



**Avviso pubblico “Attività integrate per l’empowerment, la formazione professionale, la certificazione delle competenze, l’accompagnamento al lavoro, la promozione di nuova imprenditorialità, la mobilità transnazionale negli ambiti della Green & Blue Economy”.**

**Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna CCI**

**2014IT05SFOP021 Asse prioritario 1 – Occupazione. Linea A1**

**Progetto ‘Commercio e produzione halal in Sardegna’**

**CUP E97B16001070009, CLP 1001031811GA160012, DCT 2016A1R085**

<sup>1</sup> **IL PERCORSO FORMATIVO RIGUARDA TUTTE O ALCUNE ADA/UC DI UN UNICO PROFILO RRPQ**

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>PERCORSO FORMATIVO NR.1,2,3,4.....</b>             |   |   |
| <b>2</b>  |   |   |
| <b>DENOMINAZIONE/TITOLO PERCORSO FORMATIVO</b>        |   |   |
| <b>TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE</b> |   |   |
| <b>N. EDIZIONI</b>                                    |   |   |
| <b>2</b>  |   |   |
| <b>PROFILO DI QUALIFICAZIONE RRPQ SARDEGNA</b>        |   |   |
| <b>CODICE</b>   | <b>DENOMINAZIONE</b>                                  |   |
| <b>16</b>   | <b>TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE</b> |   |
| <b>SETTORE RRPQ</b>                                   | Produzioni alimentari                                 |   |
| <b>LIVELLO EQF/QNQ</b>                                | <b>4</b>  |   |
| <b>CODICI ADA DI RIFERIMENTO QNQR</b>                 |   |   |
|   |   |   |
| <b>ADA/UC DEL PROFILO (INDICARE ADA/UC)</b>           | <b>CODICE</b>   | <b>DENOMINAZIONE</b>  |
|   | <b>ADA 23 UC 384</b>                                  | Monitoraggio e valutazione delle materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro |
|   | <b>ADA 24 UC 385</b>                                  | Predisposizione di un metodo di etichettatura dei prodotti agroalimentari                   |

<sup>1</sup> Barrare e compilare la tabella successiva

Copia confidenziale e riservata



|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <b>ADA 25 UC 386</b>   | Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità |
|   | <b>ADA 876 UC 389</b>  | Smaltimento degli scarti di lavorazione             |
| <b>N. DESTINATARI</b>   | <b>18</b>  |   |
| <b>DI CUI N. DESTINATARI DONNE</b>  | <b>10</b>  |   |
| <b>DURATA IN ORE<sup>2</sup></b>  | <b>600</b>   |   |
| <b>DURATA -(N. MESI):</b>   | <b>8</b>   |   |
| <b>EDIZIONE N. 1<sup>3</sup></b><br><b>SEDE ATTIVITÀ TEORICA</b><br><b>(INDIRIZZO COMPLETO)</b>   | Istituto Tecnico Agrario "Duca degli Abruzzi" di Elmas<br>Via dell'Acquedotto Romano, 09030 Elmas CA   |   |
| <b>EDIZIONE N. 1</b><br><b>SEDE ATTIVITÀ PRATICA</b><br><b>(INDIRIZZO COMPLETO SEDE)</b>  | Istituto Tecnico Agrario "Duca degli Abruzzi" di Elmas<br>Via dell'Acquedotto Romano, 09030 Elmas CA   |   |
| <b>EDIZIONE N. 1</b><br><b>SEDE/I ATTIVITÀ</b><br><b>FORMAZIONE IN</b><br><b>ALTERNANZA</b><br><b>(DENOMINAZIONE</b><br><b>IMPRESA/E, INDIRIZZO,</b><br><b>DESCRIZIONE SEDE E</b><br><b>ATTIVITÀ)</b> | <p>ARGIOLAS FORMAGGI, SP 14 DOLIANOVA</p> <p>Si prevedono due step di attività in alternanza F-L, della durata di due settimane ciascuno.</p> <p>1) La classe viene divisa in 3 gruppi che si alterneranno presso l'azienda e in affiancamento ai responsabili qualità studieranno le procedure di monitoraggio e analisi di prodotto.</p> <p>2) La classe viene divisa in 3 gruppi che si alterneranno presso l'azienda e in affiancamento ai responsabili qualità studierà il sistema di gestione della qualità.</p> |   |
| <b>EDIZIONE N. 2<sup>4</sup></b><br><b>SEDE ATTIVITÀ TEORICA</b>  | <b>IPIA</b>  | Via Grazia Deledda, 128, 07100 Sassari SS           |

<sup>2</sup> Durata complessiva del percorso, comprese le ore necessarie per acquisire le key competence

<sup>3</sup> Replicare le sedi (teorica, pratica e attività in alternanza) per ciascuna edizione.

<sup>4</sup> Replicare le sedi (teorica, pratica e attività in alternanza) per ciascuna edizione.

