



## **ADDETTO AL TRATTAMENTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - Profilo non più attivabile dal 23/07/2009**

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1301 - Lavorazione prodotti agricoli  
Codice Profilo: 1301001

### **Descrizione**

E' una professionalità che opera nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Svolge attività che consentono di preparare il prodotto agroalimentare per la conservazione, il trasporto, la somministrazione o la vendita. Nell'ambito della catena agroalimentare opera utilizzando le tecniche di coltivazione, di trattamento e conservazione dei prodotti, di preparazione e sporzionamento degli alimenti. Contribuisce ad ottimizzare le attività di confezionamento del prodotto imballato.

### **Codice ISFOL (comparto)**

1301 - Lavorazione prodotti agricoli

### **Codice ATECO**

DA15 - INDUSTRIE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

**Tipologia:** Qualifica Professionale

**Livello europeo qualifica:** II

### **Riferimenti normativi**

### **Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)**

	<b>obiettivi competenze</b>	<b>aree di sapere</b>
1	Conoscere le caratteristiche e le funzioni del personal computer, dell'unità centrale e delle componenti principali; conoscere il sistema operativo, le applicazioni e i programmi; saper gestire word processor, posta elettronica e internet.	Informatica: la terminologia di base specifica, gli elementi hardware di un personal computer, le periferiche e loro gestione, l'utilizzo delle funzioni principali dell'ambiente operativo, la gestione dei file system attraverso l'uso dei comandi del sistema operativo, attivazione di programmi, produzione e salvataggio dei documenti, riapertura e apportamento di modifiche, stampa di un documento, utilizzo di un browser, gestione della posta elettronica, internet.
2	Conoscere la normativa sulla sicurezza, igiene e prevenzione sui luoghi di lavoro e le problematiche più rilevanti inerenti la sicurezza in ambiente di lavoro.	Normativa in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro; prevenzione e pronto soccorso; applicazione delle fondamentali norme di prevenzione degli infortuni, sicurezza dei dati, criteri ergonomici di utilizzo del computer.

3	Essere in grado di scrivere, leggere, comprendere espressioni semplici usate in ambito informatico o tecnico operativo e gestire la comunicazione in lingua inglese in contesti semplici sintetizzando le informazioni ricevute.	Lingua inglese (livello ALTE A1), in particolare la terminologia di base afferente l'uso delle nuove tecnologie e la funzione prevista.
4	Conoscere e utilizzare correttamente e con proprietà di linguaggio la lingua italiana scritta e parlata, conoscere testi e autori appartenenti alla letteratura italiana e non.	Fattori della comunicazione e funzioni della lingua; elementi che caratterizzano il testo narrativo e descrittivo; elementi che determinano la coerenza e la coesione di un testo; principali regole ortografiche; analisi di forme di testo diverse (giornali, film, ecc.).
5	Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le diverse situazioni attraverso linguaggi formalizzati.	Insiemi numerici; insiemi; relazioni e funzioni; calcolo letterale; equazioni, disequazioni, problemi di 1° grado; geometria del piano; applicazioni informatiche dei concetti matematici.
6	Essere in grado di esercitare attivamente la propria cittadinanza declinandola in diritti e doveri e partecipando in modo responsabile alla vita sociale; conoscere le basi dell'ordinamento giuridico italiano, il valore dello stato di diritto e dell'Unione Europea.	Educazione civica: concetto di identità sociale e culturale, concetto di diritti civili, politici, partecipativi, economici e sociali. I diritti e doveri del cittadino.
7	Conoscere la storia e la cultura della società dell'Informazione.	Elementi di storia della scienza e dell'evoluzione tecnologica con focus su informatica e telematica; nascita e sviluppo di Internet; la società della comunicazione e dell'Informazione, e government.
8	Conoscere i principali elementi di storia naturale.	La terra come ecosistema (atmosfera, idrosfera, litosfera, biosfera); la terra nel sistema solare (sistema solare, il moto dei pianeti); Il pianeta Terra (coordinate geografiche; movimenti di rotazione e di rivoluzione, strumenti di osservazione del cielo nel tempo); unità dei viventi (caratteristiche fondamentali dei viventi, la cellula come unità comune dei viventi, la pluricellularità); evoluzione e classificazione dei viventi (teorie evolutive, ere geologiche, la classificazione dei viventi dall'origine della vita ai 5 regni degli esseri viventi, l'evoluzione della specie umana).
9	Conoscere i principali elementi di storia della civiltà.	Avvio allo studio della storia; popolamento della Terra, ambienti, cultura materiale; formazioni economiche e sociali; organizzazioni politiche e giuridiche; le rivoluzioni all'inizio dell'età contemporanea; le trasformazioni economiche e sociali nel mondo durante l'800; le trasformazioni politiche e sociali in Europa nell'800 europeo.

