



Allegato 1

Standard Professionali e Formativi di dettaglio

SEP 02 - PRODUZIONI ALIMENTARI

1. Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati
2. Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie
3. Operatore di panificazione e produzione di pasta
4. Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi
5. Tecnico della produzione del caffè

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
Sequenza di processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici
Descrizione sintetica della qualificazione	L'Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati svolge tutte le attività legate al processo di preparazione e lavorazione dei prodotti insaccati o derivati da semilavorati carnei. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di trasformazione e composizione dei semilavorati, di preparazione e trattamento (secondo varie tecniche) dei salumi e degli insaccati. Si occupa anche del confezionamento degli stessi, della pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione. Le attività e i compiti possono differenziarsi a seconda della tipologia di carne lavorata. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia presso stabilimenti produttivi che presso esercizi commerciali di qualsivoglia dimensione. Nell'ambito di realtà lavorative prevalentemente di produzione e di medio-grandi dimensioni si relaziona con i propri responsabili apportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di piccole dimensioni e prevalentemente a scopo commerciale può avere anche contatti diretti con il pubblico.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C.10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.2 - Norcini 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Preparazione dell'impasto per insaccati (859) 2. Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato (931) 3. Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi (957) 4. Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura (969) 5. Lavorazione dei tagli carnei per salumi (3143) 6. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati (3153)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Preparazione dell'impasto per insaccati
Livello EQF	2
Risultato atteso	Impasti pronti per le operazioni di insaccatura.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione dell'impasto per insaccati
Indicatori	Impasto di carne e salatura; produzione di semilavorati.
Abilità	1. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 2. Dosare gli ingredienti (sali ed aromi) secondo le ricette previste, in funzione della carne da lavorare ed utilizzando le specifiche procedure di trattamento materie prime 3. Effettuare il caricamento degli ingredienti nel tritacarne 4. Effettuare la pesatura dei pezzi, utilizzando tecniche adeguate 5. Eseguire la granatura dell'impasto, utilizzando specifici stampi 6. Riconoscere i pezzi da utilizzare nell'impasto (spalle disossate, pancette, gola ecc.) in funzione della percentuale di grasso e muscolo previste dalla ricetta/disciplinare 7. Eseguire l'impasto (manualmente o a macchina) miscelando gli ingredienti a seconda del prodotto da realizzare ed aggiungendo gli additivi necessari secondo i quantitativi previsti dalle normative di riferimento 8. Controllare i valori e le quantità degli ingredienti utilizzati al fine di garantirne in ogni fase la tracciabilità
Conoscenze	1. Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 3. Caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti per la produzione dei salumi 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione delle carni per la produzione dei salumi 6. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 7. Tecniche di impasto delle carni ai fini della produzione dei salumi 8. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 9. Comportamento delle principali sostanze additive da aggiungere agli impasti e normativa di riferimento
Referenziazione ISTAT CP2011	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 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotto insaccato manualmente e meccanicamente
Oggetto di osservazione	Le operazioni di insaccatura manuale o meccanica
Indicatori	utilizzo di tecniche manuali di insaccatura; utilizzo di tecniche meccaniche di insaccatura.
Abilità	1. Adottare tecniche per il disosso manuale, avendo cura di ridurre al minimo gli scarti 2. Monitorare i parametri di insaccamento e clippatura/legatura meccanica effettuando controlli sul prodotto finito 3. Applicare le procedure di legatura manuale dell'insaccato avendo cura di assicurare la stessa forma e dimensione 4. Realizzare tutte le operazioni di insaccatura manuale (refilatura e toelettatura del prodotto da insaccare, arrotolamento dei pezzi, imbudellamento del macinato o del pezzo), rispettando gli standard previsti dalla ricetta/disciplinare di produzione 5. Rilevare eventuali anomalie e nel caso stabilire metodi di intervento per recuperare il prodotto reinserendolo nel ciclo di insaccamento 6. Predisporre gli involucri prestando attenzione a calibro e lunghezza e verificandone la salubrità 7. Utilizzare l'insacatrice manuale o automatica
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il processo di insaccatura 2. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 3. Disciplinari di produzione e ricette 4. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 5. Tecniche di disosso 6. Tecniche di insaccatura manuale (refilatura, toelettatura, arrotolamento, imbudellamento) 7. Tecniche di insaccatura meccanica (insaccamento, clippatura/legatura) 8. Tipologie di budello naturale e artificiale 9. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
Referenziazione ISTAT CP2011	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 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi
Livello EQF	2
Risultato atteso	Materie prime non conformi smaltite.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di smaltimento scarto dei prodotti non conformi.
Indicatori	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione; modalità di svolgimento del lavoro.
Abilità	1. Avviare specifiche produzioni per l'utilizzo degli scarti ottenuti dalla macellazione e/o lavorazione di salumi (es. lavorazione degli sfridi per la produzione di strutto) 2. Utilizzare tecniche e contenitori adeguati allo smaltimento del sale esausto 3. Monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui 4. Predisporre il prodotto scartato affinché possa essere ritirato e quindi utilizzato per altri scopi (es. alimentazione zootecnica)
Conoscenze	1. Caratteristiche dei prodotti non conformi ai requisiti normativi previsti 2. Caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico 3. Normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti 4. Procedure di classificazione e registrazione degli scarti di produzione 5. Processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto 6. Tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico 7. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.2 - Norcini 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura
Livello EQF	3
Risultato atteso	Prodotto cotto, affumicato, stagionato
Oggetto di osservazione	Le operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura.
Indicatori	Utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di cottura; utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di affumicatura; utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di stagionatura.
Abilità	1. Eseguire l'affumicatura "a freddo"/"a caldo" verificando i parametri (temperatura, umidità, areazione) e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza 2. Impostare e monitorare la temperatura e l'umidità delle celle di stoccaggio e stagionatura, in relazione ai tempi di stagionatura previsti ed alla reazione del prodotto 3. Monitorare il processo meccanico di aromatizzazione e salatura del pezzo 4. Monitorare la cottura dei prodotti (prosciutto) utilizzando tecniche e stampi adeguati e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza 5. Monitorare le fasi di stagionatura mediante il controllo olfattivo dei prodotti 6. Verificare la qualità del prodotto finito attraverso la punzonatura e con esame organolettico 7. Eseguire il trattamento esterno del prodotto (rifilatura e salagione) 8. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 9. Gestire il processo di post-cottura dei prodotti effettuando i trattamenti di lavaggio, raffreddamento, scolatura ed. ev. pressatura 10. Eseguire le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...) secondo i tempi di stagionatura previsti
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per i processi di cottura, affumicatura e stagionatura 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Modalità, tecniche ed operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura 6. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 7. Parametri ambientali ottimali per l'esecuzione dei trattamenti e lo stoccaggio 8. Tipologie e caratteristiche di insaccati crudi fermentati e non fermentati, e cotti 9. Procedure di sugnatura/stuccatura dei salumi 10. Tipologie e caratteristiche di salumi interi crudi e cotti
Referenziazione ISTAT CP2011	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 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Lavorazione dei tagli carnei per salumi
Livello EQF	2
Risultato atteso	Tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP rispondenti agli standard per la realizzazione di salumi e insaccati
Oggetto di osservazione	Le operazioni di lavorazione dei tagli carnei per salumi
Indicatori	L'esecuzione di tagli e semilavorati carnei secondo le norme HACCP rispondenti agli standard per la realizzazione di salumi e insaccati
Abilità	1. Individuare eventuali problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei e adottare le contromisure adeguate 2. Monitorare e gestire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione 3. Provvedere all'adeguamento alla normativa haccp per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione 4. Prevedere e riconoscere le reazioni della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione 5. Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli (età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.) 6. Utilizzare le tecniche e le procedure adeguate per la conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati 7. Effettuare i tagli utilizzando la strumentazione adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne 8. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 9. Curare la pulizia della parte esterna per togliere eventuali impurità ed eseguire il trattamento a protezione della superficie
Conoscenze	1. Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 5. Procedure amministrative di registrazione delle carni e delle operazioni di macellazione e trattamento tagli 6. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 7. Procedure di produzione nel rispetto delle certificazioni dop/igp/stg di qualità e per la produzione di prodotti biologici
Referenziazione ISTAT CP2011	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 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati
Livello EQF	3
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari utilizzati nella produzione di salumi e insaccati puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati
Indicatori	Attuazione delle procedure per la gestione della pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati nella produzione di salumi e insaccati
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la produzione di salumi e insaccati
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 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 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Referenziazione ISTAT CP2011	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 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
Sequenza di processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati
Descrizione qualificazione	L'Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati svolge tutte le attività legate al processo di preparazione e lavorazione dei prodotti insaccati o derivati da semilavorati carnei. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di trasformazione e composizione dei semilavorati, di preparazione e trattamento (secondo varie tecniche) dei salumi e degli insaccati. Si occupa anche del confezionamento degli stessi, della pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione. Le attività e i compiti possono differenziarsi a seconda della tipologia di carne lavorata. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia presso stabilimenti produttivi che presso esercizi commerciali di qualsivoglia dimensione. Nell'ambito di realtà lavorative prevalentemente di produzione e di medio-grandi dimensioni si relaziona con i propri responsabili apportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di piccole dimensioni e prevalentemente a scopo commerciale può avere anche contatti diretti con il pubblico.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C.10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.2 - Norcini 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	500
Durata minima di aula e laboratorio (ore)	300
Percentuale massima di FaD sulla durata minima di aula e laboratorio	0%
Ulteriori indicazioni per la FAD	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	200
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	50