Copia confidenziale e riservata



|   |   |
|---|---|
| <b>(INDIRIZZO COMPLETO)</b>   |   |
| <b>EDIZIONE N. 2</b><br><b>SEDE ATTIVITÀ PRATICA</b><br><b>(INDIRIZZO COMPLETO SEDE)</b>  | <b>IPIA</b><br>Via Grazia Deledda, 128, 07100 Sassari SS  |
| <b>EDIZIONE N. 2</b><br><b>SEDE/I ATTIVITÀ FORMAZIONE IN ALTERNANZA</b><br><b>(DENOMINAZIONE IMPRESA/E, INDIRIZZO, DESCRIZIONE SEDE E ATTIVITÀ)</b> | <b>DA DEFINIRE</b><br>Si prevedono due step di attività in alternanza F-L, della durata di due settimane ciascuno.<br>1) La classe viene divisa in 3 gruppi che si alterneranno presso l'azienda e in affiancamento ai responsabili qualità studieranno le procedure di monitoraggio e analisi di prodotto.<br>2) La classe viene divisa in 3 gruppi che si alterneranno presso l'azienda e in affiancamento ai responsabili qualità studierà il sistema di gestione della qualità. |

#### D.5 – Contenuti formativi ed architettura dell'azione formativa

| <b>D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTA NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)</b>                                      |   |   |
|---|---|---|
| <b>N.1</b>  | <b>TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA</b>  | <b>DURATA ( IN ORE)</b>                         |
|   | <b>Chimica e microbiologia</b>  | <b>60</b>                                       |
| <b>N. ORE TEORIA:40</b><br><b>DI CUI N. ORE E-LEARNING:_____</b>  | <b>N. ORE PRATICA: 20</b>   | <b>N. ORE ALTERNANZA PRESSO IMPRESA : _____</b> |
| <b>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA (SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI COMPETENZE)</b> | <b>X COMPETENZA CHIAVE</b><br><b>X TECNICO-PROFESSIONALE</b>  |   |
| <b>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</b>  | <b>Principi di microbiologia alimentare</b><br>I microbi dannosi e quelli utili <ul style="list-style-type: none"> <li>• La riproduzione microbica e le spore</li> <li>• Le fermentazioni alimentari</li> <li>• Le malattie microbiche da alimenti</li> <li>• Botulismo e salmonellosi</li> </ul> |   |

Copia confidenziale e riservata



|   |   |
|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La contaminazione del latte e delle carni</li> <li>• Le modalità inerenti il controllo microbiologico degli alimenti</li> <li>• il Filth-test sui prodotti alimentari</li> </ul> <p><b>Chimica degli alimenti</b><br/>I costituenti principali dei cibi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo di alterazione degli alimenti</li> <li>• I vari tipi di conservazione effettuata con mezzi fisici, col calore, col freddo, con mezzi chimici ecc</li> </ul> |
| <i>METODOLOGIE DIDATTICHE (LABORATORI, ETC.)</i>  | Il processo formativo si svilupperà in:<br><b>lezioni teorico/pratiche</b> , con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione   |
| <i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i> | <b>Ada 23 - 25</b><br><b>Conoscenze</b><br>1. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari<br>2. Principi di scienze e tecnologie alimentari   |
| <i>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI<sup>5</sup></i>                 | Test a scelta multipla e Colloquio  |

| <b>D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTA NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)</b> |   |  |
|--|---|--|
| <b>N.2</b>   | <b>TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA</b>  | <b>DURATA ( IN ORE)</b>                          |
|  | <b>Monitoraggio dei prodotti e processi produttivi</b>  | <b>150</b>                                       |
| <i>N. ORE TEORIA:30<br/>DI CUI N. ORE E-LEARNING: _____</i>  | <i>N. ORE PRATICA: 60</i>   | <i>N. ORE ALTERNANZA PRESSO<br/>IMPRESA : 60</i> |
| <i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA<br/>(SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE</i>  | <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA CHIAVE</i><br><input checked="" type="checkbox"/> <i>TECNICO-PROFESSIONALE</i> |  |

<sup>5</sup> Per la descrizione delle prove dell'esame finale non è stato inserito un campo apposito, in quanto in base alla disciplina della certificazione delle competenze in esito ai percorsi formativi – regime transitorio, di cui alla determinazione n. 56434/6545 del 16.12.2015 del Direttore del Servizio formazione, spetta alle Commissioni organizzare le prove d'esame. Resta ferma la necessità, nella costruzione del preventivo, di considerare anche le spese per l'esame.

Copia confidenziale e riservata



|   |   |
|---|---|
| <p><i>TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI COMPETENZE)</i></p> |   |
| <p><i>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</i></p>   | <p><b>Campionamento e controllo di qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La strumentazione atta al campionamento e la sua manutenzione</li> <li>• L'importanza della qualità</li> <li>• I Sistemi di verifica del prodotto- SVP,</li> <li>• I sistemi di controllo della qualità - SCQ,</li> <li>• I sistemi di gestione per la qualità- SGQ,</li> <li>• I sistemi integrati di gestione -SIG.</li> <li>• La certificazione di prodotto nel comparto agroalimentare</li> <li>• La rintracciabilità di filiera dei prodotti agroalimentari</li> </ul> <p>Disciplinari di produzione agroalimentari<br/>I fertilizzanti e i fitofarmaci ammessi in agricoltura biologica e integrata</p> <p><b>L'analisi sensoriale</b><br/>Tecniche e metodi di analisi sensoriale<br/>I fattori che influenzano la qualità gustativa<br/>Profilo organolettico del prodotto<br/>I drivers sensoriali di gradimento in una particolare categoria di prodotto</p>  |
| <p><i>METODOLOGIE DIDATTICHE (LABORATORI, ETC.)</i></p>   | <p>Il processo formativo si svilupperà in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>lezioni teorico/pratiche</b>, con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione;</li> <li>• <b>esercitazioni pratiche</b>, il cui obiettivo è quello di trasmettere capacità inerenti lo svolgimento operativo di alcune attività, con l'utilizzo di un impianto pilota per la produzione della birra.</li> </ul> <p>Su queste basi si rimane orientati a disegnare un iter contrassegnato da metodologie didattiche improntate alla interattività, utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni;</li> <li>• Role Playing;</li> <li>• Esercitazioni operative;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Casi aziendali;</li> <li>• Testimonianze dirette da parte di imprenditori del settore</li> <li>• Discussione guidata.</li> </ul> |

