



Tecnico di Laboratorio

Dove e come lavora

Il Tecnico di Laboratorio si inserisce nell'Area Produzione e, nello specifico, nel Laboratorio di Analisi in aziende agroalimentari medio/grandi dove opera sotto le direttive del Responsabile del Controllo Qualità.

Cosa fa

Il Tecnico di Laboratorio realizza analisi biochimiche su campioni di materia prima, semilavorati o prodotti finiti, elabora i dati relativi alle analisi effettuate, valuta i dati ottenuti con riferimento a parametri prestabiliti (sistema HACCP).

Formazione

Questa figura è solitamente ricoperta da un diplomato (Tecnico di laboratorio o Perito chimico) o da un laureato in Agraria (Scienze e tecnologie agrarie/animali/alimentari/vinicole ed enologiche, Biotecnologie, Biotecnologie per l'alimentazione), in Medicina Veterinaria (Medicina veterinaria, Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, Scienze e tecnologie animali, Biotecnologie, Biotecnologie per l'alimentazione) o in Scienze (Biologia, Chimica, Chimica industriale, Biotecnologie, Biotecnologie industriali), a seconda dell'ambito di attività dell'azienda.

Competenze tecniche

Il Tecnico di Laboratorio deve possedere ottime conoscenze delle teorie, dei metodi e delle tecniche di campionamento, di analisi di laboratorio e di elaborazione dati. Deve, inoltre, possedere buone conoscenze di chimica, biochimica e biologia, deve conoscere le normative relative alla gestione del sistema qualità (HACCP, ISO, ecc.) e, chiaramente, deve sapere utilizzare gli strumenti/macchinari tipici dei laboratori di analisi.

Competenze digitali e linguistiche

Per tale figura sono richieste competenze digitali da utilizzatore esperto, dovendo utilizzare specifici strumenti di misura, test di laboratorio e software per l'analisi dei dati, oltreché la conoscenza della lingua inglese.

Competenze trasversali, caratteristiche personali e disponibilità

Completano e caratterizzano tale figura l'attitudine ad organizzare il proprio lavoro, al problem solving, al lavoro di gruppo, oltreché a scrivere relazioni. Deve, infine, essere una persona molto precisa, con una mentalità analitica e, in alcuni casi, disponibile a lavorare fuori orario.

Per approfondire

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