

L'applicazione del

**Sistema Regionale di Formalizzazione e
Certificazione delle competenze - SRFC
(Regione Emilia-Romagna)**

**ai piani per il settore alimentare finanziati
da Fondimpresa sull'Avviso 1/2016**

**GLOBE FOOD
AVS/068A/16
Capofila: Cisita Parma**

**C.I.B.O.
AVS/062D/16
Capofila: IFOA**

Considerando il totale dei due piani, i dati principali sono:

Ore erogate e certificate complessive		
Ore erogate	Di cui certificate	
3.943	1.144	29%

Ore erogate e certificate in Emilia-Romagna		
Ore erogate	Di cui certificate	
2.247	1.144	51%

GLOBE FOOD
AVS/068A/16
Capofila: Cisita Parma

C.I.B.O.
AVS/062D/16
Capofila: IFOA

La Regione Emilia-Romagna dispone di alcuni strumenti/dispositivi che hanno la finalità di:

- **mettere a valore e riconoscere formalmente le competenze “comunque-ovunque” acquisite dalle persone** (indipendentemente dai luoghi e dalle situazioni in cui le stesse competenze sono state apprese e acquisite)
- **agevolare l’apprendimento lungo tutto il corso della vita**
- **favorire la mobilità –geografica e professionale- delle persone**

Tempistica di adozione:

2004 Sistema Regionale delle Qualifiche

2005 Standard formativi per i percorsi finalizzati all’acquisizione di una qualifica

2006 Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle competenze

Qualifiche - SRQ

Repertorio Regionale delle Qualifiche – standard di descrizione delle qualifiche presenti nel mercato del lavoro regionale e delle aree professionali in cui le stesse sono inserite

Certificazione - SRFC

Processo di formalizzazione e certificazione delle competenze “comunque-dovunque” acquisite dalle persone

OPERATORE AGRO-ALIMENTARE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore agro-alimentare è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione alimentare

UNITA' DI COMPETENZE

1. Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare
2. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari
3. Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari
4. Controllo qualità agro-alimentare

