

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

Competenze per il confezionamento e l'imballaggio delle merci

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

24. Area Comune

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

ADA.24.05.14 (ex ADA.25.222.718) - Confezionamento ed imballaggio merci

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

8.1.3.2.0 - Personale non qualificato addetto all'imballaggio e al magazzino

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

82.92.1 - Imballaggio e confezionamento di generi alimentari
82.92.2 - Imballaggio e confezionamento di generi non alimentari

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Definire obiettivi e risorse	
Gestire il sistema cliente	
Produrre beni/erogare servizi	UC 1. Confezionare, imballare ed etichettare i prodotti alimentari
	UC 2. Confezionare, imballare ed etichettare i prodotti non alimentari
	UC 3. Ricevere e spedire materie prime, materiali e merci
Gestire i fattori produttivi	UC 4. Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro

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

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Confezionare, imballare ed etichettare i prodotti alimentari
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	La UC integra conoscenze e abilità afferenti alle UC “Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi”, “Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere” e “Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari” del profilo “Addetto al confezionamento dei prodotti alimentari”, presente nel Repertorio della Regione Basilicata.
Risultato atteso	Confezionare correttamente le diverse tipologie di prodotti alimentari, tenendo conto delle loro caratteristiche a livello di materie prime, deperibilità, necessità di conservazione. Applicare correttamente le procedure e le normative previste per realizzare l'etichettatura dei prodotti alimentari e garantirne la tracciabilità lungo l'intera filiera.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per imbottigliamento/invasettamento/riempimento delle bottiglie - Obblighi di legge su confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati - Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare - Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet. tetrapak ecc.) - Tecniche di confezionamento sottovuoto - Tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi - procedure aziendali di carico e scarico dei materiali - Specifiche norme sanitarie (HACCP) per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi - Materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere - Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura - Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari - Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agroalimentari - Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare - Proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari - Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare - Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari - Tecnologie AIDC (Automatic Identification and Data Capture)
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici/per chiudere - Eseguire l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici

	<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici/per chiudere e le stampanti - Utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet - Predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici/per chiudere e le stampanti - Eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio - Eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto - Eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici - Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti - Attuare con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari - Attuare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare - Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni ecc.) - Monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento - Verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Confezionare, imballare ed etichettare i prodotti non alimentari
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	La UC integra conoscenze e abilità afferenti alle UC "Esecuzione del confezionamento", "Imballaggio prodotti confezionati" e "Prelievo del materiale di confezionamento" del profilo "Addetto alle operazioni di confezionamento e imballaggio dei prodotti", presente nel Repertorio della Regione Toscana.
Risultato atteso	Eseguire il confezionamento dei prodotti assicurandone l'identificazione. Collocare i prodotti confezionati negli appositi mezzi di contenimento e registrare sul sistema informatico l'avvenuta operazione. Rifornire ogni macchina o banco di lavoro con i materiali necessari all'esecuzione delle operazioni di confezionamento.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> - Operazioni necessarie al confezionamento dei prodotti - Modalità di utilizzo delle macchine per il confezionamento per effettuare le varie tipologie di confezionamento a macchina e garantire intercambiabilità nelle varie aree di lavoro - Caratteristiche delle varie tipologie di confezionamento per eseguire correttamente le varie fasi di lavoro - Tecniche di confezionamento manuale - Inserimento dei prodotti confezionati nei mezzi di contenimento - Controllo dei prodotti confezionati da inserire nei mezzi di contenimento - Elementi di base di informatica per rilevare dal sistema di gestione del

