



Allegato 2

Standard Professionali e Formativi di dettaglio

SEP 02 – Produzioni alimentari

1. Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari
2. Operatore della produzione di birre
3. Addetto alla produzione dell'olio
4. Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione
5. Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio
6. Operatore lavoratore dello zucchero
7. Operatore della lavorazione del gelato
8. Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
9. Tecnico della produzione di birre

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Confezionamento ed etichettatura
Descrizione sintetica della qualificazione	L'addetto al confezionamento dei prodotti alimentari si occupa della conduzione di impianti e macchinari atti al confezionamento (imbottigliamento, inscatolamento, invasatura, sottovuoto, ecc.) di prodotti alimentari di diversa natura, svolgendo anche attività di imballaggio ed etichettatura. Opera, generalmente, con contratto di lavoro dipendente presso aziende alimentari di diversa tipologia. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con figure preposte al controllo della qualità.
Referenziazione ATECO 2007	N.82.92.10 - Imballaggio e confezionamento di generi alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere (829) 2. Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940) 3. Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci (949) 4. Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi (3380) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotto confezionato.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.
Indicatori	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio 2. Eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto 3. Eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici 4. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 2. Materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere 3. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 4. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 6. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi 7. Tecniche di confezionamento sottovuoto 8. Tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali</p> <p>6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci</p> <p>7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Livello EQF	2
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Indicatori	Applicazione delle procedure di pulizia, sanificazione e sterilizzazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate nelle produzioni alimentari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci
Livello EQF	2
Risultato atteso	Materie prime/merci smistate.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.
Indicatori	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati 2. Produrre la documentazione di registrazione prevista 3. Verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci 2. Modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci 3. Procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali</p> <p>6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci</p> <p>7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotto confezionato
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette
Indicatori	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti 2. Utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet 3. Eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici 4. Eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere 5. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 2. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 3. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 4. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet 5. Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati 6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento 7. Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, Tetrapak, ecc.)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Confezionamento ed etichettatura
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari
Descrizione qualificazione	L'addetto al confezionamento dei prodotti alimentari si occupa della conduzione di impianti e macchinari atti al confezionamento (imbottigliamento, inscatolamento, invasatura, sottovuoto, ecc.) di prodotti alimentari di diversa natura, svolgendo anche attività di imballaggio ed etichettatura. Opera, generalmente, con contratto di lavoro dipendente presso aziende alimentari di diversa tipologia. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con figure preposte al controllo della qualità.
Referenziazione ATECO 2007	N.82.92.10 - Imballaggio e confezionamento di generi alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	400
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	120
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	120
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	120
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	240
Durata minima aula_fasecovid (ore)	160
Durata massima aula_fasecovid (ore)	280
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	40
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	40

Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	120
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	240
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere 2 - Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari 3 - Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci 4 - Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere (829)
Risultato atteso	Prodotto confezionato.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio 2. Eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto 3. Eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici 4. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 2. Materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere 3. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 4. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 6. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi 7. Tecniche di confezionamento sottovuoto 8. Tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	35
Durata massima singola UF _fasecovid	70

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci (949)
Risultato atteso	Materie prime/merci smistate.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati 2. Produrre la documentazione di registrazione prevista 3. Verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci 2. Modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci 3. Procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi (3380)
Risultato atteso	Prodotto confezionato
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti 2. Utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet 3. Eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici 4. Eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere 5. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 2. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 3. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 4. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet 5. Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati 6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento 7. Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, Tetrapak, ecc.)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	35
Durata massima singola UF _fasecovid	70

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore della produzione di birre
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.02 - Produzione di birra
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore della produzione di birre svolge attività legate alla conduzione di impianti e macchinari, anche industriali, per la produzione della birra, si occupa del processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento delle birre. Interviene, infine, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente presso aziende agro-alimentari specializzate nella produzione di bevande derivanti dalla lavorazione dei cereali. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente. Trova collocazione presso stabilimenti di tipo industriale, in cui si relaziona con i propri responsabili o con i colleghi operanti lungo la stessa linea produttiva, o presso piccole realtà artigianali, all'interno delle quali si relaziona direttamente con il titolare.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828) 2. Preparazione dei mosti (933) 3. Preparazione del malto (934) 4. Preparazione della birra (935) 5. Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940) 6. Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio (956) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento dei prodotti alimentari
Indicatori	Confezionamento primario, secondario e terziario dei prodotti alimentari (liquidi, semiliquidi e pastosi), provvedendo al lavaggio e alla sterilizzazione delle diverse tipologie di contenitori e bottiglie e al successivo imbottigliamento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confezioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti</p> <p>6.5.1.3.3 - Conservieri</p> <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari</p> <p>7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli</p> <p>7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura</p> <p>7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione</p> <p>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p> <p>7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche</p> <p>7.3.2.8.4 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Preparazione dei mosti
Livello EQF	3
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di preparazione del mosto.
Oggetto di osservazione	Lo svolgimento delle operazioni di preparazione del mosto.
Indicatori	Gestione delle tecniche e dei macchinari nella preparazione del mosto, gestione delle operazioni in sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aggiungere gli ingredienti secondari tra cui enzimi, sali ed acidi 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Controllare i parametri di processo specifici per le fasi di ammostatura, filtrazione, bollitura, luppolatura 4. Controllare la realizzazione degli intermedi di lavorazione tra cui i mashing liquors, i mosti dolci, i mosti di fine bollitura e i mosti chiarificati, e le procedure corrette per il loro trasferimento da impianto ad impianto 5. Gestire la fase di macinazione/ammostatura dell'orzo maltato adoperando in sicurezza le macchine molitorie 6. Intervenire in caso di anomalie degli impianti mettendo in sicurezza gli intermedi di lavorazione in produzione e ripristinare la funzionalità del processo 7. Monitorare il funzionamento dei macchinari e delle pompe per il trasferimento nei serbatoi di fermentazione 8. Provvedere all'aggiunta del luppolo sotto forma di polvere nella fase di preparazione dei mosti 9. Regolare i parametri dei macchinari per la lavorazione delle materie prime cerealicole in funzione del piano di produzione e dei tipi di mosto da realizzare. 10. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto 2. Fasi e caratteristiche del processo di preparazione del mosto: ammostamento, bollitura, filtrazione e luppolamento 3. Il ciclo di produzione della birra 4. Normativa sulla produzione della birra 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra 7. Prodotti intermedi nella preparazione del mosto 8. Varietà di luppolo e caratteristiche organolettiche
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Preparazione del malto
Livello EQF	3
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione del malto.
Oggetto di osservazione	Lo svolgimento delle operazioni di produzione del malto.
Indicatori	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche del tipo di malto da produrre, gestione delle operazioni in sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Eseguire le operazioni di essiccazione dei chicchi, adoperando in sicurezza appositi macchinari e attrezzature (graticci, forni, ecc.) 3. Eseguire le operazioni necessarie alla germinazione dei chicchi d'orzo, utilizzando in sicurezza le adeguate attrezzature (vasche, piani di germinazione, ecc.) 4. Individuare le diverse modalità di essiccamento o torrefazione in funzione del tipo di malto da produrre 5. Monitorare il processo di preparazione e di selezione delle acque per gradi di salinità 6. Predisporre il malto per l'utilizzo nei diversi comparti produttivi (bevande, dolciario e altro) 7. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche dell'orzo 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti (di prodotto e di processo di preparazione) per l'utilizzo del malto nei diversi comparti produttivi (bevande, industria dolciaria e altri utilizzi) 4. Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura 5. Tecniche ed attrezzature del processo di maltazione 6. Tipologie di altri cereali impiegati nella produzione del malto 7. Tipologie di malto e relativa composizione
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Preparazione della birra
Livello EQF	3
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione della birra.
Oggetto di osservazione	Lo svolgimento delle operazioni di produzione della birra.
Indicatori	Gestione delle tecniche, degli impianti e dei macchinari nella produzione della birra, gestione delle operazioni in sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aggiungere i lieviti secondo la ricetta per avviare il processo di fermentazione del mosto utilizzando in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature (vasche o serbatoi metallici) 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Eseguire il processo di filtrazione e rilevare i parametri di lavorazione in manuale o in automatico 4. Gestire i processi di blending che portano all'ottenimento del prodotto finito, monitorandone costantemente i parametri 5. Monitorare il processo di fermentazione rilevando la densità, il pH e le temperature dei profili di fermentazione, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche della birra 6. Monitorare il processo di stagionatura della birra 7. Recuperare i lieviti utilizzati a fine processo di fermentazione 8. Verificare la conformità dei parametri (temperatura, umidità e pressione) del processo di stabilizzazione (es. pastorizzazione) procedendo alla loro regolazione in caso di anomalie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione 3. Il ciclo di produzione della birra 4. Normativa sulla produzione della birra 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Livello EQF	2
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Indicatori	Applicazione delle procedure di pulizia, sanificazione e sterilizzazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate nelle produzioni alimentari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio
Livello EQF	3
Risultato atteso	Trebbie e crusche e acque di lavaggio smaltite correttamente.
Oggetto di osservazione	Lo svolgimento delle operazioni di smaltimento delle crusche, delle trebbie e delle acque di lavaggio.
Indicatori	Attuazione delle procedure e delle normative di smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro (programmazione, monitoraggio).
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire le procedure di smaltimento degli scarti non conformi ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge 3. Predisporre le crusche/trebbie per il ritiro ed il riutilizzo per altri scopi produttivi (produzione mangimi e biomasse)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui 2. Norme in materia di smaltimento dei prodotti non idonei all'utilizzo 3. Tecniche di riutilizzo delle crusche e delle trebbie
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore della produzione di birre
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.02 - Produzione di birra
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della produzione di birre
Descrizione qualificazione	L'operatore della produzione di birre svolge attività legate alla conduzione di impianti e macchinari, anche industriali, per la produzione della birra, si occupa del processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento delle birre. Interviene, infine, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente presso aziende agro-alimentari specializzate nella produzione di bevande derivanti dalla lavorazione dei cereali. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente. Trova collocazione presso stabilimenti di tipo industriale, in cui si relaziona con i propri responsabili o con i colleghi operanti lungo la stessa linea produttiva, o presso piccole realtà artigianali, all'interno delle quali si relaziona direttamente con il titolare.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240
Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80

Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	180
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	360
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	<p>Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività'. Non è ammessa alcuna deroga.</p>
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore della produzione di birre"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Confezionamento dei prodotti alimentari 2 - Preparazione dei mosti 3 - Preparazione del malto 4 - Preparazione della birra 5 - Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari</p>	

6 - Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Risultato atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confezioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	35
Durata massima singola UF _fasecovid	70

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Preparazione dei mosti
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione dei mosti (933)
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di preparazione del mosto.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aggiungere gli ingredienti secondari tra cui enzimi, sali ed acidi 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Controllare i parametri di processo specifici per le fasi di ammostatura, filtrazione, bollitura, luppolatura 4. Controllare la realizzazione degli intermedi di lavorazione tra cui i mashing liquors, i mosti dolci, i mosti di fine bollitura e i mosti chiarificati, e le procedure corrette per il loro trasferimento da impianto ad impianto 5. Gestire la fase di macinazione/ammostatura dell'orzo maltato adoperando in sicurezza le macchine molitorie 6. Intervenire in caso di anomalie degli impianti mettendo in sicurezza gli intermedi di lavorazione in produzione e ripristinare la funzionalità del processo 7. Monitorare il funzionamento dei macchinari e delle pompe per il trasferimento nei serbatoi di fermentazione 8. Provvedere all'aggiunta del luppolo sotto forma di polvere nella fase di preparazione dei mosti 9. Regolare i parametri dei macchinari per la lavorazione delle materie prime cerealicole in funzione del piano di produzione e dei tipi di mosto da realizzare. 10. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto 2. Fasi e caratteristiche del processo di preparazione del mosto: ammostamento, bollitura, filtrazione e luppolamento 3. Il ciclo di produzione della birra 4. Normativa sulla produzione della birra 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra 7. Prodotti intermedi nella preparazione del mosto 8. Varietà di luppolo e caratteristiche organolettiche
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	35
Durata massima singola UF _fasecovid	70

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Preparazione del malto
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione del malto (934)
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione del malto.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Eseguire le operazioni di essiccazione dei chicchi, adoperando in sicurezza appositi macchinari e attrezzature (graticci, forni, ecc.) 3. Eseguire le operazioni necessarie alla germinazione dei chicchi d'orzo, utilizzando in sicurezza le adeguate attrezzature (vasche, piani di germinazione, ecc.) 4. Individuare le diverse modalità di essiccamento o torrefazione in funzione del tipo di malto da produrre 5. Monitorare il processo di preparazione e di selezione delle acque per gradi di salinità 6. Predisporre il malto per l'utilizzo nei diversi comparti produttivi (bevande, dolciario e altro) 7. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche dell'orzo 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti (di prodotto e di processo di preparazione) per l'utilizzo del malto nei diversi comparti produttivi (bevande, industria dolciaria e altri utilizzi) 4. Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura 5. Tecniche ed attrezzature del processo di maltazione 6. Tipologie di altri cereali impiegati nella produzione del malto 7. Tipologie di malto e relativa composizione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Preparazione della birra
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione della birra (935)
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di produzione della birra.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aggiungere i lieviti secondo la ricetta per avviare il processo di fermentazione del mosto utilizzando in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature (vasche o serbatoi metallici) 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Eseguire il processo di filtrazione e rilevare i parametri di lavorazione in manuale o in automatico 4. Gestire i processi di blending che portano all'ottenimento del prodotto finito, monitorandone costantemente i parametri 5. Monitorare il processo di fermentazione rilevando la densità, i ph e le temperature dei profili di fermentazione, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche della birra 6. Monitorare il processo di stagionatura della birra 7. Recuperare i lieviti utilizzati a fine processo di fermentazione 8. Verificare la conformità dei parametri (temperatura, umidità e pressione) del processo di stabilizzazione (es. pastorizzazione) procedendo alla loro regolazione in caso di anomalie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione 3. Il ciclo di produzione della birra 4. Normativa sulla produzione della birra 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	35
Durata massima singola UF _fasecovid	70

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

Denominazione unità formativa	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Smaltimento delle crusche/trebbie e delle acque di lavaggio (956)
Risultato atteso	Trebbie e crusche e acque di lavaggio smaltite correttamente.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire le procedure di smaltimento degli scarti non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge 3. Predisporre le crusche/trebbie per il ritiro ed il riutilizzo per altri scopi produttivi (produzione mangimi e biomasse)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui 2. Norme in materia di smaltimento dei prodotti non idonei all'utilizzo 3. Tecniche di riutilizzo delle crusche e delle trebbie
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	20
Durata massima singola UF _fasecovid	40

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Addetto alla produzione dell'olio
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'addetto alla produzione dell'olio può svolgere tutte le mansioni del ciclo produttivo dell'olio, dal lavaggio delle olive, all'estrazione dell'olio fino all'imbottigliamento e alla vendita dell'olio. Egli presidia le aree di attività inerenti le operazioni di frantoio anche utilizzando le più avanzate tecnologie per la trasformazione delle olive, per il controllo e l'analisi delle diverse fasi produttive e per l'imbottigliamento e il confezionamento. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende olivicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla lavorazione delle olive, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di olive e con gli acquirenti dell'olio.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C.10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828) 2. Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio (838) 3. Esecuzione delle operazioni di frantoio (861) 4. Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento dei prodotti alimentari
Indicatori	Confezionamento primario, secondario e terziario dei prodotti alimentari (liquidi, semiliquidi e pastosi), provvedendo al lavaggio e alla sterilizzazione delle diverse tipologie di contenitori e bottiglie e al successivo imbottigliamento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confezioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti</p> <p>6.5.1.3.3 - Conservieri</p> <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive</p> <p>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari</p> <p>7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli</p> <p>7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura</p> <p>7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione</p> <p>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p> <p>7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche</p> <p>7.3.2.8.4 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio
Livello EQF	2
Risultato atteso	Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo
Oggetto di osservazione	Le operazioni di controllo delle materie prime per la produzione dell'olio
Indicatori	Lettura dello stato di maturazione e sanitario dell'oliva.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio 2. Preparare le materie prime alla lavorazione, attraverso le fasi di cernita, pesatura, stoccaggio e lavaggio 3. Curare le operazioni di defogliazione delle olive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione 2. Caratteristiche fisiche ed organolettiche delle olive 3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 4. Principali caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima 5. Procedure di primo trattamento delle olive
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Esecuzione delle operazioni di frantoio
Livello EQF	2
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di estrazione e trattamento dell'olio.
Indicatori	Gestione delle tecniche e dei macchinari in funzione delle caratteristiche delle materie prime, gestione delle operazioni in sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare adeguate tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva 2. Controllare i parametri di temperatura e durata dell'operazione di gramolatura in funzione della tipologia di emulsione acqua-olio 3. Effettuare le operazioni di separazione dell'olio dall'acqua 4. Eseguire la fase di molitura per l'estrazione dei succhi dalle olive 5. Eseguire la gramolatura della pasta d'olio per rompere l'emulsione fra olio e acqua 6. Eseguire le operazioni di estrazione del mosto d'olio 7. Eseguire le operazioni di stoccaggio e smaltimento dei residui
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinare al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato 2. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua 3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 4. Principali caratteristiche dei prodotti oleari 5. Procedure e tecniche relative a tutte le fasi di estrazione dell'olio 6. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 7. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva 8. Utilizzo dei macchinari specifici per ogni operazione
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Livello EQF	2
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Indicatori	Applicazione delle procedure di pulizia, sanificazione e sterilizzazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate nelle produzioni alimentari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p>

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Addetto alla produzione dell'olio
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto alla produzione dell'olio
Descrizione qualificazione	L'addetto alla produzione dell'olio può svolgere tutte le mansioni del ciclo produttivo dell'olio, dal lavaggio delle olive, all'estrazione dell'olio fino all'imbottigliamento e alla vendita dell'olio. Egli presidia le aree di attività inerenti le operazioni di frantoio anche utilizzando le più avanzate tecnologie per la trasformazione delle olive, per il controllo e l'analisi delle diverse fasi produttive e per l'imbottigliamento e il confezionamento. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende olivicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla lavorazione delle olive, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di olive e con gli acquirenti dell'olio.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C.10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	500
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	150
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	150
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	150
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	300
Durata minima aula_fasecovid (ore)	200
Durata massima aula_fasecovid (ore)	350
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata	80

aula_fasecovid (valore%)	
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	50
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	50
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	150
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	300
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	<p>Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga</p>
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Addetto alla produzione dell'olio"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Confezionamento dei prodotti alimentari 2 - Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio 3 - Esecuzione delle operazioni di frantoio 4 - Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari</p>	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Risultato atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confezioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	35
Durata massima singola UF _fasecovid	70

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio (838)
Risultato atteso	Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio 2. Preparare le materie prime alla lavorazione, attraverso le fasi di cernita, pesatura, stoccaggio e lavaggio 3. Curare le operazioni di defogliazione delle olive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione 2. Caratteristiche fisiche ed organolettiche delle olive 3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 4. Principali caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima 5. Procedure di primo trattamento delle olive
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	35
Durata massima singola UF _fasecovid	70

