

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento (*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)

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 Titolo del percorso formativo

Qualità e Sicurezza alimentare delle filiere agroalimentari

A.4. Inquadramento livello EQF

3

A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

Produzioni alimentari

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

- ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo

Inividuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio
Individuazione dei fornitori e gestione del processo di approvvigionamento
Sviluppo di processo di nuove produzioni
Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative
Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti
Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

- ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

Definizione delle specifiche tecniche e delle procedure relative ai sistemi di controllo qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione/trasformazione
Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al tipo di produzione, dei valori dei punti critici di controllo, ecc.)
Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili-visivi, ecc.)
Gestione delle attività relative alla etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni
Gestione della conformità alla normativa cogente e volontaria e dei rapporti con le istituzioni preposte
Redazione del piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP
Gestione dei protocolli di certificazione della qualità dei prodotti
Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli
Definizione delle prassi per la gestione dei casi di non conformità

- ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

Realizzazione della pulizia e della manutenzione ordinaria di macchinari e strutture per la produzione di pasticceria e dolci da forno
Gestione del processo industriale di impasto dei prodotti da forno e di pasticceria
Gestione del processo di calibratura e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti da forno e di pasticceria
Preparazione delle creme, delle farcie e complementi di rifinitura post-cottura
Realizzazione della cottura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria
Controllo del processo di raffreddamento dei prodotti cotti
Realizzazione della farcitura, copertura e decorazione
Gestione del processo di lievitazione

- ADA.02.01.06 (ex ADA.2.258.457) - Produzione di omogeneizzati e liofilizzati ad uso alimentare

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di omogeneizzati e liofilizzati ad uso alimentare
Realizzazione della cottura a vapore della materia prima

Realizzazione della fase di micronizzazione della materia prima
Aggiunta di elementi e sostanze addensanti eventualmente previste in ricetta
Esecuzione della liofilizzazione del prodotto alimentare
Esecuzione dell'omogeneizzazione del prodotto alimentare
Realizzazione del sottovuoto del prodotto omogeneizzato e liofilizzato
Esecuzione del processo di sterilizzazione dell'omogeneizzato e del liofilizzato

- ADA.02.01.07 (ex ADA.2.258.458) - Produzione di piatti pronti da cuocere

Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di piatti pronti
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di piatti pronti
Realizzazione della pulitura, dei frazionamenti e della porzionatura dei prodotti
Preparazione degli elementi base della ricetta (impasti, condimenti, farciture, panature, sughi, salse, ecc.)
Gestione del processo, dei tempi e delle diverse modalità di cottura o scottatura
Gestione del processo di miscelazione dei semilavorati e calibratura del prodotto finale
Realizzazione del processo di raffreddamento e/o surgelazione del prodotto
Preparazione per il consumo finale diretto di prodotti pronti a cuocere
Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di piatti pronti
Gestione dell'impianto di depurazione e smaltimento dei sottoprodotti di natura solida e liquida della produzione di piatti pronti
Gestione del processo di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione del prodotto in massa o pre-confezionato

ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

Esecuzione delle operazioni di identificazione e codificazione automatica dei lotti di produzione
Predisposizione delle etichette ed esecuzione dell'etichettatura in conformità degli standard previsti
Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasettamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi
Esecuzione delle operazioni di riempimento e dosaggio di prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere
Esecuzione delle operazioni di chiusura e sigillatura delle confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici sottovuoto, ecc.)
Monitoraggio e verifica degli impianti e dei macchinari di confezionamento
Gestione della fase di sterilizzazione e risciacquo delle bottiglie e contenitori
Avvio e conduzione della macchina soffiatrice per l'asciugatura di bottiglie e contenitori
Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)

ADA.02.02.01 (ex ADA.2.143.420) - Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole

Caratterizzazione delle varietà e definizione delle miscele di grani in funzione del prodotto richiesto dal cliente
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di farine e semole
Compilazione di schede tecniche relative alle miscele prodotte e rilascio delle eventuali certificazioni
Attuazione delle azioni di monitoraggio e prevenzione di infestazione e disinfestazione da insetti, roditori e volatili
Conduzione delle apparecchiature e dei macchinari nella fase di produzione di farine e miscele
Realizzazione della manutenzione ordinaria dei macchinari per la produzione delle farine
Stoccaggio e controlli di mantenimento dei grani e cereali nei silos

ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza

Gestione del processo industriale dei pre-impasti e degli impasti
Gestione del processo di calibratura e formatura (es.: spezzatura, laminazione, dosaggio, pirlatura, messa in stampi, ecc.) meccanica dell'impasto per prodotti di panetteria e pizza
Gestione e monitoraggio del processo e dei cicli di lievitazione dei prodotti di panetteria e pizza

Preparazione della finitura e/o farcitura dei prodotti di panetteria e pizza
Gestione del processo di eventuale stabilizzazione in positivo o negativo del prodotto crudo, cotto o parzialmente cotto
Gestione del processo di cottura parziale o totale dei prodotti di panetteria e pizza
Realizzazione della finitura e/o farcitura dei prodotti di panetteria e pizza

ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)

Realizzazione della miscelazione di semole, farine e altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta
Realizzazione dell'impastamento per la pasta (es.: uovo, acqua, ecc.)
Preparazione dei ripieni per la farcitura della pasta
Realizzazione della formatura e del taglio della pasta (trafilata o laminata)
Gestione del processo di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta
Gestione del processo di raffreddamento (in positivo o in negativo) della produzione della pasta

ADA.02.03.01 (ex ADA.2.149.448) - Produzione di latte alimentare

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime in avvio e durante il processo di produzione di latte
Realizzazione filtrazione e pulizia del latte
Esecuzione della scrematura del latte
Realizzazione dei trattamenti previsti per latti delattosati
Gestione dei processi termici: pastorizzazione del latte magro e della crema o sterilizzazione
Realizzazione del processo di omogeneizzazione del latte
Esecuzione del processo di microfiltrazione del latte
Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali
Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione del latte non conforme ai parametri e requisiti normativi previsti

ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi freschi e molli
Realizzazione filtrazione e pulizia del latte per la produzione di formaggi freschi e molli
Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica
Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione controllata
Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico
Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni (es.: ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)
Realizzazione della salatura del formaggio
Esecuzione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali

ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi stagionati
Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità
Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte (coagulazione, rottura della cagliata, sineresi) per la produzione di formaggio stagionato
Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera)
Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine
Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto
Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura
Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura

ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi stagionati
Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità

Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte (coagulazione, rottura della cagliata, sineresi) per la produzione di formaggio stagionato
Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera)
Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine
Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto
Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura
Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura

ADA.02.03.04 (ex ADA.2.149.451) - Produzione di panna e burro

Realizzazione della crema dolce da centrifuga e crema acida da affioramento
Realizzazione del processo di stabilizzazione tramite miscelazione delle creme di latte di diversa provenienza
Gestione della pastorizzazione ad alta temperatura e raffreddamento della crema di latte
Realizzazione dell'inseminamento di batteri lattici selezionati
Monitoraggio della fase di maturazione
Realizzazione delle fasi di zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo
Realizzazione dei trattamenti previsti per le produzioni di burro salato e decolesterolizzato

ADA.02.03.05 (ex ADA.2.149.452) - Produzione di yogurt

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di yogurt
Realizzazione del processo di concentrazione del latte
Preparazione della miscela del latte
Realizzazione del processo di omogenizzazione e pastorizzazione
Esecuzione del raffreddamento a temperatura di inoculazione
Realizzazione dell'inseminamento di batteri lattici selezionati
Realizzazione dell'eventuale processo di aromatizzazione (es: frutta, granelle, ecc)
Esecuzione del raffreddamento a temperatura controllata

ADA.02.03.06 (ex ADA.2.149.454) - Produzione di gelati

Realizzazione del bilanciamento delle ricette di produzione
Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di gelati
Cura della conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di gelati
Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)
Gestione del processo di pastorizzazione delle miscele
Verifica del raffreddamento e maturazione a temperature controllate delle miscele di base
Produzione del gelato attraverso il processo di mantecazione
Realizzazione dell'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

