

L'Agenzia Formativa TOSCANA FORMAZIONE srl (n. cod. accr. OF0227) capofila di A.T.I con M.P.S. DI POLLARI, SEDERINI E C. STUDIO ASSOCIATO (n. cod. accr. OF0248), ANIMA AUREA srl, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera Chimica – Farmaceutica, approvato con D.D. 7852 del 10/04./024, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D 21583 del 20/09/2024, del progetto **Biochemlab - Tecnici dello svolgimento di attività di laboratorio biochimico e microbiologico**- codice progetto **316963** organizza il corso di qualifica per

Tecnico dello svolgimento di attività di laboratorio biochimico e microbiologico
(Edizione 2 – Livorno)
matricola 2024LM1533

di 600 ore per 15 allievi

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Il corso fa riferimento al Repertorio Regionale delle Figure Professionali e consente ai soggetti formati di svolgere l'attività della figura regionale di Tecnico dello svolgimento di attività di laboratorio biochimico e microbiologico (RRFP 201), che "opera all'interno dei laboratori di ricerca e sviluppo delle aziende del settore; assiste gli specialisti conducendo test ed analisi finalizzate alla verifica e alla valutazione della composizione chimica, fisica, biologica e microbiologica di acque, prodotti naturali o industriali, alla diagnosi delle patologie animali e vegetali e alla ricerca in campo agronomico e zootecnico. Può essere impiegato nell'analisi biochimiche, microbiologiche e ematologiche, prepara i campioni da sottoporre ad analisi e predispone i test di laboratorio ed il controllo della strumentazione utilizzata. Può occuparsi e coordinare diverse fasi della ricerca. Si relaziona e interagisce con i settori Sviluppo Tecnologico e Produzione attivandosi nelle fasi di controllo dei campioni e lotti da utilizzare negli studi clinici". Il percorso si sviluppa nelle seguenti unità formative: 1. Fondamenti Teorici - Chimica, biologia, biochimica e biologia - 18 ore 2. Fondamenti Teorici - Farmacologia, fisiologia e tossicologia clinica - 16 ore 3. Sistemi di qualità: basi generali ed applicazioni al settore tecnologico di riferimento - 36 ore 4. Produzione e impianti - 42 ore 5. Tecniche di campionamento - 20 ore 6. Analisi di laboratorio - 48 ore 7. QA/QC strumenti e apparecchiature - 50 ore 8. Progettazione sperimentale - 18 ore 9. Process management e Post-processing dati sperimentali - 16 ore 10. Gestione dati, elaborazione statistica e Big-data management - 40 ore 11. Ricerca e sviluppo applicata al trasferimento tecnologico - 30 ore 12. Presentazione di brevetti - 10 ore 13. Innovazione tecnologica ed industria 4.0 - 26 ore 14. Stage - 220 ore.
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti saranno in grado di - Svolgere tutte quelle attività necessarie a garantire la piena funzionalità della strumentazione presente nel laboratorio - Effettuare previo campionamento, analisi di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, acque ed ambiente nel rispetto delle vigenti procedure aziendali, delle disposizioni - Svolgere tutte le attività di ricerca relative ai progetti assegnati nelle diverse fasi - Svolgere attività finalizzate allo sviluppo di processo ed il loro successivo trasferimento alla produzione per assicurare alla stessa assistenza integrata e congiunta
SBocchi OCCUPAZIONALI:	Il corso risponde alla carenza di tecnici in ambito laboratoriale, in particolare per i laboratori chimici e microbiologici, rilevata nell'area costiera della Toscana non solo nel principale comparto di riferimento, il chimico farmaceutico, ma anche nelle strutture che offrono servizi per l'agribusiness e per il controllo delle varie forme di inquinamento.
STRUTTURA DEL	Il corso prevede 600 ore totali, di cui 350 ore di aula/laboratorio. 22 ore di orientamento collettivo e

PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	8 individuale, e 220 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 - Il progetto prevede per le donne una riserva di posti pari al 50% dei posti disponibili, cioè 7 su 15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Il percorso formativo è rivolto a soggetti inattivi e/o disoccupati, che hanno compiuto i 18 anni di età, in possesso di diploma di scuola media superiore o odi qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure con almeno 3 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività di riferimento. Requisiti supplementari: - Conoscenze informatiche di base - Conoscenza inglese livello A2 I cittadini stranieri devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno e per studio/formazione professionale e di dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito), avere competenze di lingua italiana a livello B1
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Da maggio a novembre 2025
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Aula: presso Mac srl - Via A. Nicolodi 46 Livorno Laboratorio: presso ITIS Galilei - Via Galileo Galilei 68 - Livorno
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Le prove di verifica finali saranno organizzate attraverso la realizzazione di due diverse tipologie di prove di verifica: Prova pratica o di simulazione: max 4 ore. Prova orale: colloquio individuale di approfondimento max 15 minuti per ciascun discente. Le prove saranno utilizzate per la verifica delle conoscenze e delle competenze delle quattro Ada oggetto di esame. Sono ammessi a sostenere l'esame i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage, e abbiano ottenuto di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Diploma di qualifica professionale regionale di Tecnico dello svolgimento di attività di laboratorio biochimico e microbiologico (IV livello EQF - European Qualification Framework).
RICONOSCIMENTO CREDITI:	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n. 1508 del 09/12/24 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002. Modifiche alla DGR 988/19".
INDENNITÀ DI FREQUENZA:	E' prevista un'indennità di frequenza pari a 3,50 € per ora di formazione per ciascun allievo, al netto delle ore di FAD asincrona e stage. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato (o abbia assolto alla frequenza minima prevista dal percorso), nel limite massimo di euro 250,00
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Sarà possibile iscriversi inviando il modulo, scaricabile da www.toscanaformazione.net con oggetto "Iscrizione Corso Biochemlab" con le seguenti modalità: - Per mail a info@toscanafornazione.net - Per PEC all'indirizzo comunicazioni@pec.toscanaformazione.net - Per posta raccomandata RR all'indirizzo Toscana Formazione, via della Fontina 2 - 53043 Chiusi (SI)
DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione, debitamente compilate, sottoscritte e corredate di copia di un documento di identità, di un Curriculum Vitae personale, del codice fiscale e permesso di soggiorno (se stranieri non UE) in corso di validità
SCADENZA ISCRIZIONI	15 maggio 2025
MODALITÀ DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI	La eventuale selezione degli iscritti è prevista solo nel caso in cui il numero delle domande pervenute sia superiore al numero dei posti disponibili (15).
INFORMAZIONI	Tel. 3756844486 - email: info@toscanafornazione.net
REFERENTE	Andrea Cerini: cerini@toscanafornazione.net