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Esecuzione delle operazioni di frantoio
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Esecuzione delle operazioni di frantoio (861)
Risultato atteso	Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare adeguate tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva 2. Controllare i parametri di temperatura e durata dell'operazione di gramolatura in funzione della tipologia di emulsione acqua-olio 3. Effettuare le operazioni di separazione dell'olio dall'acqua 4. Eseguire la fase di molitura per l'estrazione dei succhi dalle olive 5. Eseguire la gramolatura della pasta d'olio per rompere l'emulsione fra olio e acqua 6. Eseguire le operazioni di estrazione del mosto d'olio 7. Eseguire le operazioni di stoccaggio e smaltimento dei residui
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinare al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato 2. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua 3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 4. Principali caratteristiche dei prodotti oleari 5. Procedure e tecniche relative a tutte le fasi di estrazione dell'olio 6. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 7. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva 8. Utilizzo dei macchinari specifici per ogni operazione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	50
Durata massima singola UF _fasecovid	100

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.01 - Produzione di vino
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Descrizione sintetica della qualificazione	Il tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione gestisce tutte le operazioni colturali nel vigneto (gestione del terreno e del vigneto, cura e prevenzione integrata delle coltivazioni, organizzazione della vendemmia) e cura le varie fasi del processo di vinificazione in cantina (monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione, sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, smaltimento delle vinacce, controllo del confezionamento del vino, analisi sensoriali relative al prodotto). Lavora prevalentemente con contratto di lavoro come lavoratore dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo. Nello svolgimento delle sue funzioni risponde del suo operato al titolare o ad eventuali figure esperte o enologi presenti in azienda.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli (820) 2. Controllo del confezionamento del vino (835) 3. Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846) 4. Gestione del vigneto (893) 5. Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione (914) 6. Organizzazione della vendemmia (920) 7. Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
Livello EQF	4
Risultato atteso	Uve e prodotti vinicoli secondo standard stabiliti.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di sviluppo sensoriale della composizione prodotti vinicoli.
Indicatori	Assaggi delle uve, degustazione dei prodotti vinicoli, osservazione colore prodotti vinicoli, odorazione prodotti vinicoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memorizzare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci, acidi ed amari del sapore dei vini (morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.) 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del vino (grado zuccherino, alcool, acidità, acqua, tannini, colorazione, diametro dell'acino, ecc.) nelle diverse fasi di vinificazione 3. Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve 4. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale del vino
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Controllo del confezionamento del vino
Livello EQF	4
Risultato atteso	Vino imbottigliato e stoccato secondo le esigenze.
Oggetto di osservazione	Coordinamento delle operazioni di imbottigliamento, imballaggio del vino e predisposizione alla spedizione/vendita.
Indicatori	Organizzazione della logistica, lettura e interpretazione norme sanitarie e commerciali, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio).
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle bottiglie per la spedizione/vendita 2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 3. Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone 4. Stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli 5. Verificare la corretta etichettatura delle bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura 2. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione 3. Norme relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino 4. Principi di contabilità di magazzino 5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
Livello EQF	4
Risultato atteso	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Oggetto di osservazione	Interventi di prevenzione e cura delle piante e dei terreni.
Indicatori	Rilevazione della presenza di patologie, insetti e parassiti di tipo comune.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro 2. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi 3. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi 4. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo 3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche 4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali 5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Gestione del vigneto
Livello EQF	4
Risultato atteso	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute.
Oggetto di osservazione	Programmazione e monitoraggio degli interventi di gestione del vigneto.
Indicatori	Rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi, individuazione trattamenti di prevenzione cura, programmazione delle attività, verifica delle condizioni di sicurezza di effettuazione degli interventi.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura 2. Organizzare e monitorare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante, alla loro età e ai parametri di coltura biologica 3. Programmare e monitorare le potature delle piante in relazione alla tipologia ed alle esigenze delle piante 4. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 5. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di vite in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 6. Scegliere i prodotti concimanti in relazione alla tipologia di intervento da effettuare (concimazione di fondo, di mantenimento o straordinaria) 7. Verificare e monitorare i vari tipi di innesto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche agronomiche del vigneto 2. Caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura 3. Caratteristiche e composizione delle principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio 4. Elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo) 5. Fabbisogni nutrizionali della vite nella fase di crescita e nella fase adulta 6. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo 7. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche 8. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 9. Tecniche di innesto 10. Tecniche di potatura integrata con l'uso di macchine potatrici 11. Tecniche specifiche di potatura per le diverse tipologie di vite
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.4.1.1.0 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
Livello EQF	4
Risultato atteso	Vino prodotto con tecniche adeguate.
Oggetto di osservazione	Gestione delle operazioni di vinificazione.
Indicatori	Rilevazione qualità delle uve raccolte, rilevazione stato di avanzamento dei processi di fermentazione e invecchiamento.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni di qualità e le indicazioni dell'enologo nelle diverse fasi della vinificazione 2. Definire le modalità di lavorazione delle uve sulla base degli esiti delle analisi preliminari 3. Individuare gli interventi necessari per l'affinamento del vino (batonnage, aggiunte di anidride solforosa, colmature, ecc.) 4. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva; grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc., riconoscendo le differenti tipologie e varietà in ingresso 5. Monitorare le attività pre - fermentatura e pressatura delle uve bianche, di pigiatura, di fermentazione, di svinatura del vino rosso
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione 3. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione 4. Specifiche norme sanitarie per la vinificazione 5. Tecniche di affinamento del vino 6. Tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Organizzazione della vendemmia
Livello EQF	4
Risultato atteso	Uve raccolte e trasportate in cantina.
Oggetto di osservazione	Programmazione e monitoraggio della vendemmia.
Indicatori	Rilevazioni metereologiche, rilevazione grado di maturazione dell'uva, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio), tecniche di vendemmia.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allestire un cantiere di raccolta delle uve anche prevedendo l'impiego di vendemmiatrice meccanica 2. Gestire le attività di stoccaggio e trasporto delle vinacce ai luoghi di smaltimento 3. Monitorare le attività di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo nelle distillerie o per la concimazione 4. Monitorare le attività di raccolta delle uve 5. Organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della vendemmia verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza 6. Organizzare e coordinare le attività di trasposto delle uve raccolte alla cantina 7. Pianificare l'attività della vendemmia tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dall'uva
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche fisiche e chimiche delle vinacce 2. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 3. Caratteristiche principali e modalità di funzionamento dei macchinari per la vendemmia, incluse vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi 4. Metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta delle uve 5. Norme in materia di smaltimento delle vinacce e degli scarti di produzione del vino 6. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 7. Sistemi e tecniche di produzioni agricole: agricoltura tradizionale, integrata, biologica 8. Tecniche di raccolta delle uve
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.4.1.1.0 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.7

Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Livello EQF	3
Risultato atteso	Impianti sanificati
Oggetto di osservazione	Gestione delle operazioni di sanificazione degli impianti
Indicatori	Lettura e interpretazione norme sanitarie; analisi tamponi campione; individuazione dei trattamenti sanitizzanti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.01 - Produzione di vino
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione
Descrizione qualificazione	Il tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione gestisce tutte le operazioni colturali nel vigneto (gestione del terreno e del vigneto, cura e prevenzione integrata delle coltivazioni, organizzazione della vendemmia) e cura le varie fasi del processo di vinificazione in cantina (monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione, sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, smaltimento delle vinacce, controllo del confezionamento del vino, analisi sensoriali relative al prodotto). Lavora prevalentemente con contratto di lavoro come lavoratore dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo. Nello svolgimento delle sue funzioni risponde del suo operato al titolare o ad eventuali figure esperte o enologi presenti in azienda.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240

Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	180
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	360
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	<p>Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga</p>
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per " Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	

- 1 - Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
- 2 - Controllo del confezionamento del vino
- 3 - Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
- 4 - Gestione del vigneto
- 5 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
- 6 - Organizzazione della vendemmia
- 7 - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli (820)
Risultato atteso	Uve e prodotti vinicoli secondo standard stabiliti.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memorizzare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci, acidi ed amari del sapore dei vini (morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.) 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del vino (grado zuccherino, alcool, acidità, acqua, tannini, colorazione, diametro dell'acino, ecc.) nelle diverse fasi di vinificazione 3. Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve 4. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale del vino
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	22.5
Durata massima singola UF _fasecovid	45

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Controllo del confezionamento del vino
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Controllo del confezionamento del vino (835)
Risultato atteso	Vino imbottigliato e stoccato secondo le esigenze.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle bottiglie per la spedizione/vendita 2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 3. Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone 4. Stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli 5. Verificare la corretta etichettatura delle bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura 2. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione 3. Norme relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino 4. Principi di contabilità di magazzino 5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	22.5
Durata massima singola UF _fasecovid	45

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846)
Risultato atteso	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro 2. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi 3. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi 4. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo 3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche 4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali 5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	22.5
Durata massima singola UF _fasecovid	45

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Gestione del vigneto
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione del vigneto (893)
Risultato atteso	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura 2. Organizzare e monitorare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante, alla loro età e ai parametri di coltura biologica 3. Programmare e monitorare le potature delle piante in relazione alla tipologia ed alle esigenze delle piante 4. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 5. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di vite in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 6. Scegliere i prodotti concimanti in relazione alla tipologia di intervento da effettuare (concimazione di fondo, di mantenimento o straordinaria) 7. Verificare e monitorare i vari tipi di innesto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche agronomiche del vigneto 2. Caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura 3. Caratteristiche e composizione delle principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio 4. Elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo) 5. Fabbisogni nutrizionali della vite nella fase di crescita e nella fase adulta 6. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo 7. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche 8. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 9. Tecniche di innesto 10. Tecniche di potatura integrata con l'uso di macchine potatrici 11. Tecniche specifiche di potatura per le diverse tipologie di vite
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	47.5
Durata massima singola UF _fasecovid	95

