

**PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE PR SARDEGNA FSE+ 2021-2027 AL SERVIZIO DELLA DIGNITÀ**

Decisione di esecuzione della Commissione C(2022) 6166 finale del 25.8.2022 che approva il programma "PR Sardegna FSE+ 2021-2027" per il sostegno a titolo del Fondo sociale europeo Plus nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della crescita" per la regione Sardegna in Italia. CCI 2021IT05SFPR013 - Priorità 1 – "Occupazione" – Obiettivo specifico ESO 4.1 a) – Settore di intervento 134. Misure volte a migliorare l'accesso al mercato del lavoro

**Avviso di selezione candidati iscritti al percorso: 21 - Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno**

CODICE DCT	N DI ORE TOTALE	N. DI ORE IN AULA	N. DI ORE IN FAD	N. DI ORE IN AZIENDA	TITOLO DI STUDIO PER L'ACCESSO AL CORSO
2023SPQ20280541_007326	600	262	14	322	Licenza media

<b>Periodo di selezione</b>	di	È possibile iscriversi al percorso di formazione in catalogo a partire dal 29/02/2024 alle ore 16:00.
<b>Sede formativa</b>		Sassari – via De Martini, 18
<b>Contatti per informazioni</b>	per	Telefono: 079/398300 Cellulare: 328/6899491 Mail: <a href="mailto:direzione-cospes@cospes-sardegna.org">direzione-cospes@cospes-sardegna.org</a> Sito web: <a href="https://www.cospes-sardegna.org">https://www.cospes-sardegna.org</a>
<b>Destinatari dei percorsi</b>	dei	L'offerta formativa è rivolta esclusivamente a destinatari in possesso, in data antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di partecipazione telematica), dei seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;</li> <li>▪ aver compiuto il diciottesimo anno di età;</li> <li>▪ essere disoccupati (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale la <b>dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID)</b>;</li> <li>▪ aver stipulato il <b>Patto di Servizio Personalizzato (PSP)</b>, ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità;</li> <li>▪ essere in possesso della licenza media (2 livello EQF).</li> </ul>
<b>Modalità candidatura</b>	di	I destinatari dell'offerta formativa potranno presentare un'unica Domanda di Partecipazione Telematica (DPT) per uno dei percorsi formativi presenti nel catalogo. Le candidature avvengono esclusivamente attraverso il Sistema di acquisizione delle iscrizioni disponibile sul Portale Sardegna Lavoro

	<p><a href="http://www.sardegna lavoro.it">www.sardegna lavoro.it</a>. L'accesso al portale avviene attraverso la propria identità digitale (SPID, CNS o altra modalità). Il sistema effettuerà il controllo automatico con riferimento al requisito del possesso del Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e, nel caso di esito positivo, consentirà l'iscrizione al percorso formativo. In caso contrario, il cittadino dovrà recarsi al CPI territorialmente competente per sottoscrivere il PSP.</p> <p>Le DPT dovranno essere presentate collegandosi al presente link <a href="https://www.sardegna lavoro.it">https://www.sardegna lavoro.it</a> e seguendo il seguente percorso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selezionare il link "Accedi / Registrati", presente nella home page del portale <a href="http://www.sardegna lavoro.it">www.sardegna lavoro.it</a></li> <li>2. Selezionare il pulsante "AUTENTICATI CON SPID/TS-CNS" per l'autenticazione della propria identità tramite SPID/TS-CNS</li> <li>3. Visualizzare la pagina personale del profilo "cittadino"</li> <li>4. Selezionare il link "Area servizi" posto nel menù di navigazione di sinistra</li> <li>5. Selezionare il link "Formazione"</li> <li>6. Selezionare il link "Cerca Profilo di Qualificazione"</li> <li>7. Selezionare il pulsante "PROCEDI"</li> <li>8. Ricercare i percorsi di formazione compilando i filtri di ricerca</li> <li>9. Selezionare l'icona "Compila DPT" in corrispondenza del percorso di interesse per accedere al form e compilare tutte le sezioni</li> </ol> <p>Al termine della compilazione selezionare il link a sinistra "Invia" per inviare la Domanda.</p> <p>Coloro che non dispongono di adeguata strumentazione informatica per l'iscrizione possono recarsi, previo appuntamento, presso l'Agenzia formativa per essere supportati nell'invio della domanda telematica.</p>
<p><b>Indennità riconosciute</b></p>	<p>Ai destinatari è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a>. L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 70% con cadenza mensile solo nel caso in cui il destinatario abbia frequentato almeno l'80% delle ore previste nel mese di riferimento;</li> <li>➤ il restante importo a saldo relativo ad ogni mensilità sarà erogato solo nel caso in cui il destinatario superi l'esame di certificazione delle competenze.</li> </ul>
<p><b>Certificazioni previste</b></p>	<p>Certificazione del profilo di qualificazione da repertorio regionale dei profili di qualificazione (RRPQ). La certificazione di un intero profilo di qualificazione rilasciata a seguito della conclusione del percorso formativo e del superamento della valutazione finale degli apprendimenti è valida su tutto il territorio nazionale e riconoscibile a livello comunitario ai sensi del D.lgs. 13/2013.</p>
<p><b>Selezione dei partecipanti</b></p>	<p>Il presente avviso garantisce il rispetto dei principi orizzontali dei Regolamenti dell'Unione Europea (art. 9 Reg. (UE) n. 2021/1060 e art. 6 e 8 Reg. (UE) n. 2021/1057 FSE+) e quindi: diritti fondamentali e Carta dei diritti fondamentali dell'UE; parità tra uomini e donne, integrazione di genere e integrazione della prospettiva di genere; escludere discriminazioni fondate su genere, origine razziale o etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età od orientamento sessuale e prevedere il riferimento al rispetto dei diritti delle</p>

