REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	5
Settore Economico Professionale	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
Area di Attività	ADA.01.01.09 - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli
Processo	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
Sequenza di processo	Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità per le produzioni agricole
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli
Descrizione qualificazione	Il tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli opera come tecnico di laboratorio che riceve i prodotti e i mezzi di produzione (materie prime, fertilizzanti, terreni acque) agricoli, effettua le analisi proprie del prodotto sia per la conservazione che per la trasformazione e successivamente esegue prove di laboratorio nelle varie fasi di trasformazione del prodotto.
Referenziazione ATECO 2007	M.71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
Codice ISCED-F 2013	0811 Crop and livestock production
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	500
Durata minima di aula (ore)	240
Durata minima laboratorio (ore)	60
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	50
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Durata minima tirocinio curriculare ore	200
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	260
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce ""Gestione dei crediti formativi"". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente

	che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola 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 "Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli"
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	-
Età minima prevista in ingresso	-
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 - Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli
2 - Gestione della documentazione analitica
3 - Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**500**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli (2767)
Descrizione della performance da osservare	Analisi di laboratorio su campioni di prodotti agricoli e mezzi di produzione correttamente effettuate
Descrizione breve	
Abilità	1. Assicurare il funzionamento della strumentazione in laboratorio 2. Eseguire procedure di controllo per la certificazione dei prodotti agricoli 3. Effettuare campionamenti attendibili dei prodotti e dei mezzi di produzione da sottoporre a analisi 4. Gestire l'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite 5. Scegliere il protocollo di analisi corretto in relazione al tipo di prodotto ed alle finalità dell'analisi richiesta
Conoscenze	1. Norme di sicurezza stabilite per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezzature, delle strumentazioni nel laboratorio, e delle manipolazioni dei prodotti chimici 2. Procedure di analisi dei prodotti agricoli 3. Biologia e chimica analitica 4. Nozioni di biochimica
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Gestione della documentazione analitica**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Gestione della documentazione analitica (2768)
Descrizione della performance da osservare	Attività di valutazione dei risultati ottenuti e redazione di report
Descrizione breve	
Abilità	1. Valutare i risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità 2. Redigere un report organico 3. Gestire la documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile 4. Intervenire sui dati non conformi, ripetendo le analisi o valutando se modificare i protocolli analitici per adattarli alle situazioni contingenti
Conoscenze	1. Tecniche di reportistica 2. Principali strumenti di laboratorio per analisi (spettrofotometro, assorbimento atomico, hplc, gascromatografo) 3. Tecniche di campionamento da una massa di prodotto allo scopo di definire un campione significativo 4. Procedure di analisi dei prodotti agricoli 5. Normativa vigente in materia di certificazione e tracciabilità dei prodotti agricoli
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli (2769)
Descrizione della performance da osservare	Strumentazioni e metodi verificati nel rispetto della normativa di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare e verificare le metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi 2. Verificare le strumentazioni e le procedure impiegate per le analisi al fine mantenere l'attività del laboratorio ad elevati livelli qualitativi 3. Collaborare alla messa a punto e validazione di nuove strumentazioni e macchine di laboratorio 4. Mantenere gli strumenti normalmente utilizzati in piena efficienza attraverso calibrazioni, tarature, controlli della loro funzionalità 5. Testare nuovi protocolli metodologici per poi applicarli nelle analisi di routine 6. Valutare i risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti
Conoscenze	1. Ambiti entro cui, di norma, si collocano i valori analitici dei prodotti di origine agricola per identificare possibili deviazioni o non conformità 2. Biologia e chimica analitica 3. Procedura per redigere una relazione di accompagnamento ad un set di analisi 4. Normativa vigente in materia di igiene e di procedure per l'analisi di prodotti di origine agricola e normative sulla commercializzazione dei mezzi tecnici e dei prodotti agricoli 5. Procedure di qualità definite da organismi di controllo esterno o interno al laboratorio, per le attività di convalida delle analisi
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	