

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 27 settembre 2021, n. 1519

POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X – Azione 10.7 “Azioni di sistema”. Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

L'Assessore alla Formazione e Lavoro - Politiche per il lavoro, Diritto allo studio, Scuola, Università, Formazione Professionale, Sebastiano Leo, di concerto con l'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste, Donato Pentassuglia, sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore e condivisa dalla Dirigente del Servizio programmazione della formazione professionale, Claudia Claudi, dal Dirigente del Servizio associazionismo qualità e mercati, Nicola Laricchia, dalla Dirigente della Sezione Formazione Professionale Anna Lobosco, dal Dirigente della Sezione Competitività delle filiere agroalimentari, Luigi Trotta e confermata dal Direttore del Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione, Silvia Pellegrini, e dal Direttore del Dipartimento agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale, Gianluca Nardone, riferisce quanto segue.

VISTA la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET) del 18 giugno 2009;

VISTA la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'istituzione di un quadro europeo di riferimento per la garanzia della qualità dell'istruzione e della formazione professionale (EQAVET) del 18 giugno 2009;

VISTA la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea sulla convalida dell'apprendimento non formale e informale del 20 dicembre 2012;

VISTO il Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), OJ L 119, 4.5.2016;

VISTA la Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2017 sul quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente, che abroga la raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 aprile 2008, sulla costituzione del quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente;

VISTA la DECISIONE (UE) 2018/646 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 aprile 2018 relativa a un quadro comune per la fornitura di servizi migliori per le competenze e le qualifiche (Europass) e che abroga la decisione n. 2241/2004/CE;

VISTA la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 26 novembre 2018 sulla promozione del riconoscimento reciproco automatico dei titoli dell'istruzione superiore e dell'istruzione e della formazione secondaria superiore e dei risultati dei periodi di studio all'estero (2018/C 444/01);

VISTA la Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 con la quale la Commissione Europea ha approvato il POR Puglia FESR-FSE 2014-2020;

VISTA la Legge 28 giugno 2012, n. 92 “Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita”;

VISTO il D-Lgs. 16 gennaio 2013, n.13 “Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'articolo 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92.”;

VISTO il Decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali di concerto con MIUR, del 30 giugno 2015 “Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell’ambito del Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all’articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13.”;

VISTO il Decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali dell’8 gennaio 2018 riguardante l’istituzione del Quadro nazionale delle qualificazioni rilasciate nell’ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze di cui al decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13;

VISTO il DI 5 gennaio 2021 Disposizioni per l’adozione delle linee guida per l’interoperatività degli enti pubblici titolari del sistema nazionale di certificazione delle competenze;

VISTA la Legge Regionale n. 15 del 7 agosto 2002 “Riforma della Formazione Professionale” pubblicata sul BURP n. 104 del 09/08/2002 e s.m.i.;

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 2273 del 13 novembre 2012 “Indirizzi generali per la creazione del Sistema Regionale delle Competenze e istituzione del Comitato Tecnico regionale”;

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 327 del 07 marzo 2013 “Istituzione del Repertorio Regionale delle Figure Professionali. Impianto descrittivo metodologico”;

VISTO l’Atto del Dirigente del Servizio Formazione professionale n. 1277 del 2 Dicembre 2013 “Approvazione dei contenuti descrittivi del RRFP”;

VISTO l’Atto del Dirigente del Servizio Formazione professionale n. 1395 del 20 Dicembre 2013 “Approvazione degli standard formativi sperimentali”;

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 1147 del 26/07/2016 “Linee Guida per la costruzione del Sistema di Validazione e Certificazione delle Competenze della Regione Puglia (SVCC-RP)”;

VISTO l’Atto del Dirigente del Servizio Formazione professionale n. 686 del 09/08/2016 di approvazione del “Repertorio Regionale delle Qualificazioni professionali e dei Percorsi disciplinati sulla base di specifiche Norme di settore” (RRQPN).

PREMESSO CHE:

- con Legge Regionale 24 marzo 2014, n. 9 “Norme sull’impresa olearia”, successivamente modificata con Legge Regionale 16 luglio 2018, n. 31 “Modifiche alla legge regionale 24 marzo 2014 n. 9 (Norme sull’impresa olearia)” è stata istituita la figura del “mastro oleario”, quale responsabile della conduzione tecnica del frantoio;
- la predetta legge definisce altresì le funzioni in capo al “mastro oleario”, l’istituzione, presso l’Assessorato regionale alle risorse agroalimentari, dell’Albo regionale dei mastri oleari, nonché la relativa formazione;
- con D.G.R. n. 1619 del 26 ottobre 2016 è stato istituito l’Albo regionale dei mastri oleari, ai sensi dell’art. 2 comma 3 della Legge Regionale 24 marzo 2014, n. 9 e sono state approvate le Linee Guida per l’iscrizione dei mastri oleari al predetto Albo regionale;
- con riferimento alla formazione dei mastri oleari, la legge n. 9/2014, nello stabilire alcuni principi e aspetti generali relativi ai corsi di formazione, rinvia per la definizione della durata, delle modalità

di svolgimento e dei relativi programmi a successiva deliberazione di concerto tra i due Assessorati competenti (risorse agroalimentari e formazione professionale);

