

<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente • Individuare canali promozionali e strumenti di trasmissione delle informazioni • Verificare l'aggiornamento dei materiali promozionali e informativi • Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting • Verificare la fattibilità del piano • Applicare strategie di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse e opportunità del territorio • Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria • Tecniche di determinazione dei costi e dei prezzi
COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte e delle proposte • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Aggiornare situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento
COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di interazione col cliente • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target/esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving
COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di rilevazione delle esigenze e delle caratteristiche degli utenti • Applicare criteri di selezione dei servizi tecnici di supporto e della location • Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting • Applicare criteri di determinazione dei compiti, modalità operative e sequenze di svolgimento delle attività • Applicare tecniche di predisposizione mailing-list • Verificare la funzionalità e l'efficacia dell'organizzazione, degli spazi e delle strutture 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche servizi tecnici a supporto di eventi • Elementi di contrattualistica di settore • Elementi di gestione logistica • Elementi di time planning • Normativa sicurezza e organizzazione di eventi in spazi pubblici • Processi organizzativi di eventi • Tecniche di analisi e preventivazione dei costi • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio

AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO	
Denominazione della figura	21. TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Referenziazioni della figura	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 6 Artigiani, operai specializzati e agricoltori. 6.5.1 Artigiani ed operai specializzati nelle lavorazioni alimentari. 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare. Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10 Industrie alimentari.
Descrizione sintetica della figura	Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	A. Gestione organizzativa del lavoro B. Sviluppo del prodotto C. Rapporto con i fornitori D. Rapporto con i clienti E. Stoccaggio F. Controllo di prodotto

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA	
PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO Attività: - Definizione compiti, tempi e modalità operative - Coordinamento operativo - Controllo avanzamento della produzione/lavorazione - Ottimizzazione degli standard di qualità - Prevenzione situazioni di rischio	1. Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi. 2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
B. SVILUPPO DEL PRODOTTO	3. Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele.

Attività: - Elaborazione nuove ricette, miscele	
C. RAPPORTO CONFORNITORI Attività: - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso	4. Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.
D. RAPPORTO CON I CLIENTI Attività: - Definizione dell'offerta - Rilevazione esigenze del cliente - Rilevazione dati customer	5. Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.
E. STOCCAGGIO Attività: - Assicurazione delle condizioni igieniche - Predisposizione dello stoccaggio - Controllo delle condizioni di stoccaggio - Analisi campionaria dei prodotti	6. Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati.
F. CONTROLLO DEL PRODOTTO Attività: - Analisi campionaria della produzione - Controllo della documentazione - Caratterizzazione dei prodotti - Descrizione ed etichettatura	7. Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento.

COMPETENZA N. 1	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro • Individuare anomalie e segnalare non conformità • Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature • Individuare problematiche esecutive • Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione • Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP • Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento/classificazione dei prodotti • Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature, risorse umane e tecnologiche • Disciplinari HACCP • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Processi della trasformazione alimentare • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità
COMPETENZA N. 2	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> • D.Lgs. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio
COMPETENZA N. 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto • Utilizzare test e metodiche di analisi • Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e metodi di produzione • Test e metodiche di analisi
COMPETENZA N. 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, appetibilità e valore nutritivo dei prodotti in ingresso • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Aggiornare situazione scorte e giacenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari • Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria • Tecniche di approvvigionamento
COMPETENZA N. 5	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di interazione col cliente • Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente • Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target/ 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving

esigenze di clientela • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto • Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto	
COMPETENZA N. 6	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Verificare l'applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti • Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio • Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione • Applicare tecniche di analisi dell'idoneità dei prodotti • Applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione	• Elementi di igiene e sicurezza alimentare • Magazzini e tecniche di stoccaggio • Modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti • Strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti
COMPETENZA N. 7	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Applicare procedure analitiche per il controllo della qualità dei prodotti alimentari • Applicare tecniche di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto • Applicare tecniche di caratterizzazione dei prodotti alimentari sotto il profilo della qualità e della genuinità • Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichetta dei prodotti finali • Documentare le attività di controllo	• Aspetti teorici e applicativi dell'HACCP • Gli infestanti e gli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione • Metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari • Metodiche e procedure di etichettatura • Muffe e aflatossine • Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici

Allegato 4

Standard minimi formativi nazionali delle competenze di base del terzo e quarto anno della Istruzione e Formazione Professionale

L'[articolo 18, comma 2 del D.lgs. n. 226/2005](#) pre vede, qu ale li vello es senziale del le prestazioni, la definizione di standard minimi formativi nazionali delle competenze linguistiche, matematiche, scientifiche, tecnologiche, storico sociali ed economiche. Questi indicano il riferimento minimo comune nazionale dei risultati di apprendimento in esito ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale e sostituiscono le competenze di base di cui all'Accordo Stato Regioni 15 gennaio 2004.

Gli standard minimi formativi nazionali delle competenze di base es primono, in oltre, il carattere culturale e professionale proprio della Istruzione e Formazione Professionale, attraverso un forte riferimento alla logica costitutiva delle competenze chiave europee e della Raccomandazione Europea sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente - European Qualification Framework - EQF (a dottata dal Parlamento europeo e dal Consiglio dell'Unione europea il 23 aprile 2008 e pubblicata su Gazzetta Ufficiale 2008/C 111/01 del 6/5/2008) in una prospettiva di sviluppo progressivo. In particolare le competenze in esito al terzo anno assumono qual e base e sviluppano le competenze e i saperi dell'obbligo di istruzione. Le competenze del quarto anno, sempre in una logica evolutiva, assumono le competenze in esito al terzo anno e si incentrano sugli aspetti di caratterizzazione professionale, in rapporto alle competenze tecnico-professionali. La formulazione di tali competenze tiene inoltre conto delle finalità più generali dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (profilo educativo, culturale e professionale di cui all'[Allegato A del D.lgs. n. 226/2005](#)) e delle dimensioni di consapevolezza, responsabilità e padronanza, rispetto alle quali sono particolarmente utili le competenze chiave europee n. 5 «Imparare ad imparare» e n. 7 «Spirito di iniziativa e imprenditorialità».

Gli standard minimi formativi nazionali rendono possibile l'individuazione - a livello territoriale

- di diverse soluzioni di articolazione in termini o di eventuali ulteriori specificazioni, in rapporto alle scelte di sistema ed a gli specifici ordinamenti didattici definiti dalle Regioni e Province Autonome nell'ambito delle proprie competenze esclusive in materia di Istruzione e Formazione Professionale. I criteri di elaborazione e descrittivi a dottari rispondono alle seguenti istanze:

- espressione unitaria della competenza, ovvero sua determinazione in termini sintetici e non di dettaglio, anche in analogia con gli allegati tecnici del *DM n. 139/07* ed in funzione delle possibili specificazioni territoriali;

- carattere essenziale e non generico della competenza descritta, in funzione della messa in trasparenza dei risultati di apprendimento attesi.

Gli standard formativi sono articolati in:

- competenza linguistica;
- competenza matematica, scientifico-tecnologica;
- competenza storico, socio-economica.

Per quanto riguarda la competenza linguistica in lingua straniera, vengono assunti come standard minimi formativi i risultati dell'apprendimento stabiliti da l'quadro comune di riferimento per le lingue (QCER, 2001): nello specifico, le competenze linguistiche comunicative, previste per il livello «A2» al conseguimento della qualifica professionale e per il livello «B.1» al conseguimento del diploma professionale.

COMPETENZA LINGUISTICA			
PROFILO GENERALE			
La competenza linguistica esprime una concezione unitaria della «comunicazione», che non scinde gli aspetti relativi alla scrittura/redazione di «testi» (in senso lato, comprensivo di ogni espressione e documentazione culturale) da quella della loro lettura/comprendimento/fruizione e questi dalla dimensione relazionale intersoggettiva. La comunicazione è inoltre sempre concepita «in situazione» e con specifico riguardo al contesto professionale. Le acquisizioni strumentali costitutive della competenza (abilità e conoscenze) comprendono anche la padronanza degli strumenti informatici e le tipologie testuali quali quella multimediale, in rapporto al nuovo contesto digitale.			
COMPETENZA 3° anno		COMPETENZA 4° anno	
Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita		Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita	
ABILITA'	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi di diversa tipologia e complessità • Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità • Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative • Applicare modalità di interazione comunicativa • Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali • Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana • Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione • Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali • Linguaggi tecnici propri di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo • Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali • Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico • Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione

COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA			
PROFILO GENERALE			
La competenza matematica, scientifico-tecnologica rappresenta la declinazione della relativa competenza chiave europea e si esprime come la capacità di spiegare il mondo che ci circonda sapendo identificare e risolvere in situazioni quotidiane le problematiche, traendo le conclusioni che siano basate su fatti comprovati ⁽⁹⁾ , attraverso:			
<ul style="list-style-type: none"> - «l'applicazione di metodi adeguati di osservazione, di indagine e di procedure sperimentali propri delle scienze» ⁽¹⁰⁾ - la capacità di utilizzare linguaggi matematici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali - la capacità di comunicare le proprie osservazioni, i procedimenti seguiti e i ragionamenti che giustificano determinate conclusioni rispetto alle problematiche scientifiche specifiche dei processi del proprio settore professionale. Tale competenza include la capacità di utilizzare strumenti e macchine, nonché dati ed essenziali metodi scientifici, per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di elementi probanti e di evidenze; è il presupposto per lo sviluppo di una professionalità agita in modo efficace e consapevole e di un atteggiamento culturale orientato all'approccio scientifico.			
COMPETENZA 3° anno		COMPETENZA 4° anno	
Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale		Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche	
ABILITA'	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche e 		<ul style="list-style-type: none"> • Identificare nei processi e 	

<p>procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico • Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore • Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore • Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del linguaggio matematico: regole e sintassi • Fasi e tecniche risolutive di un problema • Complementi di matematica di settore • Elementi di calcolo professionale • Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale • Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale • Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati 	<p>nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione • Elaborare rapporti documentali • Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali • Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati
--	--	--	--

COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA			
PROFILO GENERALE			
<p>La competenza storico, socio-economica nella prospettiva europea della promozione e sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (competenze sociali e civiche, senso di iniziativa e di imprenditorialità) ⁽¹¹⁾, rafforza la dotazione di strumenti che consentono di partecipare in modo responsabile, efficace e costruttivo ⁽¹²⁾ alla vita sociale e lavorativa. Tra questi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la capacità di cogliere l'origine e le peculiarità delle forme sociali, economiche e giuridiche che sottendono e spiegano permanenze e mutamenti nell'evoluzione dei processi e dei sistemi economico-produttivi; - la comprensione dei codici di comportamento accettati in diversi ambienti dello spazio sociale, in particolare in quello lavorativo; - la padronanza dei concetti di base riguardanti i gruppi e le organizzazioni sociali, in particolare il contesto aziendale e le comunità professionali; - atteggiamenti fondati sulla partecipazione, collaborazione, assertività e integrità; - la capacità di tradurre le idee in azione attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza del contesto nel quale si è chiamati a operare, per coglierne le opportunità di apprendimento personali e professionali. 			
COMPETENZA 3° anno		COMPETENZA 4° anno	
<p>Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</p>		<p>Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell'evoluzione dei processi di settore e del sistema socio-economico di appartenenza • Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore • Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti • Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento • Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di storia del settore professionale • II sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze • II sistema azienda: struttura elementare, tipologie di aziende del settore e caratteristiche del loro funzionamento • Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro • Etica del lavoro e deontologia professionale di settore • Strumenti di sostegno all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata • Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale prodotte dalle diverse tipologie di fonti • Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza • Comunità professionali e di pratica di riferimento • Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico • Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale

Allegato 5

[Scarica il file](#)

Allegato 6

[Scarica il file](#)

Allegato 7

[Scarica il file](#)
