

## **Regione Lazio**

**DIREZIONE ISTRUZIONE, FORMAZIONE, RICERCA E LAVORO**

Atti dirigenziali di Gestione

Determinazione 19 giugno 2020, n. G07227

**Repertorio regionale delle competenze e dei profili formativi. Approvazione delle modifiche agli standard professionali di 12 profili, appartenenti ai Settori economico-professionali delle "Produzioni alimentari", dei "Servizi di distribuzione commerciale", dei "Servizi di public utilities", della "Stampa ed editoria", dei "Trasporti e logistica" e del "Vetro, ceramica e materiali da costruzione" ed approvazione degli standard minimi di percorso formativo concernenti 2 dei suddetti profili rivisti.**

**Oggetto:** Repertorio regionale delle competenze e dei profili formativi. Approvazione delle modifiche agli standard professionali di 12 profili, appartenenti ai Settori economico-professionali delle “Produzioni alimentari”, dei “Servizi di distribuzione commerciale”, dei “Servizi di public utilities”, della “Stampa ed editoria”, dei “Trasporti e logistica” e del “Vetro, ceramica e materiali da costruzione” ed approvazione degli standard minimi di percorso formativo concernenti 2 dei suddetti profili rivisti.

## **IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE REGIONALE ISTRUZIONE, FORMAZIONE, RICERCA E LAVORO**

su proposta del Dirigente dell’Area Programmazione dell’offerta formativa e di orientamento

### **VISTI:**

- la legge n. 845 del 21 dicembre 1978: “Legge-quadro in materia di formazione professionale.”;
- la legge n. 241 del 7 agosto 1990, recante: “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi.”;
- il decreto legislativo n. 13 del 16 gennaio 2013, avente ad oggetto: “Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l’individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell’articolo 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012 n. 92.”;
- il decreto del 30 giugno 2015 del Ministro del Lavoro e delle Politiche sociali e del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca che ha recepito l’Intesa in sede di Conferenza Stato-Regioni e PP.AA del 22 gennaio 2015, riguardante la definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell’ambito del Repertorio nazionale dei titoli istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all’articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13;
- la legge statutaria n. 1 dell’11 novembre 2004: “Nuovo Statuto della Regione Lazio.”;
- la legge regionale n. 23 del 25 febbraio 1992, di: “Ordinamento della formazione professionale.”;
- la legge regionale n. 6 del 18 febbraio 2002, avente ad oggetto: “Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale.”;
- la legge regionale n. 17 del 31 dicembre 2015, la “Legge di stabilità regionale 2016” e, in particolare, l’art.7 contenente “Disposizioni attuative della legge 7 aprile 2014, n. 56 “Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province, sulle unioni e fusioni di comuni” e successivo riordino delle funzioni e dei compiti di Roma Capitale, della Città metropolitana di Roma Capitale e dei comuni. Disposizioni in materia di personale.”;
- il regolamento regionale n. 1 del 6 settembre 2002, “Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 221 del 22 marzo 2010, avente ad oggetto l’ “Approvazione dei profili professionali e formativi dei settori Turismo, Metalmeccanica, Logistica e Trasporti e inserimento nel Repertorio regionale dei profili professionali e formativi istituito con D.G.R. 22 marzo 2006, n. 128.”, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard professionale del profilo di “Operatore di magazzino merci”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 452 dell’11 settembre 2012, concernente “Istituzione di un Repertorio Regionale delle competenze e dei profili formativi. Approvazione Linee di indirizzo e Procedura di aggiornamento.”, con cui sono stati approvati – tra gli altri – gli standard professionali dell’ “Operatore grafico di stampa”, del “Redattore di prodotti editoriali”, del

“Tecnico dei servizi portuali”, dell’ “Operatore della ceramica artistica”, dell’ “Operatore di linea/impianti ceramici” e del “Progettista ceramico”;

- la Deliberazione di Giunta regionale n. 56 del 23 febbraio 2016, recante “Legge Regionale 31 dicembre 2015, n.17 "Legge di stabilità regionale 2016" - attuazione disposizioni di cui all'art.7, comma 8.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 122 del 22 marzo 2016, di “Attuazione delle disposizioni dell’Intesa 22 gennaio 2015, recepite con decreto interministeriale 30 giugno 2015 – Direttiva istitutiva del Sistema regionale di certificazione delle competenze acquisite in contesti di apprendimento formale, non formale e informale. Primi indirizzi operativi.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 273 del 24 maggio 2016, concernente: “Approvazione dei principi generali e delle procedure di revisione ed aggiornamento del Repertorio regionale delle competenze e dei profili professionali, approvato con DGR 452/2012. Revoca e sostituzione dell’allegato A della Deliberazione di Giunta regionale n. 452 dell’11 settembre 2012.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 254 del 5 giugno 2018, di “Istituzione del Repertorio regionale degli standard di percorso formativo e approvazione disposizioni in materia di riconoscimento di crediti formativi.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 816 del 14 dicembre 2018, di “Attuazione dell’art. 13, comma 4, della D.G.R. 122/2016 – approvazione della “Direttiva per l’accreditamento dei soggetti titolati per l’erogazione dei servizi di individuazione e validazione e/o del servizio di certificazione delle competenze nella Regione Lazio.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 15 del 22 gennaio 2019, di “Attuazione art.12 della D.G.R. 122/2016: approvazione delle disposizioni relative agli standard minimi di processo per l’erogazione dei servizi di individuazione e validazione e del servizio di certificazione delle competenze. Modifica delle D.G.R. 452/2012 e 122/2016.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 682 del 1° ottobre 2019, di “Revoca della D.G..R. 29 novembre 2007, n.968 e s.m.i.. Approvazione nuova Direttiva concernente l’accreditamento dei soggetti che erogano attività di formazione e di orientamento nella Regione Lazio.”;
- la Deliberazione di Giunta regionale n. 1007 del 27 dicembre 2019, concernente: “Modifiche del Regolamento regionale 6 settembre 2002, n. 1, concernente "Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale" e successive modificazioni.”;
- la Determinazione dirigenziale n. G09837 del 12 luglio 2017, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard professionale del profilo di “Tecnico nella qualità alimentare”;
- la Determinazione dirigenziale n. G17424 del 15 dicembre 2017, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard professionale del profilo di “Operatore di panificio”;
- la Determinazione dirigenziale n. G18330 del 22 dicembre 2017, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard professionale del profilo di “Esperto nella gestione delle attività di riuso e riciclo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Raee)”;
- la Determinazione dirigenziale n. G09198 del 20 luglio 2018, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard minimo di percorso formativo del profilo di “Operatore di panificio”;
- la Determinazione dirigenziale n. G10133 del 6 agosto 2018, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard professionale del profilo di “Tecnico delle vendite”;
- la Determinazione dirigenziale n. G01803 del 20 febbraio 2019, di “Attuazione art.15 della DGR 15 del 22 gennaio 2019. Approvazione format tipo del patto di servizio, degli standard informativi, documentali ed attestatori e degli standard di costo relativi al servizio di individuazione e validazione delle competenze. Revoca della D.D. G 12038 del 18 ottobre 2016.”;
- la Determinazione dirigenziale n. G02165 del 27 febbraio 2019, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard professionale del profilo di “Operatore delle lavorazioni delle carni”;
- la Determinazione dirigenziale n. G10461 del 31 luglio 2019, con cui è stato approvato - tra gli altri - lo standard minimo di percorso formativo del profilo di “Tecnico nella qualità alimentare”;

- la circolare prot.267914 del 20 maggio 2016 della Direzione regionale Formazione, Ricerca e Innovazione, Scuola e Università, Diritto allo Studio, avente ad oggetto: “Autorizzazione corsi di formazione privati non finanziati – Circolare operativa.”;

### **TENUTO CONTO CHE**

- al fine di garantire la piena correlazione delle qualificazioni regionali all’interno del Quadro nazionale delle Qualificazioni regionali, è necessario apportare alcune modifiche agli standard professionali di dodici profili, appartenenti ai Settori economico-professionali delle “Produzioni alimentari”, dei “Servizi di distribuzione commerciale”, dei “Servizi di public utilities”, della “Stampa ed editoria”, dei “Trasporti e logistica” e del “Vetro, ceramica e materiali da costruzione”;
- le modifiche apportate riguardano alcune conoscenze, abilità e risultati attesi, concernenti i profili di: “Operatore delle lavorazioni delle carni”, “Operatore di panificio”, “Tecnico nella qualità alimentare”, “Tecnico delle vendite”, “Esperto nella gestione delle attività di riuso e riciclo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Raee)”, “Operatore grafico di stampa”, “Redattore di prodotti editoriali”, “Operatore di magazzino merci”, “Tecnico dei servizi portuali”, “Operatore della ceramica artistica”, “Operatore di linea/impianti ceramici” e “Progettista ceramico”;

### **RILEVATO CHE**

- le suddette modifiche hanno carattere descrittivo e non incidono su aspetti sostanziali dei profili citati e che pertanto, non risulta necessario attivare la procedura di consultazione del Comitato Tecnico regionale, di cui alla DGR 273/2016;

### **CONSIDERATO CHE**

- con la suindicata Deliberazione di Giunta regionale 254/2018, è stato istituito il “Repertorio degli standard di percorso formativo” ed è stata approvata la struttura e la disciplina concernente tali standard;
- con la medesima Deliberazione 254/2018, è stata approvata la disciplina per il riconoscimento di crediti formativi, applicabile ai profili del Repertorio regionale per i quali sia stato approvato il relativo standard minimo di percorso formativo;

### **PRESO ATTO CHE**

- sono state predisposte, da parte dell’Ufficio competente, le schede relative agli standard minimi di percorso formativo dei profili dell’ “Operatore di panificio” e del “Tecnico nella qualità alimentare”, elaborati in conformità dei corrispondenti standard professionali rivisti;

### **RITENUTO pertanto NECESSARIO:**

- approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore delle lavorazioni delle carni”, come descritto nell’allegato “1” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore di panificio”, come descritto nell’allegato “2” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard minimo di percorso formativo dell’ “Operatore di panificio”, come descritto nell’allegato “3” della presente determinazione;

- approvare il nuovo standard professionale del “Tecnico nella qualità alimentare”, come descritto nell’allegato “4” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard minimo di percorso formativo del “Tecnico nella qualità alimentare”, come descritto nell’allegato “5” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale del “Tecnico delle vendite”, come descritto nell’allegato “6” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale dell’ “Esperto nella gestione delle attività di riuso e riciclo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Raee)”, come descritto nell’allegato “7” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore grafico di stampa”, come descritto nell’allegato “8” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale del “Redattore di prodotti editoriali”, come descritto nell’allegato “9” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore di magazzino merci”, come descritto nell’allegato “10” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale del “Tecnico dei servizi portuali”, come descritto nell’allegato “11” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore della ceramica artistica”, come descritto nell’allegato “12” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore di linea/impianti ceramici”, come descritto nell’allegato “13” della presente determinazione;
- approvare il nuovo standard professionale del “Progettista ceramico”, come descritto nell’allegato “14” della presente determinazione;

