



Direttiva per la presentazione di progetti per

**Responsabile dell'attività produttiva  
di panificazione**

Legge Regionale 24 dicembre 2013, n. 36

## Indice

1.	Riferimenti legislativi e normativi	3
2.	Obiettivi generali	3
3.	Tipologie progettuali	4
4.	Destinatari	5
5.	Procedura per il riconoscimento di credito formativo	5
6.	Definizione delle figure professionali	6
7.	Metodologia	7
8.	Forme di partenariato	7
9.	Soggetti ammessi alla presentazione dei progetti	7
10.	Aiuti di stato	8
11.	Risorse disponibili e vincoli finanziari	8
12.	Modalità e termini per la presentazione delle operazioni	8
13.	Procedure e criteri di valutazione	9
14.	Tempi di presentazione delle istanze ed esiti delle istruttorie	9
15.	Comunicazioni	10
16.	Indicazione del foro competente	10
17.	Indicazione del responsabile del procedimento ai sensi della legge 241/1990 e s.m.i.	10
18.	Tutela della privacy	10

## 1. Riferimenti legislativi e normativi

Il presente bando viene emanato nell'ambito del quadro previsto dalle seguenti norme e disposizioni:

- L. 845/1978 “Legge quadro in materia di formazione professionale”;
- L.R. n. 10/1990 “Ordinamento del sistema di formazione professionale e organizzazione delle politiche regionali del lavoro” e s.m.i.;
- L.R. n. 19/2002, “Istituzione dell’elenco regionale degli organismi di formazione accreditati”;
- L.R. n. 36/2013 “Disposizioni in materia di produzione e vendita di pane”
- L.R. n. 23/2010, “Modifiche della L.R. n. 19/2002 “Istituzione dell’elenco regionale degli organismi di formazione”;
- DGR 3289/2010 “L.R. n. 19/2002 "Istituzione dell'elenco regionale degli Organismi di Formazione accreditati". Approvazione delle Linee Guida e contestuale revoca delle DD.G.R. n. 971 del 19 aprile 2002; n. 1339 del 9 maggio 2003; n. 113 del 21 gennaio 2005; n. 3044 del 2 ottobre 2007 (limitatamente alla modifica apportata alla D.G.R. n. 971/2002); n. 1265 del 26 maggio 2008; n. 1768 del 6 luglio 2010”;
- DGR 98 del 11/02/2014 “Individuazione e definizione delle modalità di utilizzo di un “logo” regionale da parte degli iscritti nell’elenco regionale degli Organismi di formazione e/o orientamento accreditati. Accreditamento degli Organismi di formazione di cui alla L.R. n. 19/2002.
- L.R. n. 54 del 31 dicembre 2012 art.2 co.2 lett f) .

## 2. Obiettivi generali ed elementi di contesto

Le trasformazioni legislative, sociali e tecnologiche registrate negli ultimi vent’anni, hanno inciso sulle modalità di produzione e sulle modalità di vendita del pane, modificando anche il mercato del pane.

Molte sono le tecniche impiegate per produrre il pane tanto che il consumatore finale difficilmente riesce a capire, al momento dell’acquisto, di che tipo si tratta. Diventa quindi necessario migliorare l’informazione rivolta al consumatore nonché tutelare le imprese di panificazione e i consumatori stessi.

Ciò premesso, la Giunta Regionale ha approvato con legge n. 36 del 24/12/2013 le “Disposizioni in materia di produzione e vendita di pane” al fine di valorizzare la professionalità artigiana, sviluppare il miglioramento dell’informazione al consumatore, promuovere la modernizzazione e lo sviluppo dell’attività di panificazione, migliorare la qualità e incrementare la sicurezza igienico-sanitaria, riconoscere le diverse tipologie produttive e di vendita del pane.

La citata legge prevede che l’impresa di panificazione deve indicare un Responsabile dell’attività produttiva il cui nominativo deve essere comunicato nella segnalazione di inizio attività (SCIA) in caso di apertura di un nuovo panificio, di trasferimento e trasformazione di panifici già esistenti.

Per Responsabile dell’attività produttiva si intende il titolare, il collaboratore familiare, il socio o il lavoratore dell’impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante della stessa, presta in misura prevalente la propria opera sovrintendendo e coordinando la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi.

Svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla gestione, organizzazione ed attuazione della produzione. Ad esso è affidato il compito di garantire all’interno dell’azienda il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l’utilizzo di materie prime conformi alle norme vigenti, l’osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito.

### 3. Tipologie progettuali

Il responsabile dell'attività produttiva di un'impresa di panificazione è tenuto alla frequenza di un corso di formazione, con verifica finale dell'apprendimento (art. 5 co.2 L.R. 36/2013) ed è tenuto alla partecipazione ad attività di aggiornamento professionale a cadenza periodica (art. 5, co.6, L.R. 36/2013).

Le tipologie progettuali disciplinate al presente paragrafo sono:

- Percorso formativo per Responsabile dell'attività produttiva di panificazione;
- Percorso di aggiornamento per responsabile di attività produttiva di panificazione.