- il sistema regionale della formazione professionale si fonda sull'applicazione di standard professionali (figure descritte per competenze), standard formativi (modalità di attuazione dei corsi) e standard di certificazione (procedure per la certificazione finale delle competenze), in attuazione delle norme che regolamentano in Sistema Nazionale di certificazione istituito con la L. 92/2012 e il D.lgs. n. 13/2013;
- con la D.G.R. n. 327 del 07 marzo 2013 è stato istituito il "Repertorio Regionale delle Figure Professionali" (RRFP) e con Atto della Dirigente della Sezione Formazione Professionale n. 1277 del 02/12/2013, 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;

CONSIDERATO CHE:

- nel corso dei lavori di aggiornamento del repertorio realizzati dalla Sezione formazione professionale attraverso focus group con esperti dei diversi settori, nel 2015 si è proceduto alla costruzione di diverse figure della filiera agroalimentare, tra le quali quelle della produzione olearia;
- in ragione dell'esistenza della Legge Regionale n. 9/2014 e della specifica competenza nella materia, per l'analisi delle proposte relative alla filiera olearia è stata avviata la collaborazione con la Sezione competitività delle filiere agroalimentari, che ha portato a diversi momenti di confronto in esito ai quali si è ritenuto di affiancare alla figura del Responsabile tecnico dell'impresa Olearia (mastro oleario) anche una figura di Tecnico che ricopra il ruolo di gestione dell'impianto, tanto anche allo scopo di promuovere la formazione dei giovani nelle figure tecniche;
- le due figure "RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA" e "TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO" sono state quindi inoltrate al partenariato di settore e infine discusse nella riunione del 14.11.2019 alla quale erano presenti, oltre ai referenti regionali dei due, Dipartimenti, i rappresentanti di: Università degli studi di Bari, CISL, Confartigianato, Fondazione ITS agroalimentare Puglia, CRSFA Basile Caramia, CopAgri, Associazione Frantoiani di Puglia;
- in esito alla riunione, le due Sezioni competenti hanno raccolto e vagliato le proposte per l'implementazione delle linee guida afferenti i percorsi formativi e le schede delle figure professionali, pervenute dal partenariato;
- in applicazione delle disposizioni regionali inerenti l'aggiornamento del Repertorio Regionale delle Figure Professionali (A. D. n. 974/2015), l'inserimento di nuove Figure richiede l'acquisizione del parere positivo da parte del Comitato tecnico di cui alla D.G.R. n. 2273/2012 e smi;
- con nota prot. n. 0030640 del 29/07/2021, la Sezione Formazione Professionale ha trasmesso ai componenti di detto Comitato tecnico, la proposta di "LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA" nonché le schede delle figure di "RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA" e "TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO" e decorsi i termini per l'approvazione (attraverso silenzio assenso), la documentazione è stata approvata senza richieste di interruzione del procedimento;

RITENUTO, pertanto di dover dare seguito alla Legge Regionale n. 9/2014 e s.m.i. e consentire la promozione

sul territorio regionale di percorsi formativi qualificanti per la filiera olearia, con il presente provvedimento si intende:

1. approvare il documento sub ALLEGATO A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, "LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA: RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA (mastro oleario in attuazione della L.R. 24.03.2014 n. 9 e s.m.i.) e TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO";
2. approvare l'inserimento nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali delle nuove Figure:

TIPO INTERVENTO	CODICE FIGURA ATTRIBUITO	DENOMINAZIONE FIGURA	STANDARD FORMATIVO
nuova figura	482	RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA	Qualifiche professionali di livello 5 EQF Standard formativo specifico adottato come da "Linee Guida" allegate al presente provvedimento
nuova figura	483	TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO	Qualifiche professionali di livello 4 EQF Standard formativo specifico adottato come da "Linee Guida" allegate al presente provvedimento

3. approvare i contenuti delle suddette, come analiticamente descritte nelle relative Schede di Figura, rispettivamente, **allegati A.1 e A.2**, parti integranti del presente provvedimento, come approvate dal Comitato tecnico;
4. di disporre che ai percorsi formativi riferiti alle suddette figure, rispettivamente di Livello 5EQF e 4EQF, si applichino gli *standard formativi specifici come da indicazioni delle "Linee guida" Allegato A al presente provvedimento*;
5. stabilire che la pubblicazione dei contenuti specifici delle schede di Figura di cui ai suddetti allegati al presente atto, sul sito www.sistema.puglia.it, nella sezione Repertorio Regionale delle Figure Professionali, avvenga a cura della Sezione Formazione Professionale, al fine di favorirne la massima diffusione;
6. pubblicare il presente provvedimento sui siti istituzionali;
7. disporre la pubblicazione integrale del presente provvedimento nel BURP ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6.

VERIFICA AI SENSI DEL D.LGs. 196/03

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA DI CUI AL D.LGS 118/2011 E SS.MM.II.

