

FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – CASTELFRANCO (TV) – CODICE OPAL GOL25-2-044/047



20/10/2025 – 05/12/2025



Dalle ore 9.00 alle ore 18.00



Massimo 8 partecipanti

DESTINATARI

Sono destinatari del corso tutti coloro in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)". I partecipanti avranno diritto ad una indennità di frequenza di € 3,5/h se parteciperanno almeno al 70% del corso.

Per informazioni circa le modalità di adesione al Programma GOL clicca qui: <https://www.cliclavoroveneto.it/es/programma-gol-veneto>

OBIETTIVI

Il Tecnico della trasformazione agroalimentare è una figura specializzata nella programmazione, gestione, coordinamento e monitoraggio dei processi di trasformazione nei diversi settori della produzione alimentare, dal lattiero-caseario all'ittico, dal vitivinicolo al vegetale. È in grado di implementare sistemi di controllo su materie prime, semilavorati e prodotti finiti, applicando procedure mirate alla gestione della qualità, alla tracciabilità e alle certificazioni volontarie.

Grazie alle competenze acquisite, il tecnico si interfaccia con il responsabile della produzione e coordina gli operatori della filiera, garantendo efficienza, sicurezza e conformità agli standard richiesti dal settore agroalimentare.

PROGRAMMA

Il programma prevede la formazione per le seguenti competenze:

- **REALIZZARE LA PROGRAMMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO;**
- **IMPLEMENTARE IL SISTEMA DI CONTROLLO DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI FINITI ED AMBIENTI DI LAVORAZIONE;**
- **IMPLEMENTARE PROCEDURE DI GESTIONE DI QUALITÀ, CERTIFICAZIONI VOLONTARIE, TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ.**

Il percorso formativo approfondirà le principali fasi della trasformazione agroalimentare, guidando i partecipanti attraverso le diverse aree di competenza necessarie a programmare e gestire il processo produttivo. Saranno trattati elementi di organizzazione aziendale in ambito agroalimentare, i riferimenti normativi legati alla sicurezza sul lavoro e alle procedure HACCP, nonché le tecniche di gestione e

coordinamento delle attività produttive. Particolare attenzione sarà dedicata alla logistica, all'approvvigionamento, allo stoccaggio e alla conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti, insieme alle tecniche di contabilità e di calcolo dei costi di produzione ed energetici.

Il corso approfondirà inoltre i sistemi di controllo delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti e degli ambienti di lavorazione, analizzando le proprietà e le caratteristiche di ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici. Verranno affrontate le procedure di igienizzazione e sanificazione, i principi di nutrizione e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti, con particolare riferimento alle normative vigenti, alle buone pratiche di fabbricazione e ai metodi di campionamento per il monitoraggio microbiologico di attrezzature, ambienti di lavoro, aria e acqua.

Un'ulteriore area di approfondimento riguarderà le procedure di gestione della qualità, della tracciabilità e della rintracciabilità, nonché l'applicazione delle certificazioni volontarie. Saranno analizzati i principali riferimenti normativi in materia di filiere agroalimentari, di etichettatura e di controllo qualità, oltre alle caratteristiche dei sistemi di monitoraggio e agli indicatori utilizzati per garantire standard elevati di sicurezza e conformità del prodotto.

Competenza: REALIZZARE LA PROGRAMMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO (30h)
Argomento/attività pratiche
Elementi di organizzazione aziendale in ambito agroalimentare;
principali riferimenti normativi in materia di haccp e di sicurezza sul lavoro per quanto concerne gli ambienti di lavoro e gli impianti utilizzati nei processi di trasformazione agro alimentare;
tecniche di gestione e coordinamento del processo produttivo in ambito agroalimentare;
tecniche di gestione logistica, di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei prodotti agroalimentari;
tecniche di contabilità e calcoli dei costi di produzione ed energetici.

Competenza: IMPLEMENTARE IL SISTEMA DI CONTROLLO DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI FINITI ED AMBIENTI DI LAVORAZIONE (30h)
Argomento/attività pratiche
Proprietà, caratteristiche e funzioni degli ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici, delle materie prime e dei prodotti agroalimentari;
procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti, spazi ed attrezzature; principi di nutrizione e caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari;
principali riferimenti normativi (legislazione, HACCP) e buone pratiche di fabbricazione (BPF) in materia di controllo e monitoraggio di materie prime, semilavorati e prodotti agroalimentari;
metodi di campionamento per il monitoraggio microbiologico delle attrezzature, ambienti di lavoro, aria e acqua.

Competenza: IMPLEMENTARE PROCEDURE DI GESTIONE DI QUALITÀ, CERTIFICAZIONI VOLONTARIE, TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ (20h)
Argomento/attività pratiche
Principali riferimenti normativi in materia di imprese, filiere e tracciabilità dei prodotti agroalimentari;
principali riferimenti normativi in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentari;

principali riferimenti normativi relativi al controllo qualità nell'ambito della trasformazione agroalimentare;
caratteristiche dei sistemi di controllo qualità della trasformazione agroalimentare: parametri, standard ed indicatori.

Al termine del percorso verrà rilasciata l'attestazione di messa in trasparenza delle competenze.

MODALITA' DI EROGAZIONE

Il Corso formativo, *finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU*, inizia in data **20/10/2025** e termina il **05/12/2025**. Si svolgerà in modalità **mista, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Via Postumia di Salvarosa n. 28 - Castelfranco (TV)** per un totale di **80 ore**.

DOCENTI

Il Corso si terrà a cura di docenti con pluriennale esperienza nella materia di insegnamento.

CONTATTI

 politicheattive@myjob.pro

 049 0963848