

Responsabile della Produzione

Dove e come lavora

Il Responsabile della Produzione si inserisce nell'Area Produzione, di cui è il responsabile, in aziende agroalimentari di qualsiasi dimensione, sebbene in quelle più piccole, solitamente, gli stessi compiti vengono svolti direttamente dal Titolare.

Cosa fa

Il Responsabile della Produzione coordina e pianifica la produzione in modo da raggiungere gli obiettivi stabiliti, organizza e coordina i reparti produttivi, decide i criteri di lavorazione e i ritmi di produzione, alloca la forza lavoro e segue la logistica interna. Inoltre, gestisce e monitora i flussi di trasformazione delle materie prime in prodotti finiti, coordina l'attività di produzione con quella degli altri settori dell'azienda (in particolare con l'Area Acquisti e Commerciale), intervenire in caso di arresto della produzione o di cattiva qualità dei prodotti, pianifica e supervisiona l'attività di manutenzione dei macchinari. Nelle realtà dove non sono presenti specifiche figure, il Responsabile della Produzione si può anche occupare, con il supporto di consulenti esterni, della sicurezza sul luogo di lavoro e, in alcuni casi, anche della gestione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), oltreché del controllo della qualità (se l'azienda è certificata). Nelle aziende più piccole, il Responsabile della Produzione può partecipare direttamente alla trasformazione del prodotto.

Formazione

Questa figura è solitamente ricoperta da un diplomato o da un laureato in discipline economiche o tecnico/scientifiche.

Competenze tecniche

Il Responsabile della Produzione deve possedere ottime conoscenze delle materie prime e dei processi produttivi necessari alla loro trasformazione, quindi, dei prodotti commercializzati e di programmazione della produzione. Deve, inoltre, conoscere l'architettura e il funzionamento degli impianti produttivi, oltreché le normative relative alla sicurezza sul luogo di lavoro, al sistema HACCP e, eventualmente, quelle relative alla gestione del sistema qualità. Deve, infine, conoscere le basi per effettuare analisi di laboratorio.

Competenze digitali e linguistiche

Per tale figura sono richieste competenze digitali da utilizzatore generico/esperto, dovendo supervisionare l'attività di manutenzione dei macchinari e, in alcuni casi, quella del laboratorio, oltreché la conoscenza della lingua inglese.

Competenze trasversali, caratteristiche personali e disponibilità

Completano e caratterizzano tale figura l'attitudine ad organizzare il proprio lavoro e quello di altri, al problem solving, al lavoro di gruppo, oltreché alla relazione con clienti e fornitori. Deve, infine, essere una persona molto precisa, flessibile mentalmente e disponibile a lavorare fuori orario.

Note

L'Enologo

Nel caso di aziende che producono vino e altre bevande alcoliche derivanti dall'uva la figura del Responsabile della Produzione è ricoperta dall'Enologo che cura tutto il ciclo produttivo, dall'impianto delle viti 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, e la densità di distribuzione delle piante. In seguito, stabilisce i tempi e le modalità di potatura, di raccolta dell'uva e segue la vendemmia. Nella fase successiva, l'Enologo gestisce tecnicamente i processi di miscelazione e di trasformazione delle uve e risolve eventuali problematiche qualitative, connesse alla produzione e conservazione del vino. È chiamato spesso a gestire il controllo della qualità del prodotto e dei processi produttivi.

L'Enologo, oltre che conoscere e saper applicare le varie tecniche di vinificazione, deve anche avere le competenze necessarie per poter andare nei vigneti e consigliare i produttori su come agire per ottenere l'uva adatta. Queste competenze devono accompagnare la conoscenza delle normative sulla produzione di vini DOC e DOCG, oltreché delle normative relative alla sicurezza sul luogo di lavoro, al sistema HACCP e quelle relative alla gestione del sistema qualità (se l'azienda è certificata).

Il Casaro

Nel caso di aziende lattiero-casearie la figura del Responsabile della Produzione è ricoperta dal Casaro che, più in generale, è la figura "base" che opera nell'area Produzione occupandosi della lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi, di burro, di yogurt, ecc. I compiti del Casaro si differenziano a seconda della tipologia di alimento da produrre (formaggi crudi o cotti, a pasta dura, semi-dura, molle, burro, yogurt, 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 prodotto da ottenere, procede all'estrazione della pasta dal siero, alla formatura e quindi alla salatura. 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 e la stagionatura.

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. Il Casaro deve,



inoltre, conoscere le normative relative alla sicurezza sul luogo di lavoro e al sistema HACCP, oltreché le normative relative alla tracciabilità dei prodotti. Infine, gli sono richieste buone abilità manuali.

Per approfondire

Quaderno PHAROS n. 19/2012 “Attività e professionalità nel settore agro-alimentare veneto”.