



Allegato 2

Standard Professionali e Formativi di dettaglio

SEP 02 – Produzioni alimentari

1. Addetto al macello
2. Addetto alla vinificazione
3. Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria
4. Operatore della produzione di latte alimentare

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Addetto al macello
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne
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 al macello svolge tutte le attività legate alle fasi di ricevimento, movimentazione dell'animale all'interno del macello, fino al suo abbattimento mediante dissanguamento e alla prima lavorazione della carcassa. Si occupa della cura e della manutenzione degli animali stazionati negli ambienti di ricovero e transito, provvedendo alle necessità degli animali e svolgendo attività di pulizia, igiene e sicurezza degli ambienti. Può essere impiegato alternativamente nelle diverse operazioni di macellazione dell'animale (immobilizzazione, stordimento, dissanguamento). Trova collocazione presso mattatoi o come dipendente di imprese autorizzate a svolgere tali servizi all'interno dei macelli.
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)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Macellazione e prima lavorazione della carne (909) 2. Movimentazione e stabulazione degli animali (3277) 3. Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali (3278) 4. Abbattimento dei capi di bestiame (3279) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Macellazione e prima lavorazione della carne
Livello EQF	2
Risultato atteso	Tagli di carne pronti per la trasformazione
Oggetto di osservazione	Le operazioni di macellazione e prima lavorazione della carne
Indicatori	Posizionamento dell'animale per la macellazione, macellazione dell'animale, sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per le operazioni di prima lavorazione della carne (spennatura, scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.) 2. Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio e la lavorazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc. 2. Ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei 5. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Normativa comunitaria e nazionale in tema di macellazione delle carni 7. Riti e pratiche religiose in tema di macellazione delle carni 8. Procedure e tecniche di macellazione e prima lavorazione delle carni (iagulazione, evisceratura, scuoiamento, mezzenatura, ecc.)
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.2

Denominazione unità di competenza	Movimentazione e stabulazione degli animali
Livello EQF	2
Risultato atteso	Animali movimentati nel rispetto delle norme sulla sicurezza e benessere dell'animale
Oggetto di osservazione	Le operazioni di movimentazione e stabulazione degli animali
Indicatori	Utilizzo delle tecniche e degli strumenti per lo scarico e la movimentazione degli animali conforme alle norme previste
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produrre la documentazione di registrazione prevista 2. Curare la discesa degli animali dai mezzi di trasporto nel rispetto delle norme sul trasporto ed il benessere degli animali 3. Condurre gli animali nei box per la stabulazione 4. Provvedere alle necessità degli animali nelle stabulazioni lunghe (reperimento e somministrazione di alimento, mungitura, etc.) 5. Individuare e comunicare al personale responsabile eventuali sintomi di malattia rilevati negli animali ricoverati nei box 6. Applicare tecniche di movimentazione degli animali adeguate alle caratteristiche dell'animale (deambulante o meno) e ai diversi settori del macello (ad es. l'imbocco del corridoio per lo stordimento) 7. Utilizzare gli strumenti per la movimentazione degli animali conformemente alla normativa vigente in materia di sicurezza e benessere dell'animale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modalità di accoglienza degli animali all'arrivo e di accompagnamento nei corridoi di abbattimento 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per lo scarico degli animali 3. Modulistica per la registrazione delle operazioni di carico/scarico degli animali 4. Normativa sul trasporto ed il benessere degli animali 5. Operazioni di cura e pulizia degli animali ricoverati in box 6. Tecniche e strumenti per la movimentazione degli animali
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali
Livello EQF	2
Risultato atteso	Ambienti di ricovero e transito degli animali adeguatamente mantenuti
Oggetto di osservazione	Le operazioni di pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali
Indicatori	Gestione manuale e in sicurezza degli attrezzi per la cura e la manutenzione degli ambienti di ricovero e transito degli animali
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produrre la documentazione di registrazione prevista 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione degli ambienti, dei materiali e delle attrezzature impiegati per il ricovero e il transito degli animali 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste negli ambienti di ricovero e transito degli animali 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di ricovero e transito degli animali, le attrezzature e i macchinari utilizzati, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi, le attrezzature ed i macchinari per il ricovero e il transito degli animali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. 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. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature e dei macchinari impiegati negli ambienti di ricovero e transito degli animali
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Abbattimento dei capi di bestiame
Livello EQF	2
Risultato atteso	Animali abbattuti con procedure e strumenti e idonei
Oggetto di osservazione	Le operazioni di abbattimento degli animali
Indicatori	Modalità di utilizzo dei sistemi di immobilizzazione e stordimento degli animali
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire l'immobilizzazione degli animali, utilizzando i sistemi previsti dalla normativa di riferimento 2. Applicare le diverse modalità di stordimento degli animali (es: meccanico, elettrico, etc) nel rispetto delle procedure e dei parametri previsti 3. Monitorare la fase di stordimento e adottare le misure previste dalle procedure vigenti, in caso di inefficacia dello stesso (es: ricorso al sistema di stordimento di riserva) 4. Applicare le modalità di esecuzione della iugulazione (es: tempistica, tipo di incisione, etc) 5. Utilizzare, i dispositivi e gli strumenti per la iugulazione automatica e manuale dell'animale 6. Applicare modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e intervenire con azioni correttive in caso di inefficacia 7. Svolgere le operazioni di abbattimento nel rispetto del Piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) e secondo quanto previsto dal regolamento interno al mattatoio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 2. Procedure e tecniche di macellazione e prima lavorazione delle carni (iugulazione, evisceratura, scuoiamento, mezzenatura, ecc.) 3. Sistemi di immobilizzazione degli animali destinati alla macellazione: dispositivi, strumenti e procedure 4. Modalità di stordimento: strumenti, procedure e parametri di esecuzione 5. Procedure di intervento in caso di inefficacia dello stordimento 6. Modalità e strumenti di iugulazione automatica e manuale 7. Principali riferimenti normativi comunitari, nazionali e regionali in materia di protezione degli animali durante l'abbattimento e la macellazione 8. Regolamento del mattatoio
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Addetto al macello
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne
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 al macello
Descrizione qualificazione	L'addetto al macello svolge tutte le attività legate alle fasi di ricevimento, movimentazione dell'animale all'interno del macello, fino al suo abbattimento mediante dissanguamento e alla prima lavorazione della carcassa. Si occupa della cura e della manutenzione degli animali stazionati negli ambienti di ricovero e transito, provvedendo alle necessità degli animali e svolgendo attività di pulizia, igiene e sicurezza degli ambienti. Può essere impiegato alternativamente nelle diverse operazioni di macellazione dell'animale (immobilizzazione, stordimento, dissanguamento). Trova collocazione presso mattatoi o come dipendente di imprese autorizzate a svolgere tali servizi all'interno dei macelli.
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)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	500
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	150
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	150
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	150
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	300
Durata minima aula_fasecovid (ore)	200
Durata massima aula_fasecovid (ore)	350
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Macellazione e prima lavorazione della carne
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Macellazione e prima lavorazione della carne (909)
Risultato atteso	Tagli di carne pronti per la trasformazione
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per le operazioni di prima lavorazione della carne (spennatura, scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.) 2. Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio e la lavorazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc. 2. Ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei 5. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Normativa comunitaria e nazionale in tema di macellazione delle carni 7. Riti e pratiche religiose in tema di macellazione delle carni 8. Procedure e tecniche di macellazione e prima lavorazione delle carni (iagulazione, evisceratura, scuoiamento, mezzenatura, ecc.)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	37.5
Durata massima singola UF _fasecovid	75