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

L'Assessore alla Formazione e Lavoro - Politiche per il lavoro, Diritto allo studio, Scuola, Università, Formazione Professionale, Sebastiano Leo, di concerto con l'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste, Donato Pentassuglia, sulla base dell'istruttoria innanzi esposta espletata dal funzionario istruttore e condivisa dalla Dirigente del Servizio programmazione della formazione professionale, Claudia Claudi, dal dirigente del Servizio associazionismo qualità e mercati, Nicola Laricchia, dalla Dirigente della Sezione Formazione Professionale, Anna Lobosco, dal Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari, Luigi Trotta e confermata dal Direttore del Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione, Silvia Pellegrini e dal Direttore del Dipartimento agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale, Gianluca Nardone, nonché sulla base delle dichiarazioni rese e in calce sottoscritte dagli stessi con le quali, tra l'altro, attestano che il presente provvedimento è di competenza della G.R. – ai sensi dell'art. 4, 4 comma lett. K) della L.R. 7/97 e dalla Deliberazione di G.R. n. 3261/98 – propongono alla Giunta:

1. di fare propria la relazione di cui sopra, che qui s'intende integralmente riportata;
2. di approvare il documento sub ALLEGATO A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, "LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA: RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA (mastro oleario in attuazione della L.R. 24.03.2014 n. 9 e s.m.i.) e TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO";
3. di approvare l'inserimento nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali delle nuove Figure:

TIPO INTERVENTO	CODICE FIGURA ATTRIBUITO	DENOMINAZIONE FIGURA	STANDARD FORMATIVO
nuova figura	482	RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA	Qualifiche professionali di livello 5 EQF Standard formativo specifico adottato come da "Linee Guida" allegate al presente provvedimento
nuova figura	483	TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO	Qualifiche professionali di livello 4 EQF Standard formativo specifico adottato come da "Linee Guida" allegate al presente provvedimento

4. di approvare i contenuti delle suddette, come analiticamente descritte nelle relative Schede di Figura, rispettivamente, **allegati A.1 e A.2**, parti integranti del presente provvedimento, come approvate dal Comitato tecnico;
5. di disporre che ai percorsi formativi riferiti alle suddette figure, rispettivamente di Livello 5EQF e 4EQF, si applichino gli *standard formativi specifici come da indicazioni delle "Linee guida" Allegato A al presente provvedimento*;
6. di stabilire che la pubblicazione dei contenuti specifici delle schede di Figura di cui ai suddetti allegati al presente atto, sul sito www.sistema.puglia.it, nella sezione Repertorio Regionale delle Figure Professionali, avvenga a cura della Sezione Formazione Professionale, al fine di favorirne la massima diffusione;

7. pubblicare il presente provvedimento sui siti istituzionali;
8. disporre la pubblicazione integrale del presente provvedimento nel BURP ai sensi della L.R. n. 13/94, art.6.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

La funzionaria Resp. Sub. Az. 10.7 PO Puglia FESR-FSE 2014-2020	(Rossana Ercolano)
Dirigente del Servizio Programmazione Della Formazione Professionale	(Claudia Claudi)
Dirigente del Servizio associazionismo qualità e mercati	(Nicola Laricchia)

Dirigente della Sezione Formazione Professionale	(Anna Lobosco)
Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari	(Luigi Trotta)

I sottoscritti Direttori di Dipartimento **NON RAVVISANO** la necessità di esprimere sulla proposta di delibera osservazioni, ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del DPGR n. 443/2015 e ss.mm.ii.

Il Direttore del Dipartimento Politiche del Lavoro, Istruzione e Formazione	(Silvia PELLEGRINI)
Il Direttore del Dipartimento agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale	(Gianluca NARDONE)
L'Assessore alle Politiche per il lavoro, Diritto allo Studio, Scuola, Università, Formazione Professionale	(Sebastiano LEO)
L'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste	(Donato PENTASSUGLIA)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA

LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore alla Formazione e Lavoro - Politiche per il Lavoro,

Diritto allo Studio, Scuola, Università, Formazione Professionale, Sebastiano Leo di concerto con l'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste, Donato Pentassuglia;

viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;

a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

1. di fare propria la relazione di cui sopra, che qui s'intende integralmente riportata;
2. di approvare il documento sub ALLEGATO A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, "LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA: RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA (mastro oleario in attuazione della L.R. 24.03.2014 n. 9 e s.m.i.) e TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO";
3. di approvare l'inserimento nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali delle nuove Figure:

TIPO INTERVENTO	CODICE FIGURA ATTRIBUITO	DENOMINAZIONE FIGURA	STANDARD FORMATIVO
nuova figura	482	RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA	Qualifiche professionali di livello 5 EQF Standard formativo specifico adottato come da "Linee Guida" allegate al presente provvedimento
nuova figura	483	TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO	Qualifiche professionali di livello 4 EQF Standard formativo specifico adottato come da "Linee Guida" allegate al presente provvedimento

4. di approvare i contenuti delle suddette, come analiticamente descritte nelle relative Schede di Figura, rispettivamente, **allegati A.1 e A.2**, parti integranti del presente provvedimento, come approvate dal Comitato tecnico;
5. di disporre che ai percorsi formativi riferiti alle suddette figure, rispettivamente di Livello 5EQF e 4EQF, si applichino gli *standard formativi specifici come da indicazioni delle "Linee guida" Allegato A al presente provvedimento;*
6. di stabilire che la pubblicazione dei contenuti specifici delle schede di Figura di cui ai suddetti allegati al presente atto, sul sito www.sistema.puglia.it, nella sezione Repertorio Regionale delle Figure Professionali, avvenga a cura della Sezione Formazione Professionale, al fine di favorirne la massima diffusione;
7. di pubblicare il presente provvedimento sui siti istituzionali;
8. di disporre la pubblicazione integrale del presente provvedimento nel BURP ai sensi della L.R. n. 13/94, art.6.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
ANNA LOBOSCO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

ALLEGATO A - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X – Azione 10.7 “Azioni di sistema”. Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

Allegato A

LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA: RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA OLEARIA (MASTRO OLEARIO IN ATTUAZIONE DELLA L. R. 24.03.2014 N. 9 E S.M.I.) E TECNICO DELLA GESTIONE DEL FRANTOIO.

