gli strumenti tecnici di rilevazione e misurazione. Egli possiede inoltre conoscenze di economia e di estimo rurale ed è in grado di valutare i danni alle colture, dovuti a eventi meteorologici o accidentali. Capacità organizzative, relazionali, gestionali e di coordinamento completato il profilo.

Formazione

Dopo il diploma conseguito presso un Istituto tecnico agrario, l’aspirante PA deve superare l’esame di Stato, che gli consente di iscriversi all’Albo professionale. Tale iscrizione è possibile, dopo l’esame, (DPR 328/01) anche per i laureati triennali in Biotecnologie, Urbanistica e Scienze della pianificazione territoriale e ambientale, Ingegneria civile e ambientale, Scienze dell’economia e della gestione aziendale, Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali, Scienze e tecnologie per l’ambiente e la natura, Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali. In ogni caso, prima di poter sostenere l’esame, è necessario effettuare un periodo di praticantato (di due anni per i diplomati e di sei mesi per i laureati), presso uno studio professionale di un PA, di un Agronomo o di un Dottore forestale.

Carriera

In funzione dell’esperienza maturata, il Perito agrario può assumere un numero di incarichi che prevedono un livello di responsabilità crescente.

Situazione di Lavoro

Il Perito agrario opera prevalentemente come libero professionista, ma può essere assunto anche come dipendente in aziende e cooperative agricole, associazioni di categoria, enti locali, ecc..; inoltre, può dedicarsi all’insegnamento presso gli Istituti tecnici agrari. Se impiegato nel settore pubblico, si deve iscrivere in un elenco speciale dell’Albo. Il suo lavoro si svolge sia all’aria aperta che in ufficio, a contatto con gli imprenditori agricoli, gli eventuali referenti istituzionali e quant’altro.

Il suo orario come dipendente è di 39 ore settimanali, mentre come libero professionista è totalmente autonomo. La sua retribuzione annuale, in termini di minimi contrattuali, varia dai 14.500 ai 20.000 euro lordi, mentre quella del libero professionista è piuttosto flessibile e si basa sulle tariffe stabilite a seconda della prestazione.

Tendenze Occupazionali

Il Perito agrario è una figura in crescita, sia per l’evoluzione del settore agroalimentare che per il necessario innalzamento del livello di competitività delle piccole aziende agricole. Inoltre il bisogno di adeguare la pratica agricola alle esigenze di protezione e difesa dell’ambiente contribuisce ad una maggiore richiesta di questa figura, anche in considerazione delle direttive europee, finalizzate ad ottenere agrosistemi ecologicamente sostenibili, a tutela del territorio e della biodiversità.

La professione del Perito agrario è svolta ancora oggi prevalentemente da uomini.

Figure Professionali Prossime

Le figure più vicine al Perito agrario sono l’Agronomo, lo Zoonomo e il Conduttore di azienda agricola.

**Pescatore**

**Il Pescatore partecipa alla cattura di pesci e di altre specie acquatiche (crostacei, molluschi), attività che cambiano in funzione della tecnica di pesca utilizzata, della zona di pesca (sotto costa, alto mare) e della grandezza del peschereccio.**

Il Pescatore partecipa alla cattura di pesci e di altre specie acquatiche (crostacei, molluschi), attività che cambiano in funzione della tecnica di pesca utilizzata, della zona di pesca (sotto costa, alto mare) e della grandezza del peschereccio.

I compiti del Pescatore riguardano il montaggio, lo smontaggio, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei diversi strumenti di pesca. In Italia, la pesca più praticata è quella sotto costa, un tipo di attività ancora artigianale, con uscite giornaliere, che durano da 1 a 3 giorni al massimo. Il Pescatore partecipa alla messa in acqua delle reti, delle nasse, delle palamite e al loro ritiro. Una volta issati gli strumenti di pesca a bordo delle barche, si occupa di svuotarli e di selezionare il pescato, sistemandolo in appositi contenitori e nei locali adibiti allo stoccaggio. In certi casi egli può effettuare anche compiti riguardanti la lavorazione (svisceramento, filettatura, ecc.). Al Pescatore può essere inoltre richiesto di caricare e scaricare il peschereccio e di pulire la nave; egli può infine utilizzare tecniche di pesca particolari come, ad esempio, la «mattanza» del tonno o la pesca di ricci di mare.

Competenze

Il Pescatore deve possedere competenze sia nell’ambito delle attività di pesca che in quelle della navigazione. Egli deve quindi conoscere, a livello teorico e pratico, le principali tecniche di pesca e deve saper manovrare sia gli strumenti (come le reti, le palamite e le nasse), che i macchinari presenti a bordo dei pescherecci. Per questo il Pescatore deve possedere anche delle nozioni di meccanica e di elettromeccanica. Questa figura deve conoscere inoltre il funzionamento di alcuni strumenti telematici, come la radio di bordo, il gps e il radar e, in certi casi, gli può essere richiesto il possesso della patente nautica.