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Movimentazione e stabulazione degli animali
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Movimentazione e stabulazione degli animali (3277)
Risultato atteso	Animali movimentati nel rispetto delle norme sulla sicurezza e benessere dell'animale
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produrre la documentazione di registrazione prevista 2. Curare la discesa degli animali dai mezzi di trasporto nel rispetto delle norme sul trasporto ed il benessere degli animali 3. Condurre gli animali nei box per la stabulazione 4. Provvedere alle necessità degli animali nelle stabulazioni lunghe (reperimento e somministrazione di alimento, mungitura, etc.) 5. Individuare e comunicare al personale responsabile eventuali sintomi di malattia rilevati negli animali ricoverati nei box 6. Applicare tecniche di movimentazione degli animali adeguate alle caratteristiche dell'animale (deambulante o meno) e ai diversi settori del macello (ad es. l'imbocco del corridoio per lo stordimento) 7. Utilizzare gli strumenti per la movimentazione degli animali conformemente alla normativa vigente in materia di sicurezza e benessere dell'animale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modalità di accoglienza degli animali all'arrivo e di accompagnamento nei corridoi di abbattimento 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per lo scarico degli animali 3. Modulistica per la registrazione delle operazioni di carico/scarico degli animali 4. Normativa sul trasporto ed il benessere degli animali 5. Operazioni di cura e pulizia degli animali ricoverati in box 6. Tecniche e strumenti per la movimentazione degli animali
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	37.5
Durata massima singola UF _fasecovid	75

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali (3278)
Risultato atteso	Ambienti di ricovero e transito degli animami adeguatamente mantenuti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produrre la documentazione di registrazione prevista 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione degli ambienti, dei materiali e delle attrezzature impiegati per il ricovero e il transito degli animali 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste negli ambienti di ricovero e transito degli animali 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di ricovero e transito degli animali, le attrezzature e i macchinari utilizzati, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi, le attrezzature ed i macchinari per il ricovero e il transito degli animali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. 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. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature e dei macchinari impiegati negli ambienti di ricovero e transito degli animali
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	37.5
Durata massima singola UF _fasecovid	75