1. Descrizione delle figure professionali

Il **mastro oleario** (Responsabile tecnico dell'impresa olearia) è il responsabile della conduzione tecnica del frantoio; egli si occupa di coordinare le seguenti attività:

- a) la gestione del magazzino e dei registri;
- b) la fase di molitura;
- c) la fase di confezionamento dell'olio;
- d) la gestione, l'utilizzo e lo smaltimento dei sottoprodotti della lavorazione: acqua di vegetazione e sansa.

Di norma, il mastro oleario coincide con il titolare dell'impresa.

Nell'ipotesi in cui il mastro oleario sia persona diversa dal titolare dell'impresa, egli si adegua alle direttive del titolare, operando nei limiti delle deleghe conferitegli.

La Regione Puglia, ai sensi dell'art. 3 comma 1 della L.r. 9/2014, favorisce, attraverso specifici corsi, la formazione e l'aggiornamento professionale dei mastri oleari.

Il **tecnico della gestione del frantoio** svolge attività di conduzione tecnica del frantoio. Opera nella conduzione degli impianti dedicati alla trasformazione di olive in olio. Si occupa dell'organizzazione del magazzinaggio delle olive e delle attività preliminari all'estrazione dell'olio, delle attività di produzione, della gestione, utilizzo e/o smaltimento dei sottoprodotti e reflui della lavorazione, dello stoccaggio dell'olio, della sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, delle analisi dei parametri chimici e commerciali, delle valutazioni sensoriali dell'olio prodotto e del controllo del confezionamento.

2. Articolazione dei percorsi

I corsi di formazione per *Tecnico della gestione del frantoio* hanno una durata complessiva di 600 ore di cui una parte teorica ed una parte pratica (stage).

In deroga agli standard formativi regionali, i corsi di formazione per *Mastro oleario* hanno una durata complessiva di 210 ore.

Lo stage deve avere una durata minima di 180 ore per i percorsi di tecnico della gestione del frantoio e di 60 ore per i percorsi di mastro oleario (in entrambi i casi fino ad un massimo del 50% delle ore complessive).

Lo svolgimento delle lezioni tecnico – pratiche e dello stage deve essere effettuato presso le imprese olearie (art. 4 comma 2 della L.r. 9/2014). In fase di presentazione del progetto volto al riconoscimento del corso, l'organismo formativo proponente dovrà garantire la disponibilità delle imprese olearie presso cui svolgere lo stage. In fase di richiesta di autorizzazione all'avvio dei corsi,

ALLEGATO A - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X – Azione 10.7 “Azioni di sistema”. Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

la disponibilità delle imprese olearie dovrà essere dimostrata attraverso apposito titolo (convenzione, contratto di affitto, comodato, altro).

L'articolazione didattica dei corsi deve essere correlata allo standard professionale della figura rispettivamente di “**Tecnico della gestione del frantoio**” e di “**Responsabile tecnico dell'impresa olearia**”.

3. Soggetti attuatori

I corsi di formazione di cui al presente atto sono erogati da organismi formativi accreditati ai sensi della D.G.R. 195/2012 e s.m.i. e/o specificamente riconosciuti.

Le Università e le Fondazioni ITS si considerano soggetti riconosciuti per la realizzazione dei percorsi di formazione di cui al presente atto, nella modalità autofinanziata. In ogni caso, ai fini del riconoscimento del progetto/corso, dovranno fare apposita istanza all'amministrazione regionale (Sezione Formazione professionale) secondo le procedure di seguito descritte.

Ai sensi dell'art. 4 comma 1 della L.R. n. 9/2014, le attività formative possono essere realizzate da consorzi di imprese e/o loro associazioni, temporaneamente associate con enti di formazione riconosciuti/autorizzati, nel rispetto della vigente normativa in materia, con specifiche e documentate competenze nella trasformazione dei prodotti agricoli e dotati di laboratori e apparecchiature per le attività formative.

Tutti i percorsi formativi erogati dai soggetti di cui sopra dovranno essere previamente riconosciuti e autorizzati dalla Regione. In particolare, trattasi principalmente di interventi formativi autonomamente finanziati, la cui autorizzazione e gestione compete alla Sezione Formazione Professionale, sulla base delle disposizioni adottate con DGR 29 maggio 2018, n. 879.

4. Requisiti di accesso al corso

Per accedere al corso per **Tecnico della gestione del frantoio** è necessario il possesso, in alternativa, dei seguenti requisiti:

- Titolo di istruzione secondaria di secondo grado.
- Almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

Ai fini dell'accesso al corso di formazione per **Responsabile tecnico dell'impresa olearia (Mastro Oleario)** è necessario il possesso, in alternativa, dei seguenti requisiti:

- Essere soggetti che già esercitano i compiti attribuiti al mastro oleario, di cui all'art. 2 della L.R. 9/2014, ai quali viene riconosciuto un credito in ingresso come meglio specificato nel paragrafo 6;
- titolo di istruzione secondaria di secondo grado

Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero dovranno presentare la dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione.

I cittadini stranieri inoltre dovranno dimostrare di possedere una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta (livello minimo A2), che consenta di partecipare attivamente al percorso

ALLEGATO A - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X - Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

formativo. Tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.