Percentuale massima di FaD sulla durata delle attività rivolte alle KC	0%
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 alla lavorazione di salumi e insaccati"
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 - Preparazione dell'impasto per insaccati 2 - Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato 3 - Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi 4 - Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura 5 - Lavorazione dei tagli carnei per salumi 6 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	Preparazione dell'impasto per insaccati
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Preparazione dell'impasto per insaccati (859)
Risultato atteso	Impasti pronti per le operazioni di insaccatura.
Abilità	1. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 2. Dosare gli ingredienti (sali ed aromi) secondo le ricette previste, in funzione della carne da lavorare ed utilizzando le specifiche procedure di trattamento materie prime 3. Effettuare il caricamento degli ingredienti nel tritacarne 4. Effettuare la pesatura dei pezzi, utilizzando tecniche adeguate 5. Eseguire la granatura dell'impasto, utilizzando specifici stampi 6. Riconoscere i pezzi da utilizzare nell'impasto (spalle disossate, pancette, gola ecc.) in funzione della percentuale di grasso e muscolo previste dalla ricetta/disciplinare 7. Eseguire l'impasto (manualmente o a macchina) miscelando gli ingredienti a seconda del prodotto da realizzare ed aggiungendo gli additivi necessari secondo i quantitativi previsti dalle normative di riferimento 8. Controllare i valori e le quantità degli ingredienti utilizzati al fine di garantirne in ogni fase la tracciabilità
Conoscenze	1. Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 3. Caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti per la produzione dei salumi 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione delle carni per la produzione dei salumi 6. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 7. Tecniche di impasto delle carni ai fini della produzione dei salumi 8. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 9. Comportamento delle principali sostanze additive da aggiungere agli impasti e normativa di riferimento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato (931)
Risultato atteso	Prodotto insaccato manualmente e meccanicamente
Abilità	1. Adottare tecniche per il disosso manuale, avendo cura di ridurre al minimo gli scarti 2. Monitorare i parametri di insaccamento e clippatura/legatura meccanica effettuando controlli sul prodotto finito 3. Applicare le procedure di legatura manuale dell'insaccato avendo cura di assicurare la stessa forma e dimensione 4. Realizzare tutte le operazioni di insaccatura manuale (refilatura e toelettatura del prodotto da insaccare, arrotolamento dei pezzi, imbudellamento del macinato o del pezzo), rispettando gli standard previsti dalla ricetta/disciplinare di produzione 5. Rilevare eventuali anomalie e nel caso stabilire metodi di intervento per recuperare il prodotto reinserendolo nel ciclo di insaccamento 6. Predisporre gli involucri prestando attenzione a calibro e lunghezza e verificandone la salubrità 7. Utilizzare l'insacatrice manuale o automatica
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il processo di insaccatura 2. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 3. Disciplinari di produzione e ricette 4. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 5. Tecniche di disosso 6. Tecniche di insaccatura manuale (refilatura, toelettatura, arrotolamento, imbudellamento) 7. Tecniche di insaccatura meccanica (insaccamento, clippatura/legatura) 8. Tipologie di budello naturale e artificiale 9. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	40
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi (957)
Risultato atteso	Materie prime non conformi smaltite.
Abilità	1. Avviare specifiche produzioni per l'utilizzo degli scarti ottenuti dalla macellazione e/o lavorazione di salumi (es. lavorazione degli sfridi per la produzione di strutto) 2. Utilizzare tecniche e contenitori adeguati allo smaltimento del sale esausto 3. Monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui 4. Predisporre il prodotto scartato affinché possa essere ritirato e quindi utilizzato per altri scopi (es. alimentazione zootecnica)
Conoscenze	1. Caratteristiche dei prodotti non conformi ai requisiti normativi previsti 2. Caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico 3. Normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti 4. Procedure di classificazione e registrazione degli scarti di produzione 5. Processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto 6. Tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico 7. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	30
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	10%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura (969)
Risultato atteso	Prodotto cotto, affumicato, stagionato
Abilità	1. Eseguire l'affumicatura "a freddo"/"a caldo" verificando i parametri (temperatura, umidità, areazione) e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza 2. Impostare e monitorare la temperatura e l'umidità delle celle di stoccaggio e stagionatura, in relazione ai tempi di stagionatura previsti ed alla reazione del prodotto 3. Monitorare il processo meccanico di aromatizzazione e salatura del pezzo 4. Monitorare la cottura dei prodotti (prosciutto) utilizzando tecniche e stampi adeguati e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza 5. Monitorare le fasi di stagionatura mediante il controllo olfattivo dei prodotti 6. Verificare la qualità del prodotto finito attraverso la punzonatura e con esame organolettico 7. Eseguire il trattamento esterno del prodotto (rifilatura e salagione) 8. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 9. Gestire il processo di post-cottura dei prodotti effettuando i trattamenti di lavaggio, raffreddamento, scolatura ed. ev. pressatura 10. Eseguire le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...) secondo i tempi di stagionatura previsti
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per i processi di cottura, affumicatura e stagionatura 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Modalità, tecniche ed operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura 6. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 7. Parametri ambientali ottimali per l'esecuzione dei trattamenti e lo stoccaggio 8. Tipologie e caratteristiche di insaccati crudi fermentati e non fermentati, e cotti 9. Procedure di sugnatura/stuccatura dei salumi 10. Tipologie e caratteristiche di salumi interi crudi e cotti
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	10%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	Lavorazione dei tagli carnei per salumi
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Lavorazione dei tagli carnei per salumi (3143)
Risultato atteso	Tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP rispondenti agli standard per la realizzazione di salumi e insaccati
Abilità	1. Individuare eventuali problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei e adottare le contromisure adeguate 2. Monitorare e gestire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione 3. Provvedere all'adeguamento alla normativa haccp per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione 4. Prevedere e riconoscere le reazioni della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione 5. Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli (età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.) 6. Utilizzare le tecniche e le procedure adeguate per la conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati 7. Effettuare i tagli utilizzando la strumentazione adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne 8. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 9. Curare la pulizia della parte esterna per togliere eventuali impurità ed eseguire il trattamento a protezione della superficie
Conoscenze	1. Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 5. Procedure amministrative di registrazione delle carni e delle operazioni di macellazione e trattamento tagli 6. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 7. Procedure di produzione nel rispetto delle certificazioni dop/igp/stg di qualità e per la produzione di prodotti biologici
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	15%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati (3153)
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari utilizzati nella produzione di salumi e insaccati puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la produzione di salumi e insaccati
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 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 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	30
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	10%
Percentuale massima di FaD	0%

