



Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Trasformazione ortofrutticola
Sede di riferimento: Agenform Cuneo

Unità formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
ANALISI SENSORIALE	40	<p>L'UF si pone l'obiettivo di fornire agli/alle allievi/allieve le competenze per effettuare il controllo sensoriale per definire la qualità dei prodotti ortofrutticoli; per individuare le qualità organolettiche dei prodotti; per effettuare prove pratiche di degustazione sulle conserve vegetali: test di assaggio di soluzioni e di campioni di prova; per valutare l'importanza, per l'industria agroalimentare, della presenza e dell'utilizzo di dati ottenuti dalle analisi sensoriali.</p> <ul style="list-style-type: none">• Analisi sensoriale
CHIMICA GENERALE	20	<p>I processi di analisi a supporto delle trasformazioni consentono di verificare la qualità, l'igiene, la sicurezza alimentare del prodotto. L'unità formativa affronterà i principali argomenti di conoscenza degli elementi e delle caratteristiche chimiche dei prodotti ortofrutticoli. Tali conoscenze verranno messe in pratica all'interno delle unità formative di trasformazione degli alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none">• Chimica generale
COMUNICAZIONE E MARKETING	30	<p>L'UF dedicata alla promozione prevede, a partire dalla visione generale del sistema agroalimentare e delle dinamiche di consumo alimentare, l'analisi delle tecniche di promozione applicata al comparto. L'U.F. si riferisce specificamente ad attività di pianificazione e gestione delle attività di marketing, fino ai processi di distribuzione e vendita. L'approfondimento della lingua inglese dal punto di vista tecnico consente agli/alle allievi/e di rapportarsi con possibili clienti su scala internazionale.</p> <ul style="list-style-type: none">• Marketing agroalimentare
DIRITTO E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE	20	<p>L'UF intende fornire l'insieme di norme inerenti la produzione, la trasformazione e commercializzazione degli alimenti e delle sostanze ad uso alimentare. Verranno affrontate principalmente tematiche di sicurezza alimentare, informazione al consumatore, pubblicità, etichettatura dei prodotti e certificazioni. Verranno fornite indicazioni relativamente agli adempimenti e agli aspetti procedurali della VIA e della VAS.</p> <ul style="list-style-type: none">• Diritto agroalimentare



Unità formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
ELEMENTI DI ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20	<p>L'UF si concentra sul funzionamento dell'impresa agroalimentare e agroartigianale, nei suoi aspetti gestionali e normativi.</p> <p>L'U.F. si propone come obiettivo professionalizzante la gestione del processo di trasformazione dal punto di vista delle aziende e del mercato.</p> <p>L'obiettivo è di organizzare i processi di trasformazione artigianale e industriale delle conserve di frutta e dei prodotti orticoli trasformati.</p> <p>Nell'UF si cercherà di fornire le competenze utili all'avvio di una realtà auto imprenditoriale.</p> <ul style="list-style-type: none">• Autoimprenditorialità• Economia aziendale• Normativa di settore
ELEMENTI DI PRODUZIONI AGRICOLE	56	<p>L'U.F. si propone di fornire una base conoscitiva delle produzioni agricole vegetali e della fisiologia vegetale, funzionale a una comprensione più ampia dei processi di produzione della materia prima per la trasformazione.</p> <p>L'UF si sviluppa su due semestri.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elementi di produzioni agricole
ETICHETTATURA, CERTIFICAZIONE E MARCHI DI PRODUZIONE	30	<p>L'UF intende fornire le principali informazioni per la corretta identificazione dei prodotti, degli imballi e per comunicare gli elementi che descrivono e qualificano il prodotto stesso.</p> <p>L'UF intende fornire agli allievi e alle allieve uno schema di azione per evidenziare, in ogni fase della filiera, le informazioni essenziali da registrare e trasmettere. L'obiettivo è di comprendere le certificazioni dei prodotti agricoli, tecniche di confezionamento, etichettatura dei prodotti trasformati e packaging.</p> <ul style="list-style-type: none">• Etichettatura, certificazione e marchi• Normativa di settore
GEOGRAFIA AGRONOMICA	22	<p>L'UF intende fornire un approccio geografico legato alla diffusione delle varietà ortofrutticole, a livello italiano e territoriale. Un focus importante è dedicato alla conservazione della biodiversità delle specie.</p> <ul style="list-style-type: none">• Geografia agronomica
IGIENE, H.A.C.C.P. E CONTROLLO QUALITA'	40	<p>L'U.F. si propone come obiettivi professionalizzanti la gestione del processo di sanitizzazione H.A.C.C.P. A esso si associano obiettivi definiti da attività e competenze trasversali che sono valutati dal tutor didattico insieme al docente. Gli argomenti riferiti a tali obiettivi sono affrontati come modalità di interazione d'aula, in situazione / simulazione e prevedono l'affiancamento del docente tecnico da parte del tutor didattico. La frequenza dell'U.F. permette anche la certificazione "Igiene di base per il personale e HACCP" prevista dai regolamenti europei 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia nel D.Lgs 193/07.</p> <ul style="list-style-type: none">• Igiene/H.a.c.c.p e Controllo qualità