5. Formatori

I docenti devono essere in possesso di adeguate e specifiche competenze teorico / pratiche. Almeno il 70% delle attività di docenza deve essere erogato da esperti/formatori con almeno 5 anni di esperienza nell'attività professionale oggetto di insegnamento.

I docenti delle lezioni teoriche dovranno essere in possesso di titolo di laurea coerente con l'oggetto dell'insegnamento e con almeno 5 anni di documentata esperienza nell'attività professionale oggetto di insegnamento.

6. Riconoscimento crediti formativi

In coerenza con quanto previsto dalla Legge regionale 9/2014 e con le normative vigenti in materia, previa valutazione, saranno riconosciuti crediti formativi per l'accesso al **corso per Responsabile tecnico dell'impresa olearia (Mastro Oleario)** al fine di valorizzare le competenze acquisite attraverso i titoli pregressi e/o l'esperienza professionale.

Le modalità operative per la procedura di valutazione, riconoscimento e quantificazione del credito formativo, da espletare nella fase di iscrizione al percorso, saranno definite con successivo provvedimento della Sezione competente.

Il credito non può superare il 70% del monte ore complessivo del percorso.

Nei percorsi rivolti ai soggetti occupati al momento dell'avvio del corso è possibile non prevedere lo stage se la formazione è mirata a sviluppare competenze attinenti l'ambito di lavoro dei destinatari (es. dipendente di un frantoio che necessita di integrare singole competenze della figura).

7. Esame finale e Commissione d'esame

Ai fini dell'ammissione all'esame finale è obbligatoria la frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del corso di Tecnico e di almeno il 90% delle ore complessive del corso di Responsabile (nel caso di crediti la percentuale si applica alla formazione da svolgersi) nonché il superamento delle verifiche di apprendimento in itinere e l'esito positivo dell'attività di stage.

La prova finale, da svolgere secondo i vigenti standard regionali per la valutazione e certificazione delle competenze correlate a Figure del Repertorio Regionale, si compone di prova tecnico-pratica e colloquio ed è diretta a verificare l'effettivo possesso di tutte le Unità di Competenze previste dalla Figura professionale di riferimento.

La prova si considera superata con una valutazione complessiva non inferiore a 60/100.

Nelle more della completa attuazione del processo di riforma in corso, la prova finale sarà sostenuta innanzi una commissione composta ai sensi dell'art. 29 della L.R. n. 15/2002 e s.m.i.

8. Certificazione finale

Al superamento dell'esame finale consegue il rilascio di un attestato di qualifica professionale rispettivamente di "*Tecnico della gestione del frantoio*" di livello 4 EQF o di "*Responsabile Tecnico dell'impresa olearia*", di livello 5 EQF elaborato secondo i vigenti standard regionali di attestazione,

ALLEGATO A - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X - Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

nel rispetto del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n.13 ed in coerenza con le disposizioni regionali in materia.

L'attestato rilasciato al termine del corso per "Responsabile Tecnico dell'impresa olearia" (*mastro oleario*), di livello 5 EQF, costituisce titolo per l'iscrizione nell'Albo regionale dei mastri oleari, tenuto presso il Dipartimento Agricoltura e Sviluppo rurale e ambientale.

ALLEGATO A.1 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X – Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

Allegato A.1	
FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	482
Denominazione Figura	Responsabile Tecnico dell'impresa olearia
Denominazione sintetica	Mastro oleario
Settore di riferimento	Produzioni alimentari
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di Complessità	gruppo-livello C
Descrizione	E' responsabile della conduzione tecnica del frantoio e, di norma, la figura coincide con il titolare dell'impresa olearia. Si occupa del coordinamento delle seguenti attività: gestione del magazzino e dei registri, della fase di molitura e di confezionamento nonché della gestione, utilizzo e smaltimento dei sottoprodotti della lavorazione (acqua di vegetazione e sansa).
Tipologia Rapporti di lavoro	Di norma, coincide con il titolare dell'impresa. Può essere anche dipendente privato nell'impresa olearia.
Collocazione contrattuale	Contratto collettivo nazionale di riferimento delle aziende private del settore Agricoltura.
Collocazione organizzativa	Quando non è egli stesso titolare dell'impresa, assume al ruolo di massima responsabilità e si rapporta direttamente al titolare. A questa figura fanno capo tutti i dipendenti/colaboratori/operai dell'impresa. Si rapporta anche con una serie di figure esterne all'impresa quali clienti, fornitori e consulenti.
Opportunità sul mercato del lavoro	La figura, se coincide con quella del titolare dell'attività d'impresa deve disporre a vario titolo delle competenze e delle strutture/attrezzature necessarie all'attività. La filiera olivicola-olearia della Puglia rappresenta un sistema produttivo che riveste una fondamentale importanza nella economia agroalimentare non solo regionale ma nell'intera filiera nazionale. Le imprese della filiera olivicola-olearia pugliesi si trovano ad affrontare importanti sfide, dalla competizione dei sistemi produttivi concorrenti, (UE ed extra UE), all'aumento di potere di mercato delle imprese di confezionamento oltre che di quelle della distribuzione, sino ai recenti mutamenti della politica agricola comunitaria (PAC). L'imprenditore o responsabile di impresa dovrà definire strategie di differenziazione (certificazione biologica e DOP/IGP) e individuare i modelli produttivi (intensivo e superintensivo). Dovrà porre particolare attenzione alla tutela del prodotto tipico, alle tecniche di estrazione dell'olio dalle olive in conformità alle normative vigenti e, in particolare, a quelle relative all'igiene degli alimenti, alla sicurezza del lavoro e alla tutela dell'ambiente, al fine di fornire le necessarie informazioni sull'identità, la qualità e la tracciabilità del prodotto.
Percorsi formativi	Si richiede preferibilmente il possesso di un titolo di istruzione superiore, cui si aggiungono conoscenze e capacità/abilità inerenti la gestione dell'impresa olearia da integrare con esperienza/ stage presso aziende operanti nel settore olivicolo - oleario. E', inoltre, opportuna la propensione all'autoimprenditorialità e all'autopromozione. I requisiti di accesso al percorso di formazione professionale sono disciplinati dalla normativa di settore. La Regione Puglia favorisce la formazione e l'aggiornamento professionale dei mastri oleari, attraverso l'attivazione di specifici corsi destinati a coloro i quali esercitano i compiti attribuiti al mastro oleario ai sensi dell'articolo 2 della L.R. n.9 del 24 marzo 2014 e smi e a coloro i quali, in possesso del titolo di studio di diploma di istruzione media di secondo grado, intendono svolgere l'attività di mastro oleario. Le persone che dimostrino di aver svolto negli ultimi cinque anni precedenti la domanda di iscrizione