È importante che conosca la normativa marittima e quella della sicurezza in mare e che rispetti le norme di salvaguardia ambientale. Questa figura deve anche conoscere le norme di sicurezza e di antinfortunistica, quelle igienico-sanitarie per la manipolazione e la conservazione di alimenti e il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point). Egli deve sapersi integrare in una squadra, possedere una forma fisica adatta a sostenere carichi di lavoro impegnativi e sapersi adattare anche ad orari irregolari e a tempi di riposo spesso ridotti.

Formazione

A differenza di quanto accade in altri paesi europei, in Italia non si sono sviluppati percorsi formativi specifici per svolgere questo mestiere ed è sufficiente aver raggiunto i quindici anni di età, aver assolto l’obbligo scolastico e superato una visita medica per poter lavorare sui pescherecci. Per esercitare la pesca come esclusiva e prevalente attività di lavoro, è necessario ottenere una licenza, rilasciata dalla Provincia, che aggiorna ogni tre anni l’elenco dei possessori.

Carriera

Il Pescatore inizia la sua carriera come semplice “Mozzo” e, dopo aver maturato un’esperienza pluriennale, può specializzarsi nelle varie tecniche di pesca. Con l’ottenimento della licenza, può anche iniziare un’attività in proprio.

Situazione di Lavoro

Il Pescatore è generalmente assunto con un contratto a tempo indeterminato come Marinaio.

La sua attività si svolge principalmente a bordo dei pescherecci e in misura minore a terra, sulle banchine dei porti o nelle rimesse. Questa figura dipende dal Comandante o dal Capo-pesca e si relaziona con tutto l’equipaggio del peschereccio. Il Pescatore utilizza tutti gli strumenti di pesca e gli utensili per la loro manutenzione. Egli si serve inoltre dei principali macchinari e strumenti telematici presenti nei pescherecci (vedi sopra). L’orario settimanale dei Pescatori dipendenti è di 40 ore, da svolgere su turni. Il compenso medio annuo varia dai 15.000 ai 18-20.000 euro lordi, in funzione del grado di specializzazione e del tipo di pesca effettuata (costiera locale o ravvicinata, di altura o oceanica).

Tendenze Occupazionali

Il mestiere di Pescatore deve confrontarsi, oltre che con una situazione di forte crisi del settore, con le sfide legate al progresso tecnologico, con la penuria di pesce e con la concorrenza crescente a livello mondiale. I Pescatori devono essere in grado di utilizzare nuove tecniche di pesca e di proteggere le risorse ittiche contro lo sfruttamento massiccio. L’attuale politica europea della pesca presenta degli elementi che sembrano rinforzare la protezione delle risorse e promuovere la ristrutturazione del settore, al fine di garantire un avvenire ai più giovani. Probabilmente nel medio periodo questo settore potrà avvertire gli effetti positivi degli interventi di sostegno attuati a livello nazionale ed europeo; tuttavia nel prossimo futuro le prospettive occupazionali per il Pescatore non sembrano incoraggianti. Quello del Pescatore è un mestiere svolto tradizionalmente da uomini e il tasso di femminilizzazione è praticamente nullo. Le difficoltà maggiori per l’accesso a questa professione da parte delle donne riguardano l’ambiente e gli orari di lavoro, le competenze tecnico-meccaniche e gli sforzi fisici richiesti.

Figure Professionali Prossime

Il Pescatore spesso può lavorare anche nel comparto dell’acquacoltura e/o piscicoltura o in quello della lavorazione del pesce.

**Potatore**

**Il Potatore esegue tagli o altri interventi correttivi sulle piante, per garantire condizioni ottimali allo sviluppo vegetativo e alla produzione dei frutti. In certi casi pratica anche operazioni di innesto.**

Potatore esegue tagli o altri interventi correttivi sulle piante, per garantire condizioni ottimali allo sviluppo vegetativo e alla produzione dei frutti. In certi casi pratica anche operazioni di innesto.

Il Potatore effettua tutte le attività di sfoltimento dei rami, per dare alla pianta la forma “di allevamento” per lo sfruttamento ottimale dello spazio e della luce. Egli esegue poi i tagli necessari a regolare la produzione e a favorire lo sviluppo dei rami che portano fiori e/o frutti, per migliorarne la qualità, come ad esempio la potatura di fruttificazione. Il Potatore si occupa in particolare di programmare e di eseguire le diverse potature, a seconda della tipologia della pianta e della stagione: la potatura invernale si pratica per rinvigorire le piante ed attivare la vegetazione con tagli più o meno drastici, mentre la potatura estiva viene eseguita durante il ciclo vegetativo, allo scopo di deprimere il vigore vegetativo di alcune parti della pianta a favore di altre. Questa figura si occupa anche del risanamento delle piante, praticando potature per eliminare le parti di chioma sterili, spezzate o attaccate da parassiti, oppure effettua la ristrutturazione della forma di alberi, a seguito di cambiamenti produttivi, dovuti all’adozione di macchinari per la raccolta meccanizzata. Il Potatore può eseguire anche la messa a dimora delle piantine e può eventualmente effettuare operazioni di innesto.