ADA.02.04.01 (ex ADA.2.150.455) - Produzione di nettari, succhi e confetture

Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di nettari, succhi e confetture
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di nettari, succhi e confetture
Realizzazione del taglio/tritatura, denocciolatura/detorsolatura, per ottenere il semilavorato (polpa)
Realizzazione del processo di omogeneizzazione del prodotto
Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e stabilizzazione della materia prima trattata (purea)
Assemblaggio dei semilavorati per la realizzazione della ricetta
Esecuzione dell'eventuale filtrazione della materia prima trattata (purea)
Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di nettari, succhi e confetture
Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione di natura solida e liquida della produzione di nettari, succhi e confetture

ADA.02.04.02 (ex ADA.2.150.456) - Produzione di conserve vegetali

Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di conserve vegetali

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di conserve vegetali

Realizzazione del lavaggio del prodotto e eliminazione degli inerti eventualmente presenti

Realizzazione della cernita manuale o ottica

Destinazione della materia prima in base alla tipologia di prodotto

Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e eventuale trattamento in evaporatori della materia prima trattata

Realizzazione operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di conserve vegetali

Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione di natura solida e liquida della produzione di conserve vegetali

Realizzazione delle operazioni di taglio, pelatura, macinazione, tritaturazione, scottatura, passatura, raffinazione, ecc. degli ortaggi

ADA.02.04.03 (ex ADA.2.150.459) - Produzione prodotti di IV Gamma

Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti di produzione dei prodotti di IV Gamma

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di IV Gamma

Realizzazione delle operazioni di taglio/rifilo, cernita, calibratura del prodotto di IV Gamma

Esecuzione della pulizia del prodotto vegetale

Gestione del processo di pulitura a secco (vibrovagliatori, ecc.) del prodotto

Realizzazione della fase di lavaggio

Gestione della fase di asciugatura del prodotto

Gestione della fase di raffreddamento del prodotto

Miscelazione e predisposizione per il confezionamento

ADA.02.04.04 (ex ADA.2.150.460) - Produzione di caffè

Lavorazione, pulitura e selezione del caffè verde (lettura ottica, ecc.) e reinsaccamento

Controllo qualità del caffè selezionato (controllo visivo, campionatura e assaggio)

Sanificazione degli impianti e delle attrezzature e smaltimento degli scarti di lavorazione

Caricamento, controllo dei tempi e della temperatura per la tostatura del caffè

Stoccaggio in silos del caffè torrefatto e controllo qualità prima della macina e del confezionamento

Conduzione macchina macinacaffè e controllo granulometria

Realizzazione della manutenzione ordinaria dei macchinari per la lavorazione del caffè

ADA.02.04.06 (ex ADA.2.150.462) - Produzione di olio vergine

Controllo qualitativo organolettico della materia prima, cernita e stoccaggio in olivajo per l'avvio della produzione di olio vergine

Realizzazione delle operazioni preliminari: defogliazione e lavaggio

Frangitura delle olive

Gramolazione della pasta di olive (controllo e definizione dei parametri operativi: temperatura, tempo)

Estrazione dell'olio

Conservazione dell'olio

Gestione dei sottoprodotti: sanse vergini ed acque di vegetazione

Manutenzione ordinaria delle macchine olearie (olio vergine)

ADA.02.04.07 (ex ADA.2.150.463) - Produzione di oli di semi e di oli raffinati

Condizionamento dei semi oleaginosi

Estrazione meccanica dell'olio dai semi

Estrazione al solvente dell'olio dai semi

Degommazione e recupero della lecitina

Neutralizzazione dell'olio semiraffinato

Decolorazione dell'olio semiraffinato
Gestione dei sottoprodotti
Condizionamento dell'olio (conservazione, miscelazione e confezionamento)
Manutenzione ordinaria delle macchine olearie
Realizzazione delle operazioni preliminari di: pulitura, decorticatura e molitura dei semi
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di oli di semi e di oli raffinati
Deodorazione degli oli

