

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE FORMAZIONE PROFESSIONALE 22 gennaio 2016, n. 41

P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Obiettivo Convergenza - Dec. C(2013)4072 del 08/07/2013, Asse V TRAN-SNAZIONALITÀ INTERREGIONALITÀ - "Protocollo d'Intesa tra Regione Puglia e Regione Toscana" D.G.R. n. 1604/2011 - Repertorio Regionale delle Figure Professionali - Modifica codifica UC della Figura di "Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari" COD: 434

LA DIRIGENTE DELLA SEZIONE FORMAZIONE PROFESSIONALE

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del Dlgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 443/2015;

Sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

Con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1604 del 12 luglio 2011, pubblicata nel BURP n. 121 del 02.08.2011, è stato adottato lo schema di "Protocollo d'Intesa tra Regione Puglia e Regione Toscana per la collaborazione in materia di standard per il riconoscimento e la certificazione delle competenze" a partire dal quale la Regione Puglia ha avviato il proprio percorso di sperimentazione del Sistema Regionale di Competenze.

Ad oggi sono stati realizzati diversi interventi sperimentali previsti nel progetto iniziale e, con l'approvazione di alcuni importanti atti, sono stati raggiunti risultati determinanti nella direzione della creazione di un Sistema Regionale di Competenze, in primis la D.G.R. n. 2273 del 13 novembre 2012 "Indirizzi generali per la creazione del Sistema Regionale di Competenze e istituzione del Comitato Tecnico regionale" e la D.G.R. n. 327 del 07 marzo 2013 "Istituzione del Repertorio Regionale delle Figure Professionali" (RRFP).

Inoltre, attraverso il lavoro di adattamento del repertorio toscano, con A.D. n. 1277 del 02/12/2013, pubblicata nel BURP n. 160 del 05/12/2013 sono stati adottati i contenuti descrittivi del Repertorio Regionale delle Figure Professionali consultabile anche sul portale www.sistema.puglia.it, che costituisce il riferimento per l'identificazione, il riconoscimento e la certificazione delle competenze e per la programmazione e realizzazione degli interventi e dei servizi di istruzione e formazione professionale e di incontro tra domanda ed offerta di lavoro. Con successivo Atto del Dirigente del Servizio Formazione Professionale del 20 dicembre 2013, n. 1395 sono stati approvati in via sperimentale gli standard formativi del sistema regionale, con la relativa referenziazione a EQF.

Il Repertorio è la raccolta delle Figure Professionali della Regione Puglia, organizzate in base ai Settori del sistema economico-produttivo, agli ambiti di attività, al livello di complessità, secondo un impianto metodologico coerente con il quadro nazionale degli standard minimi, finalizzato a costituire il riferimento comune per la realizzazione di efficaci interventi e servizi per il *lifelong learning* - dall'analisi dei fabbisogni alla valutazione ex ante dei progetti formativi, dalla progettazione formativa alla valutazione delle competenze,

all'identificazione, validazione e certificazione delle competenze comunque acquisite nonché all'orientamento formativo e professionale dei cittadini. Il Repertorio, in quanto rappresentativo della realtà di un territorio richiede una progressiva e continua definizione e revisione delle figure, in rapporto alle richieste del mercato del lavoro e alle specificità regionali, in rapporto ai cambiamenti ed alle innovazioni delle realtà lavorative e, a tal fine, con **A.D. n. 756 del 05/08/2014** e successivo **A.D. n. 974 del 06/08/2015** si è definita la **Procedura di adattamento e aggiornamento del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia (RRFP)**.

Nell'ottica dell'aggiornamento continuo del RRFP, il Servizio Formazione Professionale della Regione Puglia ha attivato, tra novembre e giugno 2015, un percorso di confronto con il territorio finalizzato allo sviluppo di riflessioni e all'acquisizione di elementi per l'individuazione di figure e competenze strategiche nell'ambito del settore agroalimentare, attraverso la realizzazione di focus group con gli stakeholders del territorio.