ALLEGATO A.1 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X – Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI CORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.	
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	<p>al corso i compiti di Mastro oleario potranno beneficiare di crediti formativi definiti in specifica Deliberazione di Giunta regionale.</p> <p>L'attestato di qualifica rilasciato al termine del corso costituisce titolo per la iscrizione nell'Albo regionale dei mastri oleari, istituito presso il Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale.</p> <p>L.R. n.9 del 24 Marzo 2014 e smi</p> <p>Atlante Nazionale del Lavoro e delle Qualificazioni: Produttori alimentari ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo</p>
CLASSIFICAZIONI	
Repertorio ISCO 2008	
121 - Directors and chief executives	
131 - Managers of small enterprises	
221 - Life science professionals	
321 - Life science technicians and related associate professional	
ISTAT Professioni 2011	
UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2095	
Denominazione AdA	Gestione del frantoio
Descrizione della <i>performance</i>	<p>Coordinare le attività di ricevimento delle olive, dei processi di estrazione, della classificazione, conservazione e confezionamento dell'olio di oliva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • definire caratteristiche tecniche e funzionali delle strutture produttive e anche definendo incarichi, compiti, funzioni, turni e periodi di lavoro • sviluppare metodologie innovative sui processi produttivi, tecniche e tecnologie • individuare la materia prima al fine di gestire il processo di approvvigionamento e l'idoneità delle attrezzature necessarie al processo produttivo definito • mantenere le strutture produttive nelle idonee condizioni di funzionalità, di igiene e di sicurezza richieste dalle vigenti normative anche in relazione alle procedure relative all'analisi del rischio
Capacità/Abilità	

ALLEGATO A.1 - Codice Cifra: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X - Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

	<ul style="list-style-type: none"> • predisporre le dichiarazioni e le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente sui processi produttivi adottati e sui prodotti ottenuti • verificare la rispondenza della qualità dei prodotti ottenuti alle modalità di produzione, stoccaggio, confezionamento ed etichettatura • monitorare le varie fasi del processo di estrazione nei cicli a lavorazione continua e discontinua • classificare l'olio prodotto in base alla normativa merceologica vigente • gestire il magazzino e il sistema SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)
<p>Conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale • tipologie di fornitori per la gestione del processo di approvvigionamento • caratteristiche delle principali cultivar di olivo per produzioni di qualità • caratteristiche delle olive e patologie per effettuare le valutazioni qualitative • caratteristiche tecniche e di funzionamento degli impianti di estrazione a ciclo continuo e a ciclo discontinuo • normativa relativa al settore olivicolo – oleario (dop, igp, agricoltura biologica, agricoltura integrata) per la produzione di olio certificato • norme di igiene nel frantoio (haccp) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione • norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'impiego dei macchinari per l'estrazione dell'olio • norme e procedimenti per lo stoccaggio e la gestione del magazzino • Registro prodotti olio sul sistema SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)
<p>UNITA' DI COMPETENZA</p> <p>CODICE UC – 2096</p>	
<p>Denominazione AdA</p> <p>Descrizione della <i>performance</i></p>	<p>Interventi di recupero/smaltimento dei residui di lavorazione</p> <p>Coordinare le fasi di recupero/smaltimento dei residui di lavorazione garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali</p>
<p>Capacità/Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • interagire con gli enti e le autorità preposte nelle fasi di smaltimento dei reflui di lavorazione, secondo le procedure prestabilite • coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza • controllare le caratteristiche dei sottoprodotti e dei reflui ottenuti, sviluppando le opportune metodologie di conferimento o di smaltimento, nel rispetto della normativa vigente
<p>Conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali • informazioni sulla gestione agronomica dei reflui di lavorazione oleari • procedure di conduzione di impianti di recupero per il trattamento dei sottoprodotti oleari

