




AGRI.LAB.
LABORATORIO DI INNOVAZIONE PER
L'AGRIBUSINESS TOSCANO

Formazione per l'inserimento
lavorativo nelle filiere
agroalimentari toscane.

TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE

“POR FSE 2014-2020 – Progetto AGRI.LAB – Laboratorio di innovazione per l’agribusiness toscano. Azione 1 – Formazione per l’inserimento lavorativo.

Approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7981 del 29/07/2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 9150 del 31/05/2017 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo

Si è concluso il percorso formativo " **TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE** " CP. 172903, MATR. 2018AF0862, finanziato dalla Regione Toscana.

Il percorso si inserisce nel progetto **AGRI.LAB.**, il cui obiettivo, nel suo complesso, è quello di favorire la competitività e l’innovazione del sistema agroalimentare toscano attraverso la crescita delle competenze sia degli imprenditori e delle professionalità già operanti nella filiera sia favorendo l’inserimento lavorativo di nuove professionalità, mettendo in atto azioni formative volte a fornire conoscenze e competenze specialistiche, che rispondano ai fabbisogni formativi e professionali dei partecipanti e alle esigenze delle aziende e del mercato del lavoro. In tal senso, cerca di recepire i fabbisogni formativi e di innovazione espressi dal tessuto imprenditoriale locale, grazie alla collaborazione delle aziende che hanno aderito al progetto, dei partner e dei sostenitori del progetto.

Nello specifico, il progetto è composto da 4 macroazioni:

- L'AZIONE 1 è rivolta a disoccupati ed è composta da 6 percorsi (2 di qualifica e 4 di certificazione delle competenze) finalizzati a formare figure nei settori principali dell'agroalimentare toscano.

Addetto alla lavorazione e confezionamento di salumi e prodotti caseari - (Certificazione di competenze) Tecnico del controllo della qualità alimentare – (Qualifica professionale) Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina – (Qualifica professionale) Commerciale Estero per i prodotti agroalimentari - (Certificazione di competenze) Tecnico di frantoio - (Certificazione di competenze) Addetto alla Produzione della birra - (Certificazione di competenze)

- Le AZIONI 2 e 3 sono finalizzate alla CREAZIONE DI IMPRESA O DI LAVORO AUTONOMO, sempre in ambito agroalimentare.

- L'AZIONE 4 coinvolge lavoratori e imprenditori di aziende agroalimentari toscane in percorsi di aggiornamento su varie tematiche, dalle certificazioni di prodotto, alla qualità, all'internazionalizzazione.



Obiettivi del percorso formativo - TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE

Il percorso formativo, della durata di 630 ore, era finalizzato all'ottenimento della qualifica professionale per la figura **Tecnico del controllo della qualità alimentare** (238)

La figura di **Tecnico del controllo della qualità alimentare** in uscita dal percorso è in grado di operare nelle aziende agro-alimentari, con particolare riferimento al settore vitivinicolo svolgendo le seguenti attività:

- operare nelle aziende agro-alimentari, con particolare riferimento ai settori vitivinicolo, oleicolo, caseario, pastario, dolciario, lavorazione carni e produzione salumi, svolgendo le seguenti attività:
 - programmare le attività di controllo qualità del prodotto tenendo conto della produttività, apportando migliorie e verificando la costanza agli standard concordati con il Responsabile della Qualità
 - impostare un metodo di classificazione per individuare le origini e le peculiarità dei prodotti agroalimentari
 - concordare le caratteristiche delle materie prime da acquistare, con il responsabile degli acquisti e della produzione, e verificare la loro rispondenza agli standard di qualità aziendale
 - gestire la logistica e lo stoccaggio di materie prime e prodotti finiti
 - amministrare i diversi sistemi di certificazione della qualità, con attenzione alla legislazione igienico-sanitaria in campo alimentare e a quella sulla rintracciabilità e sulle certificazioni di prodotto.

La figura si occupa del monitoraggio dei mercati dei vari prodotti fornendo indicazioni sui raccolti e le tendenze dei prezzi e svolge inoltre l'attività di campionamento dei prodotti. Con l'obiettivo di supportare l'internazionalizzazione aziendale è stato inserito anche un percorso di Business English che faciliterà l'allievo non solo nella gestione di eventuali clienti/fornitori stranieri, ma gli permetterà anche di orientarsi meglio nel contesto internazionale delle normative in campo agroalimentare.