	<p>confezionamento le informazioni necessarie al controllo delle confezioni da deliberare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di imballaggio dei prodotti per salvaguardare l'incolumità dei prodotti confezionati durante le fasi di movimentazione - Approvvigionamento e sostituzione dei materiali necessari - Corretto rifornimento di ogni area di lavoro - Meccanismi di funzionamento e caratteristiche tecniche dei mezzi di lavoro al fine di utilizzare i mezzi appropriati per la movimentazione dei materiali e il rifornimento delle aree di lavoro
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzare la macchina secondo le dimensioni del prodotto da confezionare e inserire i dati per la stampa dell'etichetta di riconoscimento - Individuare la procedura di confezionamento necessaria per ogni singolo prodotto in base alle caratteristiche del prodotto stesso - Gestire le operazioni di confezionamento (imbustamento, scatolamento, impacchettamento, skin pack ecc) nei modi e nei tempi stabiliti dalle fasi di lavoro - Effettuare, nel caso di formazione KIT, il prelievo dei singoli componenti per le successive operazioni di confezionamento assemblandoli secondo le modalità stabilite nelle fasi di confezionamento - Contabilizzare il numero di confezioni prodotte, segnalando le eventuali problematiche rilevate durante lo svolgimento dell'attività - Accertare il numero di confezioni prodotte e suddividerle secondo le esigenze stabilite nelle fasi di confezionamento - Controllare la buona esecuzione del confezionamento, il rispetto delle quantità previste per confezione e la corrispondenza tra i dati riportati sull'etichetta e il prodotto contenuto, secondo i campionamenti stabiliti - Individuare le aree di destinazione degli imballi completi secondo la tipologia dei prodotti e le relative priorità - Imballare i prodotti confezionati utilizzando i mezzi di contenimento idonei e inserendo le quantità previste in ogni imballo - Eseguire le operazioni necessarie, prevalentemente informatiche, per la delibera dei prodotti confezionati - Riconoscere secondo la specifica fase di confezionamento di ogni prodotto i materiali da utilizzare per il confezionamento stesso - Individuare i fabbisogni di materiali di confezionamento relativi a ogni area di lavoro per garantire il corretto rifornimento - Alimentare le macchine con bobine di polietilene o altri materiali necessari - Gestire il magazzino dei materiali di confezionamento in modo che ogni tipologia di materiale sia correttamente stoccata e ben individuabile

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Ricevere e spedire materie prime, materiali e merci
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di	La UC integra conoscenze e abilità afferenti alle UC "Preparazione dell'attività di confezionamento per ogni lotto di prodotti" del profilo "Addetto alle operazioni di confezionamento e imballaggio dei prodotti"

riferimento	presente nel Repertorio della Regione Toscana con conoscenze e abilità afferenti alla UC “Movimentare e stoccare le merci” del profilo “Addetto qualificato al magazzino” presente nel Repertorio della Regione Umbria.
Risultato atteso	Posizionare i prodotti da confezionare in prossimità dei banchi di lavoro e delle macchine di confezionamento sulla base di quanto definito dalla fase di lavoro. Realizzare le operazioni connesse alla movimentazione di materie prime, materiali e merci in entrata ed in uscita.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di movimentazione manuale dei carichi per svolgere in sicurezza le operazioni necessarie al trasferimento dei prodotti nelle aree di lavoro - Tecniche di confezionamento dei prodotti per individuare l'area di lavoro destinata al confezionamento di ogni prodotto - Meccanismi di funzionamento e caratteristiche tecniche dei mezzi di lavoro al fine di utilizzare i mezzi appropriati per la movimentazione dei prodotti ed il loro posizionamento nelle aree di lavoro - Tipologie di merci, relative specifiche di stoccaggio, imballaggio, trasporto - Tecniche di movimentazione della merce - Sistemi automatici di allocazione delle merci a magazzino - Tecniche di carico e scarico merci - Tecniche di pesatura e misura - Macchine per movimentazione delle merci
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare dalle liste di ingresso la specifica fase di confezionamento dei prodotti per posizzarli nelle relative aree di lavoro - Individuare i prodotti urgenti da confezionare per garantire le priorità di lavorazione - Assicurare la continuità di lavoro nelle aree di confezionamento garantendo il continuo rifornimento di prodotti - Eseguire operazioni di movimentazione - Eseguire operazioni di scarico e carico delle merci, utilizzando le attrezzature ed i mezzi di movimentazione manuale e semiautomatica