Copia confidenziale e riservata



|  |  |
|--|--|
|  | <p>Affianco all'attività d'aula si prevede l'organizzazione di visite guidate presso alcuni aziende del settore per visionare i processi produttivi, gli impianti, ecc.</p> <p>A termine del modulo si terrà il primo step di attività in alternanza F-L, della durata di due settimane. La classe viene divisa in 3 gruppi che si alterneranno presso l'azienda e in affiancamento ai responsabili qualità studieranno le procedure di monitoraggio e analisi di prodotto.</p>  |
| <p><i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i></p> | <p><b>Ada 23 - 24</b></p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metodi di valutazione dei prodotti e delle materie prime al fine di riconoscerne le caratteristiche e le anomalie (impurezze-marcescenze-umidità ecc...) per non contaminare partite di merce idonea con merce difettosa non lavorabile</li> <li>2. Processi produttivi e disciplinari di produzione nell'agroalimentare per progettare azioni di miglioramento delle procedure di controllo e per intervenire su eventuali anomalie riscontrate sui prodotti</li> <li>3. Requisiti previsti per il mantenimento dei marchi di qualità standard, DOC, IGT, STG e di agricoltura biologica</li> <li>4. Strumenti e attrezzature per le operazioni di monitoraggio e valutazione</li> <li>5. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni</li> <li>6. Quadro normativo di riferimento sulle norme di legge che regolamentano i parametri qualitativi dei prodotti per la loro produzione, commercializzazione e confezionamento</li> </ol> <p><b>Ada 23</b></p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metodi di valutazione dei prodotti e delle materie prime al fine di riconoscerne le caratteristiche e le anomalie (impurezze-marcescenze-umidità ecc...) per non contaminare partite di merce idonea con merce difettosa o non lavorabile</li> </ol> <p><b>Ada 23</b></p> <p><b>Abilità</b></p> |

Copia confidenziale e riservata



|   |   |
|---|---|
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effettuare la corretta taratura e preparazione di strumenti ed apparecchiature di controllo</li> <li>2. Effettuare le verifiche e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione</li> <li>3. Programmare interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli</li> <li>4. Rapportarsi con i tecnici di laboratorio, a cui consegnare campioni da analizzare e dai quali ricevere i risultati delle analisi</li> <li>5. Realizzare ispezioni del sistema di produzione agricola, effettuando campionature, misure e pesi</li> <li>6. Verificare la rispondenza di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro agli standard di qualità aziendale e nel rispetto dei requisiti per il mantenimento dei marchi DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica</li> </ol> <p><b>Ada 23</b><br/><b>Abilità</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti attraverso l'esame tattile e visivo</li> </ol> |
| DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI <sup>6</sup> | Test a scelta multipla, colloquio e prova pratica.  |

| <b>D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTA NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)</b> |   |   |
|--|---|---|
| N.3  | TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA   | DURATA ( IN ORE)                            |
|  | <b>Etichettatura e rintracciabilità</b>   | <b>30</b>                                   |
| N. ORE TEORIA:50<br>DI CUI N. ORE E-LEARNING: _____  | N. ORE PRATICA: _____   | N. ORE ALTERNANZA PRESSO<br>IMPRESA : _____ |
| TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA<br>(SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE<br>TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È                                  | <input type="checkbox"/> <b>COMPETENZA CHIAVE</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>TECNICO-PROFESSIONALE</b> |   |

<sup>6</sup> Per la descrizione delle prove dell'esame finale non è stato inserito un campo apposito, in quanto in base alla disciplina della certificazione delle competenze in esito ai percorsi formativi – regime transitorio, di cui alla determinazione n. 56434/6545 del 16.12.2015 del Direttore del Servizio formazione, spetta alle Commissioni organizzare le prove d'esame. Resta ferma la necessità, nella costruzione del preventivo, di considerare anche le spese per l'esame.

Copia confidenziale e riservata



|  |   |
|--|---|
| <p><i>FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI COMPETENZE)</i></p>   |   |
| <p><i>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</i></p>  | <p><b>Etichettatura e rintracciabilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari;</li> <li>• Modalità di registrazione e conservazione delle informazioni relative a approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna);</li> <li>• Normativa relativa a tracciabilità ed etichettatura dei prodotti agro – alimentari</li> <li>• La ISO 22005:2008</li> <li>• Il Regolamento (UE) n. 1169/2011</li> </ul>  |
| <p><i>METODOLOGIE DIDATTICHE (LABORATORI, ETC.)</i></p>  | <p>Il processo formativo si svilupperà in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>lezioni teorico/pratiche</b>, con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione;</li> <li>• <b>esercitazioni pratiche</b>, il cui obiettivo è quello di trasmettere capacità inerenti lo svolgimento operativo di alcune attività, con l'utilizzo di un impianto pilota per la produzione della birra.</li> </ul> <p>Su queste basi si rimane orientati a disegnare un iter contrassegnato da metodologie didattiche improntate alla interattività, utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni;</li> <li>• Role Playing;</li> <li>• Esercitazioni operative;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Casi aziendali;</li> <li>• Testimonianze dirette da parte di imprenditori del settore</li> <li>• Discussione guidata.</li> </ul> |
| <p><i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i></p> | <p><b>Ada 23 - 24</b></p> <p><b>Conoscenze</b></p> <p>1. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene</p>   |