Competenze

Il Potatore possiede elementi di botanica e di fisiologia delle piante e conosce le tecnologie delle produzioni vegetali. Egli deve essere in grado di distinguere le diverse forme di allevamento delle colture arboree e deve conoscere tutte le tecniche e gli interventi di potatura, come la soppressione, la cimatura, la spuntatura, la scacchiatura e così via. Inoltre egli sa eseguire le tecniche per rallentare lo sviluppo vegetativo o per stimolare la produzione di frutti, nelle quali non sono previsti tagli, ma la modificazione della posizione dei rami. Il Potatore conosce inoltre e sa utilizzare sia i prodotti per la sanificazione delle parti tagliate che gli strumenti per effettuare i tagli, come le forbici manuali o pneumatiche, la sega, piccole scuri (nel caso di potatura dell’ulivo), le potatrici meccanizzate per le coltivazioni specializzate, i carri di raccolta, le scale, ecc.. È necessario ovviamente che sappia applicare le tecniche di potatura in relazione alla tipologia della pianta e alle conseguenze che i tagli possono avere sulla produttività della pianta stessa. Gli sono infine indispensabili una buona manualità e precisione.

Formazione

Per svolgere il mestiere di Potatore, in genere, non è richiesto un titolo di studio specifico, ma è necessario aver assolto l’obbligo scolastico. La frequenza di corsi specifici di formazione professionale è importante per acquisire le competenze di base e per avere la possibilità di svolgere un periodo di tirocinio all’interno di aziende agricole in affiancamento ad un Potatore esperto. Le competenze tecniche si acquisiscono infatti soprattutto sul luogo di lavoro.

Carriera

Con gli anni, il Potatore può assumere maggiori responsabilità, arrivando a coordinare, come piccolo imprenditore, il lavoro di una squadra di Potatori.

Situazione di Lavoro

Nelle zone dove la frutticoltura è particolarmente diffusa, il Potatore può svolgere il suo lavoro sia in autonomia, come prestatore d’opera per diverse aziende, che come dipendente. Questa figura può essere impiegata anche nella PA (in particolare comuni o province) per la cura delle aree verdi. Può lavorare anche nel settore forestale della silvicoltura (per migliorare le condizioni di luminosità del sottobosco, per attenuare i pericoli di incendio o gli attacchi dei parassiti, ecc.) e nella filiera dell’arboricoltura da legno. La potatura è un lavoro manuale che si svolge prevalentemente all’aperto e in alcuni casi all’interno di serre. Di solito egli si relaziona con un Agronomo che coordina il lavoro dei Potatori e naturalmente anche con gli altri Operai agricoli. Oltre ai numerosi strumenti che utilizza per le sue funzioni (vedi sopra), gli sono necessari guanti, occhiali e un abbigliamento adatto a proteggersi dal freddo in inverno e dal sole in estate. In base alle norme antinfortunistiche, in certi casi deve indossare anche un elmetto e tappi o cuffie antirumore.

Il suo orario come dipendente è di 39 ore settimanali, mentre può essere più flessibile per il lavoratore autonomo e può presentare periodi di lavoro più o meno intensi a seconda della stagione, del tipo di pianta da potare e delle condizioni atmosferiche. La sua retribuzione, in termini di minimi contrattuali, può oscillare tra i 13.500 e i 14.800 euro lordi annui, a cui devono aggiungersi eventuali maggiorazioni per il lavoro straordinario.

Tendenze Occupazionali

Per il medio-lungo periodo sembrano prospettarsi buone opportunità occupazionali, soprattutto all’interno delle grandi aziende di frutticoltura, sia per il personale altamente specializzato che per gli apprendisti. La presenza femminile fra i Potatori è del tutto minoritaria.

Figure Professionali Prossime

L’Innestatore, il Viticoltore, l’Olivicoltore, il Frutticoltore, il Vivaista e il Floricoltore sono tutte figure simili al Potatore.

**~~Tecnico dell'allevamento~~**

**~~Il Tecnico dell’allevamento fornisce assistenza tecnica agli allevatori di animali da reddito, per migliorare la qualità delle produzioni e l’efficienza degli allevamenti di aziende di dimensioni medio-grandi. Egli può anche lavorare come consulente di imprese alimentari, che si occupano della trasformazione della carne.~~**

**~~Tecnico ispettore in agricoltura biologica~~**

**~~Il Tecnico ispettore in agricoltura biologica controlla l’applicazione delle norme e delle procedure per la produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti biologici certificati.~~**

**~~Tecnologo delle produzioni alimentari~~**

**~~Il Tecnologo delle produzioni alimentari garantisce il controllo di qualità ed efficienza nelle imprese del settore agroalimentare e svolge attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti~~**.

**~~Veterinario~~**

**~~Il Veterinario è un medico che si occupa di diagnosticare, curare e prevenire le malattie degli animali.~~**