ADA.02.04.07 (ex ADA.2.150.463) - Produzione di oli di semi e di oli raffinati

Condizionamento dei semi oleaginosi
Estrazione meccanica dell'olio dai semi
Estrazione al solvente dell'olio dai semi
Degommazione e recupero della lecitina
Neutralizzazione dell'olio semiraffinato
Decolorazione dell'olio semiraffinato
Gestione dei sottoprodotti
Condizionamento dell'olio (conservazione, miscelazione e confezionamento)
Manutenzione ordinaria delle macchine olearie
Realizzazione delle operazioni preliminari di: pulitura, decorticatura e molitura dei semi
Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di oli di semi e di oli raffinati
Deodorazione degli oli

ADA.02.04.08 (ex ADA.2.150.464) - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche

Controllo qualitativo-merceologico per l'avvio della lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: controllo pesticidi, agenti patogeni, corpi estranei, ecc.)
Esecuzione della pulizia delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: setacciatura, con selezionatrici ottiche, ecc.)
Esecuzione delle azioni di prevenzione di infestazione e disinfestazione da insetti
Esecuzione della selezione delle spezie e delle erbe aromatiche (es.: per granulometria, per tipologia di qualità, ecc.)
Realizzazione dell'eventuale macinazione delle spezie (es.: a martelli, micromacinazione con l'azoto, ecc.)
Realizzazione di lavorazioni specifiche in base alle richieste del mercato e alle politiche aziendali (es.: miscele per nuove ricette, ecc.)

ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne

Gestione dello scarico e del ricevimento degli animali
Cura e manutenzione degli ambienti di ricovero e transito
Individuazione della linea di macellazione idonea
Esecuzione delle lavorazioni di macellazione
Gestione dei tempi di riposo e frollatura
Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti
Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)
Taglio in mezzene, classificazione e refrigerazione

ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati
Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne
Realizzazione della salagione
Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati
Realizzazione dell'arrotoatura, insacco e legatura manualmente o con macchine automatiche
Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)
Gestione del processo di cottura e post-cottura

Gestione del processo di asciugatura e stagionatura

ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura

Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca

Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia

Sugnature sulla coscia semi-stagionata e sul prodotto finito

Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti

Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria

Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, speck, ecc.)

Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)

ADA.02.05.04 (ex ADA.2.151.470) - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)

Realizzazione del processo di stoccaggio

Gestione del processo di surgelazione dei prodotti ittici

Selezione, eviscerazione, sfilettatura di prodotti ittici pescati o allevati

Realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici pescati o allevati

Esecuzione delle tecniche di salagione, affumicatura, marinatura o in salamoia

Gestione dei sottoprodotti ittici

Gestione delle operazioni di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro per la lavorazione e il trattamento di prodotti ittici

Gestione della documentazione e dei controlli inerenti la lavorazione e il trattamento di prodotti ittici

ADA.02.05.05 (ex ADA.2.151.471) - Lavorazione dei prodotti ittici - molluschi e frutti di mare

Accettazione e selezione dei molluschi e frutti di mare

Gestione delle operazioni di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro per la lavorazione di molluschi e frutti di mare

Gestione della documentazione e dei controlli inerenti la lavorazione dei molluschi e dei frutti di mare

Gestione delle acque utilizzate nel processo produttivo

Gestione della depurazione e rifinitura di molluschi e frutti di mare

Imballaggio dei molluschi e dei frutti di mare stabulati/depurati per il trasporto

ADA.02.06.01 (ex ADA.2.152.473) - Produzione di vino

Acquisizione dei parametri del controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di vino

Pigiatura e/o diraspatura delle uve

Macerazione/pressatura e fermentazione

Esecuzione della svinatura

Fermentazione malo-lattica

Affinamento/stabilizzazione del vino

Sanificazione delle cisterne/botti

Condizionamento del vino (conservazione e confezionamento)

Gestione dei sottoprodotti (vinacce, feccia)