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	La UC integra conoscenze e abilità afferenti alla UC “Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti” del profilo “Addetto alle operazioni di confezionamento e imballaggio dei prodotti” presente nel Repertorio della Regione Campania e conoscenze e abilità afferenti alla UC “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro” del profilo “Addetto qualificato alle vendite – prodotti food” presente nel Repertorio della Regione Umbria
Risultato atteso	Curare la pulizia e sanificazione dell'area di lavoro e dei macchinari per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti. Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature - Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature - Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare - Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti - Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari - Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni - Principi di igiene e cura della persona - Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali - Smaltimento rifiuti - Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste - Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza - Predisporre e allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature e i macchinari per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti - Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti - Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti - Lavare e sanificare l'area di lavoro - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati

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

64 ore, di cui:
- 40 ore aula
- 24 ore FAD

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curricolare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Confezionamento, imballaggio ed etichettatura dei prodotti alimentari	Confezionare, imballare ed etichettare i prodotti alimentari	20	8

2	Confezionamento, imballaggio ed etichettatura dei prodotti non alimentari	Confezionare, imballare ed etichettare i prodotti non alimentari	12	4
3	Ricezione e spedizione di materie prime, materiali e merci	Ricevere e spedire materie prime, materiali e merci	16	4
4	Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	16	8
Totale			64	24

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note:

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

Denominazione e ragione sociale	ZEFIRO SISTEMI E FORMAZIONE SRL
Referente	Cognome e nome CLAUDIA CIPRIANO Tel. 075/8042416 E-mail c.cipriano@zefiro.org Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) zefirosistemi@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	
Referente	Cognome e nome _____ Tel. E-mail

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 Patrono d'Italia, 58 – 06081 Assisi (PG)
N. sede	2
Indirizzo	Piazzetta del Reclusorio, 1 – 06034 Foligno (PG)

N. sede	3
Indirizzo	Via Brunelleschi, snc – 06024 Gubbio (PG)
N. sede	4
Indirizzo	Via Santa Maria di Sette – 06014 Montone (PG)
N. sede	5
Indirizzo	Via Don Lorenzo Milani, 9F – 06012 Città di Castello (PG)
N. sede	6
Indirizzo	Via Casentino, 13 – 06024 Gubbio (PG)
N. sede	7
Indirizzo	Via Santa Maria delle Rose, 17 – 06081 Assisi (PG)
N. sede	8
Indirizzo	Via dell'Osteria, 5 – 06073 Corciano (PG)
N. sede	9
Indirizzo	Via Gerardo Dottori, 85 – 06132 Perugia (PG)
N. sede	10
Indirizzo	Via Patrono d'Italia, 12 – 06081 Assisi (PG)
N. sede	11
Indirizzo	Via Pietro Cestellini, 17 – 06135 Perugia (PG)
N. sede	12
Indirizzo	Fraz. Costa di Trex, 37 – 06081 Assisi (PG)
N. sede	13
Indirizzo	Via XXV Aprile, 5 – 06059 Todi (PG)

N. sede	14
Indirizzo	Via Andrea Vici, 20 – 06034 Foligno (PG)
N. sede	15
Indirizzo	Via dell'Artigianato, 1 – 06034 Foligno (PG)
N. sede	16
Indirizzo	Via Saragat, 16 – 06049 Spoleto (PG)
N. sede	17
Indirizzo	Piazza San Giovanni Decollato 1 – 05100 Terni (TR)
N. sede	18
Indirizzo	Piazza Enrico Fermi, 2/3/4 – 05100 Terni (TR)
N. sede	19
Indirizzo	Via Donato Bramante, 103 – 05100 Terni (TR)
N. sede	20
Indirizzo	Via I Maggio, 224 – 05022 Amelia (TR)
N. sede	21
Indirizzo	Via delle Acacie, 12 – 05018 Orvieto (TR)

(ripetere se necessario)