Unità formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
INFORMATICA	40	<p>L'UF si propone come azzeramento delle competenze informatiche di base. Visto il livello in ingresso si è deciso di insistere su due nuclei di argomenti, ritenuti maggiormente funzionali allo svolgimento dell'attività professionale prevista dal percorso. Preso atto del livello attraverso una prova in ingresso al modulo (a seguito della quale prevedere eventuali recuperi nel caso si evidenzino lacune significative sui concetti generali della società dell'informazione e sugli strumenti di base per l'utilizzo del computer) l'UF è finalizzata ad approfondire le tematiche relative ai fogli di calcolo e internet. Gli/le allievi/e verranno introdotti/e alle modalità della ricerca bibliografica tramite motori di ricerca gratuiti (tipo Google Scholar) in modo tale da essere autonomi nella ricerca di materiale scientifico/bibliografia senza l'impiego di motori di ricerca a pagamento.</p> <ul style="list-style-type: none">• Informatica
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE FRUTTICOLA	170	<p>Unità formativa strategica di tutto il percorso formativo. Vengono apprese le competenze pratiche che sono state trattate a livello teorico nell'UF specifica di tecniche di trasformazione dei prodotti frutticoli. Per ciascun prodotto frutticolo si cercherà di valorizzarne gli aspetti qualitativi, assicurando tracciabilità e sicurezza e applicando le normative comunitarie, nazionali e regionali relative ai processi trasformativi. La scelta dei prodotti orticoli verrà effettuata sulla base di due criteri:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Stagionalità2. Salvaguardia e recupero di specie ortofrutticole territoriali quali ad esempio quelle censite dal sito "Piemonte Agriqualità". <ul style="list-style-type: none">• Tecniche di trasformazione frutticola
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA	170	<p>Unità formativa strategica di tutto il percorso formativo. Vengono apprese le competenze pratiche che sono state trattate a livello teorico nell'UF specifica di tecniche di trasformazione dei prodotti orticoli. Per ciascun prodotto orticolo si cercherà di valorizzarne gli aspetti qualitativi, assicurando tracciabilità e sicurezza e applicando le normative comunitarie, nazionali e regionali relative ai processi trasformativi. La scelta dei prodotti orticoli verrà effettuata sulla base di due criteri:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Stagionalità2. Salvaguardia e recupero di specie ortofrutticole territoriali quali ad esempio quelle censite dal sito "Piemonte Agriqualità". <ul style="list-style-type: none">• Tecniche di trasformazione orticola