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Abbattimento dei capi di bestiame
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Abbattimento dei capi di bestiame (3279)
Risultato atteso	Animali abbattuti con procedure e strumenti e idonei
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire l'immobilizzazione degli animali, utilizzando i sistemi previsti dalla normativa di riferimento 2. Applicare le diverse modalità di stordimento degli animali (es: meccanico, elettrico, etc) nel rispetto delle procedure e dei parametri previsti 3. Monitorare la fase di stordimento e adottare le misure previste dalle procedure vigenti, in caso di inefficacia dello stesso (es: ricorso al sistema di stordimento di riserva) 4. Applicare le modalità di esecuzione della iugulazione (es: tempistica, tipo di incisione, etc) 5. Utilizzare, i dispositivi e gli strumenti per la iugulazione automatica e manuale dell'animale 6. Applicare modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e intervenire con azioni correttive in caso di inefficacia 7. Svolgere le operazioni di abbattimento nel rispetto del Piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) e secondo quanto previsto dal regolamento interno al mattatoio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 2. Procedure e tecniche di macellazione e prima lavorazione delle carni (iugulazione, evisceratura, scuoiamento, mezzenatura, ecc.) 3. Sistemi di immobilizzazione degli animali destinati alla macellazione: dispositivi, strumenti e procedure 4. Modalità di stordimento: strumenti, procedure e parametri di esecuzione 5. Procedure di intervento in caso di inefficacia dello stordimento 6. Modalità e strumenti di iugulazione automatica e manuale 7. Principali riferimenti normativi comunitari, nazionali e regionali in materia di protezione degli animali durante l'abbattimento e la macellazione 8. Regolamento del mattatoio
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	37.5
Durata massima singola UF _fasecovid	75

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Addetto alla vinificazione
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.01 - Produzione di vino
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Descrizione sintetica della qualificazione	L'addetto alla vinificazione si occupa del processo di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di prima lavorazione delle uve (pigiatura e pressatura delle uve), le attività di affinamento e filtraggio del vino, il confezionamento del prodotto, nonché la pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari e le operazioni di ricevimento e controllo della materia prima. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende vitivinicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla trasformazione dell'uva, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di uva e con gli acquirenti dei prodotti vinicoli.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828) 2. Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura (3252) 3. Produzione del mosto e controllo della fermentazione (3254) 4. Controllo delle materie prime per la produzione del vino (3255) 5. Gestione dei sottoprodotti della vinificazione (3256) 6. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino (3287) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

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

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura
Livello EQF	2
Risultato atteso	Stabilizzare ed eseguire la svinatura
Oggetto di osservazione	Le operazioni di stabilizzazione e svinatura
Indicatori	corretta maturazione del vino, eseguendo eventuali inoculi di fermenti su indicazione dell'enologo o trattamenti stabilizzanti, e travasi previsti dai disciplinari di produzione effettuati mediante pompe
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire le operazioni di separazione del vino fiore dalle vinacce 2. Monitorare il vino in uscita 3. Verificare eventuali anomalie durante la fermentazione 4. Controllare il processo di affinamento in botti o barrique in legno/acciaio 5. Verificare eventuali anomalie durante l'estrazione del vino 6. Realizzare trattamenti di stabilizzazione secondo le indicazioni dell'enologo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità 2. Il processo di produzione del vino 3. Caratteristiche fisiche e organolettiche dei vini 4. Caratteristiche e modalità di svinatura 5. Tecniche di stabilizzazione del vino
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Produzione del mosto e controllo della fermentazione
Livello EQF	2
Risultato atteso	Produzione del mosto e controllo della fermentazione
Oggetto di osservazione	le operazioni di produzione del mosto e di controllo della fermentazione
Indicatori	Corretta realizzazione con il supporto di macchinari delle operazioni di diraspatura/pigiatura, pressatura, torchiatura e controllo della fermentazione aggiungendo eventualmente lieviti e altri coadiuvanti su indicazione dell'enologo
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare l'afflusso di uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura 2. Realizzare le operazioni di diraspatura, pigiatura, pressatura e torchiatura 3. Utilizzare lieviti e coadiuvanti della fermentazione 4. Utilizzare i macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti di misurazione del grado zuccherino, acidità del mosto e temperatura 2. Principali caratteristiche dei lieviti e dei coadiuvanti della fermentazione 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione alcolica delle uve 4. Principi di igiene dei prodotti alimentari 5. Tecniche di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Controllo delle materie prime per la produzione del vino
Livello EQF	2
Risultato atteso	Uva in ingresso controllata ai fini della produzione di vino
Oggetto di osservazione	le operazioni di controllo delle materie prime per la produzione del vino
Indicatori	Controllo visivo delle uve in ingresso in termini di caratteristiche fisiche e di provenienza, effettuando la pesatura ed eseguendo su indicazione dell'enologo eventuali trattamenti per il blocco del processo ossidativo
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzare gli eventuali trattamenti antiossidanti 2. Eseguire la pesatura delle uve 3. Controllare visivamente lo stato sanitario delle uve 4. Provvedere al campionamento e all'analisi della qualità della materia prima
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche delle principali cultivar di vite di uva da vino 2. Il ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta 3. Principali patologie delle uve da vino 4. Caratteristiche e modalità di utilizzo delle sostanze antiossidanti e degli additivi 5. Tipologie e caratteristiche delle uve 6. Caratteristiche merceologiche e organolettiche dei vini
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Gestione dei sottoprodotti della vinificazione
Livello EQF	2
Risultato atteso	Sottoprodotti della vinificazione raccolti e stoccati adeguatamente
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione dei sottoprodotti della vinificazione
Indicatori	Raccolta degli scarti (raspi, ecc.) nei contenitori per lo smaltimento e stoccaggio delle vinacce per l'eventuale riutilizzo
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzare la stoppinatura delle cisterne/botti 2. Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione delle cisterne/botti 3. Utilizzare prodotti idonei alla pulizia delle cisterne/botti per il vino 4. Eseguire la raccolta e stoccaggio del materiale di scarto (raspi, ecc...) in appositi contenitori
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo 2. Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino 3. Prodotti per la pulizia e la disinfestazione igienico-sanitaria 4. Processo di stoppinatura delle cisterne/botti 5. Tecniche di sanificazione cisterne/botti per vino 6. Tipologie di contenitori per vino
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino
Livello EQF	2
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari per la produzione di vino puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Oggetto di osservazione	La operazioni di cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino
Indicatori	Attuazione delle procedure per la gestione e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati per la produzione di vino
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 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 e i macchinari per la produzione di vino 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per la produzione di vino
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. 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 e attrezzature utilizzate per la produzione di vino
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Addetto alla vinificazione
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.01 - Produzione di vino
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto alla vinificazione
Descrizione qualificazione	L'addetto alla vinificazione si occupa del processo di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di prima lavorazione delle uve (pigiatura e pressatura delle uve), le attività di affinamento e filtraggio del vino, il confezionamento del prodotto, nonché la pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari e le operazioni di ricevimento e controllo della materia prima. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende vitivinicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla trasformazione dell'uva, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di uva e con gli acquirenti dei prodotti vinicoli.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	500
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	150
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	150
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	150
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	300
Durata minima aula_fasecovid (ore)	200
Durata massima aula_fasecovid (ore)	350
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80

Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	50
Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	50
Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)	150
Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)	300
Note COVID 19	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	<p>Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.</p>
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage/tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Addetto alla vinificazione"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Confezionamento dei prodotti alimentari 2 - Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura 3 - Produzione del mosto e controllo della fermentazione 4 - Controllo delle materie prime per la produzione del vino 5 - Gestione dei sottoprodotti della vinificazione</p>	

6 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Risultato atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confezioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura (3252)
Risultato atteso	Stabilizzare ed eseguire la svinatura
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eseguire le operazioni di separazione del vino fiore dalle vinacce 2. Monitorare il vino in uscita 3. Verificare eventuali anomalie durante la fermentazione 4. Controllare il processo di affinamento in botti o barrique in legno/acciaio 5. Verificare eventuali anomalie durante l'estrazione del vino 6. Realizzare trattamenti di stabilizzazione secondo le indicazioni dell'enologo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità 2. Il processo di produzione del vino 3. Caratteristiche fisiche e organolettiche dei vini 4. Caratteristiche e modalità di svinatura 5. Tecniche di stabilizzazione del vino
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Produzione del mosto e controllo della fermentazione
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Produzione del mosto e controllo della fermentazione (3254)
Risultato atteso	Produzione del mosto e controllo della fermentazione
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare l'afflusso di uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura 2. Realizzare le operazioni di diraspatura, pigiatura, pressatura e torchiatura 3. Utilizzare lieviti e coadiuvanti della fermentazione 4. Utilizzare i macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti di misurazione del grado zuccherino, acidità del mosto e temperatura 2. Principali caratteristiche dei lieviti e dei coadiuvanti della fermentazione 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione alcolica delle uve 4. Principi di igiene dei prodotti alimentari 5. Tecniche di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Controllo delle materie prime per la produzione del vino
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Controllo delle materie prime per la produzione del vino (3255)
Risultato atteso	Uva in ingresso controllata ai fini della produzione di vino
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzare gli eventuali trattamenti antiossidanti 2. Eseguire la pesatura delle uve 3. Controllare visivamente lo stato sanitario delle uve 4. Provvedere al campionamento e all'analisi della qualità della materia prima
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche delle principali cultivar di vite di uva da vino 2. Il ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta 3. Principali patologie delle uve da vino 4. Caratteristiche e modalità di utilizzo delle sostanze antiossidanti e degli additivi 5. Tipologie e caratteristiche delle uve 6. Caratteristiche merceologiche e organolettiche dei vini
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

Denominazione unità formativa	Gestione dei sottoprodotti della vinificazione
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Gestione dei sottoprodotti della vinificazione (3256)
Risultato atteso	Sottoprodotti della vinificazione raccolti e stoccati adeguatamente
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzare la stoppinatura delle cisterne/botti 2. Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione delle cisterne/botti 3. Utilizzare prodotti idonei alla pulizia delle cisterne/botti per il vino 4. Eseguire la raccolta e stoccaggio del materiale di scarto (raspi, ecc...) in appositi contenitori
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo 2. Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino 3. Prodotti per la pulizia e la disinfestazione igienico-sanitaria 4. Processo di stoppinatura delle cisterne/botti 5. Tecniche di sanificazione cisterne/botti per vino 6. Tipologie di contenitori per vino
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