ALLEGATO A.1 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020, Asse X – Azione 10.7 “Azioni di sistema”. - Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2097	
Denominazione AdA	Promozione dei prodotti e dei servizi
Descrizione della <i>performance</i>	Promuovere sul mercato i prodotti e i servizi aziendali utilizzando tecniche e tecnologie adeguate alle diverse caratteristiche dell'impresa
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • eseguire indagini e analisi di mercato relative alle produzioni di interesse per focalizzare meglio le azioni commerciali e le scelte produttive • gestire attività promozionali di prodotti e servizi anche attraverso l'impiego di strumenti telematici quali internet, posta elettronica, pagine html • sviluppare iniziative promozionali ed azioni pubblicitarie mirate alla commercializzazione dei propri prodotti e servizi • applicare la normativa relativa all'etichettatura ed al packaging • progettare servizi innovativi per sviluppare la multifunzionalità dell'impresa olearia • tenersi aggiornati sulle attività e gli eventi presenti sul territorio (es. fiere) utili alla promozione dei propri prodotti/servizi • promuovere e valorizzare metodi di fidelizzazione del cliente e tecniche di ospitalità aziendale • programmare attività e promuovere azioni innovative anche attraverso l'accesso ai Fondi comunitari, nazionali e regionali
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Inglese - linguaggio tecnico - a livello intermedio • elementi di analisi dei mercati per una corretta lettura dei fabbisogni espressi al fine di orientare la produzione • elementi di marketing mix e di marketing plan per programmare le azioni da attuare sul mercato e potersi interfacciare nei modi più efficaci • normative nazionali ed internazionali relative ad etichettatura e packaging dei prodotti finiti • tecniche di promozione dei prodotti e servizi dell'impresa verso i potenziali clienti • strumenti di finanziamento per agricoltura e innovazione

Allegato A.2 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X - Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

Allegato A.2	
FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	483
Denominazione Figura	Tecnico della gestione del frantoio
Denominazione sintetica	
Settore di riferimento	Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di Complessità	gruppo-livello B
Descrizione	Svolge attività di conduzione tecnica del frantoio. Opera nella conduzione degli impianti dedicati alla trasformazione di olive in olio. Si occupa dell'organizzazione del magazzino delle olive e delle attività preliminari all'estrazione dell'olio, del monitoraggio e delle attività di produzione, della gestione, utilizzo e/o smaltimento dei sottoprodotti e reflui della lavorazione, dello stoccaggio dell'olio, della sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, delle analisi dei parametri commerciali, delle valutazioni sensoriali dell'olio prodotto e del controllo del confezionamento.
Tipologia Rapporti di lavoro	Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo.
Collocazione contrattuale	CCNL del settore agricoltura ed attività affini come figura di II° o III° livello
Collocazione organizzativa	Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo.
Opportunità sul mercato del lavoro	Gli sbocchi occupazionali per questa figura includono, oltre all'inserimento nelle aziende della filiera olivicolo-olearia, anche attività di consulenza per le aziende che operano nel settore dalla fase di magazzino delle olive e di gestione delle operazioni in oleificio. Le competenze acquisite, in linea con obiettivi di qualificazione del prodotto, anche in termini di sicurezza alimentare, di valorizzazione del paesaggio e difesa dell'ambiente, offriranno sbocchi occupazionali nelle aree a vocazione olivicola olearia.
Percorsi formativi	Si richiede preferibilmente il possesso di un titolo di istruzione secondaria superiore come perito agrario o agrotecnico. Per sviluppare le competenze e acquisire maggiore professionalità, il soggetto può aver frequentato corsi di formazione post diploma specifici.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	Atlante Nazionale del Lavoro e delle Qualificazioni: Produzioni alimentari ADA.2.150.462 - Produzione di olio vergine

Allegato A.2 - Codice Cifra: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X - Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2098	
Denominazione AdA	Accettazione delle olive in frantoio
Descrizione della <i>performance</i>	Programmare i flussi di produzione in ingresso al fine di minimizzare i tempi e ottimizzare la gestione degli spazi destinati allo stoccaggio
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire la fase di ricevimento della materia prima in ingresso e controllarne la qualità attraverso verifiche visive e documentali (stato sanitario, grado di maturazione, contenuto in acqua e olio) • Gestire la fase di stoccaggio e movimentazione della materia prima in frantoio • Supportare l'individuazione del processo produttivo più idoneo in relazione alle caratteristiche delle olive in ingresso • Gestire le attrezzature, le macchine e gli impianti per l'alimentazione delle linee di estrazione e curarne la manutenzione • Curare i rapporti clienti/fornitori e attuare le pratiche per la tracciabilità della materia prima in entrata • Caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative delle diverse cultivar di olive • Principali caratteristiche meccanico costruttive degli impianti (capacità oraria, equipaggiamenti e motore) per l'alimentazione delle linee di estrazione • sistemi di tracciabilità delle produzioni
Conoscenze	

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2099	
Denominazione AdA	Operazioni di frantoio
Descrizione della <i>performance</i>	Effettuare l'estrazione dell'olio dalle olive con processi di lavorazione continua e discontinua nel rispetto delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • regolare i parametri operativi delle macchine e degli impianti in relazione alle caratteristiche della materia prima in ingresso • gestire e controllare il processo di estrazione • effettuare il controllo funzionale delle macchine e degli impianti di estrazione • gestire il processo produttivo in base a protocolli di certificazione • gestire il processo produttivo conformemente alla normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. • caratteristiche delle principali cultivar di olivo presenti nel territorio di riferimento • caratteristiche tecniche e di funzionamento delle macchine e degli impianti di estrazione a ciclo continuo e discontinuo
Conoscenze	

