

Scheda sintetica corso di formazione Upskilling Catalogo regionale dell'offerta formativa GOL (rev. Gennaio 2025)

SINTESI

A.1 Titolo del percorso formativo

Competenze per la gestione automatizzata, igiene e sicurezza, del Magazzino Alimentare e Non

A.2 Area di formazione di riferimento

- ☐ 1 Efficienza energetica
- ☒ 2 Mobilità sostenibile
- ☐ 3 Nuove tecnologie della vita
- ☐ 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy
- ☐ 5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo
- ☐ 6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Inquadramento livello EQF

EQF 4

A.4 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

SEP 11 Trasporti e Logistica

A.5 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.11.01.18 - Gestione attività di magazzino

A.6 Classificazione ISTAT CP 2011

3.3.4.1.0 – Spedizionieri e Tecnici dell'organizzazione commerciale

A.7 Classificazione ISTAT ATECO 2007

52.10.10 Magazzini di custodia e deposito per conto terzi
52.10.20 Magazzini frigoriferi per conto terzi
52.24.40 Movimento merci relativo ad altri trasporti terrestri

A.8 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

N.	Unità di competenza
1	UC - Ricezione, stoccaggio e spedizione delle merci
2	UC – Lavorare in Sicurezza in Magazzino
3	UC – Comprendere il funzionamento del Magazzino Automatizzato
4	UC - Applicare il Sistema HACCP nel magazzino alimentare

A.9 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 1 - Ricezione, stoccaggio e spedizione delle merci
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: MARCHE Profilo: Operatore delle attività di magazzino merci
Area di Attività (ADA)	ADA.11.01.18 - Gestione attività di magazzino
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Realizzare le operazioni connesse alla ricezione, allo stoccaggio ed alla spedizione delle merci in entrata ed in uscita dal magazzino, rispettando le indicazioni del piano di immagazzinamento ed applicando le procedure operative in uso. Repertorio Regione Marche
Risultato atteso	Gestione servizi di consolidamento carichi, confezionamento e scomposizione carichi in colli destinati a clienti diversi e viceversa; Realizzazione controlli fisici degli stocks; Trattamenti conservativi della merce (in base alle tipologie merceologiche)
Conoscenze minime	Principali trattamenti conservativi della merce Sistemi automatici di allocazione merce Procedure operative di immagazzinamento
Abilità minime	Gestire i servizi di consolidamento carichi, confezionamento e scomposizione carichi in colli destinati a clienti diversi e viceversa Applicare i trattamenti conservativi della merce (in base alle tipologie merceologiche) Realizzare controlli fisici degli stocks Gestire i sistemi automatici di allocazione merce a magazzino

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 2 - Lavorare in Sicurezza in Magazzino
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: UMBRIA Profilo: Addetto Qualificato al Magazzino (magazziniere)
Area di Attività (ADA)	ADA.11.01.18 - Gestione attività di magazzino
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro (magazzino). Repertorio Regione Umbria
Risultato atteso	Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro (magazzino)
Conoscenze minime	Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni.
Abilità minime	PREVENIRE E RIDURRE IL RISCHIO PROFESSIONALE, AMBIENTALE E DEL BENEFICIARIO Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale, in particolare per quel che riguarda le modalità di carico dei mezzi per la mobilitazione delle merci. Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico. Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 3 – Comprendere il funzionamento del Magazzino Automatizzato
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Profilo: l'UC è di nuova elaborazione nell'ambito della Transizione digitale
Area di Attività (ADA)	Non riferibile ad ADA
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Comprendere il funzionamento del magazzino Automatizzato l'UC è di nuova elaborazione nell'ambito della Transizione digitale
Risultato atteso	Comprendere il funzionamento del magazzino automatizzato, con particolare riferimento alle attrezzature disponibili e all'utilizzo di tecnologie abilitanti dell'Industria 4.0 al servizio del magazzino.
Conoscenze minime	- Tecnologie di gestione automatizzata: le tecnologie abilitanti dell'Industria 4.0 al servizio del magazzino - La gestione e l'organizzazione di un magazzino automatizzato: riduzione dei costi, ottimizzazione degli spazi, controllo in tempo reale - Utilizzo dei sensori per la rilevazione della merce stoccata

	-Il software per la gestione del magazzino: giacenze, merci in entrata e uscita e altre informazioni in tempo reale - Sistemi di identificazione automatica (Bar Code, RFID)
Abilità minime	-Comprendere i principi fondamentali di funzionamento di un magazzino automatizzato -Comprendere i vantaggi nella gestione di un magazzino automatizzato -Riconoscere le principali attrezzature disponibili per l'automatizzazione del magazzino e i loro utilizzi -Riconoscere e comprendere il funzionamento dei Sistemi di identificazione automatica delle merci (Bar Code, RFID)