Copia confidenziale e riservata



|   |   |
|---|---|
|   | <p>ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni</p> <p>2. Quadro normativo di riferimento sulle norme di legge che regolamentano i parametri qualitativi dei prodotti per la loro produzione, commercializzazione e confezionamento</p> <p>3. Tolleranze nelle lavorazioni per ottimizzare le rese di lavorazione</p> <p>4. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</p> <p>5. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari</p> <p><b>Ada 23 - 24</b></p> <p><b>Abilità</b></p> <p><b>1.</b> Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative, nel rispetto delle procedure del piano aziendale di autocontrollo (HACCP)</p> <p><b>2.</b> Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</p> <p><b>3.</b> Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari</p> <p><b>4.</b> Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</p> |
| <p>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI<sup>7</sup></p> | <p>Test a scelta multipla e colloquio</p>   |

| <b>D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTA NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)</b> |   |  |
|--|---|--|
| N.4  | TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA                             | DURATA ( IN ORE)                             |
|  | <b>Pianificazione e gestione del sistema di qualità</b> | <b>125</b>                                   |
| <p>N. ORE TEORIA: 110<br/>DI CUI N. ORE E-LEARNING: _____</p>  | <p>N. ORE PRATICA: 15</p>                               | <p>N. ORE ALTERNANZA PRESSO IMPRESA : 60</p> |

<sup>7</sup> Per la descrizione delle prove dell'esame finale non è stato inserito un campo apposito, in quanto in base alla disciplina della certificazione delle competenze in esito ai percorsi formativi – regime transitorio, di cui alla determinazione n. 56434/6545 del 16.12.2015 del Direttore del Servizio formazione, spetta alle Commissioni organizzare le prove d'esame. Resta ferma la necessità, nella costruzione del preventivo, di considerare anche le spese per l'esame.

Copia confidenziale e riservata



|  |   |
|--|---|
| <p><b>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA</b><br/>(SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI COMPETENZE)</p> | <p><input type="checkbox"/> <b>COMPETENZA CHIAVE</b><br/><input checked="" type="checkbox"/> <b>TECNICO-PROFESSIONALE</b></p>   |
| <p><b>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</b></p>  | <p><b>Pianificazione e gestione del sistema di qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema di gestione qualità, organismi di certificazione e sistema di controllo</li> <li>• Corso base per auditor ISO 19011</li> <li>• Corso auditor ISO 9001:2015</li> <li>• Corso auditor ISO 14001:2015</li> <li>• Corso auditor OHSAS 18001:2015</li> <li>• La Iso 22000:2005</li> <li>• I principali standard della GDO per la sicurezza alimentare: BRC – IFS</li> <li>• Certificazioni regolamentate (denominazioni protette, biologico)</li> <li>• Le certificazioni etnico religiose e life style: halal, kosher, cruelty free</li> <li>• Il contesto agroalimentare e la normativa di riferimento</li> <li>• Analisi sistema aziendale</li> <li>• Configurazione sistema qualità</li> <li>• Gestione sistema qualità</li> <li>• Trattamento dati nel sistema qualità</li> </ul> <p><b>HACCP e la Normativa in materia di sicurezza alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Iso 22000:2005</li> <li>• Il Manuale aziendale del sistema di autocontrollo cenni su: La struttura M.A.S.A., le procedure di monitoraggio, Le procedure di azione correttiva, le procedure di verifica</li> <li>• Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti: definizione dei rischi per gli alimenti, metodologie di monitoraggio, il Raparting</li> <li>• Procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici: i punti Critici di Controllo (CCP), i limiti critici per ogni CCP, le azioni correttive, le azioni di verifica</li> </ul> |
| <p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b><br/>(LABORATORI, ETC.)</p>  | <p>Il processo formativo si svilupperà in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>lezioni teorico/pratiche</b>, con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate</li> </ul>   |

Copia confidenziale e riservata



|  |  |
|--|--|
|  | <p>dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>esercitazioni pratiche</b>, il cui obiettivo è quello di trasmettere capacità inerenti lo svolgimento operativo di alcune attività, con l'utilizzo di un impianto pilota per la produzione della birra.</li> </ul> <p>Su queste basi si rimane orientati a disegnare un iter contrassegnato da metodologie didattiche improntate alla interattività, utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni;</li> <li>• Role Playing;</li> <li>• Esercitazioni operative;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Casi aziendali;</li> <li>• Testimonianze dirette da parte di imprenditori del settore</li> <li>• Discussione guidata.</li> </ul> <p>Affianco all'attività d'aula si prevede l'organizzazione di visite guidate presso alcuni aziende del settore per visionare i processi produttivi, gli impianti, ecc.</p> <p>A termine del modulo si terrà il primo step di attività in alternanza F-L, della durata di due settimane. La classe viene divisa in 3 gruppi che si alterneranno presso l'azienda e in affiancamento ai responsabili qualità studierà il sistema di gestione della qualità.</p> |
| <p><i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i></p> | <p><b>Ada 25</b><br/><b>Conoscenze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema di gestione qualità, organismi di certificazione e sistema di controllo</li> <li>2. Protocolli di certificazione standard (BRC, IFS) e di certificazione volontaria (DOP/IGP/STG/ agricoltura biologica)</li> <li>3. Normativa UNI EN ISO (9001, 190001, 22000, ecc.)</li> <li>4. Fitofarmaci e fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica</li> <li>5. Mercati di settore e tecniche di autoaggiornamento</li> <li>6. Processi produttivi e disciplinari di produzione nell'agroalimentare</li> </ol> <p><b>Ada 25</b><br/><b>Abilità</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adeguare i sistemi del controllo qualità alle politiche ed agli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e produrre</li> <li>2. Definire le prassi per la gestione delle non conformità</li> </ol>  |

