

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE TECNICO DELLA PROGETTAZIONE ALIMENTARE

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Ricerca ideativa prodotti alimentari	Unità di risultato di Apprendimento "Merceologia alimentare"
	Unità di risultato di Apprendimento "Effettuare lo studio di realizzabilità del prodotto alimentare"
Sviluppo formulazioni alimentari	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di informatica e principali programmi informatici di ausilio alle formulazioni"
	Unità di risultato di Apprendimento "Sviluppare formulazioni alimentari"
Composizione prodotto alimentare campione	Unità di risultato di Apprendimento "Realizzare il prototipo alimentare "
Configurazione composizioni alimentari	Unità di risultato di Apprendimento "Principi del sistema HACCP"
	Unità di risultato di Apprendimento "Elaborare la composizione alimentare finale"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 6**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO***Titoli di studio:*

- Possesso di laurea, almeno triennale, classi L02, L13, L25, L26 e L27.
- Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero devono presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente, che ne attesti l'equipollenza/corrispondenza di valore con i titoli rilasciati nello Stato di provenienza ai fini della verifica dei livelli di scolarizzazione.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari

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

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore agroalimentare e delle produzioni alimentari – nuove tendenze • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	<i>“Inquadramento della professione”</i>	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari • Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari 	<i>“Merceologia alimentare”</i>	60	Max 20	
3	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo di produzione e le tendenze dell'agroalimentare • Comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione • Tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare • Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato • Comprendere ed analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti • Identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate • Valutare convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato 	<i>“Effettuare lo studio di realizzabilità del prodotto alimentare”</i>	40	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base di applicazioni 	<i>“Elementi di informatica e principali programmi infor-</i>	20	--	

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	software del sistema windows e servizi e funzioni internet <ul style="list-style-type: none"> Programmi informatici di ausilio alle formulazioni 	<i>matici di ausilio alle formulazioni "</i>			
5	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari Processi fisico-chimici di trasformazione alimentare -liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio Inglese tecnico di settore Abilità <ul style="list-style-type: none"> Adeguare standard di qualità nutrizionali e salutarie alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo Predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali Riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari Tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari 	<i>"Sviluppare formulazioni alimentari"</i>	50	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento 	<i>"Principi del sistema HACCP"</i>	16	Max 4	
7	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento 	<i>"Realizzare il prototipo alimentare "</i>	40	Max 10	

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	dei prodotti alimentari <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi • Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Individuare migliorie tecnologiche, processuali e procedurali nella produzione alimentare • Leggere i comportamenti condizionali e reattivi nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate -chimici, biologici, organolettici, ecc. • Riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste • Rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di produzione pilota 				
8	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Procedure di tutela qualità ed igiene dei cibi • Registrazione dati di produzione, tipologie di schede tecniche Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione • Verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione • Elaborare la composizione alimentare finale • Registrare dati, procedure, tecniche di produzione • Adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema haccp • Riconoscere e prevenire i rischi igienico sanitari relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro 	<i>"Elaborazione la composizione alimentare finale"</i>	20	Max 10	
Nota ¹	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro 	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	16	Max 4	Ammesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	Abilità <ul style="list-style-type: none"> Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro 				ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE			288	Max 68	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento da 4 a 8 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13