persone con disabilità (Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità – UNCRPD).

L'Avviso si ispira inoltre al principio del "non arrecare danno significativo (cd. "Do No Significant Harm" - DNSH) , secondo il quale nessuna misura finanziata deve arrecare danno agli obiettivi ambientali e ostacolare la mitigazione dei cambiamenti climatici, in coerenza con l'art. 17 del Regolamento (UE) 2020/852 e al principio del contributo all'obiettivo climatico e digitale (cd. Tagging), teso al conseguimento e perseguimento degli obiettivi climatici e della transizione digitale.

Il "punto di contatto qualificato" per la Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea è Dottor Michele Sau Funzionario dell'Assessorato del Lavoro e della Formazione professionale al quale è demandato il compito di istruire eventuali reclami all'indirizzo mail [emailpuntodicontattofseplus@regione.sardegna.it](mailto:emailpuntodicontattofseplus@regione.sardegna.it)

Al link: <http://www.sardegnaprogrammazione.it/programmi/fse-2021-2027/punto-di-contatto/> è possibile consultare i seguenti documenti:

- Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Carta dei Diritti;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Convenzione

I percorsi formativi sono rivolti ad un numero di destinatari pari a **quindici**. Il percorso formativo sarà ammesso a finanziamento quando avrà raggiunto i dodici iscritti.

**La selezione avverrà secondo i seguenti passaggi:**

1. **Verifica del possesso dei requisiti minimi** nello specifico:
  - **essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;**
  - **aver compiuto il diciottesimo anno di età;**
  - **essere disoccupati** (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale **la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);**
  - **aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP)**, ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità;
  - **essere in possesso della licenza media (livello EQF 2).**
2. **Verifica dei requisiti preferenziali:**
  - Titoli di studio o formativi ed esperienza lavorativa o gratuita nel settore;
  - Disponibilità alla frequenza.
3. **Colloquio motivazionale.**

## DESCRIZIONE DI DETTAGLIO DEL PERCORSO DI QUALIFICAZIONE: 21 - Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno

<b>Descrizione:</b>	Svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale
<b>Contesto di esercizio</b>	di Opera sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari come dipendente nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo della sua attività al Capo reparto o comunque a responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione.

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
1	<b>257573/427 Cottura dei prodotti da forno/di panificazione</b>	Eeguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare il comportamento dei semilavorati in cottura individuando eventuali anomalie ed adottando le adeguate misure di soluzione delle stesse</li> <li>2. Effettuare la pulizia e la manutenzione ordinaria del forno</li> <li>3. Estrarre i prodotti dal forno al termine della cottura e provvedere alla loro sistemazione secondo le regole igieniche e sanitarie, i regolamenti e le procedure aziendali</li> <li>4. Farcire e/o decorare le pizze e le focacce al termine della cottura secondo le richieste del cliente ed i disciplinari aziendali</li> <li>5. Identificare i parametri di regolazione dei forni in relazione al tipo di cottura ed al prodotto da realizzare</li> <li>6. Infornare e cuocere i prodotti da forno – pizze e focacce – nel rispetto delle procedure aziendali</li> <li>7. Monitorare il corretto funzionamento del forno</li> <li>8. Preparare il forno (se a legna) per la cottura delle pizze secondo le caratteristiche tecniche indicate dal produttore e le procedure di sicurezza sul lavoro</li> <li>9. Regolare i forni di cottura e monitorarne il funzionamento</li> <li>10. Utilizzare attrezzi per la gestione dei forni di vario tipo</li> </ol>

