

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

SINTESI

A.1 Titolo del percorso formativo

Competenze per il confezionamento e l'imballaggio delle merci

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

3

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

24. Area Comune

A.5 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
ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

A.6 Classificazione ISTAT CP 2011

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

A.7 Classificazione ISTAT ATECO 2007

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

A.8 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

N.	Unità di competenza
1	UC – Effettuare il confezionamento dei prodotti
2	UC - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alle vendite prodotti food

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

Unità di competenze	
Titolo UC	Effettuare il confezionamento dei prodotti
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Lombardia Profilo: Operatore al confezionamento prodotti
Area di Attività (ADA)	ADA.24.05.14 (ex ADA.25.222.718) - Confezionamento ed imballaggio merci
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	La UC fa diretto riferimento alla UC “Effettuare il confezionamento dei prodotti” del profilo “Operatore al confezionamento prodotti” presente nel Repertorio della Regione Lombardia.
Risultato atteso	Effettuare il confezionamento dei prodotti.
Conoscenze minime	Elementi di merceologia Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Materiali per il confezionamento prodotti Processi di confezionamento prodotti
Abilità minime	Applicare procedure di sicurezza in produzione Utilizzare dispositivi di controllo della produzione Utilizzare macchinari per confezionamento prodotti Applicare procedure di regolazione macchinari per il confezionamento prodotti Utilizzare macchinari per pallettizzazione Utilizzare macchinari per etichettatura prodotti Utilizzare macchinari per cellofanatura prodotti

Unità di competenze	
Titolo UC	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alle vendite prodotti food
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Umbria Profilo: Addetto qualificato alle vendite prodotti food
Area di Attività (ADA)	ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	La UC fa diretto riferimento alla UC “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alle vendite prodotti food” del profilo “Addetto qualificato alle vendite prodotti food” presente nel Repertorio della Regione Umbria
Risultato atteso	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	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/laboratorio Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti Principi di igiene e cura della persona Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
Abilità minime	Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni Utilizzare detergenti e detersivi adeguati 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 Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento e alla manipolazione degli alimenti Curare la propria igiene personale

A.10 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.

Per il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti dal percorso, in relazione all'utenza GOL a cui lo stesso si rivolge, sono state definite le caratteristiche dei destinatari in termini di:

- livello di istruzione
- competenze necessarie per la partecipazione.

Rappresentano dunque requisiti di accesso al percorso:

- l'assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione
- per i cittadini stranieri: la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Europeo di Riferimento Europeo delle Lingue, da accertarsi tramite lo svolgimento di specifiche prove valutative in ingresso o tramite l'acquisizione da parte del candidato di specifica attestazione
- per i cittadini extracomunitari: il possesso di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

A.11 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD)

40 ore, di cui 20 in aula e 20 in FAD

A.12 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Confezionamento di prodotti alimentari e non alimentari	Effettuare il confezionamento dei prodotti	28	16
2	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 – Addetto qualificato alle vendite prodotti food	12	4
Totale			40	20

A.13 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note: _____

A.14 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 CIPRIANO CLAUDIA Tel. 0753743291 Email 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. Email PEC

A.15 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	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 dell'Arboreto, 62 – 06024 Gubbio (PG)

N. sede	7
Indirizzo	Via Patrono d'Italia, 43/2 – 06081 Assisi (PG)

N. sede	8
Indirizzo	Via dell'Osteria, 5 – 06073 Corciano (PG)

N. sede	9
Indirizzo	Via Orazio Tramontani, 52 – 06135 Perugia

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 Tiberina, 84/R – 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	Via Aurelio Saffi, 8 – 05100 Terni

N. sede	18
Indirizzo	Via Mentana, 27/E – 05100 Terni

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)