Le competenze acquisite dai partecipanti durante il percorso formativo permetteranno di conseguire un qualificato inserimento in diversi contesti lavorativi, tra i quali:

- aziende agro-alimentari all'interno delle funzioni controllo qualità, certificazioni di prodotto e di processo, logistica, trasporti, spedizioni e/o export;
- aziende della GDO nelle funzioni controllo qualità, certificazioni di prodotto e di processo, logistica, trasporti e spedizioni;
- enti di certificazione;
- società di consulenza per le aziende agroalimentari.
- i candidati potevano poi acquisire le competenze necessarie per l'avvio di un'attività di lavoro autonomo, sfruttando, eventualmente, le possibilità offerte dalle AZIONI 2/3 del presente bando.

Il percorso si poneva come obiettivo finale l'inserimento lavorativo degli allievi formati.

Destinatari

10 partecipanti, maggiorenni, disoccupati, inoccupati, inattivi, che abbiano conseguito il titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

Periodo di svolgimento

Avvio: 13/11/2018

Termine: 20/06/2019

Struttura del progetto

Il progetto realizzato era strutturato in 11 Unità Formative (compresa quella di stage):

UF	DENOMINAZIONE MODULO	ORE
AZ.ACC	ORIENTAMENTO di gruppo	22
AZ.ACC	ORIENTAMENTO Individuale	8 pax
1	Sicurezza sul Lavoro	16
2	Sicurezza alimentare e HACCP	20
3	Organizzazione aziendale, change e project management	32
4	Rappresentazione del processo produttivo agroalimentare	40
5	Configurazione del sistema di controllo qualità della produzione agroalimentare	54
6	Gestione qualità produzione agroalimentare	44
7	Certificazioni di prodotto e sostenibilità ambientale	24
8	Etichettatura e tracciabilità agro-alimentare	24
9	Business English	24
10	Strumenti informatici per l'elaborazione dati	20
11	Stage	302

Metodologie

La metodologia didattica anche in aula ha avuto un approccio “on the job” ossia mirata al “Saper fare” e ha previsto una continua alternanza tra lezioni frontali teoriche ed esercitazioni pratiche, la costante attività di laboratorio, la puntuale analisi di casi aziendali e i lavori in team.

Al termine di ciascuna attività sono state svolte una o più prove di verifica.

Stage

Lo stage è stato organizzato come “Progetto di esperienza individuale in situazione lavorativa”. Le aziende ospitanti hanno preso visione del “Profilo professionale” di riferimento. Lo stage è stato di tipo applicativo (attività pratica non produttiva in affiancamento). I contenuti dello stage sono stati declinati nel dettaglio in fase di progettazione e concordati con l'azienda ospitante, in modo da



massimizzare la rispondenza delle attività realizzate con i contenuti di aula e gli obiettivi didattici in termini di performance. I contenuti del piano formativo di stage hanno arricchito gli obiettivi di apprendimento declinati in base agli standard professionali minimi contenuti nella Figura professionale. Il programma dello stage, concordato con l'azienda ospitante, è stato documento integrante della Convenzione di stage.

Risultati raggiunti

Allievi a inizio corso: 10

Allievi a fine corso: 8

Allievi qualificati: 7

Gli allievi sono stati ammessi all'esame di Qualifica finale con le seguenti valutazioni:

Valutazione andamento del percorso: media 98/100 con voti da 95/100 a 90/100

Valutazione degli apprendimenti a fine UF: media **92/100** con voti da 88/100 a 98/100

Valutazione UF Stage: media **91/100** con voti da 60/100 a 100/100

Gli allievi hanno ottenuto la Qualifica finale con le seguenti votazioni:

Valutazione Media di **88/100 con voti da 70/100 a 99/100**

ATTESTATI ACQUISITI: *qualifica per la figura professionale Tecnico del controllo della qualità alimentare (238) del repertorio delle figure professionali della Regione Toscana.*

PLACEMENT

*L'agenzia ha **180 giorni** di tempo dalla fine del percorso per collocare i partecipanti con contratto a tempo indeterminato, determinato di almeno 6 mesi, apprendistato.*

ATS CON CAPOFILA IFOA – ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI E PARTNER

- CONSORZIO PECORINO TOSCANO DOP
- AZIENDA AGRICOLA LA CAPANNACCIA
- CO.SE.FI. – Consorzio Servizi Formativi alle Imprese
- ASSOSERVIZI
- ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE
- ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “B. RICASOLI”
- PIN srl – Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze