

Trasformazione del prodotto

ID 1186

OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è quello di fornire una formazione di base per gli addetti alle produzioni agroalimentari, affinché siano in grado di gestire i principali cicli produttivi delle filiere, come orticoltura e frutticoltura.

Saranno in grado di organizzare e pianificare gli interventi nel processo produttivo per ottenere risultati ottimali e sostenibili. Inoltre, acquisiranno le competenze necessarie per affrontare le varie problematiche che possono emergere nella gestione di un'azienda agricola e conosceranno le normative di legge relative alle attività agricole, agroalimentari, biologiche ed integrate.

CONTENUTI

- Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi
- Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet - Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura - Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento - Materiali utilizzati per il confezionamento - Caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare
- Principi e aspetti applicativi della legislazione in materia di sicurezza
- Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali
- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) - Criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- Metodi di sorveglianza - Misure generali di tutela - Organi di vigilanza, controllo, assistenza - Rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo - Principali rischi legati all'uso di attrezzature - Principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro - Procedure di emergenza e primo soccorso - Uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale
- Fasi della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccazione ecc.)
- Metodi e tecniche di conservazione - Norme di igiene (HACCP) per il mantenimento degli standard qualitativi
- Principali tipologie di reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari - Tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto - Tecniche di surgelazione e abbattimento - Coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature - Reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a basse temperature
- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- Tipologia di ortaggi e frutta e caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche, organolettiche
- Pulizia dell'area di lavoro, dei macchinari sanificazione di locali e attrezzature
- Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati
- Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci - Mezzi per il carico/scarico - Modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
- Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi - Normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari - Scarti riutilizzabili e procedure di riutilizzo - Scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione

Livello di accesso Licenza media

Durata 70 h

Modalità di svolgimento in aula



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Puglia**