#### *Percorso formativo per Responsabile dell'attività produttiva di panificazione*

Il percorso è rivolto a quanti intendano svolgere la funzione di Responsabile dell'attività produttiva di un'impresa di panificazione individuati dall'art. 5 co.1, L.R. 36/2013. E' articolato in 150 ore, distribuite tra momenti di formazione teorica e attività formativa in laboratorio, con verifica finale dell'apprendimento.

Le competenze previste in esito al percorso, i contenuti e le modalità di valutazione in itinere sono individuati nell'Appendice 1, alla quale si rimanda.

La frequenza e il superamento della prova finale soddisfano gli obblighi formativi di cui all'art. 34 D.Lgs. 81/2008, per i datori di lavoro che svolgono direttamente il ruolo di Responsabile dei servizi di prevenzione e protezione, nonché gli obblighi di formazione generale e specifica dei lavoratori previsti dal vigente ordinamento in materia di sicurezza sul lavoro<sup>1</sup>.

Sono ammessi alla verifica finale dell'apprendimento gli utenti che abbiano raggiunto almeno il 90% del monte ore previsto.

La verifica finale degli apprendimenti è effettuata a cura del soggetto gestore e deve essere conforme a principi di trasparenza e tracciabilità. Le fasi devono prevedere una prova scritta (anche a risposta multipla) e un colloquio.

Il nucleo di valutazione è composto dal Responsabile del corso e almeno due docenti. La verbalizzazione delle procedure di valutazione sono a cura del Responsabile del corso. I verbali sono trasmessi agli uffici regionali, a semplice richiesta.

Ad avvenuto superamento della verifica, è previsto il rilascio di un attestato secondo modello regionale.

#### *Percorso formativo di aggiornamento per Responsabile dell'attività produttiva di panificazione*

Ciascun responsabile dell'attività formativa è tenuto alla partecipazione ad attività di aggiornamento professionale<sup>2</sup>.

Al fine di garantire la massima efficacia formativa ma anche un adeguato livello di flessibilità, è definito un monte ore pari a 16, da effettuare in un triennio dalla data della verifica finale degli apprendimenti di cui al presente paragrafo. Nel caso di responsabili dell'attività produttiva di panificazione esenti da obblighi formativi, il termine decorre dal 10 aprile 2014<sup>3</sup>.

Non sono preventivamente definiti contenuti obbligatori, ma l'attività deve essere finalizzata all'aggiornamento professionale dei responsabili dell'attività lavorativa in funzione del raggiungimento degli obiettivi definiti dalla norma.

L'attività di aggiornamento professionale deve essere realizzata da organismi di formazione iscritti all'elenco regionale dei soggetti accreditati per l'ambito della formazione continua.

Oltre che con i consueti strumenti formativi, l'attività può essere realizzata attraverso interventi di tipo seminariale, attività outdoor o comunque con strumenti che prevedano una forte interattività con il discente.

<sup>1</sup> Ai sensi dell'Accordo Stato Regioni n. 221 del 21/12/2011, e precisamente al punto 4, paragrafo "Condizioni particolari".

<sup>2</sup> Ai sensi dell'art. 5 co. 6 L.R. 36/2013.

<sup>3</sup> Termine per la comunicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva al SUAP ai fini dell'annotazione nel registro imprese, ai sensi del comma 1, art. 10 della L.R. 36/2013.

L'attività non necessita di preventiva autorizzazione regionale ma deve prevedere un momento valutativo finale e il rilascio all'utenza di un'attestazione secondo modello regionale.

#### 4. Destinatari

Sono destinatari dell'intervento formativo coloro che hanno assolto al diritto dovere all'istruzione e alla formazione.

In caso di titoli di studio non conseguiti in Italia ma all'interno del territorio dell'Unione Europea ogni documento presentato in originale o in copia autentica dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana.

In caso di titoli conseguiti fuori dell'Unione Europea, dovrà essere esibito il titolo originale o copia autentica di originale legalizzato o con apostille<sup>4</sup>. Ogni documento deve essere accompagnato dalla traduzione giurata in italiano.

Ai fini del pieno conseguimento degli obiettivi formativi dei percorsi e in funzione dell'inserimento occupazionale dei corsisti a conclusione degli interventi formativi, si ravvisa l'opportunità di assicurare un adeguato livello di conoscenza e comprensione della lingua italiana da parte dei corsisti stranieri.

A tal proposito possono essere ammessi ai percorsi formativi i cittadini stranieri in possesso di uno dei seguenti titoli:

1. diploma di licenza media conseguito in Italia;
2. attestato di qualifica professionale conseguito in Italia a seguito di percorso formativo di formazione professionale iniziale articolato su ciclo triennale;
3. diploma di scuola secondaria di secondo grado conseguito in Italia;
4. diploma di laurea o di dottorato di ricerca conseguito in Italia;
5. dichiarazione di superamento della prova di lingua rilasciata dalla Regione del Veneto<sup>5</sup>;
6. certificato<sup>6</sup> di competenza linguistica rilasciato da enti certificatori<sup>7</sup>, almeno di livello A2.

Il numero massimo di destinatari per ciascun percorso formativo è fissato in 30 allievi.