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

Denominazione unità formativa	Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione (914)
Risultato atteso	Vino prodotto con tecniche adeguate.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni di qualità e le indicazioni dell'enologo nelle diverse fasi della vinificazione 2. Definire le modalità di lavorazione delle uve sulla base degli esiti delle analisi preliminari 3. Individuare gli interventi necessari per l'affinamento del vino (batonnage, aggiunte di anidride solforosa, colmature, ecc.) 4. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva; grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc., riconoscendo le differenti tipologie e varietà in ingresso 5. Monitorare le attività pre - fermentatura e pressatura delle uve bianche, di pigiatura, di fermentazione, di svinatura del vino rosso
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione 3. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione 4. Specifiche norme sanitarie per la vinificazione 5. Tecniche di affinamento del vino 6. Tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	22.5
Durata massima singola UF _fasecovid	45

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Organizzazione della vendemmia
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione della vendemmia (920)
Risultato atteso	Uve raccolte e trasportate in cantina.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allestire un cantiere di raccolta delle uve anche prevedendo l'impiego di vendemmiatrice meccanica 2. Gestire le attività di stoccaggio e trasporto delle vinacce ai luoghi di smaltimento 3. Monitorare le attività di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo nelle distillerie o per la concimazione 4. Monitorare le attività di raccolta delle uve 5. Organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della vendemmia verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza 6. Organizzare e coordinare le attività di trasposto delle uve raccolte alla cantina 7. Pianificare l'attività della vendemmia tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dall'uva
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche fisiche e chimiche delle vinacce 2. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 3. Caratteristiche principali e modalità di funzionamento dei macchinari per la vendemmia, incluse vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi 4. Metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta delle uve 5. Norme in materia di smaltimento delle vinacce e degli scarti di produzione del vino 6. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 7. Sistemi e tecniche di produzioni agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica 8. Tecniche di raccolta delle uve
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	22.5
Durata massima singola UF _fasecovid	45

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7

Denominazione unità formativa	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951)
Risultato atteso	Impianti sanificati
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	20
Durata massima singola UF _fasecovid	40

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	Il tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio opera in tutte le attività della filiera olivo-olio, sia per la conduzione dell'oliveto sia per la gestione del frantoio, relativamente alle aree di attività inerenti la gestione del terreno e dell'oliveto la cura e la prevenzione integrata delle coltivazioni, l'organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio, il monitoraggio e il coordinamento delle attività di produzione, lo smaltimento e il riutilizzo dei reflui oleari, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il controllo del confezionamento e le analisi sensoriali relative al prodotto. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli (819) 2. Controllo del confezionamento dell'olio (836) 3. Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846) 4. Gestione dell'oliveto (896) 5. Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio (913) 6. Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio (919) 7. Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli
Livello EQF	4
Risultato atteso	Prodotti olivicoli secondo standard stabiliti.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di sviluppo sensoriale della composizione prodotti olivicoli.
Indicatori	Degustazione dei prodotti olivicoli, osservazione colore prodotti olivicoli, odorazione prodotti olivicoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olivico 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 3. Valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 2. Parametri di genuinità e qualità dell'olio 3. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp 4. Strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio 5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Controllo del confezionamento dell'olio
Livello EQF	4
Risultato atteso	Olio confezionato, imballato e stoccato secondo le esigenze.
Oggetto di osservazione	Coordinamento delle operazioni di confezionamento e predisposizione alla spedizione/vendita.
Indicatori	Organizzazione della logistica, lettura e interpretazione norme sanitarie e commerciali, lettura e interpretazione norme sul confezionamento dell'olio, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio).
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita 2. Monitorare confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme in materia di formati e etichettature 3. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 4. Verificare la corretta etichettatura delle confezioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 3. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 4. L'etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità 5. Norme relative al confezionamento dell'olio, formati e etichettature 6. Norme tecniche di imballaggio e stoccaggio 7. Principi di contabilità di magazzino 8. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 9. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
Livello EQF	4
Risultato atteso	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Oggetto di osservazione	Interventi di prevenzione e cura delle piante e dei terreni.
Indicatori	Rilevazione della presenza di patologie, insetti e parassiti di tipo comune.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro 2. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi 3. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi 4. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo 3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche 4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali 5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Gestione dell'oliveto
Livello EQF	4
Risultato atteso	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute
Oggetto di osservazione	Pianificazione della attività di concimazione, irrigazione e potatura dell'oliveto in relazione alle caratteristiche e all'esigenza dell'impianto.
Indicatori	Individuazione carenze nutritive e esigenze dell'oliveto, programmazione delle attività, verifica delle condizioni di sicurezza di effettuazione degli interventi.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati 2. Individuare il momento migliore nel corso dell'anno per realizzare interventi di concimazione 3. Individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura 4. Organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante ed alla loro età 5. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 6. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di olivo in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 7. Scegliere i prodotti commerciali per la tipologia di piante che devono essere concimate 8. Scegliere la tecnica di potatura adeguata al tipo di cultivar 9. Scegliere l'impianto di irrigazione adeguato al tipo di terreno, al tipo di pianta, alle condizioni climatiche 10. Utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo corretto, evitando danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di irrigazione 2. Caratteristiche agronomiche dell'oliveto e fabbisogni di concimazione 3. Caratteristiche dell'oliveto (sesti, forma di allevamento, volume della chioma, pendenza del suolo) 4. Elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo) 5. Esigenze nutritive delle piante di olivo sia nella fase di crescita che nella fase adulta 6. Fattori determinanti della qualità del prodotto 7. Modalità di gestione dell'impianto 8. Morfologia e fisiologia dell'olivo 9. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo 10. Principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio da impiegare nella concimazione dell'oliveto 11. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche 12. Tecniche di concimazione di fondo, di allevamento e di produzione 13. Tecniche di potatura 14. Tipologie di cultivar e relazione con le caratteristiche del territorio
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio
Livello EQF	4
Risultato atteso	Olio prodotto con tecniche adeguate.
Oggetto di osservazione	Gestione delle operazioni di estrazione e separazione dell'olio.
Indicatori	Modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio), tecniche adottate in funzione della materia prima.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima 2. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni certificate 3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio 4. Controllare il livello di pulizia, di igiene e di sicurezza dell'impianto 5. Controllare il percorso di smaltimento delle sanse 6. Controllare il/i percorso/i di riutilizzo delle sanse per vivaismo olivicolo, concimazione, produzione energia 7. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione 8. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'olivo 9. Organizzare e controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Classificazione degli oli di oliva, analisi e frodi 3. Composizione dell'oliva matura, proprietà nutrizionali 4. Elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato 5. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 6. Fasi iniziali della produzione dell'olio (molitura, frangitura e gramolatura) 7. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua 8. Norme di igiene nel frantoio (haccp) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione 9. Norme in materia di smaltimento delle acque di vegetazione/sanse 10. Percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 11. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 12. Proprietà e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva 13. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio
Livello EQF	4
Risultato atteso	Olive raccolte e pronte per il conferimento all'oleificio.
Oggetto di osservazione	Programmazione e monitoraggio della raccolta e delle operazioni preliminari.
Indicatori	Rilevazioni metereologiche, rilevazione stato di sviluppo dell'olivo, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio), tecniche di raccolta.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allestire un cantiere di raccolta delle olive anche prevedendo l'impiego di macchine per la raccolta delle olive 2. Controllare il percorso di smaltimento delle acque di vegetazione 3. Effettuare le operazioni di raccolta e le operazioni preliminari all'estrazione dell'olio nel rispetto delle condizioni normative in materia di igiene e sicurezza 4. Monitorare le attività di raccolta delle olive 5. Organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della raccolta verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza 6. Organizzare e coordinare le attività di cernita, pesatura e lavaggio 7. Pianificare l'attività di raccolta tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dalle olive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 3. Elementi per il riconoscimento della fase fenologica degli olivi 4. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 5. Fattori agronomici che influenzano l'efficienza delle macchine e la produttività dei cantieri di lavoro 6. Impatti delle acque di vegetazione su terreno agrario 7. Le operazioni preliminari alla fase della produzione olio: cernita, pesatura e lavaggio 8. Norme per il trasporto e il conferimento delle olive 9. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 10. Processi di raccolta in continuo e in discontinuo 11. Tecniche di raccolta delle olive 12. Tipologie di macchinari per la raccolta delle olive: macchine agevolatrici e macchinari per la raccolta meccanica
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.7

Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Livello EQF	3
Risultato atteso	Impianti sanificati
Oggetto di osservazione	Gestione delle operazioni di sanificazione degli impianti
Indicatori	Lettura e interpretazione norme sanitarie; analisi tamponi campione; individuazione dei trattamenti sanitizzanti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti</p>

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio
Descrizione qualificazione	Il tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio opera in tutte le attività della filiera olivo-olio, sia per la conduzione dell'oliveto sia per la gestione del frantoio, relativamente alle aree di attività inerenti la gestione del terreno e dell'oliveto la cura e la prevenzione integrata delle coltivazioni, l'organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio, il monitoraggio e il coordinamento delle attività di produzione, lo smaltimento e il riutilizzo dei reflui oleari, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il controllo del confezionamento e le analisi sensoriali relative al prodotto. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240
Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata	80

aula_fasecovid (valore%)	
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	180
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	360
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	<p>Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.</p>
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per " Tecnico della conduzione dell'oliveto e della produzione di olio"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli 2 - Controllo del confezionamento dell'olio 3 - Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali 4 - Gestione dell'oliveto 5 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio</p>	

