

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**QUALIFICAZIONE DI OPERATORE DI PASTIFICIO**

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 154/DPG009 (01-07-2019)

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

<b>Unità di Competenza</b>	<b>Unità di Risultati di Apprendimento</b>
---	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro
---	Inquadramento della professione
Selezionare e conservare le materie prime e i semilavorati	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
	Preparare materie prime e semilavorati
	Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP
Lavorare gli impasti e preparare i ripieni	Lavorare gli impasti
	Preparare i ripieni
Lavorare la sfoglia e realizzare formatura e farcitura	Lavorare la sfoglia
	Realizzare la formatura e farcitura
Realizzare le operazioni di essiccamento, pastorizzazione, raffreddamento e confezionamento	Essiccare e pastorizzare
	Raffreddare e confezionare il prodotto

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLICATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale

- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 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
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientamento al ruolo</li> <li>• Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	Inquadramento della professione	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo di lavorazione della pasta</li> <li>• Classificazione merceologia e tecnologica della farina</li> <li>• Bilanciamento delle farine</li> <li>• Uova: caratteristiche compositive, nutrizionali e tecnologiche, classificazione merceologica, conservazione e indici di freschezza</li> <li>• Nozioni su allergeni e celiachia</li> <li>• Caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche della pasta fresca e secca</li> </ul>	Principi di merceologia e tecnologia alimentare	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti pastificio</li> <li>• Tecniche di trattamento e sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti del pastificio</li> </ul> <b>Abilità</b>	Preparare materie prime e semilavorati	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare, conservare e controllare la qualità di semole , farine, uova, acqua, sale, sostanze grasse, aromi e semilavorati necessari all'impastamento</li> <li>• Selezionare, conservare e controllare la qualità degli ingredienti necessari alla realizzazione delle farciture salate e dolci (carni , pesci vegetali , latticini, mieli, confetture etc)</li> <li>• Realizzare la pesatura automatica o manuale dei diversi ingredienti</li> <li>• Congelare impasti o prodotti a cottura parziale</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento di strumenti, utensileria e attrezzature e relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>• Organizzazione di un laboratorio per la produzione della pasta: spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale</li> <li>• Procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari</li> <li>• Principi di igiene e cura della persona</li> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e certificazione di qualità</li> <li>• Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curare la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature e spazi di stoccaggio</li> <li>• Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</li> <li>• Garantire la pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari</li> <li>• Realizzare correttamente lo smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella produzione di pasta</li> </ul>	Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP	20	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
5	<p><b>Conoscenze</b></p>	Lavorare gli impasti	30	0	AmMESSO il riconoscimento di

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di impastamento e gramolatura</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione dell'impasto</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto</li> <li>• Normativa sullo smaltimento degli scarti e dei residui di lavorazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare, incorporare e miscelare gli ingredienti impastando a mano o con l'ausilio di impastatrici elettriche</li> <li>• Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità e gestire il tempo di riposo</li> <li>• Realizzare le diverse tipologie di impasti (paste farcite, pasta sfoglia, semola e acqua, a base di uova , senza glutine, aromatizzati e colorati) in base alle richieste di produzione</li> <li>• Effettuare il recupero e la conservazione dei residui di lavorazione da impiegare in altre lavorazioni</li> </ul>				credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base di cucina: i fondi, le salse e le basi gastronomiche</li> <li>• Ricettario dei prodotti di pastificio e dei ripieni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare, dosare e miscelare gli ingredienti necessari alla preparazione di ripieni dolci e salati e realizzare un composto morbido e ben amalgamato</li> </ul>	Preparare i ripieni	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di lavorazione della pasta: trafilatura, taglio e laminazione</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia</li> </ul>	Lavorare la sfoglia	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali

	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare a mano o con l'ausilio di macchinari la trafilatura ed il taglio della pasta per ottenere la forma e la tipologia di superficie più o meno rugosa desiderata</li> <li>• Realizzare a mano o con l'ausilio di macchinari la laminazione della pasta per ottenere una sfoglia dello spessore e della lunghezza desiderata</li> <li>• Utilizzare in modo corretto le attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie</li> <li>• Verificare al tatto la consistenza e l'elasticità della sfoglia</li> </ul>				ed informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di lavorazione della pasta: trafilatura, taglio e laminazione</li> <li>• Tipologie e formati della pasta</li> <li>• Tecniche di farcitura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare a mano o mediante macchine la formatura e cilindatura dell'impasto per trasformarlo in un semilavorato</li> <li>• Realizzare la formatura del prodotto unendo la pasta con il ripieno</li> <li>• Applicare tecniche di taglio per realizzare i diversi formati della pasta artigianale</li> <li>• Controllare la consistenza, il colore ed il sapore della tipologia di pasta realizzata</li> </ul>	Realizzare la formatura e farcitura	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare i trattamenti termici di pastorizzazione del prodotto sfuso (primo trattamento termico) e del prodotto confezionato al fine di sanificare il prodotto senza comprometterne le caratteristiche organolettiche originarie</li> </ul>	Essiccare e pastorizzare	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzare l'essiccatura del prodotto controllando temperatura, umidità e velocità dell'aria</li> <li>Realizzare l'asciugatura superficiale del prodotto</li> </ul>				
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di raffreddamento (in positivo o in negativo) della produzione della pasta</li> <li>Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari ed etichettature in conformità con la normativa vigente</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare le fasi di raffreddamento</li> <li>Confezionare ed etichettare i prodotti realizzati a mano o con l'ausilio di macchine</li> </ul>	Raffreddare e confezionare il prodotto	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> <li>Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali</li> </ul>	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro	16	4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi 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. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>256</b>	<b>4</b>	

## **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 200 ore

Durata massima tirocinio: 300 ore

## **6. UNITÀ 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 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 5,6,7,8,9,10

## **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; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

## **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: tavolo da lavoro (acciaio/marmo), impastatrice, macchina sfogliatrice per pastificio, cella ferma lievitazione, lievitatrice,

laminatoio, macchina per pasta fresca, contenitori impasti, forno di cottura, utensileria obbligatoria. Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 3, 5,6,7,8,9,10

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate nel settore di riferimento.

#### **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 il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

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