A fronte dei lavori realizzati, nella seduta del Comitato Tecnico regionale del 14 luglio 2014, il Servizio Formazione Professionale ha proposto l'approvazione dell'inserimento di una serie di figure approvate con A.D. 973 del 06/08/2015, tra cui anche quella del **"Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero-caseari"** CODICE: 434.

A seguito di verifiche tecniche effettuate per la codifica di competenze, conoscenze e abilità della Figura in questione si è riscontrato un conflitto di codice attribuito una specifica Unità di Competenza.

Al fine della corretta codificazione nel RRFP, si è proceduto ad attribuire alla UC interessata una nuova numerazione lasciando inalterato il contenuto complessivo della stessa e provvedendo alla relativa modifica delle codifiche di conoscenze e abilità.

Pertanto, con il presente provvedimento si procede ad **approvare la modifica della Figura "Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero-caseari"** nel *Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia (Allegato A)* e ad **assegnare una nuova codifica alla UC "Gestione degli approvvigionamenti e stoccaggio di latte, ingredienti e coadiuvanti tecnologici"** della figura suddetta.

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D. Lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss. mm. e ii., nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Adempimenti contabili di cui alla L.R. n.28/01 e successive modificazioni ed integrazioni

Non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento dal bilancio regionale.

DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

approvare la **modifica** della Figura "Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero-caseari" nel RRFP, **relativamente all'assegnazione di una nuova codifica alla UC "Gestione degli approvvigionamenti e stoccaggio di latte, ingredienti e coadiuvanti tecnologici"** della figura suddetta come descritto nell'**Allegato A, Scheda di Figura**, parte integrante del presente provvedimento;

di disporre la pubblicazione nel BURP del presente provvedimento, con i relativi allegati, ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6;

di disporre la pubblicazione del presente provvedimento, con i relativi allegati, sul sito www.sistema.puglia.it nella sezione Formazione Professionale/Repertorio Regionale delle Figure Professionali e sul sito ufficiale del Fondo Sociale Europeo Puglia <http://fse.regione.puglia.it> al fine di favorirne la massima diffusione e l'inserimento delle Figure nella banca dati del RRF per la consultazione;

Il presente provvedimento, composto da n. 4 pagine, più l'Allegato A, composto da n. 4 pagine, per complessive n. 8 pagine:

- è redatto in unico esemplare ed è immediatamente esecutivo;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it;
- sarà reso disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia www.regione.puglia.it nella sezione "*Amministrazione Trasparente*";
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it, nell'area riservata "DIOGENE", per la dovuta notifica all'Assessore alla Formazione Professionale e ai Servizi della Sezione per gli adempimenti di competenza;
- sarà trasmesso in copia agli interessati per la dovuta notifica, attraverso posta elettronica certificata (P.E.C.)