- 6 - Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio
- 7 - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti olivicoli (819)
Risultato atteso	Prodotti olivicoli secondo standard stabiliti.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olivico 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 3. Valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio 2. Parametri di genuinità e qualità dell'olio 3. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp 4. Strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio 5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	20
Durata massima singola UF _fasecovid	40

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Controllo del confezionamento dell'olio
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Controllo del confezionamento dell'olio (836)
Risultato atteso	Olio confezionato, imballato e stoccato secondo le esigenze.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita 2. Monitorare confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme in materia di formati e etichettature 3. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 4. Verificare la corretta etichettatura delle confezioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 3. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 4. L'etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità 5. Norme relativa al confezionamento dell'olio, formati e etichettature 6. Norme tecniche di imballaggio e stoccaggio 7. Principi di contabilità di magazzino 8. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 9. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	20
Durata massima singola UF _fasecovid	40

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846)
Risultato atteso	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro 2. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi 3. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi 4. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo 3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche 4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali 5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	20
Durata massima singola UF _fasecovid	40

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Gestione dell'oliveto
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione dell'oliveto (896)
Risultato atteso	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati 2. Individuare il momento migliore nel corso dell'anno per realizzare interventi di concimazione 3. Individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura 4. Organizzare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante ed alla loro età 5. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 6. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di olivo in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 7. Scegliere i prodotti commerciali per la tipologia di piante che devono essere concimate 8. Scegliere la tecnica di potatura adeguata al tipo di cultivar 9. Scegliere l'impianto di irrigazione adeguato al tipo di terreno, al tipo di pianta, alle condizioni climatiche 10. Utilizzare i prodotti fertilizzanti in modo corretto, evitando danni legati ad errori di dosaggio o di distribuzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di irrigazione 2. Caratteristiche agronomiche dell'oliveto e fabbisogni di concimazione 3. Caratteristiche dell'oliveto (sesti, forma di allevamento, volume della chioma, pendenza del suolo) 4. Elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo) 5. Esigenze nutritive delle piante di olivo sia nella fase di crescita che nella fase adulta 6. Fattori determinanti della qualità del prodotto 7. Modalità di gestione dell'impianto 8. Morfologia e fisiologia dell'olivo 9. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo 10. Principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio da impiegare nella concimazione dell'oliveto 11. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche 12. Tecniche di concimazione di fondo, di allevamento e di produzione 13. Tecniche di potatura 14. Tipologie di cultivar e relazione con le caratteristiche del territorio
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	40
Durata massima singola UF _fasecovid	80

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

Denominazione unità formativa	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione olio (913)
Risultato atteso	Olio prodotto con tecniche adeguate.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adattare le condizioni di lavorazione delle macchine alle caratteristiche della materia prima 2. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni certificate 3. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio 4. Controllare il livello di pulizia, di igiene e di sicurezza dell'impianto 5. Controllare il percorso di smaltimento delle sanse 6. Controllare il/i percorso/i di riutilizzo delle sanse per vivaismo olivicolo, concimazione, produzione energia 7. Diagnosticare eventuali anomalie dell'impianto di estrazione 8. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'olivo 9. Organizzare e controllare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Classificazione degli oli di oliva, analisi e frodi 3. Composizione dell'oliva matura, proprietà nutrizionali 4. Elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato 5. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 6. Fasi iniziali della produzione dell'olio (molitura, frangitura e gramolatura) 7. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua 8. Norme di igiene nel frantoio (haccp) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione 9. Norme in materia di smaltimento delle acque di vegetazione/sanse 10. Percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 11. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo) 12. Proprietà e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva 13. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	40
Durata massima singola UF _fasecovid	80

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione della raccolta e delle attività preliminari alla estrazione dell'olio (919)
Risultato atteso	Olive raccolte e pronte per il conferimento all'oleificio.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allestire un cantiere di raccolta delle olive anche prevedendo l'impiego di macchine per la raccolta delle olive 2. Controllare il percorso di smaltimento delle acque di vegetazione 3. Effettuare le operazioni di raccolta e le operazioni preliminari all'estrazione dell'olio nel rispetto delle condizioni normative in materia di igiene e sicurezza 4. Monitorare le attività di raccolta delle olive 5. Organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della raccolta verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza 6. Organizzare e coordinare le attività di cernita, pesatura e lavaggio 7. Pianificare l'attività di raccolta tenendo conto delle condizioni meteorologiche e del grado di maturazione raggiunto dalle olive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti oleari 2. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 3. Elementi per il riconoscimento della fase fenologica degli olivi 4. Elementi per la definizione della qualità del prodotto 5. Fattori agronomici che influenzano l'efficienza delle macchine e la produttività dei cantieri di lavoro 6. Impatti delle acque di vegetazione su terreno agrario 7. Le operazioni preliminari alla fase della produzione olio: cernita, pesatura e lavaggio 8. Norme per il trasporto e il conferimento delle olive 9. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 10. Processi di raccolta in continuo e in discontinuo 11. Tecniche di raccolta delle olive 12. Tipologie di macchinari per la raccolta delle olive: macchine agevolatrici e macchinari per la raccolta meccanica
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7

Denominazione unità formativa	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951)
Risultato atteso	Impianti sanificati
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	15
Durata massima singola UF _fasecovid	30

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore della lavorazione dello zucchero
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.05 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore alla lavorazione dello zucchero opera nella produzione dello zucchero attraverso la lavorazione della barbabietola, conducendo impianti ad alto grado di automazione. Segue l'intero processo di lavorazione, eseguendo le diverse lavorazioni di trasformazione (depurazione, sbiancatura, filtrazione, decolorazione e cristallizzazione, ecc.), a seconda della tipologia del prodotto finale e curando la pulizia e la manutenzione ordinaria dei macchinari utilizzati.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.81.00 - Produzione di zucchero C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Condurre impianti di raffinazione dello zucchero (1113) 2. Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero (1166) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Condurre impianti di raffinazione dello zucchero
Livello EQF	3
Risultato atteso	Purificazione dello zucchero greggio.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di conduzione degli impianti di raffinazione dello zucchero.
Indicatori	Buone norme di fabbricazione, verifica e controllo dei punti critici degli impianti di raffinazione, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 3. Applicare procedure di sicurezza in produzione 4. Applicare parametri per la raffinazione dello zucchero 5. Applicare procedure di avviamento impianti di lavorazione dello zucchero 6. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero 7. Condurre impianti di lavorazione dello zucchero 8. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione 9. Preparare la materia prima (lavaggio, trinciatura materia prima) 10. Utilizzare strumenti per il controllo della temperatura che permette l'osmosi per l'estrazione del succo 11. Utilizzare gli strumenti per il controllo dell'espulsione della calce dai forni 12. Utilizzare dispositivi di controllo delle temperature e dei livelli di umidità dei forni dove avvengono la cottura e l'essiccazione con la cristallizzazione del prodotto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Standard di qualità dei prodotti alimentari 4. Materie prime vegetali 5. Processo di lavorazione dello zucchero 6. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero 7. Caratteristiche chimiche ed organolettiche delle materie prime
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero
Livello EQF	3
Risultato atteso	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di predisposizione e regolazione dei macchinari e delle attrezzature dello zuccherificio.
Indicatori	Regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione, esecuzione di cicli di prova, esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.).
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 3. Applicare procedure di sostituzione componenti meccanici di macchinari/impianti 4. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 5. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari 6. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica 7. Applicare procedure di manutenzione preventiva su componenti elettrici di macchinari/impianti 8. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero 9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria 4. Processo di lavorazione dello zucchero 5. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore della lavorazione dello zucchero
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.05 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della lavorazione dello zucchero
Descrizione qualificazione	L'operatore alla lavorazione dello zucchero opera nella produzione dello zucchero attraverso la lavorazione della barbabietola, conducendo impianti ad alto grado di automazione. Segue l'intero processo di lavorazione, eseguendo le diverse lavorazioni di trasformazione (depurazione, sbiancatura, filtrazione, decolorazione e cristallizzazione, ecc.), a seconda della tipologia del prodotto finale e curando la pulizia e la manutenzione ordinaria dei macchinari utilizzati.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.81.00 - Produzione di zucchero C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	400
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	120
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	120
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	120
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	240
Durata minima aula_fasecovid (ore)	160
Durata massima aula_fasecovid (ore)	280
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	40
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	40

Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	120
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	240
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore della lavorazione dello zucchero"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Condurre impianti di raffinazione dello zucchero</p> <p>2 - Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero</p>	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Condurre impianti di raffinazione dello zucchero
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Condurre impianti di raffinazione dello zucchero (1113)
Risultato atteso	Purificazione dello zucchero greggio.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 3. Applicare procedure di sicurezza in produzione 4. Applicare parametri per la raffinazione dello zucchero 5. Applicare procedure di avviamento impianti di lavorazione dello zucchero 6. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero 7. Condurre impianti di lavorazione dello zucchero 8. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione 9. Preparare la materia prima (lavaggio, trinciatura materia prima) 10. Utilizzare strumenti per il controllo della temperatura che permette l'osmosi per l'estrazione del succo 11. Utilizzare gli strumenti per il controllo dell'espulsione della calce dai forni 12. Utilizzare dispositivi di controllo delle temperature e dei livelli di umidità dei forni dove avvengono la cottura e l'essiccazione con la cristallizzazione del prodotto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Standard di qualità dei prodotti alimentari 4. Materie prime vegetali 5. Processo di lavorazione dello zucchero 6. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero 7. Caratteristiche chimiche ed organolettiche delle materie prime
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	60
Durata massima singola UF _fasecovid	120

