REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.01 - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 - Produzione di conserve vegetali ADA.02.04.03 - Produzione prodotti di IV Gamma
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi
Descrizione qualificazione	L'operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi garantisce il presidio del processo di trasformazione alimentare di frutta e ortaggi. I suoi compiti possono differenziarsi in funzione del prodotto, del tipo di lavorazione e/o delle modalità e tecnologie di conservazione dei vari prodotti (es. marmellate, puree, concentrati, passati, prodotti essiccati, surgelati, ecc.). Le attività prevalenti di questo profilo riguardano la preparazione e i primi trattamenti di frutta e ortaggi, i processi di lavorazione e trasformazione, i processi di refrigerazione, congelamento e surgelazione, nonché lo smaltimento degli scarti di lavorazione. Per lo svolgimento di tali attività utilizza sia strumenti manuali sia macchinari ed impianti di produzione. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese dell'industria alimentare, all'interno di un gruppo di lavoro o di una linea di produzione. Nello svolgimento del suo lavoro, si relaziona sia con il suo diretto superiore, che può essere, a seconda della dimensione dell'azienda, un capo reparto o un capo squadra, che con gli altri addetti alla linea di produzione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.31.00 - Lavorazione e conservazione delle patate C.10.32.00 - Produzione di succhi di frutta e di ortaggi C.10.39.00 - Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Ulteriori indicazioni per l’e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	300
Durata minima di aula (ore)	150
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	210

Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	84
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	90
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all’obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all’estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all’A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell’attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	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 degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore alla trasformazione di frutta e ortaggi"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
Età minima prevista in ingresso	18 anni
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	

Composizione Standard Formativo	Unità Formative
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi 2 - Preparazione e primi trattamenti di frutta e ortaggi 3 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi	

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**300**	**No**

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

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi (3151)
Descrizione della performance da osservare	locali, impianti e macchinari utilizzati nella lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine ed attrezzature utilizzate nella lavorazione/trasformazione di frutta e ortaggi 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	