REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore agroalimentare**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore agroalimentare**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.01 - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 - Produzione di conserve vegetali ADA.02.04.03 - Produzione prodotti di IV Gamma ADA.02.01.07 - Produzione di piatti pronti da cuocere
Processo	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Lavorazione e produzione di piatti pronti e prodotti omogeneizzati e liofilizzati Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore agroalimentare
Descrizione qualificazione	L’operatore agro-alimentare è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agroalimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.
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.10.61.30 - 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.10.72.00 - 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	7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 7.3.2.3.1 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali 7.3.2.3.2 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie 7.3.2.3.3 - Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.4.3 - Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso 7.3.2.4.4 - Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi 7.3.2.5.0 - Conduttori di macchinari per la produzione e la raffinazione dello zucchero 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao 7.3.2.6.2 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata 7.3.2.7.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione dei prodotti del tabacco 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra 7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche 7.3.2.8.4 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate
Codice ISCED-F 2013	
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)	180
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	120
Durata minima tirocinio curriculare ore	0

Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	90
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligoe i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso dellecompetenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce"Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo distudio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documentoequipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri èinoltre 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 attidel soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieriche abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso unistituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono esserepossesduti 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/ laboratori
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa darealizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dalmondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di naturapratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentataesperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinentel'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studioadeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienzaprofessionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materi
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizioneminima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessivedel percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionalivigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previstedal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale"
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	
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
2 - Confezionamento dei prodotti alimentari
3 - Lavorazione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari
4 - Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari per le produzioni alimentari

5 - Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi
6 - Trattamento materie prime e semilavorati agro-alimentari

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
Descrizione della performance da osservare	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Descrizione breve	
Abilità	1. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo" 2. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 3. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 4. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 5. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 6. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 7. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 8. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confenzioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Lavorazione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Lavorazione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari (907)
Descrizione della performance da osservare	Prodotti agroalimentari lavorati e trasformati.
Descrizione breve	
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per le operazioni di prima lavorazione di frutta e ortaggi (macinazione, triturazione, spremitura, estrazione, setacciatura, taglio, frazionamento ...) 2. Effettuare le operazioni di pastorizzazione a temperature diverse a seconda del tipo di frutto 3. Identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione 4. Impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati 5. Individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione 6. Proteggere e preservare il prodotto da possibili fattori di deterioramento, monitorando anche visivamente l'andamento della lavorazione e lo stato del prodotto 7. Provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo 8. Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento 9. Riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.) 10. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione
Conoscenze	1. Elementi di merceologia alimentare 2. Fasi e tecniche della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, asciugatura, essiccamento ecc.) 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari 4. Processi fisico-chimici di trasformazione alimentare (liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione) 5. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 6. Tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.) 7. Tecniche di surgelazione e abbattimento 8. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 9. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isotermiche, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. 10. Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
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. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari 2. 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 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 4. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 5. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e 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.5	
Denominazione unità formativa	**Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi (959)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime non conformi smaltite secondo i parametri e le procedure previsti dalla normativa
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire correttamente le procedure di smaltimento degli scarti inutilizzabili nei processi di trasformazione e consumo 2. Eseguire le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi 3. Utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari 3. Scarti riutilizzabili e procedure di riutilizzo 4. Tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Trattamento materie prime e semilavorati agro-alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Trattamento materie prime e semilavorati agro-alimentari (971)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 2. Adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati 3. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata 4. Individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione 5. Utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati
Conoscenze	1. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari 2. Ciclo di trasformazione frutta e ortaggi: fasi, attività, tecniche e tecnologie 3. Fasi di lavoro della preparazione e prime lavorazioni diversificate per tipologia di prodotto 4. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 6. Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari 7. Macchinari e attrezzature per la lavorazione delle materie prime e semilavorati
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	