

FINALITÀ DEL CORSO

Da un'analisi dei fabbisogni del mercato del lavoro e del territorio del Polesine, si è evidenziato che le aziende chiedono sempre di più figure professionali con competenze nel settore della trasformazione e confezionamento di prodotti ittici e ortofrutticoli. Il corso di aggiornamento professionale è rivolto a persone interessate a lavorare nell'ambito alimentare e con esperienza nel settore; attraverso esercitazioni pratiche in laboratorio il partecipante svilupperà le seguenti competenze, abilità e conoscenze:

Competenza: Realizzare la prima lavorazione, trasformazione e confezionamento di prodotti ortofrutticoli e loro derivati selezionando i prodotti standard di qualità (26 ore)

Conoscenze

- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tipologie di attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Attrezzature per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Modalità di confezionamento, pesatura ed etichettatura e relative tecniche e tecnologiche

Abilità

- Applicare modalità di selezione dei prodotti ortofrutticoli
- Utilizzare attrezzature per la lavorazione e trasformazione di prodotti ortofrutticoli e loro derivati
- Utilizzare attrezzature per l'igienizzazione, pulitura e preparazione di prodotti ortofrutticoli e derivati
- Applicare procedure di confezionamento, pesatura ed etichettatura dei prodotti realizzati

Competenza: Realizzare la lavorazione, trasformazione e confezionamento di prodotti ittici selezionandoli secondo standard di qualità utilizzando i diversi utensili ed attrezzature e tecniche manuali e non (30 ore)

Conoscenze

- Criteri di valutazione e verifica della freschezza ed integrità
- Tipologie di utensili ed attrezzature per la lavorazione, pulizia, igienizzazione di prodotti ittici
- Procedure di confezionamento, pesatura ed etichettatura dei prodotti ittici
- Procedure di conservazione dei prodotti ittici per la loro distribuzione commerciale

Abilità

- Applicare modalità di selezione dei prodotti ittici verificandone la freschezza ed integrità
- Utilizzare utensili ed attrezzature per la lavorazione, pulizia, igienizzazione di prodotti ittici
- Applicare procedure di confezionamento, pesatura ed etichettatura dei prodotti ittici
- Applicare procedure di conservazione dei prodotti ittici per la loro distribuzione commerciale

		ATTESTAZIONE FINALE	
		Attestato dei risultati di apprendimento	
DESTINATARI	PREZZO	DURATA	
6		56	