#### *Esenzioni*

Non sono assoggettati<sup>8</sup> alla frequenza del corso di formazione coloro che risultino in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- avere prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei venti contratti;
- avere esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo, compreso il titolare.

Per coloro che alla data delle presente direttiva non avessero maturato l'esperienza professionale prevista, potranno chiedere il riconoscimento di un credito formativo di cui al paragrafo "Procedura per il riconoscimento del credito formativo".

Sono inoltre esentati dalla frequenza al percorso formativo quanti risultano in possesso di:

- laurea in discipline coerenti<sup>9</sup>;

<sup>4</sup> La postilla, o apostilla (da apostille) è una specifica annotazione che deve essere fatta sull'originale del certificato rilasciato dalle autorità competenti del Paese interessato. L'apostille sostituisce la legalizzazione presso l'ambasciata. Pertanto se una persona ha bisogno di fare valere in Italia un certificato e vive in un Paese che ha aderito alla Convenzione dell'Aja non ha bisogno di chiedere la legalizzazione, ma può richiedere all'autorità interna di quello Stato (designata dall'atto di adesione alla Convenzione stessa) l'annotazione della cosiddetta apostille sul certificato. Una volta effettuata la suddetta procedura quel documento è "ufficialmente" riconosciuto in Italia, perché anche l'Italia ha ratificato detta Convenzione. Anche nel caso di ricorso alla postilla il documento deve essere tradotto in italiano per potere essere fatto valere di fronte alle autorità italiane.

<sup>5</sup> In occasione delle due prove regionali di lingua italiana per aspiranti corsisti OSS svoltesi il 24 gennaio 2009 e il 20 giugno 2009 (disciplinate rispettivamente dal DDR 1727/08 e 443/09). L'elenco completo dei cittadini che hanno affrontato la prova e il relativo risultato, è disponibile sul sito istituzionale al link: <http://www.regione.veneto.it/web/formazione/moduli-reg> Disposizioni generali [Requisiti accesso stranieri](#).

<sup>6</sup> Quest'ultimo requisito deve considerarsi indispensabile in caso di mancanza dei precedenti. In tal caso, il soggetto gestore deve invitare l'aspirante corsista a rivolgersi ad uno degli enti certificatori della nota 6 per il superamento della prova di lingua.

<sup>7</sup> Gli enti certificatori sono: Università di Perugia, Università di Siena, Università di Roma e Società Dante Alighieri. Sono reperibili sono numerose sedi d'esame sul territorio regionale.

<sup>8</sup> Ai sensi dell' art.5 co.3 L.R. 36/2013.

- diploma di stato a conclusione di un ciclo quinquennale in discipline coerenti<sup>10</sup>;
- diploma o attestato di qualifica professionale in discipline coerenti<sup>11</sup>.

In caso di titoli conseguiti fuori del territorio nazionale, l'eventuale dichiarazione di equipollenza ai fini del presente provvedimento sarà istruita dal soggetto gestore e successivamente trasmessa agli uffici regionali per la validazione.

In sede di prima applicazione, la frequenza all'intervento formativo deve avvenire entro il termine massimo di 12 mesi dalla data di emanazione del decreto di approvazione degli esiti istruttori.

## 5. Procedura per il riconoscimento di credito formativo

La Regione del Veneto intende valorizzare le competenze comunque acquisite dalle persone. Per questo, in coerenza con le strategie comunitarie<sup>12</sup> e con i documenti di programmazione nazionale<sup>13</sup>, riconosce agli aspiranti corsisti la possibilità di vedersi valutati titoli acquisiti o esperienze professionali maturate in contesti coerenti con quelli del percorso formativo<sup>14</sup>.

La procedura di riconoscimento e quantificazione di credito formativo<sup>15</sup> deve essere richiesta all'iscrizione al percorso; non saranno autorizzate richieste di credito durante lo svolgimento del percorso formativo.

L'accertamento è svolto a cura del soggetto gestore presso il quale l'aspirante corsista chiede l'iscrizione, previa verifica<sup>16</sup> delle conoscenze e delle competenze precedentemente acquisite da parte di un'apposita commissione presieduta dal Responsabile della struttura o del corso e composta da almeno due docenti relativi alle discipline oggetto del credito.

Senza alcuna pretesa di esaustività si stabiliscono di seguito alcuni principi che devono caratterizzare il processo di riconoscimento del credito.

Il credito non può in nessun caso superare il 50% del monte ore complessivo dell'intervento. In ogni caso l'eventuale esame conclusivo è identico per tutti i corsisti, a prescindere dall'eventuale concessione di credito, ed è relativo a tutti gli obiettivi formativi previsti dal progetto.

Il verbale di riconoscimento e quantificazione del credito va preventivamente sottoposto ad autorizzazione regionale prima della sottoscrizione da parte dei componenti la Commissione. Tutta la documentazione va comunque conservata agli atti del soggetto gestore a disposizione per controlli.