Unità formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
LINGUA INGLESE	40	<p>L'U.F. si propone di fornire ai soggetti in formazione una base di inglese tecnico, in modo da facilitare la comprensione dei processi di innovazione e internazionalizzazione che usano l'inglese come linguaggio vettoriale.</p> <p>Glossario dei termini tecnici relativi al mondo dei trasformati ortofrutticoli.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elementi di grammatica• Elementi di microlingua• Tecniche di conversazione• Inglese tecnico• Percorso per il conseguimento della certificazione B2• Elementi di fonetica• Elementi di sintassi• Lessico• Utilizzo del dizionario
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	20	<p>L'U.F. si propone come obiettivi professionalizzanti la gestione del processo di analisi microbiologica. Ad esso si associano obiettivi definiti da attività e competenze trasversali che sono valutati dal tutor didattico insieme al docente.</p> <p>Tali conoscenze verranno messe in pratica all'interno delle unità formative di trasformazione degli alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none">• Microbiologia degli alimenti
NUOVE TECNICHE DI TRASFORMAZIONE SOSTENIBILI	58	<p>L'UF si propone di verificare la possibile connessione tra tecniche di agricoltura sostenibile e trasformazione dei prodotti, attraverso la valutazione sensoriale e nutrizionale dei prodotti finali e di valutare le possibili differenze tra tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli convenzionali ed innovative per la loro sostenibilità.</p> <ul style="list-style-type: none">• Nuove tecniche di trasformazione sostenibili
ORIENTAMENTO	36	<p>L'unità formativa intende proporre attività finalizzate allo sviluppo dell'allievo/a attraverso la progressiva maturazione delle competenze necessarie per muoversi nel contesto del percorso formativo e del futuro inserimento nel mercato del lavoro.</p> <p>I contenuti delle attività formative si declineranno nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none">- accoglienza, orientamento al percorso e monitoraggio;- orientamento professionale;- orientamento al mercato del lavoro, ai servizi per l'incontro domanda/offerta di lavoro, alla ricerca attiva del lavoro;- orientamento all'organizzazione; <ul style="list-style-type: none">• Definizione e valutazione dei propri progetti: personale e professionale• Il contesto di riferimento del percorso formativo• Le caratteristiche personali• Valorizzazione dei propri progetti: personale e professionale



Unità formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
PARI OPPORTUNITA'	12	<p>L'unità formativa è progettata e gestita dalla referente interna per le pari opportunità. Il suo intervento segue, nell'impostazione e nelle metodologie, l'impianto definito dal Sottogruppo Formazione Professionale della Rete Pari Opportunità della Provincia di Cuneo, di cui fa parte.</p> <p>Obiettivo formativo è favorire nel gruppo dei partecipanti l'analisi critica delle esperienze professionali precedenti e degli attuali fabbisogni formativi in un'ottica di parità e di prevenzione delle discriminazioni, sollecitando atteggiamenti sociali e capacità relazionali in vista del settore lavorativo in cui si prevede l'inserimento.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)• Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale• Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente• Risorse, consumi e risparmio energetico
PROJECT WORK	44	<p>Questa UF si sviluppa nella parte finale del corso e ha lo scopo fondamentale di mettere in pratica le conoscenze acquisite nell'insieme delle unità formative (professionalizzanti e di base) del corso attraverso l'analisi di casi studio.</p> <p>Questa UF sviluppa un collegamento con l'esperienza di stage poiché gli/le allievi/e hanno il compito di sviluppare un progetto coerente con le finalità del percorso formativo collegandolo all'esperienza di stage stessa. L'UF si divide in due blocchi: nel primo gli/le allievi/e hanno il compito di abbozzare l'idea progettuale che svilupperanno nel periodo di stage; nel secondo blocco, al rientro dall'ultimo periodo di stage, potranno completare il progetto che presenteranno in sede d'esame.</p>
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	30	<p>L'U.F. si propone di fornire una base conoscitiva delle scienze dell'alimentazione, funzionali a una comprensione più ampia dei processi di trasformazione a fini alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none">• Scienze dell'alimentazione e nutrizione
SICUREZZA	16	<p>I contenuti di questa UF sono afferenti alle indicazioni che la Regione Piemonte ha precisato all'interno della circolare prot. n.13591 del 03/03/2014. Essi si riferiscono alle indicazioni in merito all'adempimento dell'obbligo formativo in materia di igiene e sicurezza sul lavoro (art.37 del DLgs 81/08)</p> <ul style="list-style-type: none">• Organizzazione della sicurezza aziendale• Fattori di rischio generali e specifici• Misure e procedure di prevenzione e protezione