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Descrizione sintetica della qualificazione	L'addetto alle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi freschi e stagionati e altri derivati come il burro e la panna. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero). Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. In generale si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.
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	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura (894) 2. Lavorazione del latte (905) 3. Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio (3141) 4. Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro (3144) 5. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari (3152)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotti caseari freschi o filanti realizzati
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura
Indicatori	verifica della consistenza elastica e filante della cagliata; applicazione delle tecniche di filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta
Abilità	1. Determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda ed acida (tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.) 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 3. Eseguire la salatura o aromatizzazione della cagliata secondo le ricette ed i disciplinari di produzione 4. Manipolare il prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc. 5. Monitorare le condizioni di acidità ed umidità ottimali per la produzione della ricotta 6. Valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare 7. Applicare le procedure per la sgocciolatura e la raccolta del siero idoneo ad altre tipologie di produzione (es. ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.) 8. Utilizzare gli impianti per la formatura della cagliata monitorandone il corretto funzionamento e intervenendo in caso di andamenti non conformi 9. Utilizzare gli attrezzi per la marchiatura del formaggio
Conoscenze	1. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) 2. Ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate) 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Processi e tecniche di lavorazione dei prodotti caseari (filatura, formatura, salatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, ecc.) 5. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari 7. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 8. Prodotti lattiero-caseari: tipologie e caratteristiche 9. Attrezzi per la marchiatura del formaggio: tipologie e modalità d'uso
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Lavorazione del latte
Livello EQF	2
Risultato atteso	Latte controllato, conservato e lavorato per le differenti tipologie di prodotti caseari
Oggetto di osservazione	Le operazioni di lavorazione del latte.
Indicatori	gestione delle lavorazioni di sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte
Abilità	1. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 2. Verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte 3. Applicare procedure per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte verificando la conformità dei parametri di lavorazione 4. Utilizzare e monitorare il funzionamento degli impianti per la sterilizzazione, scrematura, pastorizzazione e centrifugazione del latte intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard 5. Applicare tecniche di filtrazione e pulizia del latte 6. Valutare il tipo di intervento da realizzare (scrematura parziale, aggiunta di panna, aggiunta di proteine, microfiltrazione) in funzione del prodotto caseario da realizzare 7. Utilizzare impianti ed attrezzature per la pesatura del latte 8. Eseguire le procedure di smaltimento del latte non conforme
Conoscenze	1. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 2. Procedure di smaltimento del latte non conforme 3. Tipologie di contenitori e metodi di refrigerazione per la conservazione del latte 4. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Fasi di lavorazione del latte e del siero: pastorizzazione, scrematura, pastorizzazione, centrifugazione 6. Tecniche di filtrazione e pulizia del latte 7. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte 8. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti ed attrezzature per la pesatura del latte
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotti caseari stagionati realizzati
Oggetto di osservazione	Le attività di controllo della maturazione e stagionatura del formaggio.
Indicatori	procedure di controllo della maturazione e stagionatura del formaggio; applicazione procedure di salatura, spazzolatura e formatura
Abilità	1. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Eseguire la salatura e le operazioni per la maturazione della forma durante il periodo di stagionatura (spazzolatura, massellatura, conservazione) 3. Monitorare le condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura (battitura, ecc.) ottimali per la resa del prodotto caseario 4. Utilizzare gli attrezzi per la marchiatura del formaggio 5. Utilizzare presse manuali e meccaniche per lo spurgo del siero
Conoscenze	1. Ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate) 2. Specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 6. Prodotti lattiero-caseari: tipologie e caratteristiche 7. Attrezzi per la marchiatura del formaggio: tipologie e modalità d'uso 8. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la stagionatura e conservazione dei prodotti lattiero-caseari
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro
Livello EQF	2
Risultato atteso	crema di latte lavorata per la produzione di derivati come panna e burro
Oggetto di osservazione	le operazioni di lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro
Indicatori	gestione delle fasi di lavorazioni della crema di latte, burrificazione artigianale e produzione dei diversi tipi di panna; utilizzo dei macchinari per la burrificazione automatica
Abilità	1. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Effettuare l'inseminamento della crema di latte con batteri lattici selezionati 3. Utilizzare strumenti e tecniche di burrificazione artigianale (zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo) 4. Applicare tecniche di burrificazione automatica controllando e regolando la velocità del sistema continuo in funzione di temperatura, consistenza della panna e densità del burro in uscita 5. Monitorare la fase di maturazione della crema di latte 6. Applicare le procedure previste per le fasi di preparazione della crema di latte (stabilizzazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, ecc.) 7. Adottare i metodi per decolesterolizzare il burro nel rispetto dei parametri previsti dalla normativa di riferimento (distillazione frazionata, molecolare, ecc.)
Conoscenze	1. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 3. Processi di lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la produzione di panna e burro 5. Metodi per decolesterolizzare il burro 6. Principali tipologie di attrezzi e tecniche di burrificazione artigianale (zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo) 7. Principali tipologie e caratteristiche dei prodotti derivati dalla crema di latte: panna (da cucina, da montare, montata) burro (salato e non)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
Livello EQF	3
Risultato atteso	locali, impianti e macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	le operazioni di cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
Indicatori	attuazione delle procedure per la gestione della pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati nella produzione di prodotti lattiero-caseari