## 6. Definizione delle figure professionali

Ogni progetto deve contenere una descrizione puntuale e completa della figura professionale proposta e delle competenze da conseguire, individuando gli obiettivi del percorso formativo. L'identificazione delle figure professionali oggetto del percorso formativo dovrà tener conto:

---

<sup>9</sup> A solo titolo esemplificativo si citano: Laurea in scienze e tecnologie alimentari;

<sup>10</sup> A solo titolo esemplificativo si citano Diploma Istituto Professionale di Stato per i Servizi alberghieri e della Ristorazione;

<sup>11</sup> A solo titolo esemplificativo si citano Operatore della Ristorazione: indirizzo preparazione pasti, Operatore della Trasformazione agroalimentare, Addetto alla panificazione e pizzeria, Operatore pasticceria-panificatore, Addetto all'arte bianca;

<sup>12</sup> A solo titolo esemplificativo si richiama che fin dal 30.10.2000 la Commissione europea ha pubblicato il Memorandum sull'istruzione e la formazione permanente con l'obiettivo, fra l'altro, di strutturare sistemi di formazione basati sulle esigenze dell'utenza.

<sup>13</sup> Si cita in proposito l'autorevole "Rapporto sul futuro della formazione in Italia", a cura della Commissione ministeriale di studio e di indirizzo presieduta dal prof. De Rita, che propone il superamento delle frammentazioni e la concezione della formazione in "filieri" per passare a quella dei "percorsi di apprendimento permanente e la acquisizione di competenze", flessibili ed adattabili alle esigenze formative, educative e professionali dei singoli e del mercato del lavoro.

<sup>14</sup> Nel caso di esperienze professionali pregresse esse devono essere maturate nel contesto della produzione alimentare.

<sup>15</sup> Le modalità di quantificazione ed attribuzione del credito formativo, che si concretizzano nella possibilità di riduzione del monte ore delle attività di formazione frontale, di laboratorio o di stage, possono essere diversificate a seconda del percorso formativo in oggetto.

<sup>16</sup> La verifica è effettuata sulla scorta della documentazione prodotta dall'interessato all'atto della presentazione della domanda di quantificazione e attribuzione del credito formativo.

- del livello di riferimento EQF<sup>17</sup>
- del codice SIOF in ordine alla tipologia di percorso formativo<sup>18</sup>;
- del codice ATECO in ordine alla classificazione delle attività economiche dei soggetti coinvolti<sup>19</sup>;
- del codice FOT, in ordine ai campi di intervento formativo<sup>20</sup>;
- del codice NUP, in ordine alle figure professionali<sup>21</sup>.

## 7. Metodologia

Ciascun intervento si compone di più unità formative capitalizzabili (UFC), ciascuna delle quali porta, a seconda del contenuto, all'acquisizione di una o più competenze. I contenuti e le relative competenze da acquisire devono essere chiaramente identificate, riconducibili alle unità formative capitalizzabili e facilmente comprensibili all'utenza finale per permettere l'autovalutazione delle stesse. Tale articolazione costituisce un pre-requisito di sistema poiché consente di realizzare il riconoscimento anche parziale delle competenze acquisite da integrare con l'eventuale formazione di recupero ai fini del buon esito dell'intervento formativo. Le metodologie utilizzate devono risultare coerenti con i contenuti, gli obiettivi didattici e gli stili di apprendimento generalmente riscontrabili negli utenti. Trattandosi di interventi rivolti anche ad utenza occupata, risulta fondamentale un ampio utilizzo di metodi didattici attivi, orientati a migliorare il coinvolgimento e l'interazione tra gli utenti.

## 8. Forme di partenariato

Al fine di realizzare le azioni formative, è data facoltà ai soggetti proponenti di attivare un partenariato con soggetti rappresentativi e qualificati del settore.

In particolare si ritiene necessario che ciascun progetto sia il frutto di un'accurata analisi dei fabbisogni professionali del settore produttivo, attraverso il coinvolgimento delle imprese, anche nella fase di individuazione degli specifici fabbisogni.

Il rapporto tra soggetto proponente e partner va formalizzato, in fase di presentazione del progetto, nell'applicativo on-line, da cui devono risultare chiaramente i ruoli e le funzioni dei soggetti coinvolti e i compiti specifici riferiti all'attuazione del percorso formativo con l'indicazione specifica del monte ore per funzione. Il partenariato deve comportare un concreto valore aggiunto al progetto direttamente a livello operativo.

## 9. Soggetti ammessi alla presentazione dei progetti

Possono presentare domande di ammissione al riconoscimento i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere organismo di formazione accreditato ai sensi della L.R. n. 19 del 9 agosto 2002 ("Istituzione dell'elenco regionale degli organismi di formazione accreditati") per l'ambito della formazione continua, presso la Regione Veneto e iscritti nell'Elenco regionale di cui al Decreto del Direttore della Sezione Formazione n. 1242 del 30/10/2003 e successive integrazioni e modifiche;

in caso di assenza del requisito suddetto,

<sup>17</sup> European Qualifications Framework - Quadro europeo delle qualifiche - è lo strumento che favorisce la certificazione delle competenze e la mobilità dei lavoratori, nell'ottica di una maggiore trasparenza, comparabilità e spendibilità delle qualifiche. La brochure è disponibile al link: [http://ec.europa.eu/education/pub/pdf/general/eqf/broch\\_it.pdf](http://ec.europa.eu/education/pub/pdf/general/eqf/broch_it.pdf)

<sup>18</sup> SIOF - Sistema Informativo delle Opportunità Formative, ha come obiettivo la realizzazione di un Sistema Interregionale di divulgazione e consultazione delle informazioni attraverso azioni coordinate tra le Regioni al fine di rendere agevolmente accessibili le informazioni sulle opportunità formative offerte sui diversi territori regionali, a beneficio dei destinatari finali dei corsi di formazione.