Copia confidenziale e riservata



|   |   |
|---|---|
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Definire procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei processi di lavorazione</li> <li>4. Gestire i rapporti con le istituzioni preposte alla vigilanza del rispetto della specifica normativa</li> <li>5. Impostare i sistemi di verifica e gli audit di monitoraggio sulle fasi del processo di trasformazione</li> <li>6. Progettare azioni di riqualificazione e miglioramento della qualità dell'offerta agroalimentare attraverso interventi di adeguamento strutturale, tecnologico e organizzativo</li> <li>7. Presidiare la programmazione delle procedure in ottica di certificazione standard (BRC, IFS) e volontaria (DOP/IGP/STG e di agricoltura biologica)</li> </ol> <p><b>Ada 23 – 24 – 25 – 876</b></p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li> </ol> <p><b>Ada 23 – 24 – 25 – 876</b></p> <p><b>Abilità</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</li> <li>2. Applicare le procedure previste nel piano di qualità e di autocontrollo (HACCP)</li> <li>3. Predisporre ed implementare un Piano aziendale di Autocontrollo (HACCP)</li> </ol> |
| <p>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI<sup>8</sup></p> | <p>Test a scelta multipla, colloquio e prova pratica.</p>   |

| <b>D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTA NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)</b> |                                    |                         |
|--|------------------------------------|-------------------------|
| <b>N.5</b>   | <b>TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA</b> | <b>DURATA ( IN ORE)</b> |
|  |                                    |                         |

<sup>8</sup> Per la descrizione delle prove dell'esame finale non è stato inserito un campo apposito, in quanto in base alla disciplina della certificazione delle competenze in esito ai percorsi formativi – regime transitorio, di cui alla determinazione n. 56434/6545 del 16.12.2015 del Direttore del Servizio formazione, spetta alle Commissioni organizzare le prove d'esame. Resta ferma la necessità, nella costruzione del preventivo, di considerare anche le spese per l'esame.

Copia confidenziale e riservata



|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <b>I prodotti agroalimentari sardi</b>  | <b>40</b>                                   |
| N. ORE TEORIA:40<br>DI CUI N. ORE E-LEARNING: _____   | N. ORE PRATICA: _____   | N. ORE ALTERNANZA PRESSO<br>IMPRESA : _____ |
| <i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA<br/>(SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE<br/>TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È<br/>FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI<br/>ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI<br/>COMPETENZE)</i> | <input type="checkbox"/> <b>COMPETENZA CHIAVE</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>TECNICO-PROFESSIONALE</b>   |   |
| <i>CONTENUTI DELL' UNITÀ<br/>FORMATIVA</i>  | <b>I prodotti agroalimentari sardi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli standard della produzione agroalimentare sarda</li> <li>• I principali prodotti: Pane, pasticceria, formaggi, salumi, vini, olii, paste fresche, miele</li> <li>• I prodotti DOP/IGP/STG e i prodotti di nicchia</li> <li>• Le caratteristiche territoriali dei prodotti: influenza dell'ambiente nella qualità</li> <li>• Tipologie di confezionamento adottate e adottabili per garantire qualità e tipicità</li> <li>• Focus sui prodotti caseari</li> </ul>   |   |
| <i>METODOLOGIE DIDATTICHE<br/>(LABORATORI, ETC.)</i>  | <p>Il processo formativo si svilupperà in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>lezioni teorico/pratiche</b>, con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione;</li> <li>• <b>esercitazioni pratiche</b>, il cui obiettivo è quello di trasmettere capacità inerenti lo svolgimento operativo di alcune attività, con l'utilizzo di un impianto pilota per la produzione della birra.</li> </ul> <p>Su queste basi si rimane orientati a disegnare un iter contrassegnato da metodologie didattiche improntate alla interattività, utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni;</li> <li>• Role Playing;</li> <li>• Esercitazioni operative;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Casi aziendali;</li> <li>• Testimonianze dirette da parte di imprenditori del settore</li> <li>• Discussione guidata.</li> </ul> |   |
| <i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN<br/>TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE<br/>(DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO<br/>DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i>   | <b>Ada 23-25</b><br>1. Proprietà, caratteristiche e comportamenti degli ingredienti, delle materie prime e dei prodotti alimentari  |   |