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero (1166)
Risultato atteso	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 3. Applicare procedure di sostituzione componenti meccanici di macchinari/impianti 4. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 5. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari 6. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica 7. Applicare procedure di manutenzione preventiva su componenti elettrici di macchinari/impianti 8. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero 9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria 4. Processo di lavorazione dello zucchero 5. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	60
Durata massima singola UF _fasecovid	120

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore della lavorazione del gelato
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.06 - Produzione di gelati
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore della lavorazione del gelato è una figura in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.2 - Gelatai
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436) 2. Realizzazione del gelato (1164) 3. Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati (1168) 4. Cura della miscelazione delle materie prime per gelati (1169) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
Livello EQF	3
Risultato atteso	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Oggetto di osservazione	Le operazioni di trattamento delle materie prime e semilavorati alimentari.
Indicatori	Pulitura e preparazione degli alimenti e delle apparecchiature, conservazione degli alimenti, verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime e degli alimenti trattati e conservati.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none"> 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Realizzazione del gelato
Livello EQF	3
Risultato atteso	Prodotto confezionato pronto per la vendita.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di realizzazione del gelato
Indicatori	Mantenimento della catena del freddo, modellatura dei prodotti in varie forme e sagome, controllo temperatura di raffreddamento.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti 2. Applicare metodiche di analisi microbiologica 3. Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato 4. Applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato 5. Applicare tecniche di mantecazione del gelato 6. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merceologia alimentare 2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 4. Standard di qualità dei prodotti alimentari 5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte 6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti 7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.3.2 - Gelatai

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati
Livello EQF	3
Risultato atteso	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di manutenzione, regolazione dei macchinari e delle attrezzature per lavorazione dei gelati
Indicatori	Pulizia, sterilizzazione e disinfezione dei macchinari, delle loro parti, delle attrezzature in genere e del laboratorio, esecuzione dei cicli di prova.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari 3. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 4. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari 5. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica 6. Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate 7. Applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati 8. Applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici 9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici 4. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria 5. Tecnologia impianti della lavorazione del gelato 6. Macchinari e strumenti per la lavorazione del gelato
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none"> 6.5.1.3.2 - Gelatai 7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Cura della miscelazione delle materie prime per gelati
Livello EQF	3
Risultato atteso	Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di miscelazione degli ingredienti.
Indicatori	Verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime, controllo temperature di raffreddamento.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato 4. Applicare tecniche di pastorizzazione del gelato 5. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato 6. Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merceologia alimentare 2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 4. Standard di qualità delle materie prime alimentari 5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte 6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti 7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale 8. Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.3.2 - Gelatai

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore della lavorazione del gelato
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.06 - Produzione di gelati
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della lavorazione del gelato
Descrizione qualificazione	L'operatore della lavorazione del gelato è una figura in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.2 - Gelatai
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240
Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60

Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	180
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	360
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	<p>Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.</p>
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore della lavorazione del gelato"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari 2 - Realizzazione del gelato 3 - Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati 4 - Cura della miscelazione delle materie prime per gelati</p>	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
Risultato atteso	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Realizzazione del gelato
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione del gelato (1164)
Risultato atteso	Prodotto confezionato pronto per la vendita.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti 2. Applicare metodiche di analisi microbiologica 3. Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato 4. Applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato 5. Applicare tecniche di mantecazione del gelato 6. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merceologia alimentare 2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 4. Standard di qualità dei prodotti alimentari 5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte 6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti 7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	50
Durata massima singola UF _fasecovid	100

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati (1168)
Risultato atteso	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari 3. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 4. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari 5. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica 6. Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate 7. Applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati 8. Applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici 9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici 4. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria 5. Tecnologia impianti della lavorazione del gelato 6. Macchinari e strumenti per la lavorazione del gelato
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	50
Durata massima singola UF _fasecovid	100

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Cura della miscelazione delle materie prime per gelati
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura della miscelazione delle materie prime per gelati (1169)
Risultato atteso	Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato 4. Applicare tecniche di pastorizzazione del gelato 5. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato 6. Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merceologia alimentare 2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 4. Standard di qualità delle materie prime alimentari 5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte 6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti 7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale 8. Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	50
Durata massima singola UF _fasecovid	100

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
Descrizione sintetica della qualificazione	Il tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare garantisce il controllo di qualità ed efficienza nelle imprese del settore agro-alimentare organizzando e gestendo il processo di produzione ed approvvigionamento. Svolge attività che riguardano la definizione del sistema di controllo della qualità e del sistema di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti realizzati. Lavora presso aziende agro-alimentari di diversa tipologia generalmente con contratto di lavoro dipendente o come prestatore d'opera. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con gli addetti al processo produttivo delegando attività e/o supervisionando le stesse al fine di garantire la conformità dei prodotti alimentari al sistema di qualità vigente.
Referenziazione ATECO 2007	<p>C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)</p> <p>C.10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera</p> <p>C.10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate</p> <p>C.10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi</p> <p>C.10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)</p> <p>C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati</p> <p>C.10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili</p> <p>C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte</p> <p>C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte</p> <p>C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico</p> <p>C.10.61.10 - Molitura del frumento</p> <p>C.10.61.20 - Molitura di altri cereali</p> <p>C.10.61.30 - Lavorazione del riso</p> <p>C.10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie</p> <p>C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)</p> <p>C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi</p> <p>C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca</p> <p>C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati</p> <p>C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili</p> <p>C.10.81.00 - Produzione di zucchero</p> <p>C.10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie</p> <p>C.10.83.01 - Lavorazione del caffè</p> <p>C.10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi</p> <p>C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie</p> <p>C.10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame</p> <p>C.10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips</p> <p>C.10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi</p> <p>C.10.85.04 - Produzione di pizza confezionata</p>

C.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta
 C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
 C.10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
 C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne
 C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
 C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
 C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
 C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
 C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.
 C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali
 C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
 C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate
 C.11.05.00 - Produzione di birra
 C.11.06.00 - Produzione di malto
 C.11.07.00 - Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia
 C.12.00.00 - Industria del tabacco

Referenziazione ISTAT CP2011

3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare
 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare (849)
2. Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari (883)
3. Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare (889)
4. Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti (917)
5. Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare (918)
6. Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione (954)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare
Livello EQF	4
Risultato atteso	Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti.
Oggetto di osservazione	Definizione del sistema di controllo della qualità delle produzioni.
Indicatori	Elaborazione di standard, istruzioni e procedure per la qualità dei processi di trasformazione agro-alimentare e per le attività di monitoraggio, elaborazione di procedure specifiche per la gestione di variazioni e criticità, realizzazione di azioni di miglioramento.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti 2. Effettuare campionamenti e controlli e analisi di qualità del prodotto, utilizzando gli adeguati strumenti di misurazione ed analisi 3. Identificare le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di variazioni e criticità 4. Identificare tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agro-alimentari 5. Trasferire a collaboratori ed addetti al processo le procedure adeguate al sistema di controllo della qualità 6. Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard o dai requisiti previsti nei disciplinari di produzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Strumenti e tecniche per il campionamento e l'analisi qualitativa in campo agro-alimentare 8. Strumenti per la gestione del reporting periodico 9. Tecniche di formazione/addestramento del personale 10. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari
Livello EQF	4
Risultato atteso	Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di etichettatura e tracciabilità agro-alimentare.
Indicatori	Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere, organizzazione dello scambio elettronico dei dati, elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste, applicazione degli schemi di tracciabilità.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti 2. Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari 3. Determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare 4. Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.) 5. Monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento 6. Verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari 6. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 7. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture) 8. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare
Livello EQF	4
Risultato atteso	Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di controllo e supervisione del processo di produzione agro-alimentare.
Indicatori	Monitoraggio e controllo della produzione agro-alimentare, rilevazione dati rispetto alla qualità ed ai processi produttivi, redazione di report d'analisi e di sintesi- organizzazione del presidio della qualità agro-alimentare.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative all'andamento dei processi produttivi 2. Predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliorie definite 3. Verificare il corretto svolgimento delle attività di lavorazione delle materie prime sulla base dei criteri e dei parametri di sicurezza e qualità definiti e di eventuali specifici disciplinari di produzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 7. Strumenti per la gestione del reporting periodico 8. Tecniche di analisi e rappresentazione di processo 9. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti
Livello EQF	4
Risultato atteso	Programma e procedure di approvvigionamento definite.
Oggetto di osservazione	Programma degli approvvigionamenti; organizzazione del magazzino di stoccaggio.
Indicatori	Acquisizione elementi informativi relativi ai fabbisogni di alimentazione del processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per lo stoccaggio e la movimentazione delle materie prime/prodotti.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire il sistema di stoccaggio delle materie prime in relazione all'afflusso in produzione ed alle esigenze di corretta conservazione 2. Individuare i macchinari ed i materiali adeguati per le operazioni di spostamento e stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti 3. Predisporre misure di protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione da contatto con materie prime e prodotti 4. Programmare gli approvvigionamenti di materie prime in relazione alle quantità da immettere in produzione ed alle condizioni di conservazione 5. Programmare le forniture dei materiali necessari al confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei flussi di produzione e del consumo degli impianti di packaging
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche dei materiali per la realizzazione del packaging 2. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari 3. Caratteristiche e modalità di impiego di macchinari e materiali per lo stoccaggio e la movimentazione di prodotti alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 5. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Sistemi di stoccaggio a terra per la conservazione delle derrate 8. Sistemi e procedure per la protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione 9. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare
Livello EQF	4
Risultato atteso	Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari.
Oggetto di osservazione	Rappresentazione del processo produttivo agro-alimentare funzionale alla sua organizzazione; definizioni di piani per l'organizzazione operativa del processo (tempi, ruoli, procedure).
Indicatori	Ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agro-alimentare lungo tutta la filiera, acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agro-alimentare, rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo produttivo agro-alimentare lungo l'intera filiera 2. Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agro-alimentare 3. Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento), anche in relazione a specifici disciplinari di produzione 4. Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 8. Tecniche di analisi e rappresentazione di processo 9. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione
Livello EQF	4
Risultato atteso	Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione.
Indicatori	Gestione rapporti con enti esterni, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggi), gestione impianti e macchinari per il confezionamento.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di sicurezza personale e ambientale 2. Monitorare le operazioni di lavaggio di macchinari ed attrezzature e di smaltimento delle acque utilizzate verificando il rispetto degli standard e delle norme di tutela e sicurezza ambientale 3. Programmare le procedure, i tempi, le modalità, i luoghi di smaltimento degli scarti della lavorazione, interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori 4. Interagire con gli enti e le autorità nelle fasi di distruzione o di trasformazione degli scarti di lavorazione, seguendo le procedure prestabilite 5. Lavorare in squadra e coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza 6. Risolvere problemi e imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti 7. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la conduzione degli impianti di manipolazione degli scarti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche funzionamento degli impianti di depurazione per il trattamento degli scarti di lavorazioni alimentari 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 3. Principi di chimica e biologia animale e vegetale 4. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 5. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 6. Strumenti per la gestione del reporting periodico 7. Tipologie di agenti inquinanti e relativi effetti sull'ambiente 8. Fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali 9. Norme di igiene e sicurezza sul lavoro per la prevenzione di malattie legate alla manipolazione di scorie di lavorazioni 10. Procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti agricoli e industriali 11. Tecniche di monitoraggio ambientale, per individuare agenti inquinanti
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
Descrizione qualificazione	<p>Il tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare garantisce il controllo di qualità ed efficienza nelle imprese del settore agro-alimentare organizzando e gestendo il processo di produzione ed approvvigionamento. Svolge attività che riguardano la definizione del sistema di controllo della qualità e del sistema di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti realizzati. Lavora presso aziende agro-alimentari di diversa tipologia generalmente con contratto di lavoro dipendente o come prestatore d'opera. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con gli addetti al processo produttivo delegando attività e/o supervisionando le stesse al fine di garantire la conformità dei prodotti alimentari al sistema di qualità vigente.</p>
Referenziazione ATECO 2007	<p>C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)</p> <p>C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)</p> <p>C.10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera</p> <p>C.10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate</p> <p>C.10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi</p> <p>C.10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)</p> <p>C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria</p> <p>C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati</p> <p>C.10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili</p> <p>C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte</p> <p>C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte</p> <p>C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico</p> <p>C.10.61.10 - Molitura del frumento</p> <p>C.10.61.20 - Molitura di altri cereali</p> <p>C.10.61.30 - Lavorazione del riso</p> <p>C.10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie</p> <p>C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)</p> <p>C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi</p> <p>C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca</p> <p>C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati</p> <p>C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili</p> <p>C.10.81.00 - Produzione di zucchero</p> <p>C.10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie</p> <p>C.10.83.01 - Lavorazione del caffè</p> <p>C.10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi</p> <p>C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie</p> <p>C.10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame</p> <p>C.10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips</p>

	<p>C.10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi</p> <p>C.10.85.04 - Produzione di pizza confezionata</p> <p>C.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta</p> <p>C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari</p> <p>C.10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici</p> <p>C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne</p> <p>C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca</p> <p>C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento</p> <p>C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia</p> <p>C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici</p> <p>C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.</p> <p>C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali</p> <p>C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta</p> <p>C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate</p> <p>C.11.05.00 - Produzione di birra</p> <p>C.11.06.00 - Produzione di malto</p> <p>C.11.07.00 - Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia</p> <p>C.12.00.00 - Industria del tabacco</p>
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p>
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240
Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	180
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	360

Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per " Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare 2 - Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari 3 - Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare 4 - Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti 5 - Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare 6 - Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione 	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare (849)
Risultato atteso	Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti 2. Effettuare campionamenti e controlli e analisi di qualità del prodotto, utilizzando gli adeguati strumenti di misurazione ed analisi 3. Identificare le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di variazioni e criticità 4. Identificare tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agro-alimentari 5. Trasferire a collaboratori ed addetti al processo le procedure adeguate al sistema di controllo della qualità 6. Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard o dai requisiti previsti nei disciplinari di produzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Strumenti e tecniche per il campionamento e l'analisi qualitativa in campo agro-alimentare 8. Strumenti per la gestione del reporting periodico 9. Tecniche di formazione/addestramento del personale 10. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari (883)
Risultato atteso	Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti 2. Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari 3. Determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare 4. Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.) 5. Monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento 6. Verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari 6. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 7. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture) 8. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare (889)
Risultato atteso	Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative all'andamento dei processi produttivi 2. Predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliori definite 3. Verificare il corretto svolgimento delle attività di lavorazione delle materie prime sulla base dei criteri e dei parametri di sicurezza e qualità definiti e di eventuali specifici disciplinari di produzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 7. Strumenti per la gestione del reporting periodico 8. Tecniche di analisi e rappresentazione di processo 9. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti (917)
Risultato atteso	Programma e procedure di approvvigionamento definite.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire il sistema di stoccaggio delle materie prime in relazione all'afflusso in produzione ed alle esigenze di corretta conservazione 2. Individuare i macchinari ed i materiali adeguati per le operazioni di spostamento e stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti 3. Predisporre misure di protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione da contatto con materie prime e prodotti 4. Programmare gli approvvigionamenti di materie prime in relazione alle quantità da immettere in produzione ed alle condizioni di conservazione 5. Programmare le forniture dei materiali necessari al confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei flussi di produzione e del consumo degli impianti di packaging
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche dei materiali per la realizzazione del packaging 2. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari 3. Caratteristiche e modalità di impiego di macchinari e materiali per lo stoccaggio e la movimentazione di prodotti alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 5. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Sistemi di stoccaggio a terra per la conservazione delle derrate 8. Sistemi e procedure per la protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione 9. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