Manutenzione ordinaria delle macchine enologiche

ADA.02.06.02 (ex ADA.2.152.474) - Produzione di birra

Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di birra

Realizzazione della fase di macinazione dei cereali maltati e non maltati per la produzione della birra

Gestione del processo di produzione del mosto

Realizzazione delle attività di smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione

Gestione della fermentazione e della maturazione della birra (gestione della cantina)

Preparazione al processo di imbottigliamento della birra

Esecuzione dell'imbottigliamento e dell'infustamento
Realizzazione delle fasi di trasformazione dell'orzo

ADA.02.06.03 (ex ADA.2.152.475) - Produzione di distillati

Controllo dello stato dei prodotti vegetali utilizzati nel processo di trasformazione
Manutenzione delle attrezzature utilizzate per la distillazione
Gestione della fase di distillazione
Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei contenitori utilizzati per la distillazione
Trasferimento del distillato nei contenitori di affinamento e/o invecchiamento
Controllo periodico del processo di maturazione/invecchiamento del prodotto
Realizzazione della fermentazione della materia prima non fermentata o parzialmente fermentata (es. vinacce da vinificazione in bianco, altri materiali vegetali, ecc.)
Raccolta/smaltimento dei materiali di scarto della distillazione
Esecuzione delle operazioni di stabilizzazione del distillato (es. riduzione del grado alcolico, refrigerazione, filtraggio, ecc.)

ADA.02.06.04 (ex ADA.2.152.476) - Produzione di bevande analcoliche e gassate

Esecuzione della bollitura di acqua e zucchero
Realizzazione della miscela con sostanze aromatizzanti o altre sostanze edibili di origine vegetale
Inserimento dell'acido citrico e/o anidride carbonica
Esecuzione della fase di filtraggio delle bevande
Conservazione della bibita a temperatura adeguata
Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di bevande analcoliche e gassate

ADA.02.06.05 (ex ADA.2.152.477) - Produzione di acque minerali

Immagazzinamento in serbatoi delle acque ed esecuzione delle operazioni di areazione e dei trattamenti naturali di superficie
Regolazione del pH con integrazione di sostanze chimiche
Esecuzione del processo di disinfezione delle acque potabili
Realizzazione del processo di filtrazione dell'acqua
Esecuzione della gassificazione con integrazione di anidride carbonica

ADA.02.06.06 - Produzione liquori

Controllo dello stato dei prodotti vegetali utilizzati per la preparazione delle essenze/estratti/infusi
Preparazione di essenze attraverso infusione/estrazione da materie prime vegetali
Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei contenitori utilizzati per la produzione dei liquori
Preparazione di liquori da essenze/estratti/infusi
Esecuzione del filtraggio
Raccolta/smaltimento dei materiali di scarto prodotti dalla preparazione dei liquori

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

3.1.5.4.1Tecnici della preparazione alimentare

3.1.5.4.2Tecnici della produzione alimentare

7.3.2.9.0Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno

7.3.2.4.2Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura

7.3.2.1.0Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

7.3.2.3.3Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali

7.2.8.1.0Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali

7.3.2.3.1Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali

6.5.1.5.0Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1.3.0Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte

7.3.2.2.0Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero-caseari

6.5.1.5.0Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

6.5.1.3.2Gelatai

6.5.1.3.3Conservieri

7.3.2.4.1 Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli
 7.3.2.4.2 Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
 7.3.2.4.3 Conduttori di macchinari per la conservazione di legumi e riso
 7.3.2.6.1 Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
 7.3.1.2.0 **Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive**
 7.3.2.4.4 **Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi**
 7.3.2.4.4 Conduttori di macchinari per la produzione di oli di semi
 7.3.2.3.2 Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione delle spezie
 6.5.1.1.1 Macellai e abbattitori di animali
 7.3.2.1.0 Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
 6.5.1.1.2 Norcini
 6.5.1.1.4 Addetti alla conservazione di carni e pesci
 7.3.2.1.0 Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
 7.3.2.8.1 Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
 7.3.2.8.2 Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra
 7.3.2.8.3 Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche
 7.3.2.8.4 Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