Copia confidenziale e riservata



|   |   |
|---|---|
|   | <p>2. Protocolli di certificazione standard (BRC, IFS) e di certificazione volontaria (DOP/IGP/STG/ agricoltura biologica)</p> <p>3. Processi produttivi e disciplinari di produzione nell'agroalimentare</p> |
| DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI <sup>9</sup> | Test a scelta multipla e colloquio  |

| <b>D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTA NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)</b>                                  |   |  |
|---|---|--|
| N.6   | TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA   | DURATA ( IN ORE)                         |
|   | <b>Packaging e logistica</b>  | <b>55</b>                                |
| N. ORE TEORIA:20<br>DI CUI N. ORE E-LEARNING: _____   | N. ORE PRATICA: 35  | N. ORE ALTERNANZA PRESSO IMPRESA : _____ |
| TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA<br>(SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI COMPETENZE) | <input type="checkbox"/> <b>COMPETENZA CHIAVE</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>TECNICO-PROFESSIONALE</b>   |  |
| CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA   | <p><b>Il Packaging</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le tecniche di confezionamento, imballaggio, cellophanatura</li> <li>La suscettibilità degli imballaggi all'attacco degli insetti</li> <li>I principali materiali: Carta, cartone, plastica, gomma, legno</li> </ul> <p><b>La Logistica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il ciclo logistico e gli input di base del processo di definizione.</li> <li>Le fasi del processo di acquisto.</li> <li>I modelli di gestione degli approvvigionamenti.</li> <li>Brand loyalty, store loyalty e la selezione dei fornitori.</li> <li>Gli effetti della logistica sulla valutazione del fornitore.</li> </ul> |  |

<sup>9</sup> Per la descrizione delle prove dell'esame finale non è stato inserito un campo apposito, in quanto in base alla disciplina della certificazione delle competenze in esito ai percorsi formativi – regime transitorio, di cui alla determinazione n. 56434/6545 del 16.12.2015 del Direttore del Servizio formazione, spetta alle Commissioni organizzare le prove d'esame. Resta ferma la necessità, nella costruzione del preventivo, di considerare anche le spese per l'esame.

Copia confidenziale e riservata



|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'outsourcing della logistica:</li> <li>• le principali macchine ed impianti per il trasporto e lo stoccaggio di prodotti fragili dell'industria alimentare</li> <li>• tecniche e strumenti della catena del freddo</li> </ul>   |
| <p><i>METODOLOGIE DIDATTICHE (LABORATORI, ETC.)</i></p>  | <p>Il processo formativo si svilupperà in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>lezioni teorico/pratiche</b>, con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione;</li> <li>• <b>esercitazioni pratiche</b>, il cui obiettivo è quello di trasmettere capacità inerenti lo svolgimento operativo di alcune attività, con l'utilizzo di un impianto pilota per la produzione della birra.</li> </ul> <p>Su queste basi si rimane orientati a disegnare un iter contrassegnato da metodologie didattiche improntate alla interattività, utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni;</li> <li>• Role Playing;</li> <li>• Esercitazioni operative;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Casi aziendali;</li> <li>• Testimonianze dirette da parte di imprenditori del settore</li> </ul> <p>Discussione guidata.</p> |
| <p><i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i></p> | <p><b>Ada 24</b><br/><b>Conoscenze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>2. Quadro normativo di riferimento sulle norme di legge che regolamentano i parametri qualitativi dei prodotti per la loro produzione, commercializzazione e confezionamento</li> </ol> <p><b>Ada 24</b><br/><b>Abilità</b></p> <p>Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni)</p> <p><b>Ada 23 – 24</b><br/><b>Conoscenze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezzi più idonei al trasporto delle varie materie prime per ridurre i tempi e i costi per la movimentazione</li> </ol>  |

Copia confidenziale e riservata



|  |  |
|--|--|
|  | <p>2. Principali sistemi di stoccaggio dei prodotti agroalimentari per ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare</p> <p>3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni</p> <p><b>Ada 23</b><br/><b>Abilità</b></p> <p>1. Organizzare la movimentazione dei prodotti insieme al responsabile della logistica</p> <p>2. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative</p> |
| DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI <sup>10</sup> | Test a scelta multipla e colloquio   |

| <b>D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTA NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)</b>                                  |   |   |
|---|---|---|
| N.6   | TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA   | DURATA ( IN ORE)                            |
|   | <b>Gestione degli scarti e dei rifiuti</b>  | <b>48</b>                                   |
| N. ORE TEORIA:30<br>DI CUI N. ORE E-LEARNING: _____   | N. ORE PRATICA: 18  | N. ORE ALTERNANZA PRESSO<br>IMPRESA : _____ |
| TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA<br>(SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI COMPETENZE) | <input type="checkbox"/> <b>COMPETENZA CHIAVE</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>TECNICO-PROFESSIONALE</b>   |   |
| CONTENUTI DELL' UNITÀ<br>FORMATIVA  | <b>Gestione degli scarti e dei rifiuti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di agenti inquinanti per individuarne la presenza e valutarne l'azione inquinante;</li> </ul> |   |

<sup>10</sup> Per la descrizione delle prove dell'esame finale non è stato inserito un campo apposito, in quanto in base alla disciplina della certificazione delle competenze in esito ai percorsi formativi – regime transitorio, di cui alla determinazione n. 56434/6545 del 16.12.2015 del Direttore del Servizio formazione, spetta alle Commissioni organizzare le prove d'esame. Resta ferma la necessità, nella costruzione del preventivo, di considerare anche le spese per l'esame.