Denominazione unità formativa	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino (3287)
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari per la produzione di vino puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 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 e i macchinari per la produzione di vino 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per la produzione di vino
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. 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 e attrezzature utilizzate per la produzione di vino
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	25
Durata massima singola UF _fasecovid	50

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria si occupa della produzione artigianale del pane operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti artigianali di panetteria nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, sia attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta e, infine, presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.
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.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale (3280) 2. Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale (3281) 3. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale (3282) 4. Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale (3284) 5. Cottura dei prodotti di panetteria artigianale (3285) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Risultato atteso	Impasto modellato in funzione del tipo di prodotto artigianale di panetteria da produrre
Oggetto di osservazione	Le operazioni di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti artigianali di panetteria
Indicatori	Corretto reperimento e utilizzo dell'impasto semilavorato in relazione alla gestione delle scorte, dei tempi di lavorazione, delle norme di igiene e sicurezza alimentare; adeguata quantità di prodotto correttamente modellato in relazione alle ricette dei vari prodotti di panetteria artigianale
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare macchinari di laminazione prodotti da forno 2. Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. 3. Utilizzare macchine per la divisione e formatura dell'impasto per prodotti da forno (cilindratrice, spezzatrice, formatrice, ecc.) 4. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Applicare tecniche manuali di formatura dei diversi impasti dei prodotti artigianali da forno 6. Monitorare e regolare caratteristiche e qualità della formatura dell'impasto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Disciplinari di produzione e ricette 3. Principi di scienze e tecnologie alimentari 4. Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. 5. Macchinari di laminazione dei prodotti da forno 6. Tecniche di formatura dei prodotti artigianali di panetteria 7. Ciclo di lavorazione dei prodotti di panetteria artigianale 8. Macchine per la divisione e formatura di impasti per prodotti da forno 9. Prodotti di panetteria artigianale: tipologie e caratteristiche
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Risultato atteso	Impasto correttamente effettuato e lievitato per la produzione dei prodotti di panetteria artigianale nel rispetto delle ricette
Oggetto di osservazione	Le operazioni di impasto e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale
Indicatori	Impasto di prodotti di panetteria artigianale realizzato sulla base della ricetta (ingredienti, dosi, sequenza operativa e tempi) utilizzando macchinari e attrezzature adeguati e nel rispetto delle norme igienico sanitarie; impasto stoccato secondo le norme igieniche; programmazione delle celle di lievitazione, supervisione e verifica del processo di lievitazione
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare modalità di regolazione del processo di impasto 2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 3. Utilizzare strumenti di controllo acidità dell'impasto prodotto da forno 4. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 5. Applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata 6. Applicare procedure di controllo parametri per fermentazione prodotti da forno 7. Applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno 8. Utilizzare celle di lievitazione per prodotti da forno 9. Applicare tecniche di realizzazione di impasti di base per le diverse intolleranze alimentari (al lattosio, celiachia, ecc) 10. Formare gli impasti secondo le ricette da predisporre 11. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 12. Utilizzare macchinari per l'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Farine: trattamento e conservazione 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Ricette tipiche e tradizionali 4. Standard di qualità delle materie prime alimentari 5. Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari 6. Principi della fermentazione controllata 7. Processo di fermentazione panaria 8. Principali intolleranze e allergie alimentari 9. Tecniche e procedure di impasto dei prodotti di panetteria artigianale 10. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime per la lavorazione dei prodotti di panetteria artigianale 11. Macchinari per l'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	2
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale 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 di panetteria artigianale
Indicatori	Attuazione delle procedure per la gestione della pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati nella produzione di prodotti di panetteria artigianale
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 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 ricovero e transito degli animali, le attrezzature e i macchinari utilizzati, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Predisporre e allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature e i macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per la produzione dei prodotti artigianali di panetteria
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 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. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine e attrezzature utilizzate nella produzione dei prodotti di panetteria artigianale
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Risultato atteso	Prodotti artigianali di panetteria finiti e decorati
Oggetto di osservazione	Le operazioni di finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale
Indicatori	Finitura e decorazione secondo le ricette dei prodotti di panetteria artigianali, preparando preventivamente i complementi necessari alla guarnizione
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 4. Applicare le tecniche di finitura dei prodotti artigianali di panetteria 5. Applicare le tecniche di decorazione/guarnizione dei prodotti artigianali di panetteria 6. Eseguire le operazioni di preparazione di creme, farce e complementi di guarnizione dei prodotti artigianali di panetteria 7. Utilizzare utensili per la finitura e decorazione di prodotti artigianali di panetteria (stampi, marcatori, griglie tagliapasta, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Ricette tipiche e tradizionali 3. Classificazione e caratteristiche dei prodotti e materie prime alimentari 4. Principali complementi di rifinitura dei prodotti artigianali di panetteria 5. Tecniche di rifinitura dei prodotti artigianali di panetteria 6. Modalità e tecniche di guarnizione e decorazione dei prodotti artigianali di panetteria 7. Prodotti di panetteria artigianale: tipologie e caratteristiche 8. Principali utensili per la finitura e decorazione di prodotti di panetteria
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Cottura dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Risultato atteso	Prodotti di panetteria artigianale pronti per il consumo
Oggetto di osservazione	Le operazioni di cottura dei prodotti di panetteria artigianale
Indicatori	Corretta impostazione dei tempi e delle modalità di cottura dei forni; regolazione del processo di cottura valutandone lo stato di avanzamento; controllo della fase di raffreddamento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 2. Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno 3. Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno 4. Applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno 5. Verificare la corretta funzionalità della fase di raffreddamento 6. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc 7. Prodotti da forno: tipologie e caratteristiche
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.02.06 - Produzione artigianale di prodotti di panetteria
Processo	Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
Sequenza di processo	Produzione artigianale di pasta e prodotti da forno
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria
Descrizione qualificazione	L'operatore della produzione artigianale di prodotti di panetteria si occupa della produzione artigianale del pane operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti artigianali di panetteria nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, sia attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta e, infine, presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.
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.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.2.1 - Panettieri
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240
Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata	80