<sup>19</sup> ATECO è la classificazione delle attività economiche coordinata e pubblicata da Istat. La versione 2007 costituisce la versione nazionale della nomenclatura europea, NACE rev.2, pubblicata sull'Official Journal il 20 dicembre 2006 (Regolamento (CE) n.1893/2006 del PE e del Consiglio del 20/12/2006).

<sup>20</sup> [http://www.isfol.it/DocEditor/test/File/2010/Editoria%20digitale/Campi\\_di\\_formazione\\_Manuale\(1\).pdf](http://www.isfol.it/DocEditor/test/File/2010/Editoria%20digitale/Campi_di_formazione_Manuale(1).pdf) La classificazione permette di identificare i contenuti di attività formative e di produrre statistiche confrontabili con altri Paesi europei.

<sup>21</sup> <http://www.istat.it/strumenti/definizioni/professionisti/nup>

- b) aver già presentato istanza di accreditamento per l'ambito della formazione continua ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale n. 359 del 13 febbraio 2004. In questo caso la valutazione dell'istanza di accreditamento sarà effettuata entro i 60 giorni successivi alla data di presentazione dell'istanza, fermo restando che - secondo quanto disposto dalla citata DGR n. 359/2004 - la richiesta di chiarimenti o integrazioni da parte della Regione Veneto comporta la sospensione dei termini per la valutazione;

In tal modo viene garantita a tutti i soggetti interessati la partecipazione alle procedure di affidamento, a condizione che il soggetto risulti accreditato al momento della stipula del contratto/atto di adesione, secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente.

#### *Numero massimo di progetti presentabili*

Per ogni sportello ciascun soggetto proponente può presentare una sola domanda relativa ad un progetto formativo e ad un solo intervento.<sup>22</sup>

### **10. Aiuti di stato**

Le attività disciplinate dalla presente Direttiva rappresentano iniziative formative a riconoscimento ai sensi dell'art. 19 della L.R. 10/90, senza oneri a carico del bilancio regionale. In tale contesto, pertanto, le attività di cui trattasi non costituiscono aiuti di stato.

### **11. Risorse disponibili e vincoli finanziari**

I percorsi formativi disciplinati dalla presente Direttiva sono riconosciuti ai sensi dell'art. 19 della L.R. 10/1990 e s.m.i. ai soli fini del rilascio dell'attestato previsto, pertanto, senza oneri a carico del bilancio regionale.

### **12. Modalità e termini per la presentazione delle operazioni**

La presentazione dei progetti deve avvenire, a pena di inammissibilità, secondo le seguenti modalità:

- accesso all'area riservata del portale regionale <sup>23</sup> con nome utente e password assegnati dalla Regione Veneto per gli Organismi di Formazione accreditati;
- per i soggetti non accreditati, richiesta di attribuzione nome utente e password utilizzando la procedura informatizzata<sup>24</sup>;
- imputazione nel sistema di acquisizione dati on-line dei dati di progetto;
- passaggio del progetto in stato "confermato" attraverso l'apposita funzione dell'applicativo entro la scadenza prevista dal presente provvedimento; il passaggio in stato "completato" è irreversibile, e l'operazione non consente successive modifiche del progetto;
- presentazione, entro le scadenze previste dal presente provvedimento, della domanda di ammissione al riconoscimento sottoscritta dal legale rappresentante del Soggetto proponente, in regola con la normativa sull'imposta di bollo;

Ai fini della valutazione, faranno fede le informazioni imputate nel sistema gestionale on-line.

Le domande di ammissione al riconoscimento dovranno essere trasmesse alla Giunta Regionale del Veneto – Sezione Formazione, per via telematica inviando una mail all'indirizzo di Posta Elettronica Certificata della Regione del Veneto, [protocollo.generale@pec.regione.veneto.it](mailto:protocollo.generale@pec.regione.veneto.it) e specificando nell'oggetto del messaggio di posta elettronica "Responsabile panificazione" e all'inizio del messaggio, l'ufficio destinatario competente per materia, nel caso specifico "Sezione Formazione - Ufficio Attività Riconosciute". A ciascun documento

<sup>22</sup> Per ogni intervento formativo possono essere presentate al massimo 5 edizioni.

<sup>23</sup> <http://www.regione.veneto.it/web/formazione/spazio-operatoriformazione> Applicativo di presentazione progetti.