Unità formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	16	<p>L'UF è stata strutturata a partire dalle indicazioni previste dall'allegato A "Standard di progettazione dei percorsi". L'Agenzia formativa ha fatto la scelta di interpellare esperti nelle tematiche della sostenibilità coinvolgendo l'associazione Legambiente (Gruppo di Cuneo) come supporto alla progettazione e alla didattica, e nella sensibilizzazione dei formatori, e sottoscrivendo con essa un protocollo di intesa volto al raggiungimento in tutti i corsi di alcuni obiettivi:</p> <ol style="list-style-type: none">fare della Strategia Europa 2020 cornice dell'UF (promuovere dunque la crescita sostenibile, incentivazione di un'economia più efficiente sotto il profilo delle risorse, più verde e più competitiva);rendere consapevoli gli allievi (e i formatori) del legame necessario tra sviluppo e sostenibilità;rendere consapevoli gli allievi (e i formatori) dell'esistenza di alternative sostenibili a modalità di produzione e consumo ad alto utilizzo di risorse;fornire informazioni utili sulle fonti rinnovabili e non rinnovabili di energie e sui comportamenti virtuosi orientati al risparmio energetico;fornire strumenti critici e culturali per interpretare i fenomeni di emergenza ambientale che si manifestano, anche a livello locale;individuare e farsi promotori di buone prassi quotidiane orientate alla sostenibilità;fornire strumenti tecnici per orientare i propri comportamenti lavorativi alla sostenibilità;individuare e farsi promotori di buone prassi lavorative orientate alla sostenibilità. <p>Le scelte operative compiute portano a realizzare una introduzione degli aspetti generali e degli aspetti specifici della sostenibilità con il supporto di esperti di Legambiente e l'utilizzo di materiale divulgativo e informativo.</p> <ul style="list-style-type: none">Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientalePrincipi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambienteRisorse, consumi e risparmio energetico
TECNICHE DI ANALISI CHIMICA	20	<p>L'UF intende fornire le conoscenze per effettuare le analisi chimiche per il controllo di qualità e di processo dei prodotti derivati dalla trasformazione ortofrutticola.</p> <ul style="list-style-type: none">Analisi chimica applicata alle trasformazioni ortofrutticole
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE FRUTTICOLA	98	<p>L'UF intende fornire le conoscenze per eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di frutto, del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione.</p> <p>L'UF mira a fornire competenze ed indicazioni relative ai principali processi di produzione; di ogni prodotto sarà, inoltre, trattata la normativa relativa alla definizione e commercializzazione.</p> <ul style="list-style-type: none">Elementi di trasformazione orticola e frutticolaTecniche di trasformazione frutticola



DETTAGLIO PERCORSO ITS
Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle
trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali -
Trasformazione ortofrutticola – Sede di riferimento: Agenform Cuneo

Unità formativa	Ore	Conoscenze Essenziali
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA	98	<p>L'UF intende fornire le conoscenze per eseguire le diverse lavorazioni a seconda della tipologia di ortaggio, del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione.</p> <p>L'UF mira a fornire competenze ed indicazioni relative ai principali processi di produzione; di ogni prodotto sarà inoltre trattata la normativa relativa alla definizione e commercializzazione.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elementi di trasformazione orticola e frutticola• Tecniche di trasformazione orticola
TECNOLOGIE ALIMENTARI/IMPIANTISTICA	40	<p>L'U.F. si propone di fornire una base conoscitiva dei principali impianti, macchinari e strumenti utilizzati nei processi di trasformazione ortofrutticola</p> <ul style="list-style-type: none">• Impiantistica del comparto alimentare
TOTALE	1.186	