REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari**
Denominazione Standard Formativo	**Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Confezionamento ed etichettatura
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari
Descrizione qualificazione	L'addetto al confezionamento dei prodotti alimentari si occupa della conduzione di impianti e macchinari atti al confezionamento (imbottigliamento, inscatolamento, invasatura, sottovuoto, ecc.) di prodotti alimentari di diversa natura, svolgendo anche attività di imballaggio ed etichettatura. Opera, generalmente, con contratto di lavoro dipendente presso aziende alimentari di diversa tipologia. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con figure preposte al controllo della qualità.
Referenziazione ATECO 2007	N.82.92.10 - Imballaggio e confezionamento di generi alimentari
Referenziazione ISTAT CP2011	7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali
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)	250
Durata minima di aula (ore)	175
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	175
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	75
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	75
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 "Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	100
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza elementare
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 - Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere
2 - Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari
3 - Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci
4 - Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**395**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere (829)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato.
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio 2. Eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto 3. Eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici 4. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 2. Materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere 3. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 4. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 6. Specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi 7. Tecniche di confezionamento sottovuoto 8. Tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
Descrizione della performance da osservare	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. 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 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci (949)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime/merci smistate.
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati 2. Produrre la documentazione di registrazione prevista 3. Verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci 2. Modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci 3. Procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi (3380)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato
Descrizione breve	
Abilità	1. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti 2. Utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet 3. Eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici 4. Eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere 5. Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
Conoscenze	1. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 2. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 3. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 4. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet 5. Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati 6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento 7. Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet. Tetrapak, ecc.)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	