

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE TECNICO NELLA QUALITÀ ALIMENTARE**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO¹:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Rappresentazione processo produttivo agroalimentare	Unità di risultati di Apprendimento "Merceologia alimentare"
	Unità di risultati di Apprendimento "Comprendere e analizzare il processo produttivo agroalimentare"
Configurazione qualità produzione agroalimentare	Unità di risultati di Apprendimento "Elementi di informatica"
	Unità di risultati di Apprendimento "Definire standard e procedure del processo produttivo agroalimentare"
Gestione qualità produzione agroalimentare	Unità di risultati di Apprendimento "Principi del sistema HACCP"
	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire la qualità della produzione agroalimentare"
Gestione della tracciabilità dei prodotti	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire la tracciabilità dei prodotti"
--	Unità di risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

Titoli di studio:

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado
- Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero devono presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente, che ne attesti l'equipollenza/corrispondenza di valore con i titoli rilasciati nello Stato di provenienza, ai fini della verifica dei livelli di scolarizzazione.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

¹ Le Unità di risultati di apprendimento possono assumere valore didattico propedeutico o di consolidamento, non prevedendo in tal caso un diretto rapporto con le Unità di Competenza. Al fine della miglior riconoscibilità dei crediti formativi, ogni singola Unità di Competenza può essere correlata a più Unità di risultati di apprendimento. In caso di standard di percorso formativo rivolto al rilascio di abilitazioni, i riferimenti alle Unità di Competenza sono presenti solo ove applicabili.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME²:

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore agroalimentare e delle produzioni alimentari – nuove tendenze • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	<i>“Inquadramento della professione”</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari • Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari 	<i>“Merceologia alimentare”</i>	60	Max 20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di scienze e tecnologie alimentari • Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare • Tecniche di analisi e rappresentazione di processo <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agroalimentare al fine di valutarne la qualità • Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento) • Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali • Valutare la conformità del processo produttivo agroalimentare in termini di igiene e sicurezza 	<i>“Comprendere e analizzare il processo produttivo agroalimentare”</i>	50	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

² La colonna “N” indica l’ordine obbligatorio di erogazione delle corrispondenti Unità di risultati di Apprendimento, in base alle relazioni di propedeuticità fra loro esistenti.

La colonna “Articolazione dell’Unità di Competenza” riprende quanto già indicato nella tavola 1, per la specifica Unità di risultati di Apprendimento oggetto della riga.

La colonna “Durata minima”, indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell’eventuale tirocinio curriculare.

La colonna “di cui in FaD” indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell’ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna “Durata minima”.

La colonna “Crediti formativi” indica, ove opportuno, le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
4.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base di applicazioni software del sistema windows e servizi e funzioni internet 	<i>"Elementi di informatica"</i>	20	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari • Introduzione ai Sistemi di Gestione per la Qualità • Progettazione e gestione dei processi • Tecniche di modellazione dei processi • Descrizione dei processi dei manuali qualità • Inglese tecnico di settore Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Definire il piano dei controlli in relazione ai parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti • Identificare e trasferire le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di variazioni e criticità • Riconoscere le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agroalimentari • Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard 	<i>"Definire standard e procedure del processo produttivo agroalimentare"</i>	40	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento 	<i>"Principi del sistema HACCP"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare • Strumenti per la gestione del reporting periodico Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative alla qualità 	<i>"Gestire la qualità della produzione agroalimentare"</i>	40	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> • Intraprendere le azioni per la gestione delle conformità • 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 • Valutare l'efficienza e l'efficacia delle misure adottate in relazione agli obiettivi posti traducendo eventuali non conformità in indicazioni utili al costante miglioramento dei processi lavorativi interni e dei fornitori/clienti • Valutare nominalmente la qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti agroalimentari e del processo produttivo secondo criteri e parametri definiti 				
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tracciabilità ed etichettatura prodotti agroalimentari • Tecnologie AIDC (<i>Automatic Identification and Data Capture</i>) <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire, in collaborazione con fornitori e clienti, un "patto di filiera" per assicurare la tracciabilità dei prodotti agroalimentari • Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.) • Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo sistemi di produzione adeguati • Determinare modalità di etichettatura chiare e conformi agli standard proposti 	<i>"Gestire la tracciabilità dei prodotti"</i>	20	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
Nota ³	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficia- 	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	8	Max 4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità

³ Collocazione a scelta del progettista.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	rio <ul style="list-style-type: none"> Sicurezza sul luogo di lavoro 				settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			270	Max 68	

5. TIROCINIO CURRICULARE:

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le unità di risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato - del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.