**FATTI SALVI** gli effetti derivanti da corsi realizzati o in corso di svolgimento alla data della notifica della presente Determinazione, autorizzati e/o approvati con riferimento all’originaria definizione dei profili succitati;

#### **DETERMINA**

Per le motivazioni sopra esposte, che formano parte integrante e sostanziale della presente determinazione,

- 1) di approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore delle lavorazioni delle carni”, come descritto nell’allegato “1” della presente determinazione;
- 2) di approvare il nuovo standard professionale dell’ “Operatore di panificio”, come descritto nell’allegato “2” della presente determinazione;
- 3) di approvare il nuovo standard minimo di percorso formativo dell’ “Operatore di panificio”, come descritto nell’allegato “3” della presente determinazione;
- 4) di approvare il nuovo standard professionale del “Tecnico nella qualità alimentare”, come descritto nell’allegato “4” della presente determinazione;
- 5) di approvare il nuovo standard minimo di percorso formativo del “Tecnico nella qualità alimentare”, come descritto nell’allegato “5” della presente determinazione;
- 6) di approvare il nuovo standard professionale del “Tecnico delle vendite”, come descritto nell’allegato “6” della presente determinazione;

- 7) di approvare il nuovo standard professionale dell' "Esperto nella gestione delle attività di riuso e riciclo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Raee)", come descritto nell'allegato "7" della presente determinazione;
- 8) di approvare il nuovo standard professionale dell' "Operatore grafico di stampa", come descritto nell'allegato "8" della presente determinazione;
- 9) di approvare il nuovo standard professionale del "Redattore di prodotti editoriali", come descritto nell'allegato "9" della presente determinazione;
- 10) di approvare il nuovo standard professionale dell' "Operatore di magazzino merci", come descritto nell'allegato "10" della presente determinazione;
- 11) di approvare il nuovo standard professionale del "Tecnico dei servizi portuali", come descritto nell'allegato "11" della presente determinazione;
- 12) di approvare il nuovo standard professionale dell' "Operatore della ceramica artistica", come descritto nell'allegato "12" della presente determinazione;
- 13) di approvare il nuovo standard professionale dell' "Operatore di linea/impianti ceramici", come descritto nell'allegato "13" della presente determinazione;
- 14) di approvare il nuovo standard professionale del "Progettista ceramico", come descritto nell'allegato "14" della presente determinazione;
- 15) di fare salvi gli effetti derivanti da corsi realizzati o in corso di svolgimento, alla data della notifica della presente Determinazione, autorizzati e/o approvati, con riferimento all'originaria definizione dei profili elencati ai numeri precedenti;
- 16) di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio e nella sezione "Atti amministrativi" dell'argomento "Formazione" del sito della Regione Lazio, al fine di darne la più ampia diffusione.

La pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio ha valore di notifica per gli interessati, a tutti gli effetti di legge.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al T.A.R. del Lazio, nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla notifica ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato, entro il termine di giorni 120 (centoventi).

La Direttrice  
Avv. Elisabetta Longo

**ALLEGATO "1"****[A3.2] OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DELLE CARNI****Descrizione sintetica:**

L'Operatore delle lavorazioni delle carni è in grado di lavorare carni e tagli carnei ed, eventualmente, di realizzare salumi ed insaccati, utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate, in relazione al tipo di carne, al prodotto da realizzare ed al tipo di lavorazione.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Produzioni alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[02.05.01] Macellazione e prima lavorazione della carne
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali

**UNITÀ DI COMPETENZA – Macellazione e prima lavorazione della carne****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Effettuare il processo di macellazione, sulla base delle caratteristiche dell'animale e compiere la prima lavorazione delle carni

**LIVELLO E.q.f.: 3****CONOSCENZE**

- Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei
- Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie
- Impiantistica elettrica ed elettronica
- Terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese
- L'organizzazione della struttura di riferimento
- Modalità, tecniche ed operazioni di prima lavorazione della carne: eviscerazione, sezionatura, disossatura
- Procedure di controllo delle operazioni di prima lavorazione
- Procedure, modalità, tecniche ed operazioni di macellazione
- Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la macellazione
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la prima

lavorazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isothermiche ecc.

#### **ABILITA'**

- Applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne: scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio ecc.
- Applicare tecniche di macellazione dell'animale: sgozzamento, pistola ecc.
- Definire la migliore disposizione dell'animale, per avviarne il processo di macellazione
- Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei

#### **INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Macellazione dell'animale
- Posizionamento dell'animale per la macellazione
- Sezionatura, taglio, eviscerazione, disossatura carcasse

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

#### **UNITÀ DI COMPETENZA – Trattamento tagli e semilavorati carnei**

#### **RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Realizzare i tagli e compiere trattamenti e lavorazioni per la preparazione di specifici prodotti

#### **LIVELLO E.q.f.: 3**

#### **CONOSCENZE**

- Attrezzature e strumenti per il trattamento tagli e semilavorati carnei
- Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne, legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione
- Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne
- Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli
- Terminologia tecnica di settore, anche in lingua inglese

#### **ABILITA'**

- Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati
- Prevedere le caratteristiche della carne, sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione
- Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli: età, caratteristiche organolettiche, stato di salute ecc.
- Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne

#### **INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Conservazione dei tagli e semilavorati carnei
- Manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni
- Preparazione dei tagli e semilavorati carnei

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Trasformazione tagli carnei</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Eseguire le operazioni di cottura, stagionatura e altra lavorazione dei tagli carnei
<b>LIVELLO E.q.f.:</b> 3
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità, tecniche ed operazioni di trasformazione della carne</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti, per la trasformazione dei tagli carnei</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie, per la trasformazione dei tagli carnei</li> <li>• Impostare correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, cottura, spillatura, stagionatura, controllo umidità ecc.</li> <li>• Rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei</li> <li>• Stabilire tempi, temperature, metodi di intervento, in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura, spillatura di tagli carnei</li> <li>• Taglio di carne</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Produzione di salumi e insaccati</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Produrre salumi ed insaccati, scegliendo i tagli più appropriati ed effettuando i trattamenti richiesti
<b>LIVELLO E.q.f.:</b> 3
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione dei tagli carnei per la produzione di salumi e insaccati</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti, per la produzione di salumi e insaccati</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configurare il prodotto finito secondo forma, peso e dimensioni richieste</li> <li>• Effettuare i trattamenti (salatura, cottura/affumicatura) dei semilavorati</li> <li>• Effettuare la macinatura dei tagli carnei, l'impasto, l'insaccatura e legatura del prodotto</li> <li>• Gestire il processo di cottura e post-cottura del pezzo intero di salumeria e controllarne la qualità</li> <li>• Identificare la struttura base del prodotto carneo, al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni</li> <li>• Individuare la coscia fresca e realizzare la marchiatura e la tolettatura</li> <li>• Predisporre gli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati</li> <li>• Scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari, per la composizione degli impasti di semilavorati carnei</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare, in relazione al prodotto da realizzare</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione degli impasti di carne</li> <li>• Realizzazione dei trattamenti (salatura, sgrassatura, cottura ecc.)</li> <li>• Realizzazione dell'insaccatura</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Sanificazione ambienti e impianti e monitoraggio macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Pulire e sanificare gli impianti ed i macchinari, in applicazione delle procedure previste e verificare l'esito delle attività svolte
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cleaning in place</li> <li>• Caratteristiche e modalità di impiego dei principali prodotti e sostanze per il lavaggio e la sanificazione di impianti e macchinari</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• Procedure di lavaggio e sanificazione di impianti e macchinari</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione degli impianti, delle attrezzature e delle postazioni di lavoro</li> <li>• Eseguire il controllo - anche attraverso la vista e l'udito - del funzionamento dei macchinari, provvedendo all'arresto in sicurezza, in caso di malfunzionamento</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "2"****[A3.9] OPERATORE DI PANIFICIO****Descrizione sintetica:**

L'Operatore di panificio è in grado di realizzare molteplici prodotti di panificazione, intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione, con metodologie e tecnologie specifiche.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAZIONE</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Produzioni alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[02.02.06] Produzione artigianale di prodotti di panetteria
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.5.1.2.1 - Panettieri

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Realizzazione impasti e formatura</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Realizzare gli impasti e la formatura dei prodotti, individuando e dosando gli ingredienti, sulla base delle ricette applicabili
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)</li> <li>• Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio</li> <li>• Fasi del processo di conservazione</li> <li>• Il ciclo di lavorazione del pane</li> <li>• Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Ricettario dei prodotti da forno</li> <li>• Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari</li> <li>• Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura ecc.</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto</li> </ul>

<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti, durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto ecc.)</li> <li>• Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso, in funzione del tipo di prodotto da realizzare</li> <li>• Selezionare la composizione di impasti base, in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne</li> <li>• Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti</li> <li>• Effettuare la formatura dei prodotti da forno, applicando tecniche e procedure - manuali o utilizzando macchine - di formatura e cilindatura, trasformando l'impasto in un semilavorato</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo processo d'impasto</li> <li>• Controllo qualità materie prime in ingresso</li> <li>• Lavorazione impasti</li> <li>• Programmazione delle miscele d'impasto</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione processo di lievitazione</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Curare il processo di lievitazione, monitorando il suo andamento ed intervenendo in caso di criticità</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.: 3</b></p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)</li> <li>• Fasi del processo di conservazione</li> <li>• Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio</li> <li>• Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e lievitazione dei prodotti da forno</li> <li>• Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione, ecc.</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura ecc.</li> <li>• Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico - chimiche del prodotto</li> <li>• Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative</li> <li>• Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmazione celle di lievitazione</li> <li>• Supervisione del processo di lievitazione</li> <li>• Verifica con il tatto della consistenza fisica dei semilavorati</li> </ul>

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Cottura prodotti di panificazione****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Impostare e gestire il processo di cottura e raffreddamento dei prodotti, monitorandone la progressione

**LIVELLO E.q.f.:** 3**CONOSCENZE**

- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione
  - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
  - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane
  - Strumenti di misurazione della temperatura
  - Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo
  - Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni
- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni, in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso ecc.)
  - Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno, in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane ecc.)
  - Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni
  - Seguire il processo di cottura, valutandone lo stato di avanzamento
  - Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative, anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo ecc.)
  - Valutare qualità dei pani prodotti, traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative
  - Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti, preparando preventivamente i complementi necessari per la guarnizione

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Programmazione forni di cottura
- Supervisione del processo di cottura
- Verifica colore, consistenza, friabilità, sapore

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Allestimento del posto di lavoro****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Allestire il posto mobile di lavoro, sulla base dei prodotti da realizzare e delle caratteristiche del contesto, applicando criteri di efficienza

**LIVELLO E.q.f.:** 3**CONOSCENZE**

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>• Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili</li> <li>• Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>• Terminologia tecnica</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti</li> <li>• Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Posizionamento delle attrezzature, delle utensilerie e del materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale
<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Pulire e sanificare attrezzature ed area di lavoro, applicando le norme igienico-sanitarie
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina</li> <li>• Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni</li> <li>• Principi di igiene e cura della persona</li> <li>• Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</li> <li>• Lavare e sanificare l'area di lavoro</li> <li>• Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti</li> <li>• Curare la conservazione delle materie prime e dei semilavorati</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