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.149.449 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.2.149.450 - Produzione di formaggi stagionati ADA.2.149.451 - Produzione di panna e burro
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie
Descrizione qualificazione	L'addetto alle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi freschi e stagionati e altri derivati come il burro e la panna. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero). Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. In generale si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.
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	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	500
Durata minima di aula e laboratorio (ore)	300
Percentuale massima di FaD sulla durata minima di aula e laboratorio	0%
Ulteriori indicazioni per la FAD	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	200
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	50
Percentuale massima di FaD sulla durata delle attività rivolte alle KC	0%
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 alle lavorazioni lattiero-casearie"
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 - Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura 2 - Lavorazione del latte 3 - Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio 4 - Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro 5 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura (894)
Risultato atteso	Prodotti caseari freschi o filanti realizzati
Abilità	1. Determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda ed acida (tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.) 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 3. Eseguire la salatura o aromatizzazione della cagliata secondo le ricette ed i disciplinari di produzione 4. Manipolare il prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc. 5. Monitorare le condizioni di acidità ed umidità ottimali per la produzione della ricotta 6. Valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare 7. Applicare le procedure per la sgocciolatura e la raccolta del siero idoneo ad altre tipologie di produzione (es. ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.) 8. Utilizzare gli impianti per la formatura della cagliata monitorandone il corretto funzionamento e intervenendo in caso di andamenti non conformi 9. Utilizzare gli attrezzi per la marchiatura del formaggio
Conoscenze	1. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) 2. Ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate) 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Processi e tecniche di lavorazione dei prodotti caseari (filatura, formatura, salatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, ecc.) 5. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari 7. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 8. Prodotti lattiero-caseari: tipologie e caratteristiche 9. Attrezzi per la marchiatura del formaggio: tipologie e modalità d'uso
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	40%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	Lavorazione del latte
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Lavorazione del latte (905)
Risultato atteso	Latte controllato, conservato e lavorato per le differenti tipologie di prodotti caseari
Abilità	1. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 2. Verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte 3. Applicare procedure per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte verificando la conformità dei parametri di lavorazione 4. Utilizzare e monitorare il funzionamento degli impianti per la sterilizzazione, scrematura, pastorizzazione e centrifugazione del latte intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard 5. Applicare tecniche di filtrazione e pulizia del latte 6. Valutare il tipo di intervento da realizzare (scrematura parziale, aggiunta di panna, aggiunta di proteine, microfiltrazione) in funzione del prodotto caseario da realizzare 7. Utilizzare impianti ed attrezzature per la pesatura del latte 8. Eseguire le procedure di smaltimento del latte non conforme
Conoscenze	1. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 2. Procedure di smaltimento del latte non conforme 3. Tipologie di contenitori e metodi di refrigerazione per la conservazione del latte 4. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Fasi di lavorazione del latte e del siero: pastorizzazione, scrematura, pastorizzazione, centrifugazione 6. Tecniche di filtrazione e pulizia del latte 7. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte 8. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti ed attrezzature per la pesatura del latte
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	60
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio (3141)
Risultato atteso	Prodotti caseari stagionati realizzati
Abilità	1. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Eseguire la salatura e le operazioni per la maturazione della forma durante il periodo di stagionatura (spazzolatura, massellatura, conservazione) 3. Monitorare le condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura (battitura, ecc.) ottimali per la resa del prodotto caseario 4. Utilizzare gli attrezzi per la marchiatura del formaggio 5. Utilizzare presse manuali e meccaniche per lo spurgo del siero
Conoscenze	1. Ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate) 2. Specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 6. Prodotti lattiero-caseari: tipologie e caratteristiche 7. Attrezzi per la marchiatura del formaggio: tipologie e modalità d'uso 8. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la stagionatura e conservazione dei prodotti lattiero-caseari
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	40%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro (3144)
Risultato atteso	crema di latte lavorata per la produzione di derivati come panna e burro
Abilità	1. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Effettuare l'inseminamento della crema di latte con batteri lattici selezionati 3. Utilizzare strumenti e tecniche di burrificazione artigianale (zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo) 4. Applicare tecniche di burrificazione automatica controllando e regolando la velocità del sistema continuo in funzione di temperatura, consistenza della panna e densità del burro in uscita 5. Monitorare la fase di maturazione della crema di latte 6. Applicare le procedure previste per le fasi di preparazione della crema di latte (stabilizzazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, ecc.) 7. Adottare i metodi per decolesterolizzare il burro nel rispetto dei parametri previsti dalla normativa di riferimento (distillazione frazionata, molecolare, ecc.)
Conoscenze	1. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 3. Processi di lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la produzione di panna e burro 5. Metodi per decolesterolizzare il burro 6. Principali tipologie di attrezzi e tecniche di burrificazione artigianale (zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo) 7. Principali tipologie e caratteristiche dei prodotti derivati dalla crema di latte: panna (da cucina, da montare, montata) burro (salato e non)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	60
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari (3152)
Risultato atteso	locali, impianti e macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	30
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	10%
Percentuale massima di FaD	0%