La Dirigente della Sezione Formazione Professionale
Dott.ssa Anna Lobosco

ALLEGATO A

FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	434
Denominazione Figura	Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari
Denominazione sintetica	Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari
Settore di riferimento	produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di Complessità	Gruppo Livello B
Descrizione	Cura l'intero processo di produzione controllando la qualità della materia prima, degli ingredienti/additivi/coadiuvanti, degli intermedi di lavorazione e del prodotto finito, assicurando il rispetto della buona prassi igienica in azienda e il buon funzionamento dei macchinari di produzione. Segue il prodotto in post-produzione (refrigerazione e/o stagionatura), fino al confezionamento e spedizione
Tipologia Rapporti di lavoro	Generalmente opera in forma di lavoro dipendente e subordinato ad un responsabile di produzione. Può essere assunto a tempo determinato o indeterminato. Può svolgere lavoro a turni sia diurni che notturni
Collocazione contrattuale	Indicativamente può far riferimento al CCNL per i quadri e gli impiegati agricoli integrato dal contratto regionale
Collocazione organizzativa	Questa figura può essere inserita in un'azienda alimentare industriale o artigianale. Opera in aziende lattiero casearie (trasformazione del latte in formaggio, produzione di latte per il consumo diretto, produzione di panna e burro, realizzazione di prodotti da siero di latte). E' inserito nel team aziendale HACCP
Opportunità sul mercato del lavoro	Trattasi di figura intermedia polivalente, collocabile in aziende lattiero-casearie di piccole, medie o grandi dimensioni; di tipo industriale o artigianale. Una significativa esperienza, in questo ambito, può far sì che la figura sia ricercata da aziende concorrenziali o similari. Nel caso specifico della Puglia, il comparto lattiero caseario è significativo tanto in termini occupazionali che, soprattutto, quale garanzia della permanenza antropica sul territorio. La filiera lattiero-casearia si articola principalmente nelle due sub filiere del latte bovino e del latte ovi-caprino. La zootecnia da latte pugliese, infatti, è particolarmente diffusa in alcune aree (Murgia sud orientale, Nord Barese, sud Salento). Il latte prodotto è destinato per la maggior parte alla caseificazione per la produzione di un'ampia varietà di prodotti freschi e stagionati (ad es i formaggi a pasta filata).
Percorsi formativi	Per svolgere questa professione è necessario il possesso del titolo di istruzione secondaria superiore specifica, ovvero di altro titolo di istruzione secondaria con esperienza lavorativa qualificata e/o formativa specifica.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	Focus Group e Tavoli tematici su Agroalimentare in Regione Puglia

ALLEGATO A

CLASSIFICAZIONI	
Repertorio ISCO 2008	
827 - Food and related products machine operators	
829 - Other machine operators not elsewhere classified	
ISTAT Professioni 2011	
6.5.1 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari	
7.2.8.0 - Operai addetti a macchine confezionatrici di prodotti industriali	
7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare	
7.3.2.2 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari	
ATECO 2007	
10.51.10 - Trattamento igienico del latte	

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 1929	
Denominazione AdA	Gestione degli approvvigionamenti e stoccaggio di latte, ingredienti e coadiuvanti tecnologici
Descrizione della <i>performance</i>	Organizzare il sistema degli acquisti e di gestione del latte, ingredienti e coadiuvanti tecnologici
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare gli ingredienti e coadiuvanti tecnologici necessari in base al processo produttivo ▪ Selezionare i fornitori gestendone i rapporti ▪ Controllare il latte in ingresso ▪ Gestire lo stoccaggio ▪ Gestire la documentazione inerenti i controlli e gli approvvigionamenti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ I canali di approvvigionamento ▪ Normativa su approvvigionamento e gestione di latte ed ingredienti ▪ Tecniche di applicazione del freddo nel caseificio ▪ Tecniche di analisi di base del latte in caseificio per la verifica della conformità ▪ Elementi di informatica

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 1903	
Denominazione AdA	Trasformazione di prodotti lattiero - caseari
Descrizione della <i>performance</i>	Gestire e partecipare alla trasformazione dei prodotti lattiero caseari
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire i principali fenomeni biochimici alla base dei processi di conservazione e di trasformazione nell'industria lattiero-casearia ▪ Riconoscere i microrganismi coinvolti nei processi dell'industria lattiero-casearia e definirne il ruolo nelle fasi di conservazione e di trasformazione ▪ Definire caratteristiche, ruolo e funzionamento della attrezzature, dei materiali e delle sostanze utilizzati nell'industria lattiero-casearia ▪ Individuare gli interventi ed i mezzi per il controllo dei fenomeni biochimici e microbiologici che caratterizzano l'industria lattiero-casearia ▪ Rilevare le moderne biotecnologie utilizzabili nell'industria lattiero-casearia definendone gli ambiti e i limiti applicativi ▪ Individuare i controlli analitici per la valutazione dell'andamento dei processi di conservazione e di trasformazione ▪ Definire le caratterizzare le principali linee di conservazione del latte e di produzione dei derivati lattiero-caseari ▪ Produrre secondo buona prassi igienica; organizzare e gestire la