## ALLEGATO "3"

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
QUALIFICAZIONE DI OPERATORE DI PANIFICIO**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	"Inquadramento della professione"
Realizzazione impasti e formatura	"Elementi di merceologia di settore - panificio"
	"Applicare tecniche di preparazione di impasti e di formatura"
Gestione processo di lievitazione	"Gestire il processo di lievitazione"
Cottura prodotti di panificazione	"Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno"
Allestimento del posto di lavoro	"Allestire il posto mobile di lavoro del panificio - pasticceria"
Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	"Garantire l'igiene"
--	"Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3****3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:**

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale.
- Per i cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso o di dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:<sup>1</sup>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche economiche del settore</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dell'offerta dei panifici, tendenze evolutive</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>- Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro</li> <li>- Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili</li> <li>- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>- Terminologia tecnica</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti</li> <li>- Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente, per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</li> </ul>	<i>Allestire il posto mobile di lavoro del panificio – pasticceria</i>	20	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali
3.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari</li> <li>- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni</li> <li>- Principi di igiene e cura della persona</li> <li>- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento</li> </ul>	<i>Garantire l'igiene</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali

<sup>1</sup> La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare. La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima". Infine nella colonna "Crediti formativi", sono indicate le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>rifiuti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</li> <li>- Lavare e sanificare l'area di lavoro</li> <li>- Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti</li> <li>- Curare la conservazione delle materie prime e dei semilavorati</li> </ul>				
4.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di merceologia di settore</li> <li>- Elementi di scienza dell'alimentazione</li> <li>- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio</li> <li>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti</li> </ul>	<i>Elementi di merceologia di settore – panificio</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali
5.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di panificio</li> <li>- Ricettario dei prodotti da forno</li> <li>- Ricette adeguate alle principali intolleranze alimentari</li> <li>- Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura ecc.</li> <li>- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto</li> <li>- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)</li> <li>- Fasi del processo di conservazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto ecc.)</li> <li>- Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso, in funzione del</li> </ul>	<i>Applicare tecniche di preparazione di impasti e di formatura</i>	48	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>tipo di prodotto da realizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la composizione di impasti base, in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne</li> <li>- Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti</li> <li>- Effettuare la formatura dei prodotti da forno, applicando tecniche e procedure - manuali o utilizzando macchine - di formatura e cilindatura, trasformando l'impasto in un semilavorato</li> </ul>				
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio - pasticceria</li> <li>- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione</li> <li>- Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione ecc.</li> <li>- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)</li> <li>- Fasi del processo di conservazione</li> <li>- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura ecc.</li> <li>- Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico chimiche del prodotto</li> <li>- Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative</li> <li>- Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione</li> </ul>	<p><i>Gestire il processo di lievitazione</i></p>	36	Max 6	<p>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali</p>
7.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo</li> <li>- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione</li> <li>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche, legate alla cottura del pane e della pasticceria</li> <li>- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni</li> </ul>	<p><i>Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno</i></p>	40	Max 8	<p>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da coerenti apprendimenti formali, non formali e informali</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti di misurazione della temperatura</li> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni, in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso ecc.)</li> <li>- Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno, in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, dolci ecc.)</li> <li>- Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni</li> <li>- Seguire il processo di cottura, valutandone lo stato di avanzamento</li> <li>- Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative, anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo ecc.)</li> <li>- Valutare qualità dei pani prodotti, traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative</li> <li>- Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti, preparando preventivamente i complementi necessari per la guarnizione</li> </ul>	Sicurezza sul luogo di lavoro	16	Max 4	AmMESSO credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto, con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
8.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> </ul>		208	Max 42	
<b>DURATA MINIMA TOTALE, AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>					

**NOTA:**

Tutte le Unità di risultato di apprendimento possono essere svolte nell'ordine ritenuto più conveniente da parte del progettista, ad eccezione delle Unità n° 1, 2, 3 e 4, che vanno realizzate nell'ordine in cui indicate (cioè ad inizio corso).

**5. TIROCINIO CURRICULARE:**

Durata minima: 50 ore;

Durata massima: 30% sul totale del percorso.

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA:**

Le Unità di risultato di apprendimento n° 2, 5, 6 e 7, vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici.

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti, per singola Unità di risultato di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:**

- Credito di ammissione: --.
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula; il 100% sul tirocinio curriculare.
- Crediti formativi con valore a priori:
  - Dispensa di frequenza e prova della Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul lavoro", in caso di possesso di idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) relativa alla frequenza di corso conforme all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale:

frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:**

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.

**ALLEGATO "4"****[A3.7] TECNICO NELLA QUALITÀ ALIMENTARE****Descrizione sintetica:**

Il Tecnico nella qualità alimentare è in grado di verificare, sviluppare e gestire la qualità del processo produttivo agroalimentare, coerentemente con il quadro normativo vigente.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Produzioni alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[02.01.05] Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
Livello E.q.f.	5
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	3.1.5.3.0 - Tecnici della produzione manifatturiera

**UNITÀ DI COMPETENZA – Rappresentazione processo produttivo agroalimentare****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Analizzare il processo produttivo nei suoi aspetti merceologici, tecnici ed organizzativi, al fine di identificare gli aspetti-chiave per la gestione della qualità

**LIVELLO E.q.f.: 5****CONOSCENZE**

- Inglese tecnico di settore
- Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari
- Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare
- Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare
- Tecniche di analisi e rappresentazione di processo

**ABILITA'**

- Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agroalimentare, al fine di valutarne la qualità
- Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento)
- Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali
- Valutare la conformità del processo produttivo agroalimentare, in termini di igiene e sicurezza

<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione elementi informativi relativi al processo produttivo agroalimentare</li> <li>• Ricognizione dei processi di produzione e trasformazione agroalimentare</li> <li>• Rilevazione procedure d'impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Configurazione qualità produzione agroalimentare</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Sviluppare gli standard di processo e le relative procedure ed istruzioni, di gestione e garanzia della qualità</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.: 5</b></p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> <li>• Norme e procedure di igienizzazione e sanificazione</li> <li>• Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari</li> <li>• Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare</li> <li>• Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare</li> <li>• Tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire il piano dei controlli in relazione ai parametri, standard ed indicatori di qualità, rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti</li> <li>• Identificare e trasferire le azioni da intraprendere e le procedure da adottare, nel caso di variazioni e criticità</li> <li>• Riconoscere le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera, individuando scostamenti dalla norma o dagli standard</li> <li>• Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione di procedure specifiche per la gestione di variazioni e criticità</li> <li>• Elaborazione di standard, istruzioni e procedure, per la qualità dei processi di trasformazione agroalimentare e per le attività di monitoraggio</li> <li>• Realizzazione di azioni di miglioramento o di revisione</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione qualità produzione agroalimentare</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Organizzare e condurre il monitoraggio e controllo dei processi produttivi, producendo la relativa reportistica</p>

<b>LIVELLO E.q.f.: 5</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di base di applicazioni software del sistema Windows e servizi e funzioni internet</li> <li>• Elementi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> <li>• Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari</li> <li>• Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare</li> <li>• Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare</li> <li>• Strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>• Tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare le modalità e le procedure, per la raccolta dei dati e delle informazioni relative alla qualità</li> <li>• 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</li> <li>• Intraprendere le azioni per la gestione delle conformità</li> <li>• Valutare l'efficienza e l'efficacia delle misure adottate, in relazione agli obiettivi posti, traducendo eventuali non conformità in indicazioni utili al costante miglioramento dei processi lavorativi interni e dei fornitori/clienti</li> <li>• Valutare nominalmente la qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti agroalimentari e del processo produttivo, secondo criteri e parametri definiti</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoraggio e controllo della produzione agroalimentare</li> <li>• Organizzazione del presidio della qualità agroalimentare</li> <li>• Redazione di report d'analisi e di sintesi</li> <li>• Rilevazione dati rispetto alla qualità ed ai processi produttivi</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione della tracciabilità dei prodotti</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Definire le caratteristiche informative della tracciabilità e gestire il relativo processo, nel rispetto della normativa applicabile
<b>LIVELLO E.q.f.: 5</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese tecnico di settore</li> <li>• Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare</li> <li>• Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• Protocolli di certificazione della qualità dei prodotti</li> <li>• Tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture)</li> <li>• Tracciabilità ed etichettatura prodotti agroalimentari</li> </ul>

**ABILITA'**

- Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica, definendo sistemi di produzione adeguati
- Definire, in collaborazione con fornitori e clienti, un "patto di filiera", per assicurare la tracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Determinare modalità di etichettatura, chiare e conformi agli standard proposti
- Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità, in entrata ed in uscita, dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni ecc.)
- Gestire il processo di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari, nel rispetto delle norme applicabili

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Applicazione degli schemi di tracciabilità
- Elaborazione dell'etichettatura impiegata e delle informazioni di tracciabilità richieste
- Organizzazione dello scambio elettronico dei dati
- Selezione delle informazioni da trasmettere/ottenere

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "5"**

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
QUALIFICAZIONE DI TECNICO NELLA QUALITÀ ALIMENTARE**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di Risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Rappresentazione processo produttivo agroalimentare	Unità di Risultati di Apprendimento "Merceologia alimentare"
	Unità di Risultati di Apprendimento "Comprendere e analizzare il processo produttivo agroalimentare"
Configurazione qualità produzione agroalimentare	Unità di Risultati di Apprendimento "Elementi di informatica"
	Unità di Risultati di Apprendimento "Definire standard e procedure del processo produttivo agroalimentare"
Gestione qualità produzione agroalimentare	Unità di Risultati di Apprendimento "Principi del sistema HACCP"
	Unità di Risultati di Apprendimento "Gestire la qualità della produzione agroalimentare"
Gestione della tracciabilità dei prodotti	Unità di Risultati di Apprendimento "Gestire la tracciabilità dei prodotti"
--	Unità di Risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5****3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:***Titoli di studio:*

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado
- Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero devono presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente, che ne attesti l'equipollenza/corrispondenza di valore con i titoli rilasciati nello Stato di provenienza, ai fini della verifica dei livelli di scolarizzazione.