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

5 - Cottura dei prodotti di panetteria artigianale

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Gestione del processo di spezzatura e formatura dell'impasto dei prodotti di panetteria artigianale (3280)
Risultato atteso	Impasto modellato in funzione del tipo di prodotto artigianale di panetteria da produrre
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare macchinari di laminazione prodotti da forno 2. Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. 3. Utilizzare macchine per la divisione e formatura dell'impasto per prodotti da forno (cilindratrice, spezzatrice, formatrice, ecc.) 4. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Applicare tecniche manuali di formatura dei diversi impasti dei prodotti artigianali da forno 6. Monitorare e regolare caratteristiche e qualità della formatura dell'impasto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Disciplinari di produzione e ricette 3. Principi di scienze e tecnologie alimentari 4. Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. 5. Macchinari di laminazione dei prodotti da forno 6. Tecniche di formatura dei prodotti artigianali di panetteria 7. Ciclo di lavorazione dei prodotti di panetteria artigianale 8. Macchine per la divisione e formatura di impasti per prodotti da forno 9. Prodotti di panetteria artigianale: tipologie e caratteristiche
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	36
Durata massima singola UF _fasecovid	72

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione degli impasti e monitoraggio della lievitazione dei prodotti di panetteria artigianale (3281)
Risultato atteso	Impasto correttamente effettuato e lievitato per la produzione dei prodotti di panetteria artigianale nel rispetto delle ricette
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare modalità di regolazione del processo di impasto 2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 3. Utilizzare strumenti di controllo acidità dell'impasto prodotto da forno 4. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 5. Applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata 6. Applicare procedure di controllo parametri per fermentazione prodotti da forno 7. Applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno 8. Utilizzare celle di lievitazione per prodotti da forno 9. Applicare tecniche di realizzazione di impasti di base per le diverse intolleranze alimentari (al lattosio, celiachia, ecc) 10. Formare gli impasti secondo le ricette da predisporre 11. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 12. Utilizzare macchinari per l'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Farine: trattamento e conservazione 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Ricette tipiche e tradizionali 4. Standard di qualità delle materie prime alimentari 5. Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari 6. Principi della fermentazione controllata 7. Processo di fermentazione panaria 8. Principali intolleranze e allergie alimentari 9. Tecniche e procedure di impasto dei prodotti di panetteria artigianale 10. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime per la lavorazione dei prodotti di panetteria artigianale 11. Macchinari per l'impasto dei prodotti di panetteria artigianale
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	36
Durata massima singola UF _fasecovid	72

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale (3282)
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 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 ricovero e transito degli animali, le attrezzature e i macchinari utilizzati, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Predisporre e allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature e i macchinari per la produzione di prodotti di panetteria artigianale 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per la produzione dei prodotti artigianali di panetteria
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 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. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine e attrezzature utilizzate nella produzione dei prodotti di panetteria artigianale
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	36
Durata massima singola UF _fasecovid	72

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Finitura e decorazione dei prodotti di panetteria artigianale (3284)
Risultato atteso	Prodotti artigianali di panetteria finiti e decorati
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 4. Applicare le tecniche di finitura dei prodotti artigianali di panetteria 5. Applicare le tecniche di decorazione/guarnizione dei prodotti artigianali di panetteria 6. Eseguire le operazioni di preparazione di creme, farce e complementi di guarnizione dei prodotti artigianali di panetteria 7. Utilizzare utensili per la finitura e decorazione di prodotti artigianali di panetteria (stampi, marcatori, griglie tagliapasta, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Ricette tipiche e tradizionali 3. Classificazione e caratteristiche dei prodotti e materie prime alimentari 4. Principali complementi di rifinitura dei prodotti artigianali di panetteria 5. Tecniche di rifinitura dei prodotti artigianali di panetteria 6. Modalità e tecniche di guarnizione e decorazione dei prodotti artigianali di panetteria 7. Prodotti di panetteria artigianale: tipologie e caratteristiche 8. Principali utensili per la finitura e decorazione di prodotti di panetteria
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	36
Durata massima singola UF _fasecovid	72