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e funzionamento dei forni di cottura</li> <li>2. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno</li> <li>3. Macchine, strumenti e attrezzature per la cottura dei prodotti da forno</li> <li>4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche, con specifico riferimento alle norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati</li> <li>6. Procedure e disciplinari di produzione</li> <li>7. Strumenti e prodotti per la pulizia e la manutenzione del forno e degli altri strumenti di lavoro</li> <li>8. Tecniche di cottura dei prodotti da forno</li> <li>9. Tecniche di farcitura e decorazione delle pizze</li> <li>10. Tecniche e strumenti di rilevazione e misurazione dei parametri rilevanti nel processo di cottura</li> </ol>
2	<b>20087/401 Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati"</b>	Gestire le operazioni di lievitazione dei semilavorati programmando le celle di lievitazione e supervisionando il processo in corso di lievitazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire temperatura, umidità, ecc., ottimali delle celle di lievitazione</li> <li>2. Determinare il tempo complessivo necessario alla lievitazione</li> <li>3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria</li> <li>4. Identificare anomalie nel processo di lievitazione ed adottare i comportamenti utili alla loro risoluzione</li> <li>5. 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>6. Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisicochimiche del prodotto in lievitazione</li> <li>7. Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione</li> </ol>

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca</li> <li>2. 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> <li>3. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li> <li>4. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lievitazione e del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.)</li> <li>5. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.</li> <li>6. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione (es. celle di lievitazione)</li> </ol>
3	<b>257569/423    Controllo delle materie prime</b>	<p>Eeguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza i controlli sulle farine, le semole, l'acqua destinate alle lavorazioni, effettuando le registrazioni previste per la rintracciabilità delle materie prime e verificando i parametri attinenti le condizioni di lavorazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.</p>
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare la materia prima ricevuta decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati</li> <li>2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione</li> <li>3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria</li> <li>4. Predisporre la documentazione prevista per la registrazione degli esiti dei controlli</li> <li>5. 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>6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative</li> </ol>

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione</li> <li>2. 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>3. Modalità e tempi di conservazione delle materie prime per ottimizzarne l'impiego nella preparazione delle ricette</li> <li>4. Modulistica per la registrazione dei controlli sulle materie prime</li> <li>5. 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> <li>6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li> </ol>
4	<b>257570/424 Lavorazione e trattamento degli impasti</b>	Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare</li> <li>2. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste</li> <li>3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria</li> <li>4. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti</li> <li>5. 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> </ol>



N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto</li> <li>2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche</li> <li>3. 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> <li>4. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti</li> <li>5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li> <li>6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta</li> <li>7. Procedure e disciplinari di produzione</li> </ol>
5	<b>257571/425 Formatura dei semilavorati</b>	Eeguire le lavorazioni dell'impasto, secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione, In corso di lavorazione la qualità dell'impasto stesso. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria</li> <li>2. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti</li> <li>3. 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>4. Verificare in corso di lavorazione le qualità dell'impasto in termini di elasticità, umidità ecc.</li> </ol>
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche</li> <li>2. 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> <li>3. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti</li> <li>4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li> <li>5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta</li> <li>6. Procedure e disciplinari di produzione</li> <li>7. Tecniche di lavorazione degli impasti per la produzione di paste e prodotti da forno</li> </ol>



N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
5	<b>257572/426 Realizzazione delle farcie</b>	Predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare</li> <li>2. 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>3. Valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre</li> <li>4. Verificare in corso di lavorazione le qualità e la quantità della farcitura in relazione alla quantità e caratteristiche del prodotto da realizzare</li> </ol>
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche dei principali ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito</li> <li>2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche</li> <li>3. 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> <li>4. 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> <li>5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li> <li>6. Procedure e disciplinari di produzione</li> <li>7. Tecniche di lavorazione delle farcie</li> </ol>
	<b>9999635/1250 Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione</b>	Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui</li> <li>2. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi</li> <li>3. 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>4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili</li> <li>5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento</li> </ol>
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto</li> <li>2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale</li> <li>3. Il quadro normativo nazionale ed europeo</li> <li>4. 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> <li>5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale</li> <li>6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico</li> </ol>
	Trasversali	Imprenditorialità
TOTALE		