REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico della produzione del caffè**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico della produzione del caffè**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.04.04 - Produzione di caffè
Processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
Sequenza di processo	Produzione di prodotti vegetali
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico della produzione del caffè
Descrizione qualificazione	Il Tecnico della produzione del caffè è una figura professionale in grado di supervisionare e coordinare l'intero processo produttivo del caffè sia dal punto di visto merceologico che dal punto di vista produttivo in realtà di piccole o medie dimensioni.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.83.01 - Lavorazione del caffè
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 7.3.2.6.1 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
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)	600
Durata minima di aula (ore)	288
Durata minima laboratorio (ore)	72
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	60
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	240
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	312
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 della produzione del caffè"
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 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
2 - Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare
3 - Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè
4 - Analisi sensoriale della bevanda caffé

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**660**	**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 i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori 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	**Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Selezionare i caffè verdi adeguati alla produzione da realizzare (3014)
Descrizione della performance da osservare	Selezione della materia prima da impiegare nel processo produttivo
Descrizione breve	
Abilità	1. Saper distinguere le principali varietà di caffè e le relative caratteristiche (arabica, robusta, liberica, excelsa, charrieriana, mauritiana, racemosa, stenophyll) 2. Reperire e trattare le informazioni relative alle caratteristiche e composizione del caffè verde e tostato 3. Effettuare ricognizioni delle tendenze relative al consumo di caffè nei vari mercati di riferimento
Conoscenze	1. Cenni sulle origini del caffè 2. Composizione del caffè verde 3. Procedure sui tempi e metodi di raccolta 4. Elementi per la classificazione merceologica del caffè 5. Composizione del caffè «tostato» 6. Composizione bromatologica 7. Cenni sulla caffeina 8. Cenni di analisi delle caratteristiche e delle tendenze di consumo alimentare nei vari mercati, con particolare riferimento al consumo di caffè
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Esecuzione, monitoraggio e coordinamento delle attività di produzione del caffè (3015)
Descrizione della performance da osservare	Miscela do caffè prodotta secondo le migliori tecniche di torrefazione
Descrizione breve	
Abilità	1. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione 4. Individuare la corretta miscelazione dei vari tipi di caffè 5. Gestire la fase di raffreddamento del caffè 6. Valutare la scelta della macchina tostatrice 7. Individuare i processi della torrefazione: temperature diverse per diversi tipi di caffè, le curve di tostatura e profili, i metodi di trasferimento di calore 8. Effettuare analisi di torrefazione con valutazione del colore del tostato 9. Effettuare la macina del caffè controllando la granulometria 10. Effettuare lo stoccaggio nei silos 11. Effettuare il controllo e la manutenzione delle macchine per la produzione del caffè 12. Effettuare il packaging conforme alla normativa (reg. ce n.1935/04).
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 3. Tipologie di controllo della sanificazione 4. Tecniche di lavorazione, pulitura e selezione del caffè 5. Processo produttivo del caffè torrefatto (miscelazione, torrefazione o tostatura). 6. Tecniche di macinazione del caffè 7. Tecniche e modalità di stoccaggio nei silos 8. Tecniche di manutenzione delle macchine per la produzione di caffè 9. Tecniche di confezionamento e packaging
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Analisi sensoriale della bevanda caffé**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della bevanda caffé (3016)
Descrizione della performance da osservare	Riconoscere le caratteristiche del caffè tramite analisi sensoriale
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del caffè 2. Valutare la qualità alimentare del caffè sulla base delle analisi sensoriali 3. Applicare tecniche e procedure di controllo qualitativo del prodotto finale
Conoscenze	1. Tipologie di macchine da caffè: a leva, a scambiatori, doppia caldaia e caldaiette 2. Tecniche di regolazione delle macchine da bar 3. Tecniche per la regolazione delle macine del macinadosatore 4. Tecniche e metodi per imparare a descrivere i prodotti in modo efficace 5. Le caratteristiche dei descrittori e la costruzione della scheda di valutazione 6. Caratteristiche della merceologia in esame e variazioni nella filiera produttiva che inducono a variazioni del profilo sensoriale 7. L’interpretazione dei dati di assaggio e la valutazione di se stessi 8. Tecniche di analisi visiva 9. Tecniche di analisi olfattiva diretta 10. Tecniche di analisi gustativa 11. Tecniche di analisi olfattiva indiretta
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	