REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare
Descrizione qualificazione	Il tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare garantisce il controllo di qualità ed efficienza nelle imprese del settore agro-alimentare organizzando e gestendo il processo di produzione ed approvvigionamento. Svolge attività che riguardano la definizione del sistema di controllo della qualità e del sistema di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti realizzati. Lavora presso aziende agro-alimentari di diversa tipologia generalmente con contratto di lavoro dipendente o come prestatore d'opera. Si relaziona sia con il responsabile della produzione che con gli addetti al processo produttivo delegando attività e/o supervisionando le stesse al fine di garantire la conformità dei prodotti alimentari al sistema di qualità vigente.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C.10.20.00 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera 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.10.41.10 - 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.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico C.10.61.10 - Molitura del frumento C.10.61.20 - Molitura di altri cereali C.10.61.30 - Lavorazione del riso C.10.61.40 - Altre lavorazioni di semi e granaglie C.10.62.00 - Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais) C.10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi C.10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca C.10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati C.10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili C.10.81.00 - Produzione di zucchero C.10.82.00 - Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie C.10.83.01 - Lavorazione del caffè

	C.10.83.02 - Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi C.10.84.00 - Produzione di condimenti e spezie C.10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C.10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips C.10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi C.10.85.04 - Produzione di pizza confezionata C.10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C.10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari C.10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca C.10.91.00 - Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto C.11.07.00 - Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia C.12.00.00 - Industria del tabacco
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
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 di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, 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 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 " Tecnico del controllo della produzione e della qualità alimentare"
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 - Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare
2 - Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari
3 - Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare
4 - Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti
5 - Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare
6 - Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Definizione del sistema di controllo della qualità della produzione agro-alimentare (849)
Descrizione della performance da osservare	Standard e procedure di qualità agro-alimentare strutturati, regolati e definiti.
Descrizione breve	
Abilità	1. Definire parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti 2. Effettuare campionamenti e controlli e analisi di qualità del prodotto, utilizzando gli adeguati strumenti di misurazione ed analisi 3. Identificare le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di varianze e criticità 4. Identificare tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agro-alimentari 5. Trasferire a collaboratori ed addetti al processo le procedure adeguate al sistema di controllo della qualità 6. Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard o dai requisiti previsti nei disciplinari di produzione
Conoscenze	1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Strumenti e tecniche per il campionamento e l'analisi qualitativa in campo agro-alimentare 8. Strumenti per la gestione del reporting periodico 9. Tecniche di formazione/addestramento del personale 10. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari (883)
Descrizione della performance da osservare	Caratteristiche e proprietà per la tracciabilità definite lungo l'intera filiera secondo le procedure e le normative previste.
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti 2. Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari 3. Determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare 4. Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.) 5. Monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento 6. Verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti
Conoscenze	1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari 6. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 7. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture) 8. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare (889)
Descrizione della performance da osservare	Processo produttivo controllato procedure e standard di qualità agro-alimentare applicati ed implementati.
Descrizione breve	
Abilità	1. Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative all'andamento dei processi produttivi 2. Predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliorie definite 3. Verificare il corretto svolgimento delle attività di lavorazione delle materie prime sulla base dei criteri e dei parametri di sicurezza e qualità definiti e di eventuali specifici disciplinari di produzione
Conoscenze	1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 7. Strumenti per la gestione del reporting periodico 8. Tecniche di analisi e rappresentazione di processo 9. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione degli approvvigionamenti e della movimentazione dei prodotti (917)
Descrizione della performance da osservare	Programma e procedure di approvvigionamento definite.
Descrizione breve	
Abilità	1. Definire il sistema di stoccaggio delle materie prime in relazione all'afflusso in produzione ed alle esigenze di corretta conservazione 2. Individuare i macchinari ed i materiali adeguati per le operazioni di spostamento e stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti 3. Predisporre misure di protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione da contatto con materie prime e prodotti 4. Programmare gli approvvigionamenti di materie prime in relazione alle quantità da immettere in produzione ed alle condizioni di conservazione 5. Programmare le forniture dei materiali necessari al confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei flussi di produzione e del consumo degli impianti di packaging
Conoscenze	1. Caratteristiche dei materiali per la realizzazione del packaging 2. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari 3. Caratteristiche e modalità di impiego di macchinari e materiali per lo stoccaggio e la movimentazione di prodotti alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 5. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Sistemi di stoccaggio a terra per la conservazione delle derrate 8. Sistemi e procedure per la protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione 9. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione del processo produttivo agro-alimentare (918)
Descrizione della performance da osservare	Analisi ed organizzazione funzionale dei processi produttivi agro-alimentari.
Descrizione breve	
Abilità	1. Identificare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo produttivo agro-alimentare lungo l'intera filiera 2. Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agro-alimentare 3. Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento), anche in relazione a specifici disciplinari di produzione 4. Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali
Conoscenze	1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità 2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare 3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari 4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 6. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 7. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 8. Tecniche di analisi e rappresentazione di processo 9. Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Coordinamento delle operazioni di smaltimento degli scarti della lavorazione (954)
Descrizione della performance da osservare	Scarti delle lavorazioni correttamente smaltiti.
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di sicurezza personale e ambientale 2. Monitorare le operazioni di lavaggio di macchinari ed attrezzature e di smaltimento delle acque utilizzate verificando il rispetto degli standard e delle norme di tutela e sicurezza ambientale 3. Programmare le procedure, i tempi, le modalità, i luoghi di smaltimento degli scarti della lavorazione, interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori 4. Interagire con gli enti e le autorità nelle fasi di distruzione o di trasformazione degli scarti di lavorazione, seguendo le procedure prestabilite 5. Lavorare in squadra e coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza 6. Risolvere problemi e imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti 7. Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la conduzione degli impianti di manipolazione degli scarti
Conoscenze	1. Caratteristiche funzionamento degli impianti di depurazione per il trattamento degli scarti di lavorazioni alimentari 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 3. Principi di chimica e biologia animale e vegetale 4. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari 5. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare 6. Strumenti per la gestione del reporting periodico 7. Tipologie di agenti inquinanti e relativi effetti sull'ambiente 8. Fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali 9. Norme di igiene e sicurezza sul lavoro per la prevenzione di malattie legate alla manipolazione di scorie di lavorazioni 10. Procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti agricoli e industriali 11. Tecniche di monitoraggio ambientale, per individuare agenti inquinanti
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	