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore di panificazione e produzione di pasta
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno
Descrizione sintetica della qualificazione	L'Operatore di panificazione e produzione di pasta si occupa della lavorazione e della produzione di pasta e di panetteria e pizza. Svolge attività di preparazione di impasti di varia tipologia, di gestione della lievitazione, di cottura, pastorizzazione e/o essiccamento e di confezionamento dei prodotti. Interviene, inoltre, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese di produzione/distribuzione dei prodotti da forno o della pasta. Nell'ambito di realtà lavorative di produzione e di maggiore dimensione si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di minore dimensione o a prevalente scopo commerciale, si relaziona prevalentemente con il titolare dell'esercizio e può avere anche contatti diretti con il pubblico.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C.10.85.04 - Produzione di pizza confezionata 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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Cottura dei prodotti di panetteria e pizza (890) 2. Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza (891) 3. Lavorazione degli impasti (904) 4. Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati (906) 5. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza (3146) 6. Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta (3149)	

DETAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Cottura dei prodotti di panetteria e pizza
Livello EQF	2
Risultato atteso	Prodotti di panificazione finiti
Oggetto di osservazione	Le operazioni di cottura dei prodotti di panetteria e pizza
Indicatori	Programmazione forni di cottura, supervisione del processo di cottura, verifica colore, consistenza, friabilità, sapore.
Abilità	1. Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate: consistenza, forma, peso, ecc. 2. Riconoscere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.) 3. Rilevare anomalie nel processo di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, ecc.) 4. Utilizzare tecniche di confezionamento in grado di garantire integrità e rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto
Conoscenze	1. Cause di contaminazione alimenti 2. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igr 3. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 4. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la cottura (es. forni) 6. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panetteria
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza
Livello EQF	3
Risultato atteso	Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza
Indicatori	Programmazione celle di lievitazione, supervisione del processo di lievitazione, verifica con tatto della consistenza fisica semilavorati.
Abilità	1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc. 3. Riconoscere reazioni e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto 4. Rilevare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione 5. Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione
Conoscenze	1. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (planetarie, impastatrici a spirale e tuffanti, sfogliatrici, celle di lievitazione, abbattitori, ecc) 5. Sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi 6. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panetteria 7. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del pane e dei prodotti da forno (fermentazione, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Lavorazione degli impasti
Livello EQF	3
Risultato atteso	Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di lavorazione degli impasti
Indicatori	Controllo delle materie prime in ingresso, programmazione delle miscele d'impasto, lavorazione impasti, controllo del processo d'impasto.
Abilità	1. Applicare i parametri previsti dai disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare 4. Selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne 5. Utilizzare adeguate procedure di pastorizzazione e essiccamento della pasta laddove previste 6. Utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti 7. Utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.) 8. Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e le reazioni degli ingredienti durante la lavorazione e granulatura dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)
Conoscenze	1. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca 2. Reazioni degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) 3. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 4. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) 6. Tecniche di manipolazione dell'impasto 7. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici) 8. Grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine utilizzati nella lavorazione artigianale e industriale del pane e della pasta: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati
Livello EQF	3
Risultato atteso	Prodotti di pastificio e/o panificio elaborati secondo ricetta
Oggetto di osservazione	Le operazioni di lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati.
Indicatori	Tiratura sfoglia, programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia, verifica consistenza ed elasticità sfoglia, formatura semilavorati.
Abilità	1. Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Applicare in sicurezza tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie 4. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 5. Eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione della pasta e della panificazione 6. Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. 7. Rilevare anomalie nel processo di impasto ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione 8. Applicare tecniche e procedure di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato 9. Applicare tecniche e procedure per la trafilatura
Conoscenze	1. Tipologie di farciture 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 4. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) 7. Tecniche di lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. 8. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione della sfoglia e la formatura dei semilavorati 9. Ciclo di lavorazione della pasta fresca e secca 10. Tecniche di trafilatura
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza
Livello EQF	3
Risultato atteso	locali, impianti e macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	le operazioni di cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza
Indicatori	attuazione delle procedure per la gestione della pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati nella produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari per la produzione di pasta e di prodotti di panetteria e pizza 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di pasta e di prodotti di panetteria e pizza
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella produzione di pasta e di prodotti di panetteria
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta
Livello EQF	3
Risultato atteso	pasta fresca o secca pronta per essere conservata o distribuita
Oggetto di osservazione	le operazioni di pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta
Indicatori	gestione dei processi di pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta fresca e/o secca
Abilità	1. Riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento 2. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 3. Eseguire la pastorizzazione a vapore della pasta fresca a taglio e di quella ripiena 4. Controllare il tempo, la temperatura di trattamento e la ventilazione per il raffreddamento e l'asciugatura delle paste fresche 5. Applicare le tecniche di essiccamento delle paste secche 6. Utilizzare le tecniche di pesatura e confezionamento
Conoscenze	1. Metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 2. Metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 3. Metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 4. Principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature 5. Tecniche di pastorizzazione a vapore 6. Tecniche di essiccazione delle paste 7. Tecniche di pesatura e confezionamento
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri 6.5.1.2.2 - Pastai 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore di panificazione e produzione di pasta
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.143.423 - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.2.143.424 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore di panificazione e produzione di pasta
Descrizione qualificazione	L'Operatore di panificazione e produzione di pasta si occupa della lavorazione e della produzione di pasta e di panetteria e pizza. Svolge attività di preparazione di impasti di varia tipologia, di gestione della lievitazione, di cottura, pastorizzazione e/o essiccamento e di confezionamento dei prodotti. Interviene, inoltre, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese di produzione/distribuzione dei prodotti da forno o della pasta. Nell'ambito di realtà lavorative di produzione e di maggiore dimensione si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di minore dimensione o a prevalente scopo commerciale, si relaziona prevalentemente con il titolare dell'esercizio e può avere anche contatti diretti con il pubblico.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C.10.85.04 - Produzione di pizza confezionata 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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima di aula e laboratorio (ore)	360
Percentuale massima di FaD sulla durata minima di aula e laboratorio	0%
Ulteriori indicazioni per la FAD	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	240
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	60
Percentuale massima di FaD sulla durata delle attività rivolte alle KC	0%
Requisiti minimi di ingresso dei	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo

partecipanti	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 di panificazione e produzione di pasta"
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 - Cottura dei prodotti di panetteria e pizza 2 - Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza 3 - Lavorazione degli impasti 4 - Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati 5 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza 6 - Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Cottura dei prodotti di panetteria e pizza
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cottura dei prodotti di panetteria e pizza (890)
Risultato atteso	Prodotti di panificazione finiti
Abilità	1. Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate: consistenza, forma, peso, ecc. 2. Riconoscere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.) 3. Rilevare anomalie nel processo di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, ecc.) 4. Utilizzare tecniche di confezionamento in grado di garantire integrità e rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto
Conoscenze	1. Cause di contaminazione alimenti 2. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 3. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 4. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la cottura (es. forni) 6. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panetteria
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	60
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Gestione del processo di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza (891)
Risultato atteso	Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta
Abilità	1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc. 3. Riconoscere reazioni e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto 4. Rilevare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione 5. Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione
Conoscenze	1. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (planetarie, impastatrici a spirale e tuffanti, sfogliatrici, celle di lievitazione, abbattitori, ecc) 5. Sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi 6. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panetteria 7. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione del pane e dei prodotti da forno (fermentazione, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	Lavorazione degli impasti
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Lavorazione degli impasti (904)
Risultato atteso	Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza.
Abilità	1. Applicare i parametri previsti dai disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 2. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 3. Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare 4. Selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne 5. Utilizzare adeguate procedure di pastorizzazione e essiccamento della pasta laddove previste 6. Utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti 7. Utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.) 8. Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e le reazioni degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)
Conoscenze	1. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca 2. Reazioni degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) 3. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igp 4. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) 6. Tecniche di manipolazione dell'impasto 7. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici) 8. Grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine utilizzati nella lavorazione artigianale e industriale del pane e della pasta: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	60
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Lavorazione della sfoglia e formatura dei semilavorati (906)
Risultato atteso	Prodotti di pastificio e/o panificio elaborati secondo ricetta
Abilità	1. Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Applicare in sicurezza tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie 4. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 5. Eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione della pasta e della panificazione 6. Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. 7. Rilevare anomalie nel processo di impasto ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione 8. Applicare tecniche e procedure di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato 9. Applicare tecniche e procedure per la trafilatura
Conoscenze	1. Tipologie di farciture 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 4. Disciplinari per la produzione di prodotti tipici e igr 5. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione della sfoglia del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) 7. Tecniche di lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. 8. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione della sfoglia e la formatura dei semilavorati 9. Ciclo di lavorazione della pasta fresca e secca 10. Tecniche di trafilatura
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	25%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza (3146)
Risultato atteso	locali, impianti e macchinari per la produzione di pasta e prodotti di panetteria e pizza puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari per la produzione di pasta e di prodotti di panetteria e pizza 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di pasta e di prodotti di panetteria e pizza
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella produzione di pasta e di prodotti di panetteria
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	30
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	10%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Pastorizzazione, essiccamento e confezionamento della pasta (3149)
Risultato atteso	pasta fresca o secca pronta per essere conservata o distribuita
Abilità	1. Riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento 2. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 3. Eseguire la pastorizzazione a vapore della pasta fresca a taglio e di quella ripiena 4. Controllare il tempo, la temperatura di trattamento e la ventilazione per il raffreddamento e l'asciugatura delle paste fresche 5. Applicare le tecniche di essiccamento delle paste secche 6. Utilizzare le tecniche di pesatura e confezionamento
Conoscenze	1. Metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 2. Metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 3. Metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti 4. Principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature 5. Tecniche di pastorizzazione a vapore 6. Tecniche di essiccazione delle paste 7. Tecniche di pesatura e confezionamento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	50
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	0%
Percentuale massima di FaD	0%

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.150.455 - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.2.150.456 - Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.459 - Produzione prodotti di IV Gamma
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi garantisce il presidio del processo di trasformazione alimentare di frutta e ortaggi. I suoi compiti possono differenziarsi in funzione del prodotto, del tipo di lavorazione e/o delle modalità e tecnologie di conservazione dei vari prodotti (es. marmellate, puree, concentrati, passati, prodotti essiccati, surgelati, ecc.). Le attività prevalenti di questo profilo riguardano la preparazione e i primi trattamenti di frutta e ortaggi, i processi di lavorazione e trasformazione, i processi di refrigerazione, congelamento e surgelazione, nonché lo smaltimento degli scarti di lavorazione. Per lo svolgimento di tali attività utilizza sia strumenti manuali sia macchinari ed impianti di produzione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese dell'industria alimentare, all'interno di un gruppo di lavoro o di una linea di produzione. Nello svolgimento del suo lavoro, si relaziona sia con il suo diretto superiore, che può essere, a seconda della dimensione dell'azienda, un capo reparto o un capo squadra, che con gli altri addetti alla linea di produzione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate C.10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi C.10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi (908) 2. Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi (936) 3. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi (3151)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi
Livello EQF	3
Risultato atteso	Prodotti correttamente derivati da trasformazione di frutta ed ortaggi
Oggetto di osservazione	Le operazioni di trasformazione di frutta e ortaggi.
Indicatori	Applicazione corretta delle tecniche di trasformazione di frutta e ortaggi, conduzione in sicurezza dei macchinari e degli impianti.
Abilità	1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto 3. Eseguire il dosaggio delle materie e degli altri ingredienti/additivi durante le diverse fasi del ciclo produttivo 4. Eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di frutta/ortaggio (frutta fresca o secca, ortaggi, agrumi), del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione (polpa, succo, passati, concentrati, pelati, polveri, ecc.) 5. Proteggere e preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento, monitorando anche visivamente l'andamento della lavorazione e lo stato del prodotto 6. Riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.) 7. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 8. Applicare le procedure di smaltimento degli scarti dei processi di trattamento e trasformazione di frutta e ortaggi
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 2. Cause di contaminazione alimenti 3. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 4. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari 5. Tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.) 6. Tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche 7. Tipologia di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento 8. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.3 - Conservieri 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi
Livello EQF	2
Risultato atteso	Materie prime e semi-lavorati predisposti per la lavorazione/trasformazione
Oggetto di osservazione	Le operazioni di trattamento delle materie prime e dei semi-lavorati frutta e ortaggi
Indicatori	Applicazione corretta delle tecniche di preparazione e prima lavorazione delle materie prime; conduzione in sicurezza dei macchinari e degli impianti.
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per le operazioni di prima lavorazione di frutta e ortaggi (macinazione, triturazione, spremitura, estrazione, setacciatura, taglio, frazionamento ...) 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge 3. Individuare e selezionare le materie prime sulla base dei parametri definiti dal programma di produzione 4. Utilizzare gli impianti per il primo trattamento delle materie prime (cernita, mondatura, lavaggio, ...) e monitorarne il corretto funzionamento 5. Effettuare la verifica qualitativa delle materie prime attraverso l'analisi organolettica 6. Applicare le procedure di smaltimento degli scarti dei processi di trattamento e trasformazione di frutta e ortaggi 7. Applicare tecniche manuali di cernita e mondatura delle materie prime
Conoscenze	1. Tecniche di monitoraggio e controllo processi e fasi produttive 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 3. Tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche 4. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Processi di preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi (lavaggio, mondatura, macinazione, triturazione, spremitura, estrazione...) 6. Tipologia di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento 7. Tecniche manuali di cernita e mondatura delle materie prime alimentari 8. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi
Livello EQF	3
Risultato atteso	locali, impianti e macchinari utilizzati nella lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	le operazioni di cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi
Indicatori	attuazione delle procedure per la gestione della pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati nella lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 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 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.3.3 - Conservieri 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.150.455 - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.2.150.456 - Produzione di conserve vegetali ADA.2.150.459 - Produzione prodotti di IV Gamma
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi
Descrizione qualificazione	L'operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi garantisce il presidio del processo di trasformazione alimentare di frutta e ortaggi. I suoi compiti possono differenziarsi in funzione del prodotto, del tipo di lavorazione e/o delle modalità e tecnologie di conservazione dei vari prodotti (es. marmellate, puree, concentrati, passati, prodotti essiccati, surgelati, ecc.). Le attività prevalenti di questo profilo riguardano la preparazione e i primi trattamenti di frutta e ortaggi, i processi di lavorazione e trasformazione, i processi di refrigerazione, congelamento e surgelazione, nonché lo smaltimento degli scarti di lavorazione. Per lo svolgimento di tali attività utilizza sia strumenti manuali sia macchinari ed impianti di produzione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese dell'industria alimentare, all'interno di un gruppo di lavoro o di una linea di produzione. Nello svolgimento del suo lavoro, si relaziona sia con il suo diretto superiore, che può essere, a seconda della dimensione dell'azienda, un capo reparto o un capo squadra, che con gli altri addetti alla linea di produzione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate C.10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi C.10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	500
Durata minima di aula e laboratorio (ore)	300
Percentuale massima di FaD sulla durata minima di aula e laboratorio	0%
Ulteriori indicazioni per la FAD	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	200
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	50
Percentuale massima di FaD sulla durata delle attività rivolte alle KC	0%