10	Conoscere i contratti di lavoro e le normative inerenti al rapporto di lavoro, in particolare quella relativa al settore di riferimento (CCNL); conoscere e saper esaminare le possibili tipologie contrattuali e il mercato del lavoro. Essere in grado di fornire conoscenze sul profit e non profit.	Il contratto di lavoro e le principali normative regolanti il rapporto di lavoro. L'organizzazione del lavoro e delle fasi lavorative corrispondenti al processo di riferimento. Le tipologie contrattuali e l'organizzazione delle imprese. Nozioni sulla normativa relativa alla cooperazione sociale.
----	---	--

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI )

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di classificare e trattare i principali prodotti agroalimentari.	Tecniche di base della coltivazione e della raccolta: nozioni e classificazione delle piante più comuni e dei prodotti agroalimentari; piante ed elementi aromatizzanti; preparazione di vini, oli e aceti.
2	Essere in grado di conservare i prodotti agroalimentari.	Principi nutritivi degli alimenti: le alterazioni degli alimenti; tecnologie della conservazione; lettura delle etichette alimentari, accettabilità dei prodotti, certificazioni, scadenze; specificità dei vari.
3	Essere in grado di confezionare, sporzionare e presentare gli alimenti.	Gestione ristorativa: aspetti principali; macchinari specifici e tecnologie al servizio della ristorazione; modalità del servizio di erogazione dei cibi.
4	Essere in grado di riconoscere il prodotto e verificarne la qualità.	Packaging: la tipologia ottimale di confezionamento in relazione alle specifiche del cliente e a criteri di sostenibilità ambientale.
5	Essere in grado di gestire ed organizzare spazi e tempi di confezionamento.	Logistica: organizzazione degli spazi e dei tempi di confezionamento.

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di relazionarsi e comunicare con altri nel contesto lavorativo; essere in grado di lavorare in gruppo per affrontare problemi, progettare soluzioni e produrre risultati collettivi, in particolare, con riferimento alla comunicazione, essere in grado di collaborare con tecnici specialistici. Essere in grado di gestire situazioni ed informazioni.	Stili comunicativi e strategie comunicative. La comunicazione nel gruppo. Utilizzo del linguaggio appropriato, adeguamento della comunicazione alla situazione. Gestione dei rapporti interpersonali, valutazione dei diversi livelli di responsabilità.
2	Saper affrontare e pianificare strategie d'azione per fronteggiare e risolvere problemi di natura tecnico operativa, relazionale, organizzativa. Migliorare le proprie strategie di apprendimento, d'azione, le proprie prestazioni lavorative.	Il progetto di fronteggiamento; il processo di decisione e di delega; la progettazione e il monitoraggio dei piani di azione. Le tecniche di potenziamento dell'autoapprendimento.

**Durata minima (ore):** 1200

**Requisiti di ingresso**

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (diploma di scuola secondaria di primo ciclo - coloro che devono assolvere il diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003, devono anche aver frequentato almeno un anno di percorso di Istruzione secondo ciclo)		
b)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare)		Esperienza lavorativa triennale.

**Sbocchi occupazionali**

\*Presso aziende del comparto alimentare /agroindustriale, in imprese industriali/PMI, artigianali e in Cooperative.

**Professionalità docente**

\*Docenti con ampia esperienza nel settore della formazione; esperti provenienti dal mondo del lavoro.

**Attrezzature e sussidi didattici**

\*Piccoli utensili agrari, laboratori di cucina, chimica e microbiologia.

**Note**