Copia confidenziale e riservata



|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti vegetali;</li> <li>• Fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali</li> </ul>  |
| <p><i>METODOLOGIE DIDATTICHE (LABORATORI, ETC.)</i></p>  | <p>Il processo formativo si svilupperà in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>lezioni teorico/pratiche</b>, con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione;</li> <li>• <b>esercitazioni pratiche</b>, il cui obiettivo è quello di trasmettere capacità inerenti lo svolgimento operativo di alcune attività, con l'utilizzo di un impianto pilota per la produzione della birra.</li> </ul> <p>Su queste basi si rimane orientati a disegnare un iter contrassegnato da metodologie didattiche improntate alla interattività, utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni;</li> <li>• Role Playing;</li> <li>• Esercitazioni operative;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Casi aziendali;</li> <li>• Testimonianze dirette da parte di imprenditori del settore</li> <li>• Discussione guidata.</li> </ul> |
| <p><i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i></p> | <p><b>Ada 876</b><br/><b>Conoscenze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali</li> <li>2. Norme di igiene e sicurezza sul lavoro per la prevenzione di malattie legate alla manipolazione di scorie di lavorazioni vegetali</li> <li>3. Tipologie di agenti inquinanti per individuarne la presenza e valutarne l'azione inquinante</li> <li>4. Procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti vegetali</li> </ol> <p><b>Ada 876</b><br/><b>Abilità</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effettuare le operazioni di campionamento rispettando le norme di massima sicurezza personale e ambientale</li> <li>2. Interagire con gli enti e le autorità nelle fasi di distruzione o di trasformazione degli scarti di lavorazione, seguendo le procedure prestabilite</li> </ol>  |

Copia confidenziale e riservata



|  |  |
|--|--|
|  | <p>3. Provvedere allo smaltimento di materie prime inutilizzabili, di scarti dalla produzione, di prodotti inquinanti utilizzati nella lavorazione, ricorrendo a ditte specializzate od utilizzando gli impianti di manipolazione</p> <p>4. Risolvere problemi e imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti</p> |
| DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI <sup>11</sup> | Test a scelta multipla e colloquio   |

| ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE (SEZIONE DA RIPETERE PER OGNI UNITÀ FORMATIVA PREVISTO NELLA PROPOSTA PROGETTUALE)  |   |  |
|--|---|--|
| N.   | TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA   | DURATA ( IN ORE)                         |
| 4  | <b>Sicurezza</b>  | <b>32</b>                                |
| N. ORE TEORIA:22<br>DI CUI N. ORE E-LEARNING: _____  | N. ORE PRATICA: 10  | N. ORE ALTERNANZA PRESSO IMPRESA : _____ |
| TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA (SELEZIONARE UNA O ENTRAMBE LE TIPOLOGIE SE L'UNITÀ FORMATIVA È FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE DI COMPETENZE) | <input type="checkbox"/> <b>COMPETENZA CHIAVE</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>TECNICO-PROFESSIONALE</b>   |  |
| CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA  | <p><b>Sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio) (12 ore)</b><br/>           Formazione Generale (Concetto di rischio, Concetto di danno, Concetto di prevenzione, Concetto di protezione, Organizzazione delle prevenzione aziendale, Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, Organi di vigilanza, controllo e assistenza);<br/>           Formazione specifica sui rischi di settore<br/>           Rischi connessi alla movimentazione manuale dei carichi</p> <p><b>Primo soccorso (12 ore)</b><br/>           Allertare il sistema di soccorso<br/>           a) Cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, ecc.)<br/>           b) comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza.</p> |  |

<sup>11</sup> Per la descrizione delle prove dell'esame finale non è stato inserito un campo apposito, in quanto in base alla disciplina della certificazione delle competenze in esito ai percorsi formativi – regime transitorio, di cui alla determinazione n. 56434/6545 del 16.12.2015 del Direttore del Servizio formazione, spetta alle Commissioni organizzare le prove d'esame. Resta ferma la necessità, nella costruzione del preventivo, di considerare anche le spese per l'esame.

Copia confidenziale e riservata



Riconoscere un'emergenza sanitaria

1) Scena dell'infortunio:

- a) raccolta delle informazioni
- b) previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili

2) Accertamento delle condizioni psicofisiche del lavoratore infortunato:

- a) funzioni vitali (polso, pressione, respiro),
- b) stato di coscienza
- c) ipotermia ed ipertermia.

3) Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.

4) Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso.

Attuare gli interventi di primo soccorso

1) Sostentimento delle funzioni vitali:

- a) posizionamento dell'infortunata e manovre per la pervietà delle prime vie aeree
- b) respirazione artificiale
- c) massaggio cardiaco esterno

2) Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso:

- a) lipotimia, sincope, shock
- b) edema polmonare acuto
- c) crisi asmatica
- d) dolore acuto stenocardico
- e) reazioni allergiche
- f) crisi convulsive
- g) emorragie esterne post-traumatiche e tamponamento emorragico.

Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta

Conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro

- 1) Cenni di anatomia dello scheletro,
- 2) Lussazioni, fratture e complicanze.
- 3) Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale.
- 4) Traumi e lesioni toraco addominali.

Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro

- 1) Lesioni da freddo e da calore.