<sup>24</sup> <http://www.regione.veneto.it/web/formazione/spazio-operatoriformazione-> Applicativo richiesta credenziali accesso – non accreditati.



trasmesso alla Regione del Veneto, dovrà corrispondere un unico messaggio PEC di trasmissione. Ulteriori modalità e termini per l'utilizzo della stessa, predisposti dalla Sezione Affari Generali, sono disponibili nel sito web della Regione del Veneto.<sup>25</sup>

La trasmissione deve avvenire entro e non oltre le scadenze di cui al paragrafo 14. "Tempi di presentazione delle istanze e degli esiti delle istruttorie", pena la non ammissibilità. Qualora la scadenza dei termini di presentazione dei progetti coincidesse con una giornata prefestiva o festiva il termine sarà posticipato al primo giorno lavorativo successivo. Il termine sopra indicato vale anche per il passaggio del progetto in stato "completato" attraverso l'apposita funzione del sistema di acquisizione dati "on line". La presentazione dei progetti e della relativa documentazione costituisce presunzione di conoscenza e di accettazione senza riserva delle specifiche indicazioni formulate nella presente direttiva e delle disposizioni regionali riguardanti la materia.

Il formulario per la presentazione dei progetti sarà successivamente approvato con Decreto del Direttore della Sezione Formazione e sarà fornito unicamente a scopo di diffusione.

La Sezione Regionale Formazione è a disposizione degli operatori per fornire le eventuali informazioni necessarie<sup>26</sup>. Le informazioni possono essere richieste all'indirizzo mail [formazione.riconoscimento@regione.veneto.it](mailto:formazione.riconoscimento@regione.veneto.it) oppure, dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00, ai seguenti recapiti telefonici:

- per quesiti di carattere contenutistico (tipologie e caratteristiche dei progetti presentabili, degli utenti destinatari ecc.): 041 2795035 – 5098 - 5137;
- per quesiti relativi all'assistenza tecnica, in particolare per quanto riguarda le modalità di accesso ed utilizzo del sistema informatico, è possibile contattare i numeri 041 2795131 .

### **13. Procedure e criteri di valutazione**

In coerenza a quanto disposto dalla presente Direttiva, i progetti vengono istruiti in ordine all'ammissibilità da parte di un nucleo di valutazione formalmente individuato.

#### *Criteri di ammissibilità*

Attengono alla presenza dei requisiti indicati nel bando. La presenza di tali requisiti non dà punteggio, ma la loro assenza determina la non approvabilità del progetto.

Requisiti di ammissibilità/inammissibilità:

1. presentazione delle proposte nei termini temporali fissati dalla Giunta Regionale;
2. rispetto delle modalità di presentazione delle proposte previste dal bando;
3. sussistenza nel soggetto proponente dei requisiti giuridici soggettivi previsti dalla normativa vigente per poter attuare i percorsi formativi richiesti dal bando;
4. rispetto del numero e caratteristiche dei destinatari;
5. durata e articolazione del progetto (e correlate modalità operative);
6. rispetto delle caratteristiche progettuali espresse nella presente Direttiva (numero massimo di progetti presentabili da ciascun soggetto, ecc.);
7. presenza, completezza e correttezza del formulario di presentazione del progetto;

### **14. Tempi di presentazione delle istanze e degli esiti delle istruttorie**

<sup>25</sup> <http://www.regione.veneto.it/web/affari-general/pec-regione-veneto>

<sup>26</sup> Il servizio informazioni è sospeso nel mese di agosto.

Le istanze possano essere presentate in due finestre temporali per ogni anno di vigenza del presente Avviso, secondo lo schema seguente:

- Sportello 1) Presentazione domande dal 1 maggio al 31 maggio
- Sportello 2) Presentazione domande dal 1 novembre al 30 novembre

Qualora la scadenza dei termini di presentazione dei progetti coincidesse con una giornata prefestiva o festiva il termine si intende posticipato al primo giorno lavorativo successivo.

In ogni caso l'istruttoria relativa alle istanze presentate in un determinato periodo sarà effettuata nei 90 giorni successivi al termine ultimo per la presentazione dei progetti. Il provvedimento di approvazione degli esiti istruttori sarà, pertanto, emanato entro i 90 giorni successivi alla scadenza dei termini di presentazione delle istanze.

In sede di prima applicazione del presente provvedimento è prevista la possibilità di presentare le istanze e i relativi progetti entro 20 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso nel Bollettino Ufficiale della Regione Veneto.

Si precisa che il provvedimento di approvazione verrà pubblicato nel sito istituzionale. L'elenco dei progetti riconosciuti, in allegato al suddetto provvedimento, sarà comunicato esclusivamente attraverso il sito istituzione [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it)<sup>27</sup> che pertanto vale quale mezzo di notifica dei risultati dell'istruttoria e degli adempimenti previsti, anche ai fini del rispetto di eventuali termini. Di conseguenza, è fatto obbligo ai soggetti proponenti di consultare regolarmente il predetto sito per essere informati sugli esiti delle attività istruttorie, sugli adempimenti e sulle scadenze da rispettare.

Le schede tecniche contenenti i giudizi e le valutazioni espresse per ogni progetto saranno consultabili presso la Sezione Formazione dai soggetti aventi diritto.

