

Ente proponente: **E.L.Fo. – ENTE LIGURE DI FORMAZIONE**

Sede corso: **ALBENGA**

Titolo corso: **ADDETTO ALLA LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE, CONSERVAZIONE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (approvato – Piano Garanzia Giovani)**

Utenti: **Solo 18 anni, compiuti e non ancora 19, con terza media (no qualifiche, neanche triennali, no diplomi o titoli superiori)**

Elenco Moduli (totale ore 600)

Codice Modulo	Titolo Modulo	Ore	Argomenti
01	ORIENTAMENTO E MERCATO DEL LAVORO	15	Contesto operativo e ruolo professionale Mercato del lavoro
02	SICUREZZA E ANTINCENDIO	28	Formazione Generale Formazione Specifica Rischio Medio A AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA 01 Coltivazioni Agricole e Produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi Formazione Specifica Rischio Elevato C ATTIVITA' MANUFATTURIERE DA10 Industria alimentare Antincendio corso A
03	GESTIONE SEMPLICE DEL MAGAZZINO	14	Struttura e Tecniche di gestione di magazzino
04	L'USO DEL MULETTO IN SICUREZZA	18	Modulo giuridico e normativa Modulo tecnico Carrelli industriali semoventi (pratica)
05 A	IGIENE DEGLI ALIMENTI – U.F. A	8	Normativa di settore come da DGR 793 del 29/06/2012 Unità formativa A
05 B	IGIENE DEGLI ALIMENTI – U.F. B	8	Normativa di settore come da DGR 793 del 29/06/2012 Unità formativa B
06	IMPIANTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO	110	Cicli di produzione agroalimentare e principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari Tecniche di preparazione e conservazione (teoria e pratica) Tecniche di confezionamento (teoria e pratica)
07	AGROALIMENTARE TERRITORIO E TIPICITA'	35	Filiera agroalimentare e contesto territoriale di riferimento Tipicità del territorio Certificazioni, qualità e tracciabilità di filiera
08	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI	34	Elementi fondamentali di merceologia alimentare Caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti L'etichetta nutrizionali. Sicurezza e qualità alimentare
09	TECNICHE DI COLTIVAZIONE	40	PARTE GENERALE • Agronomia PARTE SPECIALE - <u>La coltivazione degli ortaggi in pieno campo e in serra,</u> • <u>La coltivazione delle aromatiche in pieno campo e in vaso,</u> • <u>La coltivazione della vite</u> • <u>La coltivazione dell'olivo</u> Sono previste esercitazioni pratiche
10	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI	90	INDUSTRIA VINICOLA INDUSTRIA OLEARIA TRASFORMAZIONE ORTAGGI E FRUTTA TRASFORMAZIONE BASILICO Teoria e pratica
11	STAGE	200	

Chi fosse interessato deve rivolgersi al Centro per l'Impiego - Albenga