REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore della lavorazione dello zucchero**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore della lavorazione dello zucchero**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.05 - Produzione di zucchero di canna e di barbabietola
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della lavorazione dello zucchero
Descrizione qualificazione	L'operatore alla lavorazione dello zucchero opera nella produzione dello zucchero attraverso la lavorazione della barbabietola, conducendo impianti ad alto grado di automazione. Segue l'intero processo di lavorazione, eseguendo le diverse lavorazioni di trasformazione (depurazione, sbiancatura, filtrazione, decolorazione e cristallizzazione, ecc.), a seconda della tipologia del prodotto finale e curando la pulizia e la manutenzione ordinaria dei macchinari utilizzati.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.81.00 - Produzione di zucchero C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
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)	400
Durata minima di aula (ore)	192
Durata minima laboratorio (ore)	48
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	40
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	160
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	208
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 attivita'. Non e' 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 della lavorazione dello zucchero"
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
Età minima prevista in ingresso	16 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 - Condurre impianti di raffinazione dello zucchero
2 - Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**440**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Condurre impianti di raffinazione dello zucchero**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Condurre impianti di raffinazione dello zucchero (1113)
Descrizione della performance da osservare	Purificazione dello zucchero greggio.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 3. Applicare procedure di sicurezza in produzione 4. Applicare parametri per la raffinazione dello zucchero 5. Applicare procedure di avviamento impianti di lavorazione dello zucchero 6. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero 7. Condurre impianti di lavorazione dello zucchero 8. Utilizzare dispositivi di controllo della produzione 9. Preparare la materia prima (lavaggio, trinciatura materia prima) 10. Utilizzare strumenti per il controlla della temperatura che permette l'osmosi per l'estrazione del succo 11. Utilizzare gli strumenti per il controllo dell'espulsione della calce dai forni 12. Utilizzare dispositivi di controllo delle temperature e dei livelli di umidità dei forni dove avvengono la cottura e l'essiccazione con la cristallizzazione del prodotto
Conoscenze	1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Standard di qualità dei prodotti alimentari 4. Materie prime vegetali 5. Processo di lavorazione dello zucchero 6. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero 7. Caratteristiche chimiche ed organolettiche delle materie prime
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Effettuare la manutenzione ordinaria dell'impianto per la lavorazione dello zucchero (1166)
Descrizione della performance da osservare	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 3. Applicare procedure di sostituzione componenti meccanici di macchinari/impianti 4. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 5. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari 6. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica 7. Applicare procedure di manutenzione preventiva su componenti elettrici di macchinari/impianti 8. Applicare procedure di regolazione impianti di lavorazione dello zucchero 9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria 4. Processo di lavorazione dello zucchero 5. Tecnologia impianti di lavorazione dello zucchero
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	