## **15. Comunicazioni**

Tutte le disposizioni di interesse generale in relazione al presente avviso sono comunicate sul sito istituzionale [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it), che pertanto vale quale mezzo di notifica, anche ai fini del rispetto di eventuali termini. E' fatto obbligo a tutti i soggetti proponenti di consultare regolarmente il predetto sito per esserne informati. Tutte le comunicazioni, compresi eventuali quesiti, di qualsiasi natura, devono essere comunicati attraverso il suddetto sito. Nel caso venisse evidenziato l'interesse generale del quesito e della relativa risposta, si provvederà alla pubblicazione dello stesso nello spazio riservato alle FAQ.

## **16. Indicazione del foro competente**

Per tutte le controversie che si dovessero verificare si elegge quale foro competente quello di Venezia.

## **17. Indicazione del responsabile del procedimento ai sensi della legge 241/1990 e s.m.i.**

Il Responsabile del procedimento ai sensi delle L.241/90 è il dirigente del servizio programmazione e gestione della Sezione Formazione, dott. Enzo Bacchiega.

## **18. Tutela della privacy**

Tutti i dati personali di cui l'Amministrazione venga in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La relativa "Informativa" è parte integrante del presente atto.

---

<sup>27</sup> <http://www.regione.veneto.it/web/formazione/moduli-reg>

**Appendice 1**

<i>Numero unità formativa</i>	<i>Descrizione competenza da acquisire</i>	<i>Descrizione contenuti specifici</i>	<i>Durata prevista in ore</i>	<i>Modalità di valutazione previste</i>
UFC 1	Essere in grado di:  gestire ed organizzare i cicli di lavorativi e la produzione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La gestione di un laboratorio di panificazione               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Le attrezzature di lavoro</li> <li>b. L'approvvigionamento</li> <li>c. La scelta dei prodotti</li> <li>d. La gestione delle scorte</li> </ol> </li> <li>2. L'organizzazione del lavoro</li> <li>3. Il ciclo produttivo</li> <li>4. La programmazione del lavoro</li> </ol>	40 (aula)	test a risposta multipla
UFC 2	Essere in grado di:  predisporre gli alimenti nel rispetto delle norme igieniche dei locali, delle attrezzature e del personale addetto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'autocontrollo: obiettivi e scopi               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. L'igiene come strumento di prevenzione di danni alla salute e l'HACCP:</li> <li>b. igiene degli alimenti e delle bevande</li> <li>c. igiene dei locali e delle attrezzature; Igiene ambientale negli esercizi pubblici</li> <li>d. igiene del personale addetto</li> <li>e. metodi di controllo biologico, chimico e fisico</li> </ol> </li> <li>2. Concetti di pericolo e rischio</li> <li>3. Autocontrollo e manuali di corretta prassi igienica;</li> <li>4. Analisi dei rischi</li> <li>5. Le malattie trasmissibili dagli alimenti:</li> </ol>	26 (aula)	test a risposta multipla

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- quando gli alimenti diventano pericolosi</li> <li>- quando e come avviene la contaminazione microbica degli alimenti</li> <li>- come prevenire la contaminazione e l'alterazione degli alimenti.</li> </ul>		
UFC 3	Essere in grado di:  conoscere le caratteristiche degli alimenti per la preparazione del pane	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coadiuvanti tecnologici</li> <li>2. Coloranti</li> <li>3. Le proteine - I carboidrati - Le vitamine</li> <li>4. Cenni di dietologia</li> <li>5. I miglioranti</li> <li>6. Grassi alimentari (margarina, oli vergini di oliva, burro, strutto)</li> <li>7. Cosa sono i lieviti e i batteri</li> <li>8. La fermentazione panaria</li> <li>9. Calcolo della temperatura dell'acqua</li> <li>10. Presenza di sale nell'impasto</li> <li>11. Umidità della cella di fermentazione</li> <li>12. Lievito naturale preparazione del lievito naturale (colore, sapore, consistenza, odore)</li> <li>13. Il vapore</li> </ol>	30 (laboratorio)	test a risposta multipla

		<ul style="list-style-type: none"> <li>14. Il trasudamento</li> <li>15. Il raffreddamento</li> <li>16. Difetti del pane</li> <li>17. Malattie del pane</li> <li>18. I pani tradizionali</li> <li>19. I prodotti speciali</li> <li>20. Pane artistico</li> </ul>		
UFC 4	Essere in grado di: conoscere le tipologie delle materie prime (farine, lieviti, ecc..) ed il processo di impasto, lievitazione e cottura	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Le farine e le caratteristiche di alcuni cereali maggiormente utilizzati nella panificazione</li> <li>2. La qualità necessaria nelle farine</li> <li>3. L'importanza ed il ruolo dei lieviti</li> <li>4. Lievito di birra, lievito secco (dosi ed uso)</li> <li>5. Lieviti madre</li> <li>6. La biga</li> <li>7. Il Poolish</li> <li>8. Le materie prime e loro funzioni, farine-lieviti-malto-sale-acqua-ecc..</li> <li>9. Il dosaggio degli ingredienti, l'impasto</li> <li>10. Proprietà reologiche di un impasto</li> <li>11. Macchinari e tecnologia di</li> </ul>	30 (laboratorio)	test a risposta multipla

