

Sezione 3 – Trasformazione, lavorazione e confezionamento dei prodotti agroalimentari

Durata (in ore)

200

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Tipologia laboratorio

Figura di riferimento

438 - Operatore/operatrice per la trasformazione, lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari.

Struttura del percorso e contenuti formativi

UNITA FORMATIVE

UF 1 IL SISTEMA AGROALIMENTARE (20 ore)

- Riferimenti normativi
- L'evoluzione dei consumi alimentari
- le caratteristiche del sistema agroalimentare
- L'articolazione verticale: la filiera
- L'articolazione orizzontale: i settori di attività

UF 2 IL CICLO DI PRODUZIONE AGROALIMENTARE (30 ore)

Le fasi delle principali filiere agroalimentari:

- La filiera cerealicola
- La filiera olivicola
- La filiera dell'ortofrutta
- La filiera lattiero-casearia
- La filiera del vino
- La filiera zootecnica

UF 3 PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (10 ORE)

- Gli infortuni sul lavoro nel settore agroalimentare
- La movimentazione manuale dei carichi
- La gestione del rischio macchine e attrezzature
- Il rischio biologico
- Il rischio chimico
- La formazione di atmosfere esplosive

UF 4 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE (20 ORE)

- Microbiologia
- Principi nutritivi
- Igiene degli alimenti e sistema HACCP
- Merceologia alimentare

UF 5 LA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (25 ORE)

- I processi trasformativi a carico degli alimenti (glucidi, proteine, lipidi)
- La trasformazione fisica
- Trattamenti meccanici
- Trattamenti fisici
- Trattamenti chimici
- Trattamenti biotecnologici

UF 6 LA CONSERVAZIONE AGROALIMENTARE (25 ORE)

- I fattori ambientali
- La conservazione per disidratazione
- La conservazione per trattamento termico
- La conservazione per mezzo del freddo
- La conservazione con metodi chimici

- La conservazione con metodi radioattivi
- La conservazione con metodi biologici
- La conservazione sottovuoto

UF 7 PRINCIPALI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER LA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (25 ORE)

- Le celle frigorifere e isoterme
- I pastorizzatori;
- Le caldaie;
- I forni
- Gli essiccatori
- Le macchine per la pulitura

UF 8 PRINCIPALI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER IL CONFEZIONAMENTO (25 ORE)

- Le macchine riempitrici
- Le macchine pesatrici
- Le macchine saldatrici
- Le macchine aggraffatrici
- Le macchine astucciatrici
- Le macchine incartatrici

UF 9 LE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO (20 ORE)

- Il confezionamento alimentare
- Il confezionamento sottovuoto
- Il confezionamento in atmosfera modificata
- Il confezionamento in atmosfera controllata

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

Test di verifica finale.

Fabbisogno occupazionale

Questa figura, svolgendo funzioni lavorative alquanto semplici, risulta collocabile in diversi ambiti in cui sia previsto un processo industriale o artigianale. Nel breve termine, nelle industrie alimentari, l'occupazione, espressa in ULA, crescerà complessivamente del 7,8%, pari ad un aumento di 25 mila unità.

La dinamica dell'occupazione nelle Industrie alimentari è migliore di quella media del settore manifatturiero in generale (Dati ISFOL).