10 – INDUSTRIE ALIMENTARI
 01 - COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Acquisire e consolidare abilità e conoscenze	UC 1 - Conoscere i principali fattori che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano, e degli strumenti atti a realizzarne il controllo
	UC 2 – Conoscere le filiere della produzione degli alimenti, di origine vegetale ed animale (convenzionali ed innovative), con particolare riferimento alle problematiche relative alla igiene di processi e prodotti.
	UC 3 -.Gestire le procedure previste nei piani HACCP
	UC 4 - Conoscere della legislazione alimentare nazionale e comunitaria, anche con riferimento ad additivazione ed etichettatura

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 1 - Conoscere i principali fattori che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano, e degli strumenti atti a realizzarne il controllo

Macroprocesso di riferimento	Acquisire e consolidare abilità e conoscenze
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Acquisire le UC 1 - Conoscere i principali fattori che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano, e degli strumenti atti a realizzarne il controllo
Risultato atteso	Comprendere I fattori che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti e conoscere gli strumenti per il controllo
Conoscenze minime	Definizione di qualità alimentare secondo I principali standard internazionali Definizione di sicurezza alimentare e parametri di idoneità al consumo Strumenti per il controllo della qualità e della sicurezza Malattie a trasmissione alimentare e microbiologia degli alimenti; <ul style="list-style-type: none"> • Fonti di inquinamento e contaminazione (chimiche, fisiche, biologiche) esempi per tipologie di attività • Principali microrganismi patogeni, condizioni ottimali di sviluppo, la prevenzione; • Le patologie trasmissibili per via alimentare e la loro prevenzione; • MOCA Materiali ed oggetti a contatto con alimenti ai sensi del Reg.CE 1935/2004;
Abilità minime	Interpretare I fattori che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti e I parametri er l'idoneità al consumo Adottare e gestire strumenti di controllo Conoscere I principali rischi della filiera alimentare

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 2 – Conoscere le filiere della produzione degli alimenti, di origine vegetale ed animale (convenzionali ed innovative), con particolare riferimento alle problematiche relative alla igiene di processi e prodotti.
Macroprocesso di riferimento	Acquisire e consolidare abilità e conoscenze
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di	Acquisire le UC2 – Conoscere le filiere della produzione degli alimenti, di origine vegetale ed animale (convenzionali ed innovative), con particolare riferimento alle problematiche

riferimento	relative alla igiene di processi e prodotti.
Risultato atteso	Conoscere le principali filiere di produzione agroalimentare e le problematiche relative alla sicurezza e igiene dei processi e dei prodotti
Conoscenze minime	Le principali filiere agroalimentari nel contesto nazionale e regionale Punti critici delle diverse filiere
Abilità minime	Comprendere I processi produttivi che compongono la filiera agroalimentare e definire con capacità di gestione I punti critici in materia di sicurezza e igiene dei processi e dei prodotti

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 3 -.Gestire le procedure previste nei piani HACCP
Macroprocesso di riferimento	Acquisire e consolidare abilità e conoscenze
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Acquisire le UC 3 -.Gestire le procedure previste nei piani HACCP
Risultato atteso	Gestire le procedure previste nei piani HACCP con particolare riferimento alla compilazione delle schede di tracciabilità e monitoraggio nonché alla gestione delle procedure di ritiro e richiamo dei prodotti
Conoscenze minime	Sistema HACCP Analisi dei rischi ed individuazione dei punti critici (CP e CCP) lungo il diagramma di flusso; limiti critici ed il loro controllo; Registrazione delle azioni correttive e gestione delle non conformità; Documentazione da gestire nell'autocontrollo
Abilità minime	Assicurare le adeguate misure di sicurezza lungo tutta la filiera Gestire piani di autocontrollo HACCP e le procedure di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.