		<p>panificazione</p> <p>12. La prima fermentazione e laminazione della pasta</p> <p>13. La spezzatura</p> <p>14. La formatura</p> <p>15. La lievitazione finale</p> <p>16. La cottura e le sue temperature</p>		
UFC 5	<p>Sicurezza sul lavoro:</p> <p>Quadro normativo</p> <p>Gestione e organizzazione della sicurezza</p>	<p>MODULO 1. NORMATIVO - giuridico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ il sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori;</li> <li>▪ la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa;</li> <li>▪ la “responsabilità giuridica” ex D.Lgs. n. 231/2001, e s.m.i.;</li> <li>▪ il sistema istituzionale della prevenzione;</li> <li>▪ i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/2008: compiti, obblighi, responsabilità;</li> <li>▪ il sistema di qualificazione delle imprese.</li> </ul> <p>MODULO 2. GESTIONALE – gestione ed organizzazione della sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ i criteri e gli strumenti per l’individuazione e la valutazione dei rischi;</li> <li>▪ la considerazione degli infortuni mancanti e delle modalità di</li> </ul>	12 (aula)	test a risposta multipla

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ accadimento degli stessi;</li> <li>▪ la considerazione delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori;</li> <li>▪ il documento di valutazione dei rischi (contenuti, specificità e metodologie);</li> <li>▪ i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza;</li> <li>▪ gli obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione;</li> <li>▪ il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza;</li> <li>▪ la gestione della documentazione tecnico amministrativa;</li> <li>▪ l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze;</li> <li>▪ la segnaletica;</li> <li>▪ le procedure: esodo, incendi e primo soccorso.</li> </ul>		
UFC 6	<p>Sicurezza sul lavoro:</p> <p>Individuazione e valutazione dei rischi</p> <p>Formazione e consultazione dei lavoratori</p>	<p>MODULO 3. TECNICO – individuazione e valutazione dei rischi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ i principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione. (Incidenti e mancati incidenti: Tagli, contusioni, ferite agli arti, agli occhi; Elettrici generali: Prolunghe, prese, certificazione impianti; Macchine, Attrezzature</li> </ul>	12 (Aula)	test a risposta multipla

		<p>ed ambiente di lavoro: Impastatrici, forni, taglierine, celle frigorifere, gruppi fornace-spezziatrici; Rischi da esplosione (ATEX) e recipienti a pressione: Emissioni nell'ambiente di polveri di cacao, caffè, cereali (polveri miste), Farina di frumento, farina di soia, gelatina, grano, latte in polvere, lattosio, segala, siero di latte, zucchero, zucchero semolato, alcool. Rischio chimico: Scottature o irritazioni della pelle e occhi; Rischi biologici; Rischio rumore; Rischio vibrazione; Rischio radiazioni ottiche artificiali; Rischio da campi elettromagnetici; Microclima e illuminazione: Postazioni di lavoro caratterizzate da temperature elevate. Illuminazione postazione di lavoro; Movimentazione manuale carichi ed ergonomia: Descrizione, postura durante il lavoro, disturbi muscolo scheletrici, movimenti ripetitivi; Rischio da sollevamento e movimentazione carichi.)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ il rischio da stress lavorativo-correlato e i rischi psicosociali: (Descrizione con particolare riferimento ad alcuni fattori quali:orari e rapporto con i clienti)</li><li>▪ i rischi ricollegabili al genere, all'età e alla provenienza da altri paesi;</li></ul>		
--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ i dispositivi di protezione individuali;</li> <li>▪ la sorveglianza sanitaria.</li> </ul> <p>MODULO 4. RELAZIONALE formazione e consultazione dei lavoratori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ l'informazione, la formazione e l'addestramento;</li> <li>▪ le tecniche di comunicazione;</li> <li>▪ il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda;</li> <li>▪ la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;</li> <li>▪ natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.</li> </ul>		
--	--	--	--	--

Le UFC 5 “Sicurezza sul lavoro: Quadro normativo - Gestione e organizzazione della sicurezza” e 6 “Sicurezza sul lavoro: Individuazione e valutazione dei rischi - Formazione e consultazione dei lavoratori”, prevedono un contenuto specifico che fa riferimento alla formazione obbligatoria per il datore di lavoro che svolge il compito di Responsabile dei servizi di prevenzione e protezione. La frequenza di almeno il 90% del monte ore relativo a tali UFC, soddisfa gli obblighi formativi di cui all'art. 34 D.Lgs. 81/2008, per i datori di lavoro che svolgono direttamente il ruolo di Responsabile dei servizi di prevenzione e protezione. La prova di verifica finale deve tener conto della specificità del contenuto suddetto.

Le stesse UFC soddisfano anche gli obblighi di formazione obbligatoria dei lavoratori di cui all'art. 37, comma 2 del D.Lgs. 81/08, come disciplinato dall'Accordo Stato Regioni n. 221 del 21/12/2011.