

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	Addetto alla produzione dell'olio
Denominazione Standard Formativo	Addetto alla produzione dell'olio
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto alla produzione dell'olio
Descrizione qualificazione	L'addetto alla produzione dell'olio può svolgere tutte le mansioni del ciclo produttivo dell'olio, dal lavaggio delle olive, all'estrazione dell'olio fino all'imbottigliamento e alla vendita dell'olio. Egli presidia le aree di attività inerenti le operazioni di frantoio anche utilizzando le più avanzate tecnologie per la trasformazione delle olive, per il controllo e l'analisi delle diverse fasi produttive e per l'imbottigliamento e il confezionamento. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende olivicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla lavorazione delle olive, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di olive e con gli acquirenti dell'olio.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.41.10 - Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria C.10.41.20 - Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C.10.42.00 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
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	70
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare	75

<b>+ Laboratorio (ore)</b>	
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	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
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	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
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti</b>	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 produzione dell'olio"
<b>Percentuale Assenza massima consentita</b>	20
<b>Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)</b>	100
<b>Attestazione in esito</b>	Certificazione di qualifica professionale
<b>Normativa di riferimento</b>	
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	Licenza elementare
<b>Età minima prevista in ingresso</b>	18 anni
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	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
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>Composizione Standard Formativo</b>	Unità Formative
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
1 - Confezionamento dei prodotti alimentari 2 - Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio 3 - Esecuzione delle operazioni di frantoio 4 - Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari	

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	250	No

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Controllo e primo trattamento delle materie prime per la produzione dell'olio (838)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e macchinari pronti per l'utilizzo
Descrizione breve	
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare il grado di maturazione e lo stato sanitario delle olive che arrivano al frantoio</li> <li>2. Preparare le materie prime alla lavorazione, attraverso le fasi di cernita, pesatura, stoccaggio e lavaggio</li> <li>3. Curare le operazioni di defogliazione delle olive</li> </ol>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione</li> <li>2. Caratteristiche fisiche ed organolettiche delle olive</li> <li>3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>4. Principali caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima</li> <li>5. Procedure di primo trattamento delle olive</li> </ol>
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Esecuzione delle operazioni di frantoio</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Esecuzione delle operazioni di frantoio (861)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Corretto funzionamento dell'intero processo di estrazione dell'olio.
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare adeguate tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva</li> <li>2. Controllare i parametri di temperatura e durata dell'operazione di gramolatura in funzione della tipologia di emulsione acqua-olio</li> <li>3. Effettuare le operazioni di separazione dell'olio dall'acqua</li> <li>4. Eseguire la fase di molitura per l'estrazione dei succhi dalle olive</li> <li>5. Eseguire la gramolatura della pasta d'olio per rompere l'emulsione fra olio e acqua</li> <li>6. Eseguire le operazioni di estrazione del mosto d'olio</li> <li>7. Eseguire le operazioni di stoccaggio e smaltimento dei residui</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disciplinare al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato</li> <li>2. Metodi di separazione dell'olio dall'acqua</li> <li>3. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>4. Principali caratteristiche dei prodotti oleari</li> <li>5. Procedure e tecniche relative a tutte le fasi di estrazione dell'olio</li> <li>6. Processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo)</li> <li>7. Tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva</li> <li>8. Utilizzo dei macchinari specifici per ogni operazione</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari (940)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Locali, impianti e macchinari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari</li> <li>2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature</li> <li>3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>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</li> <li>5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>2. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> <li>4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	