OPERATORE AGRO-ALIMENTARE

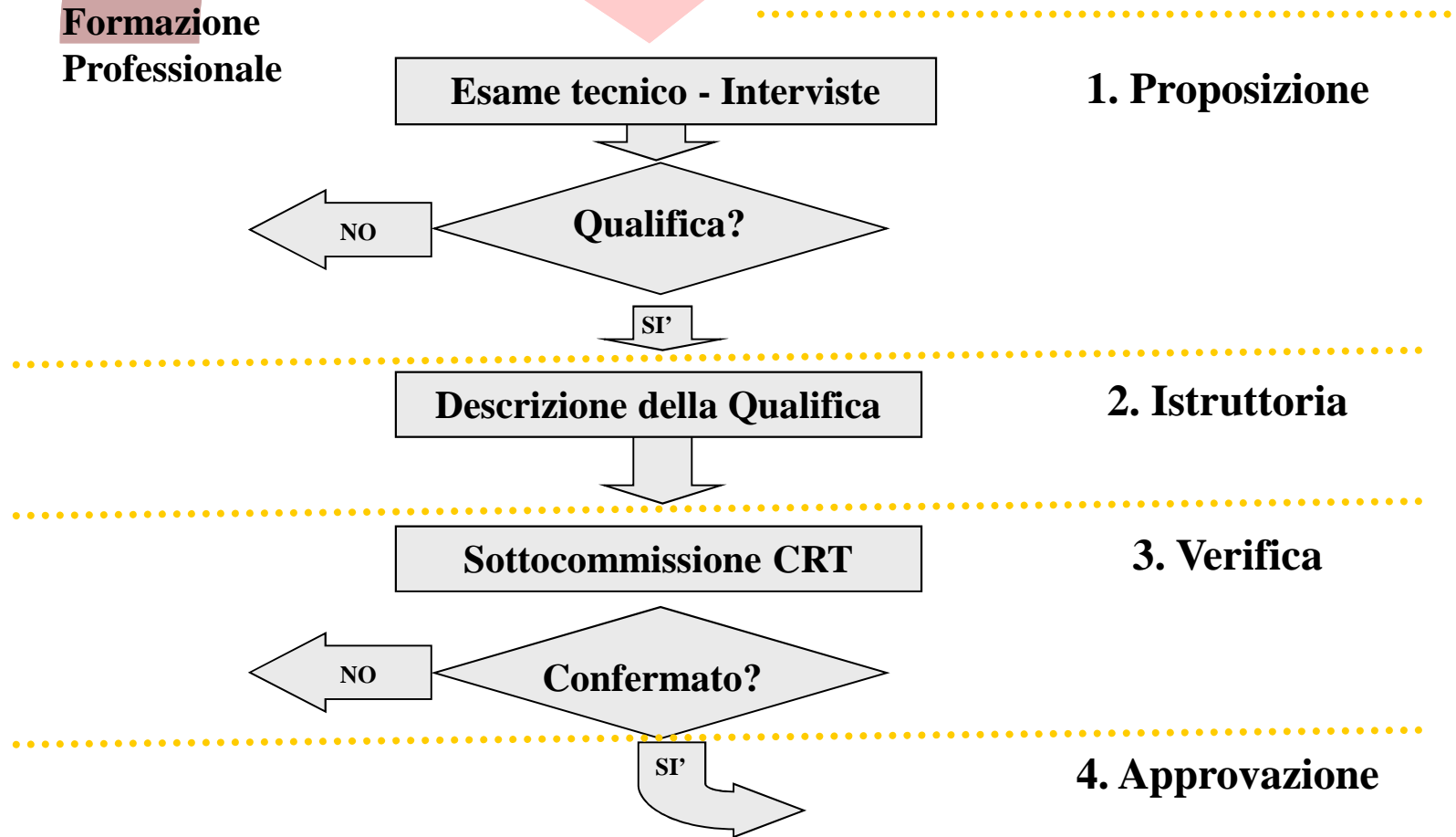
UC	CAPACITÀ	CONOSCENZE	INDICATORI
PREDISPOSIZIONE E REGOLAZIONE MACCHINARI E ATTREZZATURE DELL'AGRO-ALIMENTARE	identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie ➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione ✓ esecuzione di cicli di prova ✓ esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.)
	impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati		
	riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento		
	mantenere pulizia ed igiene degli impianti di produzione		
TRATTAMENTO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI	identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ stoccaggio delle materie prime e semilavorati secondo gli standard forniti ✓ preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni
	adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati		
	utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati		
LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. ➤ tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ realizzazione della miscela delle materie prime ✓ elaborazione semilavorati e lavorati alimentari ✓ realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie ✓ confezionamento dei prodotti
	provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo		
	riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, stagionatura, ecc.)		
	proteggere e preservare il deterioramento del prodotto utilizzando i macchinari e gli strumenti di confezionamento		
CONTROLLO QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE	adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ raccolta ed archiviazione dei dati di campionatura e analisi dei prodotti ✓ taratura e manutenzione delle attrezzature di analisi e misura degli standard qualitativi ✓ controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti
	riconoscere e prevenire i rischi igienico-sanitari relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro		
	verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione		
	identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione		
<p>Le conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ✓ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>sono da ritenersi riferibili all'intera qualifica regionale e pertanto correlabili a tutte e 4 le UC presenti nella figura professionale.</p>			

I proponenti

LA PROCEDURA SORGENTE

Il FLUSSO e le sue FASI

Parti Sociali
Organismi Bilaterali
Istituzioni Educative
Enti di Formazione Professionale