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 alla trasformazione di frutta e ortaggi"
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 - Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi 2 - Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi 3 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi (908)
Risultato atteso	Prodotti correttamente derivati da trasformazione di frutta ed ortaggi
Abilità	1. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 2. Effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto 3. Eseguire il dosaggio delle materie e degli altri ingredienti/additivi durante le diverse fasi del ciclo produttivo 4. Eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di frutta/ortaggio (frutta fresca o secca, ortaggi, agrumi), del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione (polpa, succo, passati, concentrati, pelati, polveri, ecc.) 5. Proteggere e preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento, monitorando anche visivamente l'andamento della lavorazione e lo stato del prodotto 6. Riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.) 7. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione 8. Applicare le procedure di smaltimento degli scarti dei processi di trattamento e trasformazione di frutta e ortaggi
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 2. Cause di contaminazione alimenti 3. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 4. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari 5. Tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.) 6. Tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche 7. Tipologia di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento 8. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	110
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	25%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi (936)
Risultato atteso	Materie prime e semi-lavorati predisposti per la lavorazione/trasformazione
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per le operazioni di prima lavorazione di frutta e ortaggi (macinazione, triturazione, spremitura, estrazione, setacciatura, taglio, frazionamento ...) 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge 3. Individuare e selezionare le materie prime sulla base dei parametri definiti dal programma di produzione 4. Utilizzare gli impianti per il primo trattamento delle materie prime (cernita, mondatura, lavaggio, ...) e monitorarne il corretto funzionamento 5. Effettuare la verifica qualitativa delle materie prime attraverso l'analisi organolettica 6. Applicare le procedure di smaltimento degli scarti dei processi di trattamento e trasformazione di frutta e ortaggi 7. Applicare tecniche manuali di cernita e mondatura delle materie prime
Conoscenze	1. Tecniche di monitoraggio e controllo processi e fasi produttive 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 3. Tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche 4. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. Processi di preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi (lavaggio, mondatura, macinazione, triturazione, spremitura, estrazione...) 6. Tipologia di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento 7. Tecniche manuali di cernita e mondatura delle materie prime alimentari 8. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	110
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	25%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi (3151)
Risultato atteso	locali, impianti e macchinari utilizzati nella lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. 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 4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 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 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	30
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	10%
Percentuale massima di FaD	0%

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico della produzione del caffè
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.150.460 - Produzione di caffè
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Descrizione sintetica della qualificazione	Il Tecnico della produzione del caffè è una figura professionale in grado di supervisionare e coordinare l'intero processo produttivo del caffè sia dal punto di visto merceologico che dal punto di vista produttivo in realtà di piccole o medie dimensioni.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.83.01 - Lavorazione del caffè
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) 2. Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare (3014) 3. Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè (3015) 4. Analisi sensoriale della bevanda caffè (3016)	