--	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 4 - Conoscere della legislazione alimentare nazionale e comunitaria, anche con riferimento ad additivazione ed etichettatura
Macroprocesso di riferimento	Acquisire e consolidare abilità e conoscenze
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Acquisire la UC 4 - Conoscere della legislazione alimentare nazionale e comunitaria, anche con riferimento ad additivazione ed etichettatura
Risultato atteso	Conoscere e comprendere la normativa di riferimento sul tema della qualità e sicurezza igienico sanitaria degli alimenti
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> - Il Pacchetto Igiene: Reg. 852 e 853/04; • Reg.UE 2017/625 controlli ufficiali sicurezza alimentare • Introduzione ai requisiti richiesti per OSA • Concetti di autocontrollo e sicurezza alimentare; • L'importanza della Produzione Primaria adempimenti; • Obbligo della rintracciabilità; • Reg. CE 178/04: principi e requisiti generali della legislazione alimentare. • REG.CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; Segnalazione allergeni; - standard di qualità • Cenni celiachia; • Esempi Etichettatura di etichette Agroalimentari;
Abilità minime	Conoscere ed applicare la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di qualità e sicurezza alimentare

A.11 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.

Percettori di ammortizzatori sociali in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DIS-COLL), i percettori di reddito di cittadinanza, i lavoratori fragili o vulnerabili (giovani NEET con meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi di 55 anni e oltre, altri lavoratori con minori chances occupazionali e con redditi molto bassi.

A.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare)

40

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Fattori che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti	UC 1 - Conoscere i principali fattori che influenzano la qualità e la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano, e degli strumenti atti a realizzarne il controllo	6	
2	Le filiere agroalimentari	UC 2 – Conoscere le filiere della produzione degli alimenti, di origine vegetale ed animale (convenzionali ed innovative), con particolare riferimento alle problematiche relative alla igiene di processi e prodotti.	10	
3	Il sistema di autocontrollo HACCP	UC 3 -.Gestire le procedure previste nei piani HACCP	12	

4	Normativa in materia di qualità e sicurezza alimentare	UC 4 - Conoscere della legislazione alimentare nazionale e comunitaria, anche con riferimento ad additivazione ed etichettatura	12	
Totale			40	

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): ___Attestato di frequenza___

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	TATICS GROUP SRL
Referente	Cognome e nome _PAOLO RASTELLI Tel. 0755056985 Email info@tatics.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) taticsgroupspa@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	CIA UMBRIA – AGRICOLTORI ITALIANI DELL'UMBRIA
Referente	Cognome e nome MATTEO BARTOLINI Tel. 0755002953 Email a.palomba@cia.it

--	--

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	1
Indirizzo	Via Cacciatori del Tevere 6-06012 Città di Castello

N. sede	2
Indirizzo	Via Martiri 28 Marzo, n. 35-Perugia

N. sede	3
Indirizzo	via del Sacro Cuore 11 I-06049 Spoleto

N. sede	4
Indirizzo	Aula informatica – c/o Facoltà di Ingegneria Università degli Studi di Perugia Via Duranti n.93 piano terra – 06125 Perugia

N. sede	5
Indirizzo	Via Tiberina Sud, n. 330-06053 Deruta

N. sede	6
Indirizzo	Via Manara 6-05100 Terni

N. sede	7
Indirizzo	Via delle Acacie 69-05019 Orvieto

N. sede	8
Indirizzo	Viale Roma 27 – 06034 Foligno

N. sede	9
Indirizzo	Via Madonna dei Perugini snc – Gubbio

N. sede	10
Indirizzo	Via A. Volta, 7 - Gubbio

N. sede	11
Indirizzo	Via Settevalli, 324 – Perugia

N. sede	12
Indirizzo	Via XXV Aprile, 5 – Todi

N. sede	13
Indirizzo	Via Madonna del Capezzale, 13 – Bastia Umbria

N. sede	14
Indirizzo	Via Ponte Nestore, 45 – Marsciano

N. sede	15
Indirizzo	Via Pieve San Apollinare, 3 – Capodacqua di Assisi

N. sede	16
Indirizzo	Via dell'Artigianato, 1 – Foligno

N. sede	17
Indirizzo	Via La Louviere, 1 - Foligno

N. sede	18
Indirizzo	Via Galvani, 11 – Terni

N. sede	19
Indirizzo	Via del Cassero, 20 – Terni