Unità di competenze	
Titolo UC	UC 4 – Applicare il Sistema HACCP nel magazzino alimentare
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Profilo: L'UC è di nuova elaborazione trattasi di formazione regolamentata
Area di Attività (ADA)	Non riferibile ad ADA
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Applicare il Sistema HACCP nella gestione del magazzino alimentare. L'UC è di nuova elaborazione trattasi di formazione regolamentata. Normativa di riferimento: DGR 208 del 17.03.2021 – “Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004. Revoca D.G.R. n. 93/2008 e n. 1849/2008”
Risultato atteso	Garantire la sicurezza, l'igiene e la qualità degli alimenti durante tutta la loro permanenza nel magazzino nel rispetto norme igienico-sanitarie per il trattamento degli alimenti (HACCP)
Conoscenze minime	- Nozioni di microbiologia - Principi e metodologie H.A.C.C.P., procedure aziendali di autocontrollo, la sanificazione e l'analisi del rischio - Malattie trasmesse dagli alimenti - Tracciabilità e rintracciabilità alimentare - Il quadro normativo a disciplina della sicurezza alimentare e dell'igiene alimenti.
Abilità minime	-Comprendere i principi fondamentali del sistema HACCP -Identificare i rischi alimentari in magazzino -Garantire una corretta gestione delle condizioni ambientali di stoccaggio -Applicare correttamente le pratiche di igiene e pulizia -Prevenire la contaminazione incrociata -Riconoscere e gestire le emergenze alimentari -Monitorare e documentare le attività di controllo -Sviluppare una cultura della sicurezza alimentare

A.1 Destinatari del percorso formativo – eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Il percorso è rivolto a beneficiari del programma GOL in esito all'assessment previsto dal programma Garanzia occupabilità dei lavoratori – GOL

Requisiti di accesso:

Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.

Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana, orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.

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

A.2 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD)

Totale ore 80 di cui 36 in FAD

A.3 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
0	Segmento di accoglienza e messa a livello	Non riferibile a UC	2	0
1	UFC 1 - Ricezione, stoccaggio e spedizione delle merci	UC 1 -Ricezione, stoccaggio e spedizione delle merci	42	0
2	UFC 2 - Sicurezza sul luogo di lavoro	UC 2 - Lavorare in Sicurezza in Magazzino	16	16
3	UFC 3 - Il Magazzino Automatizzato	UC 3 – Comprendere il funzionamento del magazzino automatizzato	10	10
4	UFC 4 - Il Sistema HACCP nel magazzino alimentare	UC 4 – Applicare il Sistema HACCP nel magazzino alimentare	10	10
Totale			80	36

A.4 Tipo di attestazione prevista

☒ ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

☐ ABILITAZIONE

☒ ALTRO (indicare):

- per UC 2 “Lavorare in Sicurezza in Magazzino”: attestazione, con il superamento della prova di verifica, finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 con la frequenza almeno del 90% delle ore indicate, secondo l'Accordo Stato Regioni 21/12/2011 Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008.
- Per UC 4 “Applicare il Sistema HACCP nel magazzino alimentare”: attestazione, con il superamento della prova di verifica finale, finalizzata all'assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese

alimentari ai sensi della DGR 208 del 17.03.2021 – “Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004. Revoca D.G.R. n. 93/2008 e n. 1849/2008” – secondo le modalità di erogazione della formazione conforme a quanto da essa stabilito.

A.5 Riferimenti del soggetto richiedente l’inserimento della proposta nel Catalogo dell’offerta formativa GOL

A.6

Denominazione e ragione sociale	MG TECHNICS S.A.S. di Studio Impresa srl e c.
Referente	Cognome e nome Savoia Silvia Tel. 07441907317 Email: formazione@mgtechnics.it Indirizzo PEC: mgtechnics@pec.it (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria)

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	EDOTTO S.R.L.
Referente	Cognome e nome Testasecca Stefano Tel. 0742320759 Email formazione@edotto.it PEC edotto@pec.it

A.7 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi riconosciute in esito agli Avvisi ex DGR n. 627/2022 e DCS n. 2130/2024)

N. sede	1
Indirizzo	Terni – Via F.lli Rosselli, 7

N. sede	2
Indirizzo	Terni – Via Mentana, 50/D

N. sede	3
Indirizzo	Terni – Via Lungonera Savoia, 126

N. sede	4
Indirizzo	Terni – Via Bramante, 103

N. sede	5
Indirizzo	Terni – Via Lucio Libertini, 1

N. sede	6
Indirizzo	Foligno (PG) - Via Angelo Morettini, 8/F

N. sede	7
Indirizzo	Città di Castello (PG) – Via C. Marx, 24

N. sede	8
Indirizzo	Città di Castello (PG) – Via Pomerio San Girolamo, 2/b

N. sede	9
Indirizzo	Gubbio (PG) – Via Tifernate, 204/36

N. sede	10
Indirizzo	Fossato di Vico (PG) – Via Flaminia, 19

N. sede	11
Indirizzo	Corciano (PG) – Loc Strozziacaponi, Via Francesco de Sanctis, 18

N. sede	12
Indirizzo	Corciano (PG) – Via Salvatore Giacomo, 8

N. sede	13
Indirizzo	Castiglione del Lago (PG) – Via Carducci, 7-K-L

N. sede	14
Indirizzo	Bastia Umbra (PG) – Via Sacco e Vanzetti, 1

N. sede	15
Indirizzo	Capodacqua di Assisi (PG) – ASSISI - Via Pieve San Apollinare, 3

N. sede	16
Indirizzo	Orvieto (TR) – Via delle Acacie, 39

N. sede	17
Indirizzo	Orvieto (TR) – Via delle Acacie, 12

(ripetere se necessario)