Allegato A.2 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X - Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

	<ul style="list-style-type: none"> • tecniche di gestione dei sottoprodotti e reflui • elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato • norme di igiene del frantoio (haccp) per un miglioramento degli standard qualitativi di produzione • norme relative allo smaltimento dei reflui • norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008)
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UNITA' DI COMPETENZA

CODICE UC - 2100

Denominazione AdA	Analisi chimiche fisiche e sensoriali dell'olio
Descrizione della <i>performance</i>	Controllare la materia prima secondo standard qualitativi organolettici, cernita e stoccaggio in olivaio per l'avvio della produzione di olio vergine
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire analisi visive, olfattive e gustative del prodotto olio • valutare la qualità alimentare del prodotto sulla base delle analisi sensoriali • riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche, salutistiche ed organolettiche dell'olio
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche analitiche e sensoriali dell'olio di oliva • Regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) sulla sicurezza sul lavoro • caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche dell'olio • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza alimentare • parametri di genuinità e qualità dell'olio • strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio • normativa comunitaria, nazionale e regionale e criteri per l'autocontrollo igienico e sanitario (HACCP) • tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio

UNITA' DI COMPETENZA

CODICE UC - 2101

Denominazione AdA	Manutenzione degli impianti di produzione e delle strutture adibite allo stoccaggio delle olive, all'estrazione, allo stoccaggio dell'olio e confezionamento
Descrizione della <i>performance</i>	Gestire la manutenzione ordinaria e programmare la manutenzione straordinaria degli impianti, tenendo conto

Allegato A.2 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X - Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

	delle esigenze e dei tempi delle lavorazioni e l'operazione di lavaggio e sanificazione delle macchine, impianti e locali.
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • programmare la manutenzione degli impianti secondo i programmi concordati con il responsabile di stabilimento ed in base a quanto previsto dalle istruzioni per l'uso delle macchine ed impianti. • gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste • gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare • applicare le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione • coordinare le squadre addette alla manutenzione • mettere gli impianti in sicurezza a conclusione delle attività di manutenzione • ordinare le attrezzature, pezzi di ricambio e materiali di consumo necessari
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • tipologie di fornitori di ricambi e attrezzature necessari • caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro • requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio • tecniche e procedure di sanificazione degli impianti • tipologie di controllo della sanificazione • meccanica ed elettronica di base degli impianti per le attività operative di conduzione degli stessi • attrezzi ed utensili utilizzati per la manutenzione • norme di sicurezza prevista dal piano Haccp e dalla L. 81/08
UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2102	
Denominazione AdA	Controllo del confezionamento dell'olio
Descrizione della <i>performance</i>	Controllare il processo di confezionamento dell'olio, l'imballaggio e lo stoccaggio secondo le esigenze aziendali e quelle espresse dal cliente
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle confezioni per la spedizione/vendita • monitorare il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme in materia di formati e etichettature • monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare • verificare la corretta etichettatura delle confezioni

Allegato A.2 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020. Asse X – Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • impiegare le tecnologie di chiarificazione e stabilizzazione degli oli vergini di oliva • caratteristiche chimiche e sensoriali dell'olio • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura • elementi per la definizione della qualità del prodotto • etichettatura dell'olio di oliva e i marchi di qualità • norme relative al confezionamento dell'olio, formati e etichettature • norme tecniche di imballaggio e stoccaggio • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi di contabilità di magazzino • procedure aziendali di carico e scarico dei materiali • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • specifiche norme sanitarie per il confezionamento • influenza delle tecnologie di chiarificazione e stabilizzazione e stoccaggio degli oli vergini di oliva sulla shelf-life del prodotto e sulla individuazione del Termine minimo di conservazione o TMC
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 2103	
Denominazione AdA	Gestione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione
Descrizione della <i>performance</i>	Gestire le fasi di recupero dei sottoprodotti e smaltimento dei reflui di lavorazione garantendo la sicurezza sul lavoro ed evitando contaminazioni ambientali
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 • lavorare in squadra e coordinare l'intervento di tutti gli addetti all'impianto per la sua conduzione in sicurezza • risolvere problemi ed imprevisti che interferiscono con il normale funzionamento degli impianti • utilizzare gli strumenti e le attrezzature per la conduzione degli impianti di recupero dei sottoprodotti • controllare il/i percorso/i di riutilizzo delle sanse per vivaismo olivicolo, concimazione, produzione energia • valorizzare i sottoprodotti oleari per la multifunzionalità dell'impresa olearia e il miglioramento della competitività del settore • controllare il percorso di smaltimento delle sanse

Allegato A.2 - Codice CIFRA: FOP/DEL/2021/00015 - OGGETTO: POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020, Asse X – Azione 10.7 "Azioni di sistema". Approvazione delle LINEE GUIDA REGIONALI PER L'EROGAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI RELATIVI ALLE FIGURE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">• fattori di rischio legati al ciclo di produzione al fine di prevenire possibili contaminazioni ambientali• tecniche di gestione agronomica dei reflui di lavorazione oleari• procedure di conduzione di impianti di recupero per il trattamento dei sottoprodotti oleari• tecniche di riutilizzo e valorizzazione energetica dei sottoprodotti oleari (nocciolino e sansa di oliva)• regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) sulla sicurezza sul lavoro• norme in materia di smaltimento, riciclo delle acque di vegetazione/sanse• principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------