Il Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle competenze SRFC

E' una procedura valutativa rigorosa che consente di



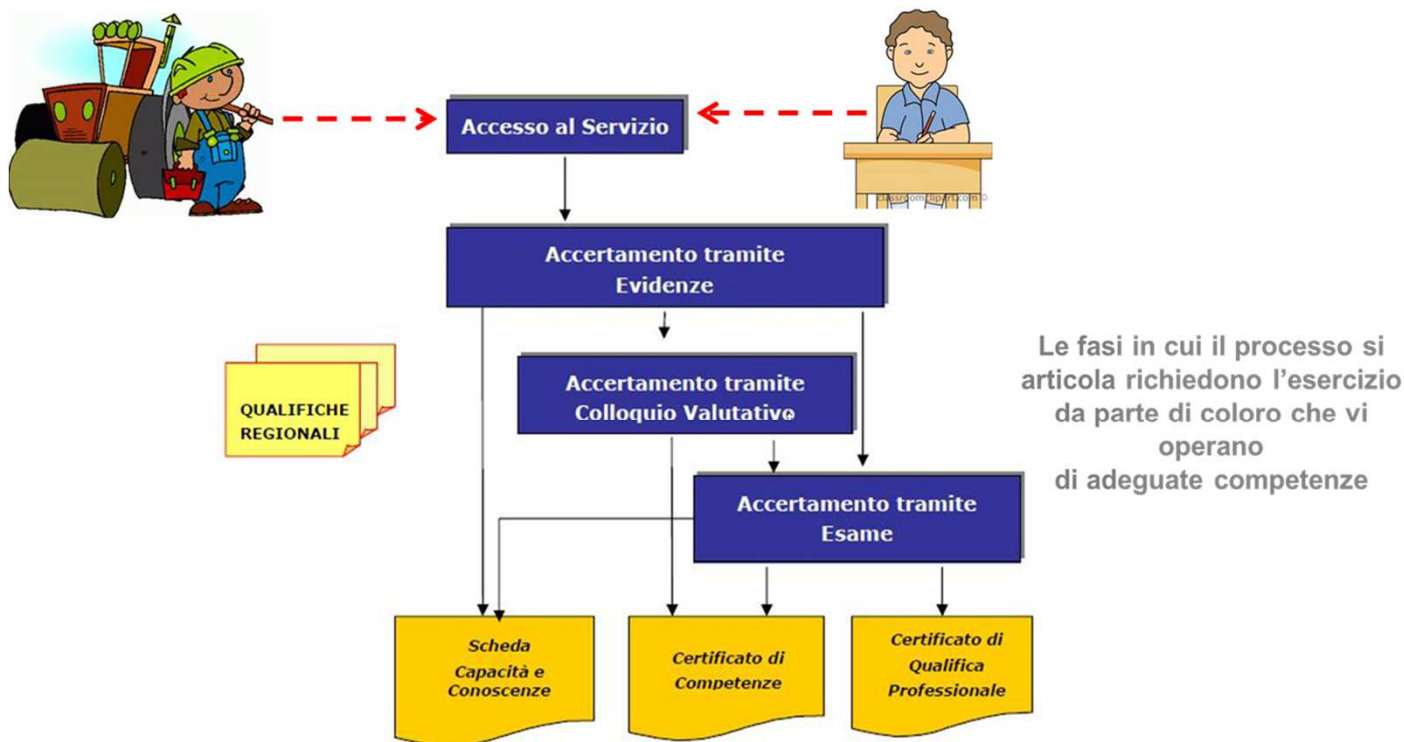
mediante analisi di evidenze capacità e conoscenze acquisite dalle persone in riferimento agli standard professionali presenti nel Repertorio Regionale delle Qualifiche (SRQ)

mediante superamento di un esame (prova pratica e/o colloquio) oppure tramite colloquio valutativo o tramite evidenze le competenze acquisite dalle persone corrispondenti agli standard professionali dell'SRQ

le competenze “comunque-ovunque” acquisite dalla persona e cioè in vari contesti (esperienze lavorative, formative, di vita sociale e personale) ed in diversi momenti della vita

Prevede fasi definite e un unico processo:

Il processo di certificazione delle competenze



*I processi, le procedure e i criteri del Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione (SRFC) consentono la **convalida** dei risultati di apprendimenti **formali, non formali e informali***

Prevede il rilascio delle seguenti attestazioni



Scheda Capacità e Conoscenze, documento in cui si formalizzano, sulla base di evidenze, conoscenze e capacità corrispondenti a parti o a tutta una qualifica (equivale al documento di validazione) – attestato di parte seconda



Certificato di Competenze documento in cui si certificano, previo superamento di colloquio valutativo o esame, capacità e conoscenze corrispondenti ad una o più UC – attestato di parte terza



Certificato di Qualifica Professionale documento in cui si certificano, previo superamento di esame, le capacità e conoscenze di una qualifica – attestato di parte terza

Prevede ruoli professionali specifici

- **RFC** Responsabile della Formalizzazione e della Certificazione
riferimento procedurale e organizzativo per l'erogazione dell'intero servizio. Assicura che il processo venga realizzato nel rispetto delle procedure previste. Ha la responsabilità organizzativa
- **EPV** Esperto dei Processi Valutativi
svolge le attività di consulenza e formalizzazione. Fa parte della commissione d'esame. E' l'esperto delle metodologie e dei processi della valutazione
- **EAPQ** Esperto di Area Professionale/Qualifica
proviene **sempre** dal mondo del lavoro ed è componente delle commissioni e le presiede. Partecipa, se richiesto, alla fase di formalizzazione. **E' l'esperto di merito dei "contenuti professionali" della Qualifica**

Criteri per l'applicabilità del SRFC ai piani formativi:

- Contenuti dell'azione formativa relativi ad un profilo professionale e riconducibili a capacità e/o conoscenze previste dal repertorio delle qualifiche regionali**
- Contenuti trasversali dell'azione formativa se appartengono al ruolo e riconducibili al SRQ**
- Congruità della durata dell'azione formativa**

Fasi del processo:

- **Progettazione di dettaglio realizzata sulla base delle competenze**
- **Preparazione della verifica di apprendimento da parte del docente sulla base di uno schema predisposto dall'Ente (eventualmente in collaborazione con Università ed Istituti Tecnici) e validato dal CTS**
- **Correzione degli elaborati da parte del docente sulla base di griglia di valutazione oggettiva (indicatori e parametri) definita contestualmente alla preparazione della verifica**
- **EPV dell'Ente esamina le evidenze raccolte ed emette eventualmente la Scheda Capacità e Conoscenze**