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

Denominazione unità formativa	Cottura dei prodotti di panetteria artigianale
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cottura dei prodotti di panetteria artigianale (3285)
Risultato atteso	Prodotti di panetteria artigianale pronti per il consumo
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 2. Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno 3. Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno 4. Applicare procedure di controllo qualità prodotti da forno 5. Verificare la corretta funzionalità della fase di raffreddamento 6. Applicare la normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc 7. Prodotti da forno: tipologie e caratteristiche
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	36
Durata massima singola UF _fasecovid	72

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore della produzione di latte alimentare
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.01 - Produzione di latte alimentare
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore della produzione di latte alimentare svolge un complesso di attività che, partendo dal latte fresco portano al confezionamento del latte nelle diverse tipologie di prodotto (fresco intero, parzialmente scremato e scremato, latte a lunga conservazione, latti speciali, ecc.) nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Si tratta di un operaio che lavora presso centrali del latte o aziende alimentari di lavorazione del latte e dipende da un Capo reparto o da un operatore di linea. Ha relazioni organizzative con altre figure professionali operative addette alla produzione, alla logistica o alla manutenzione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828) 2. Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte (1160) 3. Gestione dei processi di trattamento del latte (1165) 4. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte (3260) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

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

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte
Livello EQF	3
Risultato atteso	Latte predisposto per la lavorazione.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di controllo, filtrazione e stoccaggio del latte fresco.
Indicatori	Verifica della qualità del latte ricevuto; utilizzo tubazioni e cisterne inox (o materiale plastico per alimenti); pesatura del latte secondo le procedure.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte 3. Applicare tecniche di filtrazione e pulizia del latte 4. Eseguire le procedure di smaltimento del latte non conforme 5. Applicare metodiche di campionamento ed analisi microbiologica del latte 6. Applicare tecniche di misurazione della temperatura del latte 7. Utilizzare impianti ed attrezzature per la pesatura del latte (impianti contaltri, ecc.) 8. Utilizzare impianti per lo stoccaggio e refrigerazione del latte (serbatoi di stoccaggio, vasche refrigeranti, refrigeranti a piastre, ecc.) 9. Applicare tecniche di verifica di eventuali danni termici al latte 10. Applicare procedure di tracciabilità del latte secondo gli standard e la normativa di settore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Procedure di smaltimento del latte non conforme 3. Caratteristiche chimiche del latte 4. Lavorazione del latte: processi e disciplinari 5. Attrezzature per la pesatura del latte: caratteristiche e funzionamento 6. Strumenti di misurazione della temperatura del latte 7. Tecniche di analisi chimiche e microbiologiche del latte 8. Impianti per lo stoccaggio e refrigerazione del latte: caratteristiche e funzionamento (serbatoi di stoccaggio, vasche refrigeranti, refrigeranti a piastre, ecc.) 9. Tecniche di filtrazione, pulizia e conservazione del latte 10. Normativa nazionale e regionale in vigore sulla produzione di latte e sugli standard di qualità 11. Indicatori del danno termico del latte
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Gestione dei processi di trattamento del latte
Livello EQF	3
Risultato atteso	Latte pronto per il consumo.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione dei processi di trattamento del latte.
Indicatori	Procedure di lavorazione del latte eseguite secondo gli specifici disciplinari, pastorizzazione, omogeneizzazione, microfiltrazione, scrematura eseguite secondo gli standard previsti, preparazione di latti speciali.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Applicare procedure di pre-trattamento del latte: centrifugazione, omogeneizzazione, microfiltrazione del latte, ecc. 3. Applicare procedure di trattamento termico del latte: sterilizzazione, pastorizzazione, scrematura del latte 4. Applicare procedure per la preparazione di latti speciali (delattosati, con aggiunta di integratori, ecc.) 5. Utilizzare e monitorare il funzionamento degli impianti per la lavorazione del latte (pastorizzatore a piastre, impianto di miscelazione, separatore centrifugo, impianto di degasazione e deodorizzazione, ecc.) 6. Applicare tecniche di verifica della conformità dei parametri di lavorazione del latte
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Caratteristiche chimiche del latte 3. Lavorazione del latte: processi e disciplinari 4. Normativa nazionale e regionale in vigore sulla produzione di latte e sugli standard di qualità 5. Procedure di pre-trattamento del latte: centrifugazione, omogeneizzazione, microfiltrazione del latte, ecc. 6. Procedure di trattamento termico del latte: sterilizzazione (classica e UHT), pastorizzazione, scrematura 7. Procedure di lavorazione dei latti speciali (delattosati, con aggiunta di integratori, ecc.) 8. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte (pastorizzatore a piastre, impianto di miscelazione, separatore centrifugo, impianto di degasazione e deodorizzazione, ecc.) 9. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti ed attrezzature per la pesatura del latte (impianti contalitri, ecc.)
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte
Livello EQF	3
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari per la lavorazione del latte 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 del latte.
Indicatori	Attuazione delle procedure per la gestione della pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati nella lavorazione del latte
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 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 lavorazione del latte 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la lavorazione del latte 6. Gestire lo smaltimento degli scarti di produzione (solidi o liquidi)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione del latte 6. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte</p>

