

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
PROFILO PROFESSIONALE TECNICO DELLA PROGETTAZIONE ALIMENTARE**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZE E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenze	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Ricerca ideativa prodotti alimentari	Unità di risultati di Apprendimento "Merceologia alimentare"
	Unità di risultati di Apprendimento "Effettuare lo studio di realizzabilità del prodotto alimentare"
Sviluppo formulazioni alimentari	Unità di risultati di Apprendimento "Elementi di informatica e principali programmi informatici di ausilio alle formulazioni"
	Unità di risultati di Apprendimento "Sviluppare formulazioni alimentari"
Composizione prodotto alimentare campione	Unità di risultati di Apprendimento "Realizzare il prototipo alimentare "
Elaborazione e controllo delle specifiche produttive	Unità di risultati di Apprendimento "Principi del sistema HACCP"
	Unità di risultati di Apprendimento "Elaborare la composizione alimentare finale"
--	Unità di risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 6****3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO***Titoli di studio:*

- Possesso di laurea, almeno triennale, classi L02, L13, L25, L26 e L27
- 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.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche economiche del settore agroalimentare e delle produzioni alimentari – nuove tendenze</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>“Inquadramento della professione”</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari</li> <li>• Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari</li> </ul>	<i>“Merceologia alimentare”</i>	60	Max 20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ciclo di produzione e le tendenze dell'agroalimentare</li> <li>• Comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione</li> <li>• Tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare</li> <li>• Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato</li> <li>• Comprendere ed analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti</li> <li>• Identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate</li> <li>• Valutare convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato</li> </ul>	<i>“Effettuare lo studio di realizzabilità del prodotto alimentare”</i>	40	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicativi informatici per l'analisi dei dati e lo sviluppo delle formulazioni</li> </ul>	<i>“Elementi di informatica e principali programmi informatici di ausilio alle formulazioni ”</i>	20	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli in-</li> </ul>	<i>“Sviluppare formulazioni alimentari”</i>	50	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>ingredienti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processi fisico-chimici di trasformazione alimentare, liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione</li> <li>• Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi</li> <li>• Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare standard di qualità nutrizionali e salutari alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo</li> <li>• Predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali</li> <li>• Riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari</li> <li>• Tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari</li> <li>• Definire gli obiettivi di shelf life del prodotto</li> </ul>				di frequenza
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</li> </ul>	<i>"Principi del sistema HACCP"</i>	16	Max 4	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>• Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi</li> <li>• Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare migliorie tecnologiche, processuali e procedurali nella produzione alimentare</li> <li>• Leggere i comportamenti condizionali e reattivi - chimici, biologici, organolettici, ecc. - nella produzione</li> </ul>	<i>"Realizzare il prototipo alimentare"</i>	40	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>pilota delle aggregazioni alimentari formulate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste</li> <li>• Rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di produzione pilota</li> <li>• Individuare idoneo imballaggio del prodotto</li> </ul>				
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure di tutela qualità ed igiene dei cibi</li> <li>• Modalità e procedure di registrazione dei dati di produzione, tipologie di schede tecniche</li> <li>• Metodiche di analisi costi-benefici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP</li> <li>• Elaborare la composizione alimentare finale</li> <li>• Elaborare le specifiche di produzione e registrare i dati di processo</li> <li>• Identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione</li> <li>• Riconoscere e prevenire i rischi igienico-sanitari, relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro</li> <li>• Valutare la fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, etc.) del nuovo prodotto</li> <li>• Verificare la qualità del prodotto e la sua conformità al progetto, durante e al termine del processo di lavorazione</li> </ul>	<i>“Elaborare la composizione alimentare finale”</i>	20	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
Nota <sup>1</sup>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>• Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	<i>“Sicurezza sul luogo di lavoro”</i>	16	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il cor-

<sup>1</sup> Collocazione a scelta del progettista.

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					so conforme all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>278</b>	<b>Max 68</b>	

#### **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 da 4 a 8, vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando 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**

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

#### **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.