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:<sup>1</sup>**

<b>N.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza</b>	<b>Unità di Risultati di Apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche economiche del settore agroalimentare e delle produzioni alimentari – nuove tendenze</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari</li> </ul>	<i>Merceologia alimentare</i>	60	Max 20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare</li> <li>• Tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agroalimentare al fine di valutarne la qualità</li> <li>• Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento)</li> <li>• Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali</li> <li>• Valutare la conformità del processo produttivo agroalimentare in termini di igiene e sicurezza</li> </ul>	<i>Comprendere e analizzare il processo produttivo agroalimentare</i>	50	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di base di applicazioni</li> </ul>	<i>Elementi di informatica</i>	20	--	Ammesso il riconoscimento di

<sup>1</sup> La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

Infine nella colonna "Crediti formativi", sono indicate le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	software del sistema Windows e servizi e funzioni internet				credito formativo di frequenza
5.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari</li> <li>• Introduzione ai Sistemi di Gestione per la Qualità</li> <li>• Progettazione e gestione dei processi</li> <li>• Tecniche di modellazione dei processi</li> <li>• Descrizione dei processi dei manuali qualità</li> <li>• Norme e procedure di igienizzazione e sanificazione</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire il piano dei controlli in relazione ai parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti</li> <li>• Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni</li> <li>• Identificare e trasferire le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di variazioni e criticità</li> <li>• Riconoscere le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard</li> </ul>	<i>Definire standard e procedure del processo produttivo agroalimentare</i>	40	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</li> </ul>	<i>Principi del sistema HACCP</i>	16	Max 4	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare</li> <li>• Strumenti per la gestione del reporting periodico</li> </ul>	<i>Gestire la qualità della produzione agroalimentare</i>	40	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative alla qualità</li> <li>• Intraprendere le azioni per la gestione delle conformità</li> <li>• 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</li> <li>• Valutare l'efficienza e l'efficacia delle misure adottate in relazione agli obiettivi posti traducendo eventuali non conformità in indicazioni utili al costante miglioramento dei processi lavorativi interni e dei fornitori/clienti</li> <li>• Valutare nominalmente la qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti agroalimentari e del processo produttivo secondo criteri e parametri definiti</li> </ul>				
8.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tracciabilità ed etichettatura prodotti agroalimentari</li> <li>• Tecnologie AIDC (<i>Automatic Identification and Data Capture</i>)</li> <li>• Protocolli di certificazione della qualità dei prodotti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire, in collaborazione con fornitori e clienti, un "patto di filiera" per assicurare la tracciabilità dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li> <li>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo sistemi di produzione adeguati</li> <li>• Determinare modalità di etichettatura chiare e conformi agli standard proposti</li> </ul>	<i>Gestire la tracciabilità dei prodotti</i>	20	Max 10	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestire il processo di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari, nel rispetto delle norme applicabili</li> </ul>				
Nota <sup>2</sup>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	<i>Sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE, AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>270</b>	<b>Max 68</b>	

**5. TIROCINIO CURRICULARE:**

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA:**

Le unità di risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici.

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:**

- Credito di ammissione: --.
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.
- Crediti formativi con valore a priori:
  - Dispensa di frequenza e prova della Unità di risultati di apprendimento "*Sicurezza sul luogo di lavoro*", in caso di possesso di idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) relativa

<sup>2</sup> Collocazione a scelta del progettista.

alla frequenza di corso conforme all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato – del collegio dei docenti/formatori.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:**

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.

**ALLEGATO "5"**

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
QUALIFICAZIONE DI TECNICO NELLA QUALITÀ ALIMENTARE**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di Risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Rappresentazione processo produttivo agroalimentare	Unità di Risultati di Apprendimento "Merceologia alimentare"
	Unità di Risultati di Apprendimento "Comprendere e analizzare il processo produttivo agroalimentare"
Configurazione qualità produzione agroalimentare	Unità di Risultati di Apprendimento "Elementi di informatica"
	Unità di Risultati di Apprendimento "Definire standard e procedure del processo produttivo agroalimentare"
Gestione qualità produzione agroalimentare	Unità di Risultati di Apprendimento "Principi del sistema HACCP"
	Unità di Risultati di Apprendimento "Gestire la qualità della produzione agroalimentare"
Gestione della tracciabilità dei prodotti	Unità di Risultati di Apprendimento "Gestire la tracciabilità dei prodotti"
--	Unità di Risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5****3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:***Titoli di studio:*

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado
- Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero devono presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente, che ne attesti l'equipollenza/corrispondenza di valore con i titoli rilasciati nello Stato di provenienza, ai fini della verifica dei livelli di scolarizzazione.

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:<sup>1</sup>**

<b>N.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza</b>	<b>Unità di Risultati di Apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche economiche del settore agroalimentare e delle produzioni alimentari – nuove tendenze</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari</li> <li>• Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari</li> </ul>	<i>Merceologia alimentare</i>	60	Max 20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare</li> <li>• Tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la produzione agroalimentare al fine di valutarne la qualità</li> <li>• Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli snodi critici del processo produttivo (acquisto, lavorazione e confezionamento)</li> <li>• Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli e delle politiche aziendali</li> <li>• Valutare la conformità del processo produttivo agroalimentare in termini di igiene e sicurezza</li> </ul>	<i>Comprendere e analizzare il processo produttivo agroalimentare</i>	50	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di base di applicazioni</li> </ul>	<i>Elementi di informatica</i>	20	--	Ammesso il riconoscimento di

<sup>1</sup> La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

Infine nella colonna "Crediti formativi", sono indicate le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	software del sistema Windows e servizi e funzioni internet				credito formativo di frequenza
5.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principale normativa nazionale e comunitaria per le imprese e le filiere agroalimentari</li> <li>• Introduzione ai Sistemi di Gestione per la Qualità</li> <li>• Progettazione e gestione dei processi</li> <li>• Tecniche di modellazione dei processi</li> <li>• Descrizione dei processi dei manuali qualità</li> <li>• Norme e procedure di igienizzazione e sanificazione</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire il piano dei controlli in relazione ai parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi produttivi ed all'impiego di macchinari e strumenti</li> <li>• Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni</li> <li>• Identificare e trasferire le azioni da intraprendere e le procedure da adottare nel caso di variazioni e criticità</li> <li>• Riconoscere le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Valutare la conformità del sistema di controlli dell'intera filiera individuando scostamenti dalla norma o dagli standard</li> </ul>	<i>Definire standard e procedure del processo produttivo agroalimentare</i>	40	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</li> </ul>	<i>Principi del sistema HACCP</i>	16	Max 4	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agroalimentare</li> <li>• Strumenti per la gestione del reporting periodico</li> </ul>	<i>Gestire la qualità della produzione agroalimentare</i>	40	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative alla qualità</li> <li>• Intraprendere le azioni per la gestione delle conformità</li> <li>• 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</li> <li>• Valutare l'efficienza e l'efficacia delle misure adottate in relazione agli obiettivi posti traducendo eventuali non conformità in indicazioni utili al costante miglioramento dei processi lavorativi interni e dei fornitori/clienti</li> <li>• Valutare nominalmente la qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti agroalimentari e del processo produttivo secondo criteri e parametri definiti</li> </ul>				
8.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tracciabilità ed etichettatura prodotti agroalimentari</li> <li>• Tecnologie AIDC (<i>Automatic Identification and Data Capture</i>)</li> <li>• Protocolli di certificazione della qualità dei prodotti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire, in collaborazione con fornitori e clienti, un "patto di filiera" per assicurare la tracciabilità dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li> <li>• Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo sistemi di produzione adeguati</li> <li>• Determinare modalità di etichettatura chiare e conformi agli standard proposti</li> </ul>	<i>Gestire la tracciabilità dei prodotti</i>	20	Max 10	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestire il processo di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari, nel rispetto delle norme applicabili</li> </ul>				
Nota <sup>2</sup>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	<i>Sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE, AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>270</b>	<b>Max 68</b>	

**5. TIROCINIO CURRICULARE:**

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA:**

Le unità di risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici.

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:**

- Credito di ammissione: --.
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.
- Crediti formativi con valore a priori:
  - Dispensa di frequenza e prova della Unità di risultati di apprendimento "*Sicurezza sul luogo di lavoro*", in caso di possesso di idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) relativa

<sup>2</sup> Collocazione a scelta del progettista.

alla frequenza di corso conforme all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato – del collegio dei docenti/formatori.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:**

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.

**ALLEGATO "7"****[B1.7] ESPERTO NELLA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DI RIUSO E RICICLO DEI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)****Descrizione sintetica:**

L'Esperto nella gestione delle attività di riuso e riciclo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), opera nell'ambito del ciclo circolare dei RAEE (raccolta, riciclo, trattamento e riutilizzo), orientato ai principi della sostenibilità ambientale. Presidia, attraverso attività di controllo, gestione ed implementazione, i diversi processi produttivi del ciclo dei RAEE per il riuso e riciclo, garantendo la massima sicurezza e minimizzando l'impatto ambientale.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAZIONE</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Servizi di public utilities
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[16.02.07] Coordinamento dell'attività di recupero e smaltimento di rifiuti pericolosi
Livello E.q.f.	4
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	3.1.8.3.2 - Tecnici della raccolta e trattamento dei rifiuti e della bonifica ambientale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Progettazione dei processi di trattamento, riuso e riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate (AEEU)**

**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Coordinare ed implementare il processo di gestione dei RAEE e delle AEEU, spiegando le caratteristiche operative dei servizi e vigilando alle fasi di riuso, riciclo e trattamento

**LIVELLO E.q.f.:** 4

**CONOSCENZE**

- Caratteristiche del ciclo di gestione circolare dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche
- Criteri "end of waste", per il riuso e per il riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Norme comunitarie e nazionali in materia di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e degli altri rifiuti
- Norme comunitarie e nazionali relative alla salute, alla sicurezza e alla protezione ambientale nei luoghi di lavoro
- Procedure e metodi di decontaminazione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche pericolosi

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processi di valorizzazione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate, all'interno del ciclo circolare dei rifiuti</li> <li>• Protocolli della Qualità per i Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e per le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate</li> <li>• Sistemi di gestione e processi di trattamento, utilizzati nel riuso e nel riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le risorse, conformemente al quadro normativo e alle procedure organizzative aziendali, nel rispetto della normativa per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro e garantendo la salvaguardia ambientale</li> <li>• Facilitare lo sviluppo di sistemi di gestione formali e sostenibili, comunicando in maniera efficace con gli attori pubblici e privati che operano nei processi di trattamento, riciclo e riuso</li> <li>• Presidiare la conformità del processo produttivo, ai criteri "end of waste" e di commerciabilità del bene</li> <li>• Assicurare il supporto alle attività delle unità organizzative e degli addetti, garantendo il corretto funzionamento degli impianti</li> <li>• Identificare le opportunità per il riuso e riciclo, sviluppando principi e metodi per la gestione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, in un ambiente ecosostenibile ed in maniera responsabile</li> <li>• Concorrere allo sviluppo di principi e metodi per la gestione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, in un ambiente ecosostenibile ed in maniera responsabile</li> <li>• Progettare i processi di riparazione e rigenerazione di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate, in conformità ai criteri "end of waste"</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corretta applicazione delle regole per salute, sicurezza e protezione ambientale</li> <li>• Corretta applicazione di principi e metodi per la gestione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate, per il riuso, trattamento e riciclo</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>
<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Coordinamento dei processi di raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate (AEEU)</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Concorrere all'organizzazione degli aspetti logistici, contribuendo ad allestire macchinari ed attrezzature per il trasporto, ai fini della raccolta dei RAEE e delle AEEU</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.: 4</b></p>