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	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	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	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 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate 5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati 5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare
Livello EQF	4
Risultato atteso	Selezione della materia prima da impiegare nel processo produttivo
Oggetto di osservazione	Le operazioni di scelta e selezione della materia prima da impiegare nel processo produttivo
Indicatori	Corretta individuazione e distinzione delle varietà di caffè e delle loro caratteristiche
Abilità	1. Saper distinguere le principali varietà di caffè e le relative caratteristiche (arabica, robusta, liberica, excelsa, charrieriana, mauritiana, racemosa, stenophyll) 2. Reperire e trattare le informazioni relative alle caratteristiche e composizione del caffè verde e tostato 3. Effettuare ricognizioni delle tendenze relative al consumo di caffè nei vari mercati di riferimento
Conoscenze	1. Cenni sulle origini del caffè 2. Composizione del caffè verde 3. Procedure sui tempi e metodi di raccolta 4. Elementi per la classificazione merceologica del caffè 5. Composizione del caffè «tostato» 6. Composizione bromatologica 7. Cenni sulla caffeina 8. Cenni di analisi delle caratteristiche e delle tendenze di consumo alimentare nei vari mercati, con particolare riferimento al consumo di caffè
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè
Livello EQF	4
Risultato atteso	Miscela do caffè prodotta secondo le migliori tecniche di torrefazione
Oggetto di osservazione	Le operazioni di monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè
Indicatori	Analisi sensoriale del prodotto finito (panel test)
Abilità	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 4. Individuare la corretta miscelazione dei vari tipi di caffè 5. Gestire la fase di raffreddamento del caffè 6. Valutare la scelta della macchina tostatrice 7. Individuare i processi della torrefazione: temperature diverse per diversi tipi di caffè, le curve di tostatura e profili, i metodi di trasferimento di calore 8. Effettuare analisi di torrefazione con valutazione del colore del tostato 9. Effettuare la macina del caffè controllando la granulometria 10. Effettuare lo stoccaggio nei silos 11. Effettuare il controllo e la manutenzione delle macchine per la produzione del caffè 12. Effettuare il packaging conforme alla normativa (reg. ce n.1935/04).
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 3. Tipologie di controllo della sanificazione 4. Tecniche di lavorazione, pulitura e selezione del caffè 5. Processo produttivo del caffè torrefatto (miscelazione, torrefazione o tostatura). 6. Tecniche di macinazione del caffè 7. Tecniche e modalità di stoccaggio nei silos 8. Tecniche di manutenzione delle macchine per la produzione di caffè 9. Tecniche di confezionamento e packaging
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della bevanda caffè
Livello EQF	4
Risultato atteso	Riconoscere le caratteristiche del caffè tramite analisi sensoriale
Oggetto di osservazione	Le operazioni di analisi sensoriale della bevanda caffè
Indicatori	Organizzazione del piano di manutenzione degustazione del caffè; osservazione colore
Abilità	1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del caffè 2. Valutare la qualità alimentare del caffè sulla base delle analisi sensoriali 3. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale
Conoscenze	1. Tipologie di macchine da caffè: a leva, a scambiatori, doppia caldaia e caldaiette 2. Tecniche di regolazione delle macchine da bar 3. Tecniche per la regolazione delle macchine del macinadosatore 4. Tecniche e metodi per imparare a descrivere i prodotti in modo efficace 5. Le caratteristiche dei descrittori e la costruzione della scheda di valutazione 6. Caratteristiche della merceologia in esame e variazioni nella filiera produttiva che inducono a variazioni del profilo sensoriale 7. L'interpretazione dei dati di assaggio e la valutazione di se stessi 8. Tecniche di analisi visiva 9. Tecniche di analisi olfattiva diretta 10. Tecniche di analisi gustativa 11. Tecniche di analisi olfattiva indiretta
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Tecnico della produzione del caffè
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.2.150.460 - Produzione di caffè
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico della produzione del caffè
Descrizione qualificazione	Il Tecnico della produzione del caffè è una figura professionale in grado di supervisionare e coordinare l'intero processo produttivo del caffè sia dal punto di vista merceologico che dal punto di vista produttivo in realtà di piccole o medie dimensioni.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.83.01 - Lavorazione del caffè
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima di aula e laboratorio (ore)	360
Percentuale massima di FaD sulla durata minima di aula e laboratorio	0%
Ulteriori indicazioni per la FAD	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	240
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	60
Percentuale massima di FaD sulla durata delle attività rivolte alle KC	0%
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 della produzione del caffè"
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 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 2 - Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare 3 - Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè 4 - Analisi sensoriale della bevanda caffè	

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	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	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 (ore)	60
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	0%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare (3014)
Risultato atteso	Selezione della materia prima da impiegare nel processo produttivo
Abilità	1. Saper distinguere le principali varietà di caffè e le relative caratteristiche (arabica, robusta, liberica, excelsa, charrieriana, mauritiana, racemosa, stenophyll) 2. Reperire e trattare le informazioni relative alle caratteristiche e composizione del caffè verde e tostato 3. Effettuare ricognizioni delle tendenze relative al consumo di caffè nei vari mercati di riferimento
Conoscenze	1. Cenni sulle origini del caffè 2. Composizione del caffè verde 3. Procedure sui tempi e metodi di raccolta 4. Elementi per la classificazione merceologica del caffè 5. Composizione del caffè «tostato» 6. Composizione bromatologica 7. Cenni sulla caffeina 8. Cenni di analisi delle caratteristiche e delle tendenze di consumo alimentare nei vari mercati, con particolare riferimento al consumo di caffè
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	80
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	0%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè (3015)
Risultato atteso	Miscela do caffè prodotta secondo le migliori tecniche di torrefazione
Abilità	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 4. Individuare la corretta miscelazione dei vari tipi di caffè 5. Gestire la fase di raffreddamento del caffè 6. Valutare la scelta della macchina tostatrice 7. Individuare i processi della torrefazione: temperature diverse per diversi tipi di caffè, le curve di tostatura e profili, i metodi di trasferimento di calore 8. Effettuare analisi di torrefazione con valutazione del colore del tostato 9. Effettuare la macina del caffè controllando la granulometria 10. Effettuare lo stoccaggio nei silos 11. Effettuare il controllo e la manutenzione delle macchine per la produzione del caffè 12. Effettuare il packaging conforme alla normativa (reg. ce n.1935/04).
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 3. Tipologie di controllo della sanificazione 4. Tecniche di lavorazione, pulitura e selezione del caffè 5. Processo produttivo del caffè torrefatto (miscelazione, torrefazione o tostatura). 6. Tecniche di macinazione del caffè 7. Tecniche e modalità di stoccaggio nei silos 8. Tecniche di manutenzione delle macchine per la produzione di caffè 9. Tecniche di confezionamento e packaging
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	80
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	0%
Percentuale massima di FaD	0%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Analisi sensoriale della bevanda caffè
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della bevanda caffè (3016)
Risultato atteso	Riconoscere le caratteristiche del caffè tramite analisi sensoriale
Abilità	1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del caffè 2. Valutare la qualità alimentare del caffè sulla base delle analisi sensoriali 3. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale
Conoscenze	1. Tipologie di macchine da caffè: a leva, a scambiatori, doppia caldaia e caldaiette 2. Tecniche di regolazione delle macchine da bar 3. Tecniche per la regolazione delle macchine del macinadosatore 4. Tecniche e metodi per imparare a descrivere i prodotti in modo efficace 5. Le caratteristiche dei descrittori e la costruzione della scheda di valutazione 6. Caratteristiche della merceologia in esame e variazioni nella filiera produttiva che inducono a variazioni del profilo sensoriale 7. L'interpretazione dei dati di assaggio e la valutazione di se stessi 8. Tecniche di analisi visiva 9. Tecniche di analisi olfattiva diretta 10. Tecniche di analisi gustativa 11. Tecniche di analisi olfattiva indiretta
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	80
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	0%
Percentuale massima di FaD	0%