ALLEGATO A

	sanificazione di impianti e ambienti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chimica e microbiologia del latte ▪ Trattamenti termici per il risanamento del latte. ▪ Caseificazione: i meccanismi di coagulazione del latte, gli enzimi coagulanti, gli starters, le operazioni in caldaia ▪ Macchine e impianti dell'industria lattiero casearia ▪ Sistemi e metodi analitici per il controllo dei processi. ▪ Prassi igienica e detersione nell'industria lattiero-casearia ▪ Le nuove biotecnologie nell'industria del latte: prodotti delattosati, prodotti funzionali. ▪ Le linee di produzione specifiche: burro, yogurt, formaggi freschi, formaggi a pasta molle, a pasta semicotta, a pasta cotta, a pasta filata (mozzarella, caciocavallo, scamorza, burrata, ecc)

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 1904	
Denominazione AdA	Controllo qualità del processo in caseificio
Descrizione della <i>performance</i>	Gestire i sistemi di qualità cogenti e volontari
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inquadrare e conformare i processi e la produzione lattiero-casearia alle normative che regolano i sistemi di qualità (norme UNI EN ISO 9000, normativa specifica per prodotti tipici). ▪ Individuare le procedure fondamentali del sistema di analisi HACCP. ▪ Attivare modalità per la gestione delle risorse umane e strutturali (punto 6 della normativa UNI EN ISO 9001/2000) ▪ Attivare e gestire sistemi ufficiali di certificazione ▪ Interfacciarsi con ispettori ASL, Enti di certificazione, ecc ▪ Individuare e coordinare le risorse del team
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Norme UNI-ISO 9001 e loro applicazione nell'industria del latte ▪ Principi del sistema HACCP e sua applicazione nell'industria del latte ▪ Principali documentazioni richieste dal sistema qualità ▪ Norme e sistemi di tracciabilità e rintracciabilità

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 1905	
Denominazione AdA	Applicazione delle normative vigenti sugli impianti, sull'ambiente di lavoro, sui processi
Descrizione della <i>performance</i>	Individuare le normative specifiche e curarne l'applicazione
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rilevare ed interpretare la normativa generale sul latte e sui suoi derivati ▪ Applicare la normativa in materia di sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro ▪ Applicare la normativa relativa ai prodotti specifici ▪ Applicare la normativa per la trasformazione ed il commercio dei singoli prodotti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Norme sull'acquisto e sul commercio dei prodotti agroalimentari con particolare riferimento a quelli lattiero - caseari ▪ La normativa riguardante aspetti generali quali autorizzazioni, concessioni, licenze ▪ Le norme riguardanti i marchi di qualità, le sostanze utilizzabili durante la conservazione delle materie prime e dei prodotti ▪ La normativa per l'etichettatura dei prodotti. ▪ La normativa che regola l'esportazione dei prodotti freschi e stagionati ▪ La normativa in materia di sicurezza sul lavoro

ALLEGATO A

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 1906	
Denominazione AdA	Gestione ecosostenibile dei reflui di caseificio
Descrizione della <i>performance</i>	Gestire le fasi di recupero/smaltimento/valorizzazione dei reflui
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ interagire con gli enti e le autorità nelle fasi di smaltimento dei reflui di lavorazione, seguendo le procedure prestabilite, garantendo la sicurezza sul lavoro e il rispetto della normativa sull'ambiente ▪ lavorare in squadra e coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza ▪ risolvere problemi e imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti ▪ utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la conduzione degli impianti di recupero dei sottoprodotti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche chimiche e microbiologiche dei reflui ▪ fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali ▪ gestione tecnica dei reflui al caseificio ▪ Tecniche di valorizzazione dei reflui ▪ procedure per la conduzione di impianti per il trattamento dei reflui come sottoprodotti