**CONOSCENZE**

- Metodi e tecniche per la logistica e procedure operative, per la raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Norme comunitarie e nazionali, in materia di raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Principi organizzativi ed elementi di gestione, degli impianti di raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Procedure per lo smistamento e la classificazione di articoli/componenti per il riuso, la riparazione, il trattamento e il riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Tipologie di classificazione (pericolosi, tossici e nocivi) e composizione (vetro, plastica, metallo, metalli preziosi, ecc.) dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

**ABILITA'**

- Organizzare i processi di raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate, provvedendo alla logistica e all'allestimento dei macchinari e delle attrezzature per il trasporto
- Facilitare la gestione delle relazioni tra gli addetti e gli operatori esterni, secondo le procedure organizzative e gestionali dell'azienda
- Provvedere alla risoluzione delle problematiche operative, supportando gli addetti alla raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate, in conformità alle procedure aziendali
- Identificare i Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche adatti al riuso, secondo i criteri aziendali
- Partecipare - per il proprio specifico - alla progettazione, programmazione e gestione di interventi di bonifica

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Verifica funzionamento macchinari ed attrezzature, utilizzate per la raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Corretta applicazione dei sistemi/processi, per la raccolta dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Identificazione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, per il riuso/riciclo

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Coordinamento dei processi di trattamento e di riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate (AEEU)**
**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Organizzare e provvedere all'attuazione di misure e attività per gestire i processi di riciclo e trattamento dei RAEE e delle AEEU (o loro componenti), favorendo la definizione di soluzioni efficaci e accertandosi della qualità del sistema

**LIVELLO E.q.f.:** 4

**CONOSCENZE**

- Procedure di trattamento - manuali e meccaniche - per il riciclo delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate e dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche
- Tecniche di cancellazione, sicura e certificata, dei dati contenuti nei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche o nelle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Tecniche e metodi per il trattamento, il riciclo e lo smaltimento dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Tecniche e processi per la certificazione degli standard minimi di apparecchiature e componenti, provenienti da Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate

**ABILITA'**

- Valutare l' idoneità del rifiuto proveniente da apparecchiature elettriche ed elettroniche, ai fini del successivo riutilizzo
- Predisporre un piano aziendale, per il riciclo ed il trattamento dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Applicare soluzioni adeguate ai parametri di servizio prefissati e alla massima tutela ambientale, in relazione a criticità concernenti il trattamento o il riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Gestire attività e unità di addetti operanti nel sistema di trattamento dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate, ai fini del riuso e riciclo
- Gestire la collocazione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate, sul mercato
- Identificare la diversa tipologia e composizione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, pericolosi, tossici e nocivi

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Controllo macchinari ed attrezzature, utilizzate per il trattamento ed il riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Controllo persone e processi, impiegati nelle attività di trattamento e riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate
- Identificazione rischi e pericoli (tipologie di potenziali rischi, di materiali pericolosi e di problemi riscontrabili, nei processi di trattamento e di riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche e delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche Utilizzate)
- Verifica della qualità del sistema

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "8"****[I1.2] OPERATORE GRAFICO DI STAMPA****Descrizione sintetica:**

L'Operatore grafico di stampa è in grado di produrre uno stampato, operando nella fase di stampa ed applicando tecniche per la stampa offset, flessografica e digitale, nonché di provvedere alla installazione e manutenzione dei dispositivi hardware/software della macchina da stampa.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Stampa ed editoria
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[17.03.02] Realizzazione della stampa digitale, offset e rotativa
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.3.4.2.0 - Stampatori offset e alla rotativa

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Trattamento testi ed immagini</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Realizzare la scansione di testi ed immagini e gli eventuali adattamenti, sulla base delle caratteristiche attese del prodotto stampato
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di procedura per il controllo della qualità del processo di produzione grafica</li> <li>• Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Software di elaborazione ed impaginazione grafica (Photoshop, Freehand, Page Maker, Q.Xpress, Adobe Page Maker, Adobe InDesign ecc.)</li> <li>• Software di elaborazione testi (Word Processor ecc.)</li> <li>• Tecniche di impostazione di uno stampato</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le tecniche per la scansione e per l'elaborazione delle immagini</li> <li>• Interpretare le informazioni relative a immagini, impaginazione ed imposizione, applicandone le tecniche relative</li> <li>• Identificare variazioni rispetto all'immagine originale, per rispondere alle esigenze di stampa e/o combinazioni di carta e inchiostro</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare la rispondenza dell'impostazione del lavoro ai parametri stabiliti e alle esigenze di formatura, stampa ed allestimento</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta, organizzazione e razionalizzazione delle esigenze comunicative della committenza</li> <li>• Elaborazione condizioni di fattibilità tecnica</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Assestamento macchina da stampa</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Tarare la macchina da stampa, effettuando la centratura delle matrici e la calibrazione dei colori, sulla base della loro densità e degli altri parametri fisici
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composizione e modalità di essiccazione dell'inchiostro da stampa</li> <li>• Elementi di colorimetria</li> <li>• Elementi di procedura per il controllo della qualità del processo di produzione grafica</li> <li>• Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Problematiche di stampa: preparazione ed emulsione dell'inchiostro, soluzione di bagnatura ecc.</li> <li>• Tecniche di impostazione di uno stampato</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare dispositivi tecnici da inserire e/o predisporre, in funzione delle tipologie di lavorazione</li> <li>• Applicare tecniche di montaggio e centratura della matrice di stampa offset e flessografica, nonché di montaggio e configurazione dei dispositivi hardware di una stampante digitale</li> <li>• Valutare la densità d'inchiostrazione, l'eventuale bagnatura ed i parametri di pressione, adeguati allo standard qualitativo prefissato, per stampa offset e flessografica</li> <li>• Applicare tecniche di calibrazione dei colori, funzionali all'allineamento video – interfaccia – macchina digitale</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione piano di lavorazione: risorse, tempi e vincoli di progetto</li> <li>• Selezione ambiente e linguaggi di sviluppo grafico</li> <li>• Redazione progetto di dettaglio della veste grafica del prodotto multimediale</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Adeguamento supporto di stampa</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Scegliere la tipologia di carta adeguata alla resa di stampa attesa e definire le coerenti caratteristiche dell'inchiostro

<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composizione e modalità di essiccazione dell'inchiostro da stampa</li> <li>• Elementi di procedura per il controllo della qualità del processo di produzione grafica</li> <li>• Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> <li>• La macchina da stampa digitale, offset e flessografica</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Tecniche di cartotecnica e legatoria degli stampati</li> <li>• Tipologie e caratteristiche dei diversi supporti di stampa (cartacei e non)</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere ed individuare le diverse tipologie di supporto, in ragione di: grammatura, formato, materiali, colore, prezzo ecc.</li> <li>• Riconoscere e prevedere il comportamento della carta, in base a: grado di umidità e temperatura dell'ambiente, peso o grammatura ecc.</li> <li>• Valutare il supporto di stampa, in funzione della tipologia di prodotto da realizzare</li> <li>• Valutare il mix supporto-inchiostro, maggiormente rispondente agli obiettivi di coerenza tonale e cromatica con l'originale di riferimento</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione ed elaborazione immagini, testi ecc.</li> <li>• Realizzazione e rielaborazione dei contributi grafici</li> <li>• Impaginazione degli elementi grafici</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Adattamento tiratura</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Adattare la tiratura alle esigenze di produzione, verificando la qualità e regolando i parametri – macchina
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di procedura per il controllo della qualità del processo di produzione grafica</li> <li>• Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie</li> <li>• Inglese tecnico di settore</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Tecniche di controllo, oggettivo e soggettivo, della qualità dello stampato</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare la tiratura idonea al raggiungimento degli standard quali - quantitativi, anche in relazione delle esigenze di allestimento e degli scarti</li> <li>• Leggere ed interpretare densitometro e scale di controllo, per la verifica strumentale e visiva dei parametri di stampa</li> <li>• Individuare eventuali interventi correttivi da realizzare, integrando valutazione soggettiva ed oggettiva della qualità dello stampato</li> </ul>

- Valutare l'aspetto degli stampati, in termini di formato, colore e posizionamento dei grafismi
- Verificare la qualità e le caratteristiche delle diverse parti del prodotto stampato (fogli e copertina), prima dell'invio alla fase di allestimento del prodotto editoriale
- Applicare le tecniche per la rifinitura della copertina

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Verifica qualità e risoluzione dei contributi grafici del prodotto sviluppato
- Esecuzione test di performance sulle soluzioni grafiche
- Rimozione eventuali non conformità alle specifiche progettuali

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "9"****[I2.5] REDATTORE DI PRODOTTI EDITORIALI****Descrizione sintetica:**

Il Redattore di prodotti editoriali è in grado di definire, realizzare e coordinare le operazioni di editing di un testo, assicurandone coerenza, chiarezza, completezza e correttezza, nel rispetto dello stile dell'autore e degli standard editoriali.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Stampa ed editoria
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[17.01.01] Definizione del progetto editoriale (tradizionale e/o elettronico)
Livello E.q.f.	5
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	2.5.4.4.2 – Revisori di testi

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Impostazione intervento di editing</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Definire la policy di editing, sulla base dell'analisi del prodotto e del suo contesto
<b>LIVELLO E.q.f.: 5</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lingua inglese tecnica nell'ambito dell'editoria, tradizionale e digitale</li> <li>• Metodologie e tecniche di scrittura</li> <li>• Strumenti e tecniche di comunicazione multimediale</li> <li>• Strumenti e tecniche di ricerca (dati, informazioni, notizie ...)</li> <li>• Tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepire la natura del prodotto editoriale nei suoi diversi aspetti, individuando il tema e il quadro in cui si sviluppa</li> <li>• Individuare gli elementi del prodotto che debbono essere oggetto di editing, tenendo conto degli input creativi e tecnici e degli standard editoriali</li> <li>• Valutare le potenzialità espressive e comunicative del prodotto, cogliendone sfumature e ambiti di miglioramento</li> <li>• Prefigurare le opportunità di intervento, in coerenza con le caratteristiche del prodotto e del contenitore con cui si esprime e con i vincoli di natura economica ed organizzativa</li> </ul>