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore della produzione di latte alimentare
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.01 - Produzione di latte alimentare
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della produzione di latte alimentare
Descrizione qualificazione	L'operatore della produzione di latte alimentare svolge un complesso di attività che, partendo dal latte fresco portano al confezionamento del latte nelle diverse tipologie di prodotto (fresco intero, parzialmente scremato e scremato, latte a lunga conservazione, latti speciali, ecc.) nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Si tratta di un operaio che lavora presso centrali del latte o aziende alimentari di lavorazione del latte e dipende da un Capo reparto o da un operatore di linea. Ha relazioni organizzative con altre figure professionali operative addette alla produzione, alla logistica o alla manutenzione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	0
Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)	180
Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)	0
Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	180
Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)	360
Durata minima aula_fasecovid (ore)	240
Durata massima aula_fasecovid (ore)	420
Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)	80
Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)	60

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Confezionamento dei prodotti alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Risultato atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confezioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	45
Durata massima singola UF _fasecovid	90

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte (1160)
Risultato atteso	Latte predisposto per la lavorazione.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte 3. Applicare tecniche di filtrazione e pulizia del latte 4. Eseguire le procedure di smaltimento del latte non conforme 5. Applicare metodiche di campionamento ed analisi microbiologica del latte 6. Applicare tecniche di misurazione della temperatura del latte 7. Utilizzare impianti ed attrezzature per la pesatura del latte (impianti contalitri, ecc.) 8. Utilizzare impianti per lo stoccaggio e refrigerazione del latte (serbatoi di stoccaggio, vasche refrigeranti, refrigeranti a piastre, ecc.) 9. Applicare tecniche di verifica di eventuali danni termici al latte 10. Applicare procedure di tracciabilità del latte secondo gli standard e la normativa di settore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Procedure di smaltimento del latte non conforme 3. Caratteristiche chimiche del latte 4. Lavorazione del latte: processi e disciplinari 5. Attrezzature per la pesatura del latte: caratteristiche e funzionamento 6. Strumenti di misurazione della temperatura del latte 7. Tecniche di analisi chimiche e microbiologiche del latte 8. Impianti per lo stoccaggio e refrigerazione del latte: caratteristiche e funzionamento (serbatoi di stoccaggio, vasche refrigeranti, refrigeranti a piastre, ecc.) 9. Tecniche di filtrazione, pulizia e conservazione del latte 10. Normativa nazionale e regionale in vigore sulla produzione di latte e sugli standard di qualità 11. Indicatori del danno termico del latte
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	45
Durata massima singola UF _fasecovid	90

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Gestione dei processi di trattamento del latte
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Gestione dei processi di trattamento del latte (1165)
Risultato atteso	Latte pronto per il consumo.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Applicare procedure di pre-trattamento del latte: centrifugazione, omogeneizzazione, microfiltrazione del latte, ecc. 3. Applicare procedure di trattamento termico del latte: sterilizzazione, pastorizzazione, scrematura del latte 4. Applicare procedure per la preparazione di latti speciali (delattosati, con aggiunta di integratori, ecc.) 5. Utilizzare e monitorare il funzionamento degli impianti per la lavorazione del latte (pastorizzatore a piastre, impianto di miscelazione, separatore centrifugo, impianto di degasazione e deodorizzazione, ecc.) 6. Applicare tecniche di verifica della conformità dei parametri di lavorazione del latte
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Caratteristiche chimiche del latte 3. Lavorazione del latte: processi e disciplinari 4. Normativa nazionale e regionale in vigore sulla produzione di latte e sugli standard di qualità 5. Procedure di pre-trattamento del latte: centrifugazione, omogeneizzazione, microfiltrazione del latte, ecc. 6. Procedure di trattamento termico del latte: sterilizzazione (classica e UHT), pastorizzazione, scrematura 7. Procedure di lavorazione dei latti speciali (delattosati, con aggiunta di integratori, ecc.) 8. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte (pastorizzatore a piastre, impianto di miscelazione, separatore centrifugo, impianto di degasazione e deodorizzazione, ecc.) 9. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti ed attrezzature per la pesatura del latte (impianti contalitri, ecc.)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	45
Durata massima singola UF _fasecovid	90

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte (3260)
Risultato atteso	Locali, impianti e macchinari per la lavorazione del latte puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 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 lavorazione del latte 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la lavorazione del latte 6. Gestire lo smaltimento degli scarti di produzione (solidi o liquidi)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione del latte 6. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
Vincoli (eventuali)	
Durata minima singola UF _fasecovid	45
Durata massima singola UF _fasecovid	90