Copia confidenziale e riservata





|   |   |
|---|---|
|   | <p>2) Lesioni da corrente elettrica,<br/>3) Lesioni da agenti chimici.<br/>4) Intossicazioni.<br/>5) Ferite lacero contuse.<br/>6) Emorragie esterne.</p> <p>Acquisire capacità di intervento pratico</p> <p>1) Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.<br/>2) Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute.<br/>3) Principali tecniche di primo soccorso nella sindrome respiratoria acuta.<br/>4) Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare.<br/>5) Principali tecniche di tamponamento emorragico.<br/>6) Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato.<br/>7) Principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.</p> <p><b>Antincendio (rischio medio) 8 ore</b><br/>Principi sulla combustione e l'incendio, le sostanze estinguenti, il Triangolo della combustione;<br/>Principali cause di un incendio, i rischi alle persone in caso di incendio; Principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi; Procedure da adottare in caso di incendio. Le principali misure di protezione contro gli incendi.<br/>Adottare le procedure da applicare quando si scopre un incendio o in caso di allarme; Eseguire le procedure per l'evacuazione; Utilizzare correttamente le attrezzature e gli impianti di estinzione; Adottare rapporti di comunicazione corretti con i vigili del fuoco; Distinguere la segnaletica di sicurezza e l'illuminazione di sicurezza; Utilizzare gli estintori portatili, i naspi e gli idranti</p> |
| <p><i>METODOLOGIE DIDATTICHE<br/>(LABORATORI, ETC.)</i></p> | <p>Il processo formativo si svilupperà in:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>lezioni teorico/pratiche</b>, con lezioni frontali con una metodologia attiva che consentirà di portare in aula esperienze ricavate dall'ambito della realtà lavorativa vissuta, coinvolgendo gli allievi in modo che contribuiscano attivamente alla propria formazione;</li><li>• <b>esercitazioni pratiche</b>, il cui obiettivo è quello di trasmettere capacità inerenti lo svolgimento operativo di alcune attività, con l'utilizzo di un impianto pilota per la produzione della birra.</li></ul>  |

Copia confidenziale e riservata



|   |  |
|---|--|
| <i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i> | Conoscere e saper applicare le tecniche e i principi previsti dalla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro<br><br>Trasversale a tutto il percorso                                |
| <i>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI</i>                             | Al termine del modulo è prevista la somministrazione di un test a scelta multipla e di un'esercitazione pratica, come previsto dalla disciplina ex T.U. 81/08 e successive integrazioni. |

| N.            | TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA                             | DURATA TOTALE (ORE) | DI CUI ORE DI TEORIA | DI CUI ORE DI PRATICA | DI CUI ORE DI ALTERNANZA PRESSO IMPRESA | ADA/UC E COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO |
|---------------|---|---------------------|----------------------|-----------------------|---|---|
| 1             | <b>Chimica e microbiologia</b>                          | 60                  | 40                   | 20                    |   | Ada 23 e 25                               |
| 2             | <b>Monitoraggio dei prodotti e processi produttivi</b>  | 150                 | 40                   | 50                    | 60                                      | Ada 23 - 24                               |
| 3             | <b>Etichettatura e rintracciabilità</b>                 | 30                  | 20                   | 10                    |   | Ada 23 - 24                               |
| 4             | <b>Pianificazione e gestione del sistema di qualità</b> | 185                 | 70                   | 15                    | 60                                      | Ada 23 – 24 – 25 – 876                    |
| 5             | <b>I prodotti agroalimentari sardi</b>                  | 40                  | 40                   | 0                     |   | Ada 23 e 25                               |
| 6             | <b>Il packaging e la logistica</b>                      | 55                  | 20                   | 35                    |   | Ada 23 e 24                               |
| 7             | <b>Gestione degli scarti e dei rifiuti</b>              | 48                  | 30                   | 18                    |   | 876                                       |
| 8             | <b>Sicurezza</b>  | 32                  | 22                   | 10                    |   | Ada 23 – 24 – 25 – 876                    |
| <b>Totale</b> |   | <b>600</b>          | <b>282</b>           | <b>158</b>            | <b>120</b>                              |   |

Tutto ciò che è riportato su questa documentazione, contenuti, testi, immagini, il logo, il lavoro artistico e la grafica sono di proprietà dell'Agenzia formativa Araform, sono protetti dal diritto d'autore nonché dal diritto di proprietà intellettuale. Sarà quindi assolutamente vietato copiare, appropriarsi, ridistribuire, riprodurre qualsiasi frase, contenuto o immagine presente su di esso perché frutto del lavoro e dell'intelletto dell'autore stesso.

È vietata la copia e la riproduzione dei contenuti e immagini in qualsiasi forma.

Copia confidenziale e riservata



**ARAFORM**  
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE



الغرفة التعاونية العربية الإيطالية  
CAMERA DI COOPERAZIONE ITALO-ARABA



FORMAZIONE, PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE

Commercio e Produzioni HALAL in Sardegna - CUP E97B16001070009 - CLP 1001031811GA160012 - DCT 2016A1R085

É vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti e immagini non autorizzata espressamente dall'autore.

Copia confidenziale e riservata



UNIONE EUROPEA  
FONDO SOCIALE EUROPEO



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Via Bandello 12, 09131 Cagliari  
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600  
agenziaaraform@gmail.com - pec: agenziaaraform@pec.it  
sardegnahalal.it - araform.it - FB facebook.com/araform  
P.Iva/C.Fiscale 02785190923

Avviso pubblico "Green & Blue Economy", POR FSE 2014-2020  
Regione Autonoma della Sardegna Linea 1 Tip A1