Denominazione unità formativa	Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare (918)
Risultato atteso	Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo produttivo agro-alimentare lungo l'intera filiera 2. Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agro-alimentare 3. Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento), anche in relazione a specifici disciplinari di produzione 4. Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 8. Tecniche di analisi e rappresentazione di processo 9. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione (954)
Risultato atteso	Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di sicurezza personale e ambientale 2. Monitorare le operazioni di lavaggio di macchinari ed attrezzature e di smaltimento delle acque utilizzate verificando il rispetto degli standard e delle norme di tutela e sicurezza ambientale 3. Programmare le procedure, i tempi, le modalità, i luoghi di smaltimento degli scarti della lavorazione, interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori 4. Interagire con gli enti e le autorità nelle fasi di distruzione o di trasformazione degli scarti di lavorazione, seguendo le procedure prestabilite 5. Lavorare in squadra e coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza 6. Risolvere problemi e imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti 7. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la conduzione degli impianti di manipolazione degli scarti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche funzionamento degli impianti di depurazione per il trattamento degli scarti di lavorazioni alimentari 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 3. Principi di chimica e biologia animale e vegetale 4. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 5. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 6. Strumenti per la gestione del reporting periodico 7. Tipologie di agenti inquinanti e relativi effetti sull'ambiente 8. Fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali 9. Norme di igiene e sicurezza sul lavoro per la prevenzione di malattie legate alla manipolazione di scorie di lavorazioni 10. Procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti agricoli e industriali 11. Tecniche di monitoraggio ambientale, per individuare agenti inquinanti
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico della produzione di birre
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.02 - Produzione di birra
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Descrizione sintetica della qualificazione	Il Tecnico della produzione di birre coordina e gestisce il processo di produzione di birre a partire dalla ideazione della ricetta. Si occupa di selezionare le materie prime necessarie e monitorare il processo di preparazione dei mosti, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione dei cereali, della conservazione e del condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione di analisi e valutazioni qualitative e il monitoraggio dei parametri di funzionamento dei macchinari preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita. Controlla, infine, il processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione e la manutenzione degli impianti.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) 2. Definizione della ricetta della birra (3382) 3. Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto (3383) 4. Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra (3384) 5. Controllo del processo di imbottigliamento della birra (3385) 6. Analisi sensoriale della birra (3386) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Risultato atteso	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Oggetto di osservazione	Le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.
Indicatori	Verifica ed autocontrollo dei punti critici, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza, qualità e minimizzazione/eliminazione dei rischi/pericoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione</p> <p>5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante</p> <p>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati</p> <p>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</p> <p>8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Definizione della ricetta della birra
Livello EQF	4
Risultato atteso	Scelta degli ingredienti e della tipologia di birra da produrre, ricetta della birra definita nei dettagli
Oggetto di osservazione	Le operazioni di definizione della ricetta della birra
Indicatori	Cereali ed altri ingredienti selezionati, ricetta definita con indicazione delle materie prime e della tipologia di produzione
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare il tipo e la quantità di acqua da utilizzare per la produzione della birra 2. Selezionare le materie prime da utilizzare (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, scucchedanei, ecc.) 3. Individuare e selezionare gli ingredienti aromatici: frutta fresca e secca, mosto d'uva, spezie, fiori, verdure, ecc. 4. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare 5. Applicare procedure di regolazione e definizione dei parametri del processo di produzione 6. Sviluppare la ricetta della birra indicando tipologie e quantità di materie prime, lieviti, aggiunte, e tempistica di utilizzo in base al tipo di birra da produrre (con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Elementi di chimica dei processi 4. Elementi di microbiologia alimentare 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tipologie di birre: con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande</p> <p>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto
Livello EQF	4
Risultato atteso	Produzione del mosto eseguendo le operazioni preliminari di scelta dei cereali e di maltificazione, macinazione e maceratura
Oggetto di osservazione	Le operazioni di monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto
Indicatori	Scelta adeguata dei cereali, malto prodotto secondo le procedure stabilite, buona qualità del malto prodotto
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto 2. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni di essiccazione e torrefazione dei chicchi di orzo o altri cereali 3. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni macinazione e la macerazione dei chicchi in base alla ricetta definita 4. Analizzare i campioni di malto ricavati per individuare le ricette da adottare 5. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento: filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 6. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per l'ammostamento 7. Utilizzare strumenti e procedure per la valutazione del processo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Normativa sulla produzione della birra 4. Elementi di chimica dei processi 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tecniche di analisi e valutazione del malto e del processo di maltazione 7. Tecniche e procedure di ammostamento: tostatura, macinazione, macerazione, filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 8. Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra
Livello EQF	4
Risultato atteso	Processo di fermentazione della birra correttamente eseguito e monitorato al fine di preparare il prodotto per il condizionamento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra
Indicatori	Lieviti selezionati adeguatamente, fermentazione monitorata efficacemente, birra prodotto secondo la ricetta definita
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare per la fermentazione 2. Applicare metodi di controllo temperatura 3. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti 4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione primaria e secondaria 5. Applicare procedure per la valutazione del processo di fermentazione 6. Coordinare le procedure per lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione 3. Fasi del processo di maturazione della birra 4. Tecniche di fermentazione 5. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti 6. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione 7. Cantine di fermentazione: tipologie e caratteristiche
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Controllo del processo di imbottigliamento della birra
Livello EQF	4
Risultato atteso	Birra maturata secondo la ricetta e regolarmente confezionata e stoccata
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione del processo di imbottigliamento della birra
Indicatori	Fermentazione della birra secondo ricetta, pastorizzazione secondo gli standard previsti, imbottigliamento infustamento e stoccaggio nel rispetto delle procedure e della normativa in materia
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Monitorare le procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari 2. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio 3. Coordinare l'utilizzo di macchinari per infustamento ed imbottigliamento 4. Coordinare l'utilizzo di macchinari per l'etichettatura dei prodotti 5. Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare 6. Sovrintendere le operazioni di trattamento e lavaggio automatico degli impianti verificando il rispetto delle procedure previste 7. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 8. Applicare procedure di pastorizzazione della birra
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedure di controllo qualità 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Normativa sulla produzione della birra 4. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento 5. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 6. Carbonatazione forzata 7. Materiali per il confezionamento alimentare 8. Tecniche di imbottigliamento e confezionamento della birra 9. Tecniche di rifermentazione 10. Tecniche e procedure per la pastorizzazione della birra
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della birra
Livello EQF	4
Risultato atteso	Birra analizzata per la verifica olfattiva e gustativa e l'individuazione di eventuali difetti
Oggetto di osservazione	Le operazioni di analisi sensoriale della birra
Indicatori	Degustazione della birra, osservazione colore, profumo e sapore della birra nelle diverse fasi di fermentazione, individuazione di eventuali difetti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche della birra 3. Valutare la qualità alimentare e degustativa della birra nelle diverse fasi di fermentazione 4. Effettuare l'analisi della birra attraverso la degustazione visiva, olfattiva, gustativa, tattile e retroolfattiva 5. Applicare tecniche di individuazione di eventuali difetti della birra
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra 2. Principali difetti della birra 3. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale della birra 4. Interpretazione e valutazione dei dati di degustazione 5. Consumo della birra: conservazione, servizio, bicchieri
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande</p> <p>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra</p>

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Tecnico della produzione di birre
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.02 - Produzione di birra
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico della produzione di birre
Descrizione qualificazione	Il Tecnico della produzione di birre coordina e gestisce il processo di produzione di birre a partire dalla ideazione della ricetta. Si occupa di selezionare le materie prime necessarie e monitorare il processo di preparazione dei mosti, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione dei cereali, della conservazione e del condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione di analisi e valutazioni qualitative e il monitoraggio dei parametri di funzionamento dei macchinari preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita. Controlla, infine, il processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione e la manutenzione degli impianti.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240
Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80

Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	180
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	360
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	<p>Possesso di titolo di studio/qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.</p>
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage/tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Tecnico della produzione di birre"
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 2 - Definizione della ricetta della birra 3 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto 4 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra 5 - Controllo del processo di imbottigliamento della birra 6 - Analisi sensoriale della birra</p>	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
Risultato atteso	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Definizione della ricetta della birra
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Definizione della ricetta della birra (3382)
Risultato atteso	Scelta degli ingredienti e della tipologia di birra da produrre, ricetta della birra definita nei dettagli
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare il tipo e la quantità di acqua da utilizzare per la produzione della birra 2. Selezionare le materie prime da utilizzare (es: cereali maltati e non maltati, luppolo, scucchedanei, ecc.) 3. Individuare e selezionare gli ingredienti aromatici: frutta fresca e secca, mosto d'uva, spezie, fiori, verdure, ecc. 4. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare 5. Applicare procedure di regolazione e definizione dei parametri del processo di produzione 6. Sviluppare la ricetta della birra indicando tipologie e quantità di materie prime, lieviti, aggiunte, e tempistica di utilizzo in base al tipo di birra da produrre (con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Elementi di chimica dei processi 4. Elementi di microbiologia alimentare 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tipologie di birre: con doppia fermentazione, ad alta fermentazione, con fermentazione spontanea, pastorizzata, filtrata, ecc.
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del mosto (3383)
Risultato atteso	Produzione del mosto eseguendo le operazioni preliminari di scelta dei cereali e di maltificazione, macinazione e maceratura
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare le temperature, l'umidità e la pressione degli impianti, per mantenere le caratteristiche organolettiche del malto 2. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni di essiccazione e torrefazione dei chicchi di orzo o altri cereali 3. Applicare tecniche di monitoraggio e controllo delle operazioni macinazione e la macerazione dei chicchi in base alla ricetta definita 4. Analizzare i campioni di malto ricavati per individuare le ricette da adottare 5. Applicare procedure di gestione dei processi di ammostamento: filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 6. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per l'ammostamento 7. Utilizzare strumenti e procedure per la valutazione del processo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione del mosto 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Normativa sulla produzione della birra 4. Elementi di chimica dei processi 5. Caratteristiche merceologiche delle materie prime per la produzione di birra: orzo, luppolo, lieviti, spezie, frutta, ecc. 6. Tecniche di analisi e valutazione del malto e del processo di maltazione 7. Tecniche e procedure di ammostamento: tostatura, macinazione, macerazione, filtrazione, chiarificazione, bollitura, raffreddamento ed ossigenazione 8. Tecniche ed attrezzature del processo di essiccazione e tostatura
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione della birra (3384)
Risultato atteso	Processo di fermentazione della birra correttamente eseguito e monitorato al fine di preparare il prodotto per il condizionamento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare tipologie e quantità di lieviti da utilizzare per la fermentazione 2. Applicare metodi di controllo temperatura 3. Applicare le tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti 4. Applicare procedure di gestione dei processi di fermentazione primaria e secondaria 5. Applicare procedure per la valutazione del processo di fermentazione 6. Coordinare le procedure per lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la produzione della birra 2. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione 3. Fasi del processo di maturazione della birra 4. Tecniche di fermentazione 5. Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti 6. Categorie di birra e procedimenti per la realizzazione di birra ad alta e bassa fermentazione 7. Cantine di fermentazione: tipologie e caratteristiche
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

Denominazione unità formativa	Controllo del processo di imbottigliamento della birra
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Controllo del processo di imbottigliamento della birra (3385)
Risultato atteso	Birra maturata secondo la ricetta e regolarmente confezionata e stoccata
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Monitorare le procedure di manutenzione ordinaria di impianti e macchinari 2. Applicare tecniche di regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio 3. Coordinare l'utilizzo di macchinari per infustamento ed imbottigliamento 4. Coordinare l'utilizzo di macchinari per l'etichettatura dei prodotti 5. Utilizzare strumenti per la valutazione del prodotto da confezionare 6. Sovrintendere le operazioni di trattamento e lavaggio automatico degli impianti verificando il rispetto delle procedure previste 7. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 8. Applicare procedure di pastorizzazione della birra
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedure di controllo qualità 2. Il ciclo di produzione della birra 3. Normativa sulla produzione della birra 4. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento 5. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 6. Carbonatazione forzata 7. Materiali per il confezionamento alimentare 8. Tecniche di imbottigliamento e confezionamento della birra 9. Tecniche di rifermentazione 10. Tecniche e procedure per la pastorizzazione della birra
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Analisi sensoriale della birra
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della birra (3386)
Risultato atteso	Birra analizzata per la verifica olfattiva e gustativa e l'individuazione di eventuali difetti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale 2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche della birra 3. Valutare la qualità alimentare e degustativa della birra nelle diverse fasi di fermentazione 4. Effettuare l'analisi della birra attraverso la degustazione visiva, olfattiva, gustativa, tattile e retrofattiva 5. Applicare tecniche di individuazione di eventuali difetti della birra
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principali caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della birra 2. Principali difetti della birra 3. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale della birra 4. Interpretazione e valutazione dei dati di degustazione 5. Consumo della birra: conservazione, servizio, bicchieri
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	30
Durata massima singola UF _fasecovid	60