<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricognizione degli elementi di contesto (politiche editoriali, piano economico, target di riferimento ...)</li> <li>• Esame delle diverse componenti del prodotto (contenuti, forma, contenitore...)</li> <li>• Elaborazione ipotesi di intervento di editing</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b>
Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Configurazione prodotto editoriale</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b>
Valutare la bozza editata ed impaginata, apportando eventuali correttivi e curandone la chiusura editoriale
<b>LIVELLO E.q.f.: 5</b>
<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lingua inglese tecnica nell'ambito dell'editoria, tradizionale e digitale</li> <li>• Principali caratteristiche del mercato editoriale</li> <li>• Principi e tecniche di budgeting</li> <li>• Strumenti e tecniche di comunicazione multimediale</li> <li>• Tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire nel dettaglio, gli aspetti di contenuto e di forma su cui attuare l'intervento di editing</li> <li>• Tradurre l'idea editoriale, in una soluzione tecnico-progettuale che identifichi modalità di intervento, tempi di lavorazione e risorse professionali da coinvolgere, in coerenza con il budget a disposizione</li> <li>• Determinare la struttura del testo nei suoi aspetti essenziali (sezioni, capitoli, paragrafi ...), in funzione della tipologia di prodotto</li> <li>• Definire la soluzione grafica più coerente con le caratteristiche del prodotto e gli obiettivi comunicativi</li> <li>• Valutare le condizioni di fattibilità dell'idea editoriale</li> <li>• Elaborare il preventivo per la realizzazione del progetto editoriale</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione piano di lavoro</li> <li>• Organizzazione (tradizionale e digitale), dei contenuti testuali e grafici</li> <li>• Strutturazione del testo (indice, sezioni, paragrafi, titoli, box, bibliografia)</li> <li>• Elaborazione di soluzioni grafiche</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b>
Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Lavorazione contenuti testuali e grafici</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b>
Editare il testo ed impaginarlo unitamente agli elementi grafici, sulla base della policy redazionale definita
<b>LIVELLO E.q.f.: 5</b>

<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• Lingua inglese tecnica nell'ambito dell'editoria, tradizionale e digitale</li> <li>• Principali applicativi informatici in materia di editoria digitale</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• Principi di grafica editoriale e iconografia</li> <li>• Tecniche e strumenti di impaginazione e formattazione, tradizionali e digitali (standard epub)</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali (testuali e grafici) tenendo conto degli standard e dei format tradizionali e digitali</li> <li>• Applicare metodi e tecniche di editing tradizionali e digitali ponendo attenzione allo stile e all'identità del prodotto</li> <li>• Individuare le fonti e le risorse (vocabolari, manuali di settore, enciclopedie, ...) utili alla verifica e alla ricerca di testi, dati, immagini</li> <li>• Adottare strumenti e applicativi tradizionali e digitali utili alla formattazione, impaginazione e la realizzazione grafica dei testi</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisione dell'organizzazione dei contenuti, tradizionali e digitali (posizionamento dei capitoli, tagli e inserimenti...)</li> <li>• Modifica e integrazione del testo (ritmo, punteggiatura, riscrittura...)</li> <li>• Correzione della lingua (grammatica, sintassi...)</li> <li>• Verifica degli aspetti tecnici del testo (dati, fonti, date, cifre...)</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Composizione prodotto editoriale</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Tradurre l'idea editoriale in una soluzione tecnico-progettuale, definendo gli aspetti grafici e le azioni di editing da compiere</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.: 5</b></p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lingua inglese tecnica nell'ambito dell'editoria, tradizionale e digitale</li> <li>• Lingua italiana: grammatica, sintassi e stili</li> <li>• Metodi e tecniche di redazione</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi, in materia di diritto d'autore, informazione e editoria</li> <li>• Principi di project management</li> <li>• Tecniche di organizzazione dei contenuti editoriali</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare la coerenza, completezza, chiarezza e correttezza complessiva del prodotto editoriale</li> <li>• Individuare la rispondenza del prodotto editato, con gli input iniziali e gli obiettivi editoriali prestabiliti</li> <li>• Prefigurare eventuali correttivi e interventi di riallineamento, in relazione a criticità e/o esigenze specifiche</li> </ul>

- Adottare procedure e strumenti di chiusura e consegna del prodotto editoriale definitivo

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Rilevazione di anomalie e incoerenze (refusi, margini, a capo, maiuscole, vedove e orfani, righini volanti...)
- Verifica complessiva del prodotto editoriale
- Rilettura della bozza definitiva
- Validazione del prodotto editoriale

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "10"****[M1.1] OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI****Descrizione sintetica:**

L'Operatore di magazzino merci è in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino, sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini, spedizioni e consegne e di registrare i relativi dati informativi.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAZIONE</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Trasporti e logistica
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[11.01.18] Gestione attività di magazzino [11.01.19] Gestione amministrativa del magazzino [11.01.20] Operazioni di movimentazione merci
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	4.3.1.2.0 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione spazi attrezzati di magazzino e di infrastruttura</b>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Approntare gli spazi di magazzino, sulla base dei flussi di merci da gestire, valutando qualità, funzionalità ed efficienza dei mezzi e delle allocazioni</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.: 3</b></p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flusso delle merci in magazzino</li> <li>• Principi e tecniche della logistica interna di magazzino</li> <li>• Struttura e organizzazione di un magazzino merci</li> <li>• Tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, gru, elevatrici ecc.)</li> <li>• Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli spazi e le modalità di disposizione delle merci, nei diversi locali del magazzino e delle infrastrutture</li> <li>• Valutare qualità, efficacia e funzionalità delle strutture e infrastrutture di stoccaggio e movimentazione delle merci immagazzinate, in relazione ai rischi sulla sicurezza</li> <li>• Valutare funzionalità ed efficienza di attrezzature e macchinari utilizzati per la movimentazione (carrelli elevatori, gru, muletti, palletts ecc.)</li> <li>• Valutare funzionalità ed efficienza delle attrezzature per "piani di ribalta" e banchine di carico - scarico</li> </ul>

<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approntamento degli spazi di magazzino e delle infrastrutture</li> <li>• Rilevazione flussi e rotazione merci</li> <li>• Controllo funzionamento macchinari ed attrezzature di magazzino, per piani di ribalta e per banchine di carico - scarico</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>
<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Movimentazione e stoccaggio merci</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Movimentare le merci e gestirne lo stoccaggio a magazzino, individuando e conducendo i mezzi d'opera, sulla base delle caratteristiche dei prodotti</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.: 3</b></p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flusso delle merci in magazzino</li> <li>• Funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali</li> <li>• Principi e tecniche della logistica interna di magazzino</li> <li>• Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</li> <li>• Struttura e organizzazione di un magazzino merci</li> <li>• Tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, gru, elevatrici ecc.)</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i documenti di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con le specifiche di servizio</li> <li>• Distinguere grandezze fisiche e tipologie delle merci movimentate, per il loro corretto stoccaggio negli spazi assegnati</li> <li>• Individuare gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti</li> <li>• Utilizzare le attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci e dei prodotti</li> <li>• Condurre mezzi di movimentazione orizzontale e verticale di merci, anche attraverso impianti semi-automatici</li> <li>• Emettere, controllare, registrare ed archiviare la documentazione merci in ingresso/uscita dal magazzino</li> <li>• Effettuare operazioni di scomposizione e ricomposizione di carichi e loro collocazione a magazzino o spedizione</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rilevazione dello stato delle merci/ prodotti da stoccare</li> <li>• Stoccaggio delle merci negli appositi spazi di magazzino e di infrastruttura</li> <li>• Movimentazione, carico e scarico delle merci, in area deposito o transito</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Trattamento dati di magazzino</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Alimentare il sistema informativo di magazzino, imputando i dati espressione delle operazioni fisiche effettuate e svolgendo interrogazioni sulla base di richieste di disponibilità
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flusso delle merci in magazzino</li> <li>• Principali funzioni dei software per la gestione dei flussi informativi di magazzino</li> <li>• Struttura e organizzazione di un magazzino merci</li> <li>• Tecniche di gestione amministrativa del magazzino</li> <li>• Tecniche di inventariazione</li> <li>• Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le procedure informatiche in dotazione, per la registrazione delle merci in entrata e in uscita</li> <li>• Valutare disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.), in risposta a richieste di informazioni di clienti interni ed esterni</li> <li>• Valutare le informazioni circa il flusso previsto ed effettivo delle merci</li> <li>• Applicare le tecniche di aggiornamento delle informazioni relative alle merci stoccate (es. livello scorte, giacenze magazzino ecc.)</li> <li>• Controllare le attività contabili del magazzino</li> <li>• Svolgere l'inventariazione delle merci</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrazione dei movimenti delle merci in entrata e uscita</li> <li>• Gestione delle informazioni circa il flusso previsto delle merci, in entrata e in uscita</li> <li>• Aggiornamento delle informazioni relative alle merci stoccate (livelli delle scorte, giacenze di magazzino ecc.)</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Imballaggio e spedizione merci</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Curare l'imballaggio e la spedizione delle merci, definendo sulla base delle loro caratteristiche le unità di carico e i vettori e redigendo la documentazione di trasporto
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e specificità dei veicoli industriali di trasporto (pesi, dimensioni ecc.)</li> <li>• Documentazione obbligatoria di accompagnamento delle merci</li> <li>• Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio ecc.</li> <li>• Funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali</li> <li>• Normativa sul trasporto e deposito di derrate alimentari</li> <li>• Normativa sul trasporto e deposito di merci pericolose</li> </ul>

- Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione

**ABILITA'**

- Adottare idonee tipologie di imballaggio e di unità di carico, in base alle caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Identificare mezzi di trasporto, in relazione a caratteristiche merceologiche, dimensioni, peso delle merci e destinazioni
- Applicare procedure per la redazione di documenti di accompagnamento e di trasporto
- Individuare le unità di carico, in relazione al tipo di merce, tipo di vettore e modalità di trasporto

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Imballaggio, etichettatura, codifica e numerazione delle merci
- Stivaggio, palettizzazione e containerizzazione della merce
- Elaborazione della documentazione di accompagnamento al trasporto

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "11"****[P2.2] TECNICO DEI SERVIZI PORTUALI****Descrizione sintetica:**

Il Tecnico dei servizi portuali è in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di approdo e ricevimento delle unità da diporto, gestendone i relativi flussi informativi.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Trasporti e logistica
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[11.02.07] Configurazione dell'offerta di servizi del porto turistico [11.02.08] Gestione e pianificazione servizi di porto turistico
Livello E.q.f.	4
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	3.1.5.5.0 - Tecnici della produzione di servizi

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Configurazione offerta servizi</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Definire le caratteristiche tecniche, produttive ed economiche dei servizi di porto turistico, sulla base di struttura e dinamiche di mercato
<b>LIVELLO E.q.f.: 4</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei servizi erogati</li> <li>• Elementi di base di applicazioni software del sistema Windows e servizi e funzioni internet</li> <li>• Modelli e strumenti di marketing strategico ed operativo</li> <li>• Normativa nautica da diporto e codice della navigazione</li> <li>• Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza portuale</li> <li>• Struttura dei costi</li> <li>• Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente e con i collaboratori</li> <li>• Tipologie, segmentazioni e dinamiche di mercato</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le dinamiche evolutive del mercato e dei flussi turistici e interpretare i dati acquisiti, al fine di individuare soluzioni di servizio</li> <li>• Valutare vincoli e convenienze tecnico-economici, dell'assegnazione all'esterno di attività e/o servizi</li> <li>• Adottare tecniche di preventivazione e rilevazione, dei costi di attività e servizi</li> <li>• Definire politiche di gestione della marina, in rapporto alla stagionalità e alla presenza di</li> </ul>

<p>attività complementari (fiere, attività sportivo-ludiche ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire politiche di prezzo e standard minimi di qualità dei servizi offerti</li> <li>• Promuovere accordi commerciali con i diversi soggetti interessati all'uso della struttura portuale, per la produzione dei propri servizi</li> <li>• Definire strategie di promozione del porto turistico, secondo un approccio integrato</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indagini e report di mercato</li> <li>• Elaborazione di proposte di esternalizzazione di attività/servizi</li> <li>• Elaborazione proposte di diversificazione dell'offerta di attività/servizi</li> <li>• Definizione tariffario</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Dimensionamento fabbisogni di risorse</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Programmare e gestire i fattori materiali ed umani, del processo di produzione dei servizi di porto turistico</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.:</b> 4</p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei servizi erogati</li> <li>• Componenti tecnico-economiche del ciclo approvvigionamento ed acquisti</li> <li>• Elementi di base di applicazioni software del sistema Windows e servizi e funzioni internet</li> <li>• Elementi di reporting gestionale</li> <li>• Lingua straniera tecnica di settore</li> <li>• Metodi e tecniche di programmazione e gestione della manutenzione delle strutture portuali</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Principali software per la gestione dei flussi informativi</li> <li>• Processi di logistica integrata</li> <li>• Sistemi e metodi per la gestione logistica, interna ed esterna</li> <li>• Strumenti e tecniche di programmazione</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare fabbisogni e disponibilità di risorse professionali e tecniche, necessarie alla erogazione dei servizi definiti e offerti</li> <li>• Determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti del personale, in relazione alle presenze e ai servizi richiesti</li> <li>• Identificare fabbisogni e disponibilità di materiali e strumenti, in rapporto alle diverse tipologie di servizi definiti</li> <li>• Definire tempistiche e modalità di approvvigionamento, delle forniture di risorse tecniche</li> <li>• Programmare le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture del porto, controllandone periodicamente l'avvenuta esecuzione</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del lavoro</li> <li>• Coordinamento del personale di servizio</li> <li>• Piano di approvvigionamento delle risorse tecniche</li> </ul>

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione servizi portuali****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Gestire l'erogazione dei servizi di porto turistico, interagendo con i clienti e le autorità competenti

**LIVELLO E.q.f.: 4****CONOSCENZE**

- Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale
- Caratteristiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei servizi erogati
- Elementi di reporting gestionale
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Principali software per la gestione dei flussi informativi
- Procedure amministrativo – contabili
- Processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti
- Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente e con i collaboratori

**ABILITA'**

- Stabilire modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni e di tenuta della contabilità dei clienti
- Leggere e interpretare dati economici e gestionali, al fine di identificare eventuali scostamenti negativi di variabili (tempi, quantità, valori) e di individuare soluzioni per la loro compensazione
- Valutare il grado di osservanza degli standard qualitativi nella erogazione dei servizi, col fine di prospettare interventi migliorativi e azioni correttive della gestione
- Individuare possibili soluzioni per la gestione di lamentele e reclami, relativamente ad eventuali disservizi
- Sviluppare politiche di customer care, anche attraverso il ricorso a canali digitali
- Gestire i rapporti con le autorità competenti, occupandosi delle pratiche relative al rilascio di concessioni e corresponsione di canoni demaniali
- Coordinare l'erogazione dei servizi offerti dal porto turistico (rimessaggio, alaggio, manutenzione, bunkeraggio, prenotazione posto barca, accosto ...)

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Elaborazione procedure amministrative
- Monitoraggio e registrazioni arrivi e partenze
- Verifica e controllo delle attività di pagamento e incasso
- Analisi scostamenti elementari e relative cause determinanti
- Controllo qualità servizi erogati
- Gestione reclami

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione sicurezza e rischi ambientali</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL’ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Gestire i diversi aspetti della sicurezza, presidiando il rispetto delle norme della navigazione e prevenendo incidenti marittimi ed impatti ambientali
<b>LIVELLO E.q.f.: 4</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale</li> <li>• Lingua straniera tecnica di settore</li> <li>• Normativa nautica da diporto e codice della navigazione</li> <li>• Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza portuale</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul>
<b>ABILITA’</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le principali e potenziali fonti e situazioni di rischio, per le persone e l’ambiente, legate alle attività e ai servizi portuali</li> <li>• Individuare forme idonee per la prevenzione e la gestione del rischio</li> <li>• Adottare modalità appropriate per la formalizzazione delle procedure e dei protocolli, per la sicurezza nel porto turistico</li> <li>• Applicare modalità di controllo e monitoraggio delle potenziali situazioni di rischio e del rispetto delle norme di sicurezza</li> <li>• Presidiare il rispetto delle norme della navigazione e prevenire incidenti marittimi, diramando informazioni utili e definendo protocolli per interventi, in caso di emergenze in mare</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione rischi potenziali</li> <li>• Redazione protocollo di gestione rischio ambientale</li> <li>• Elaborazione del piano operativo della sicurezza</li> <li>• Verifica del rispetto degli standard di sicurezza del porto</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "12"****[D1.1] OPERATORE DELLA CERAMICA ARTISTICA****Descrizione sintetica:**

L'Operatore della ceramica artistica è in grado di realizzare manufatti in ceramica, utilizzando gli strumenti propri del disegno, della modellazione, della formatura e della decorazione.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Vetro, ceramica e materiali da costruzione
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[08.02.08] Formatura con tecniche artigianali [08.02.09] Decorazione del manufatto ceramico
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.3.2.1.2 - Ceramisti

**UNITÀ DI COMPETENZA – Trattamento impasti****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Produrre impasti di adeguata consistenza e lavorabilità, in ragione delle caratteristiche finali del manufatto, scegliendo le materie prime, i loro trattamenti e dosaggi

**LIVELLO E.q.f.: 3****CONOSCENZE**

- Caratteristiche costitutive, di trasformazione e di conservazione delle materie prime: terracotta, maioliche e terraglie, porcellane, gres ecc.
- Ciclo di lavorazione di manufatti artistici: realizzazione dell'impasto, tornitura e modellazione, cottura, decorazione
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Tecniche di lavorazione del materiale da plasmare: lavorazione a tornio, colaggio o manuale dell'argilla ecc.
- Tipologia delle principali macchine ed attrezzature, loro funzionamento: tornio, coltelli di rifinitura, forni, impastatrici ecc.

**ABILITA'**

- Scegliere le materie prime per la realizzazione del prodotto
- Differenziare i diversi trattamenti preliminari delle materie prime: frantumazioni, granitura, macinazione, umidificazione ecc.
- Formulare la composizione dell'impasto, tenendo conto dei dosaggi e delle proprietà delle materie prime
- Valutare il rendimento produttivo degli impasti

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Trattamento preliminare delle materie prime
- Miscelazione delle materie prime
- Realizzazione dell'impasto

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Prototipazione e modellazione impasti****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Definire le caratteristiche del manufatto ceramico, svilupparne l'eventuale prototipo e modellare la forma finale, scegliendo le idonee tecniche

**LIVELLO E.q.f.:** 3

**CONOSCENZE**

- Ciclo di lavorazione di manufatti artistici: realizzazione dell'impasto, tornitura e modellazione, cottura, decorazione
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Principi di storia dell'arte e delle diverse tipologie di manufatti ceramici
- Tecniche di disegno grafico, libero e computerizzato
- Tecniche di progettazione e prototipazione di manufatti ceramici artistici

**ABILITA'**

- Calcolare le dimensioni e le proporzioni dell'oggetto da produrre, partendo dal disegno libero o computerizzato
- Scegliere tecniche e strumenti di lavorazione per plasmare il materiale impastato
- Trasformare l'impasto in un semilavorato, rispettando forma e dimensioni progettate
- Riconoscere i "punti di rottura" della lavorazione
- Progettare il modello del manufatto ceramico e rappresentarlo in forma grafica

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Tornitura e/o foggatura dell'impasto
- Realizzazione di calchi e gessi

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Essiccamento e cottura manufatto ceramico****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Impostare e realizzare le operazioni di essiccamento e cottura, sulla base delle caratteristiche del manufatto, verificando la presenza di eventuali difetti

**LIVELLO E.q.f.:** 3

**CONOSCENZE**

- Ciclo di lavorazione di manufatti artistici: realizzazione dell'impasto, tornitura e modellazione, cottura, decorazione
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e metodi di cottura dei prodotti in ceramica</li> <li>• Tipologia delle principali macchine ed attrezzature, loro funzionamento: tornio, coltelli di rifinitura, forni, impastatrici ecc.</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i vari sistemi di condizionamento dei locali, per un efficace essiccamento dell'impasto foggato</li> <li>• Determinare i tempi di essiccamento e cottura</li> <li>• Stabilire temperature e livelli di umidità del processo di cottura, tenendo conto delle trasformazioni fisiche e chimiche dei materiali</li> <li>• Riconoscere i difetti che possono riscontrarsi durante il processo di cottura</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolazione della temperatura dei forni</li> <li>• Esecuzione di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti ecc.) dei forni</li> <li>• Essiccamento e cottura dei manufatti</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p><b>UNITÀ DI COMPETENZA – Smaltatura e decorazione manufatto ceramico</b></p>
<p><b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Realizzare, sulla base di disegni, smaltatura e decorazione di prodotti ceramici, scegliendo gli opportuni pigmenti</p>
<p><b>LIVELLO E.q.f.: 3</b></p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo di lavorazione di manufatti artistici: realizzazione dell'impasto, tornitura e modellazione, cottura, decorazione</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Tecniche di smaltatura e decorazione del manufatto: a spruzzo, ad immersione, a pennello ecc.</li> <li>• Tipologia delle principali macchine ed attrezzature, loro funzionamento: tornio, coltelli di rifinitura, forni, impastatrici ecc.</li> <li>• Tipologia e caratteristiche dei materiali utilizzati per la colorazione delle superfici</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere il tipo di rivestimento e la tecnica di esecuzione, in relazione ai materiali utilizzati ed alla destinazione d'uso</li> <li>• Definire gamme cromatiche per la decorazione, tenendo conto della reazione delle sostanze coloranti, al calore e alla materia cui sono applicate</li> <li>• Prevenire i rischi chimici determinati dall'uso di sostanze coloranti, nocive e tossiche</li> <li>• Verificare la qualità dei manufatti, in coerenza con gli standard definiti</li> </ul>
<p><b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione della miscela di smalti e colori</li> <li>• Smaltatura della superficie del manufatto</li> <li>• Realizzazione grafica dei decori</li> </ul>

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**ALLEGATO "13"****[D1.2] OPERATORE DI LINEA/IMPIANTI CERAMICI****Descrizione sintetica:**

L'Operatore di linea/impianti ceramici è in grado di attrezzare e condurre impianti/linee di produzione, controllando la qualità del prodotto in lavorazione.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Vetro, ceramica e materiali da costruzione
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[08.02.03] Preparazione degli impasti per prodotti ceramici [08.02.04] Formatura con tecniche industriali per prodotti ceramici [08.02.05] Lavorazioni con tecniche industriali dei semilavorati ceramici
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	7.1.3.3.1 - Conduttori di impianti per la formatura di articoli in ceramica e terracotta

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Approntamento impianti ceramici</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Impostare i parametri di esercizio di impianti di produzione ceramica, sulla base delle caratteristiche dei prodotti da realizzare
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Strumentazioni e macchinari di linea di produzione</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di impianti ceramici</li> <li>• Tecniche di lavorazione di prodotti ceramici (smaltatura, pressatura, cottura ecc.)</li> <li>• Tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato ecc.) e impianti di produzione</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli impianti/linee di produzione ceramica, in tutte le fasi di lavorazione del prodotto</li> <li>• Identificare attrezzature/componenti dell'impianto ceramico, per la messa in funzione dello stesso</li> <li>• Leggere le schede tecniche di prodotto ed interpretare i parametri di funzionamento dell'impianto/linea di produzione ceramica</li> <li>• Valutare ed applicare interventi di regolazione e taratura degli impianti/linee di produzione ceramica, secondo gli standard assegnati</li> </ul>

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Lettura scheda tecnica
- Verifica dei parametri di funzionalità dell'impianto o di sue parti
- Regolazione e taratura attrezzature, componenti e funzioni d'impianto ceramico
- Attivazione/disattivazione macchine applicazione smalti
- Montaggio/smontaggio componenti (schermi grafici/serigrafici; sostituzione termocoppie, rulli cuscinetti, guide, spatole, testine, spruzzatori ecc.)
- Carico/scarico dell'impianto

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Funzionamento impianti/linee produzione ceramica****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Condurre gli impianti, al fine della garanzia della continuità produttiva, svolgendo operazioni di verifica, regolazione e manutenzione

**LIVELLO E.q.f.:** 3

**CONOSCENZE**

- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di impianti ceramici
- Strumentazioni e macchinari di linea di produzione
- Strumenti di controllo automatizzato (utilizzo plc ecc.)
- Strumenti ed utensili professionali
- Tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato ecc.) e impianti di produzione

**ABILITA'**

- Individuare e applicare modalità di controllo standardizzate del processo produttivo, a garanzia della continuità produttiva e del rispetto degli standard di qualità assegnati
- Applicare forme organizzate e coordinate di lavoro, secondo procedure e disposizioni definite, al fine di garantire la trasformazione dell'input di "ingresso fase", in continuità produttiva
- Rilevare eventuali malfunzionamenti d'impianto/linea, riconoscendone origine ed entità
- Adottare interventi di piccola manutenzione d'impianto/linea e/o segnalarne la necessità esterna

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Verifica funzionamento linea di produzione (pressatura, smaltatura, cottura, macinazione, atomizzazione, essiccazione ecc.)
- Presidio parametri di processo: uniformità di pressatura, spessore, carico di rottura, espansione ecc.
- Rilevazione eventuali anomalie di funzionamento ed interventi di piccola ed ordinaria manutenzione
- Verifica standard di conformità
- Pulizia strumenti ed applicatori
- Partecipazione al coordinamento risorse/attività/procedure

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Trattamento materie prime ceramiche</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Produrre composizioni/impasti ceramici, sulla base delle schede tecniche di prodotto, valutando caratteristiche e qualità delle materie prime
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli smalti e gli additivi: funzioni e comportamenti, individuali e reciproci</li> <li>• Materie prime ceramiche e loro utilizzo</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare la qualità delle materie prime, in ingresso all'alimentazione dell'impianto e predefinire il loro comportamento, durante le diverse fasi di lavorazione</li> <li>• Tradurre le indicazioni della scheda tecnica in composizioni/impasti conformi, identificando/segnalando non conformità e adottando eventuali interventi risolutivi</li> <li>• Riconoscere l'equilibrio delle composizioni/impasti di smalti ed additivi, anche modificati, rispetto alle indicazioni tecniche</li> <li>• Adottare strumentazioni specifiche di misurazione e controllo</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesatura componenti/materie prime ceramiche: impasti, fritte e smalti, pigmenti, additivi ecc.</li> <li>• Controllo e misurazione densità, peso, viscosità, granulosità, temperatura, umidità ecc. (viscosimetro ecc.)</li> <li>• Preparazione smalti, impasti, paste serigrafiche</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Controllo qualità prodotti ceramici industriali</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Realizzare il controllo visivo del manufatto ceramico e, sulla base dei difetti rilevati, risalire alle possibili cause tecnologiche
<b>LIVELLO E.q.f.: 3</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Difettologia del prodotto ceramico: classificazione ed identificazione difetti, metodologie di identificazione cause ecc.</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Strumenti di controllo automatizzato (utilizzo plc ecc.)</li> <li>• Tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato ecc.) e impianti di produzione</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e valutare la qualità visiva di prodotto/semilavorato ceramico, per orientare la miglior forma di intervento sul prodotto</li> <li>• Riconoscere difettosità di prodotto/semilavorato ceramico durante le diverse fasi di lavorazione, a partire dall'introduzione delle materie prime in entrata (mix componenti chimiche, umidità ecc.)</li> </ul>

- Identificare, attraverso un processo logico di indagine predefinito, l'origine causale del difetto del prodotto ceramico, in tutte le fasi di lavorazione e classificazione dei difetti
- Valutare la correlazione lineare, tra parametri di processo e parametri tecnologici/di prodotto e tra materie prime e difettosità del prodotto

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Verifica caratteristiche strutturali di prodotto/semilavorato ceramico – asportazione smalto, rotture, cavillo, crepe/ritiri di smalto ecc.
- Verifica caratteristiche della stesura superficiale delle applicazioni – rigature, avvallamenti, rigonfiamenti ecc.
- Verifica caratteristiche cromatiche – alone, goccia, grumi, macchie ecc.
- Classificazione difettosità prodotti ceramici (spillatura)

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

## ALLEGATO "14"

**[D1.3] PROGETTISTA CERAMICO****Descrizione sintetica:**

Il Progettista ceramico è in grado di sviluppare, linee e prodotti di design ceramico innovativi, articolandoli in proposte ed ambientazioni estetico-strutturali, multiformi e composite.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Vetro, ceramica e materiali da costruzione
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[08.02.01] Progettazione di manufatti in ceramica, refrattari e abrasivi
Livello E.q.f.	6
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	2.5.5.1.4 – Creatori artistici a fini commerciali (esclusa la moda)

<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Progettazione linee di sviluppo design ceramico</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Definire, sulla base delle caratteristiche del mercato e dei target di utilizzatori, le caratteristiche estetiche della linea/collezione di design ceramico
<b>LIVELLO E.q.f.:</b> 6
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moda, architettura, tendenze</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Principi di marketing in relazione al settore di riferimento</li> <li>• Tecniche e metodologie di progettazione e design ceramico</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere, analizzare ed interpretare la domanda/fabbisogno di mercato di prodotti ceramici</li> <li>• Proporre ipotesi progettuali, funzionali alle caratteristiche antropologiche del cliente: età, cultura, abitudini ecc.</li> <li>• Traslare sensibilità e rappresentazione artistica della realtà, sulle ipotesi progettuali emergenti</li> <li>• Prefigurare l'ambientazione del prodotto ceramico</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione richiesta e confronto con la committenza</li> <li>• Aggiornamento e ricerca nuove tendenze</li> <li>• Lettura artistica e creativa della realtà</li> <li>• Elaborazione idea tematica linea/collezione di sviluppo</li> </ul>

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Sviluppo grafico design ceramico****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Sviluppare ed ambientare graficamente un progetto di design ceramico, secondo gli input progettuali definiti

**LIVELLO E.q.f.:** 6**CONOSCENZE**

- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Programmi ed applicativi software di sviluppo grafico
- Teoria del colore e scomposizione

**ABILITA'**

- Restituire la semantica dell'ideazione tematica in ambientazioni grafiche complesse
- Applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale: schizzo, disegno a matita ecc.
- Tradurre il valore aggiunto della rappresentazione bi/tridimensionale della simulazione, in miglioramenti/variazioni progettuali
- Adottare software applicativi per la rappresentazione grafica, a due o tre dimensioni

**INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

- Disegno bozzetto/schizzo
- Elaborazione grafica del modello e dell'ambientazione di prodotto ceramico
- Modificazioni eventuali del progetto

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA**

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

**UNITÀ DI COMPETENZA – Rappresentazione plastica design ceramico****RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Sviluppare, anche attraverso tecnologie digitali, la rappresentazione plastica del manufatto, sulla base dell'ideazione di design

**LIVELLO E.q.f.:** 6**CONOSCENZE**

- Ciclo di ricerca e sviluppo prodotto ceramico
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Programmi ed applicativi software di sviluppo grafico
- Scienza e tecnologia dei prodotti ceramici
- Strumenti e tecniche di grafica (manuale e/o computerizzata)
- Tecniche e metodologie di progettazione e design ceramico

**ABILITA'**

- Restituire la semantica dell'ideazione tematica, in ambientazioni tridimensionali simulate complesse
- Predefinire e leggere i comportamenti condizionali e reattivi, dei materiali che costituiscono e corredano il design ceramico simulato

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare esigenze estetiche, tecniche e strutturali emergenti</li> <li>• Applicare tecniche e strumentazioni in uso, nel settore di sviluppo simulato prodotto finale</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione di prodotti/pezzi “simulati”</li> <li>• Modificazioni eventuali del progetto</li> <li>• Verifiche tecniche ed estetiche</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale
<b>UNITÀ DI COMPETENZA – Configurazione componenti costruttivi e soluzioni tecnologiche prodotto ceramico</b>
<b>RISULTATO ATTESO DALL’ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</b> Definire la cartella tecnica del design del prodotto ceramico, specificando le caratteristiche estetiche, funzionali e tecniche
<b>LIVELLO E.q.f.: 6</b>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Componenti tecniche ed economiche del ciclo di produzione ceramico</li> <li>• Elementi chimici di base del prodotto ceramico (chimica dei silicati, ossidi, coloranti, reazioni in cottura ecc.)</li> <li>• Impatti ambientali dei prodotti ceramici: processi manifatturieri; riciclabilità; smaltimento a fine vita</li> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>• Strumenti e tecniche di stampa serigrafica</li> <li>• Tecnologie e processi di produzione ceramica (monocottura, bicottura, gres porcellanato ecc.)</li> </ul>
<b>ABILITA’</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predeterminare vincoli tecnici e tecnologici, di produzione delle soluzioni progettuali emergenti: caratteristiche materiali, specificità di produzione/lavorazione ecc.</li> <li>• Delineare il corredo tecnico ed estetico della proposta, in funzione degli elementi d’analisi emersi: varianti colori, corredo, formati, pezzi speciali ecc.</li> <li>• Identificare tecnologie di produzione e lavorazione, di rispondenza funzionale all’ideazione proposta: gres porcellanato, mono/bicottura, clinker, cotti rustici, tipi di pressatura, applicazione di smalti ecc.</li> <li>• Valutare e delineare la dimensione economica della proposta di design ceramico sviluppata</li> <li>• Analizzare i possibili impatti ambientali del prodotto e definire modalità progettuali rivolte alla loro riduzione</li> </ul>
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recupero e narrazione evocativa del percorso d’ideazione</li> <li>• Confezionamento cartella di proposta</li> <li>• Redazione schede tecniche di dettaglio</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</b> Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale