



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI

Ufficio Centrale per l'Orientamento e  
la Formazione Professionale dei Lavoratori



REGIONE PUGLIA



Provincia di Brindisi

## VADECUM PER IL CORSISTA

L'organismo Formativo "Dante Alighieri", con sede in Fasano alla Via F.lli Trisciuzzi, C.da Sant'Angelo s.n. - Zona Industriale Sud, nel quadro del P.O. Puglia 2007-2013 AVVISO PR.BR 4/2011 AZ. 1 - Asse II (Occupabilità), è stato autorizzato dall'**Amministrazione Provinciale di Brindisi, Servizio Politiche Attive del Lavoro/Formazione Professionale (D.D. n. 541 del 31/05/2013)** a realizzare un percorso di formazione, cofinanziato dal F.S.E., dallo Stato e dalla Regione Puglia, per **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE Cod. Prog. POR2012IIBR4201**.

L'intervento formativo è destinato a **18 Disoccupati o inoccupati con basso titolo di studio, iscritti ai CPI della Provincia di Brindisi**. L'intervento formativo è finalizzato allo sviluppo del capitale umano, alla sua occupabilità e "alla sua realizzazione in termini di capitale sociale", aperto al dialogo con il tessuto produttivo del territorio della Provincia di Brindisi e risponde pienamente alle esigenze di riqualificazione e formazione di qualità, di uno dei settori strategici nell'industria della provincia di Brindisi, ovvero il **comparto agroalimentare**

La figura professionale di **OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE** appare essere coerente con le nuove tendenze del mercato del lavoro brindisino e si inserisce in maniera puntuale all'interno di un'economia locale i cui pilastri consolidati sono proprio l'agricoltura e l'industria alimentare, da sempre punti di forza del tessuto imprenditoriale regionale. Il comparto agroalimentare presenta enormi potenzialità ancora inesprese grazie alle risorse naturali, rurali ed agricole presenti sul territorio e che, nonostante le continue politiche pubbliche di sostegno ed incentivo alla modernizzazione della filiera, ed in generale dell'intero comparto produttivo, stenta a decollare e divenire ingranaggio di un sistema economico complesso.

**L'operatore della trasformazione agroalimentare** valorizza i prodotti agricoli ed alimentari con operazioni che ne mettano in risalto gli aspetti organolettici e merceologici. In generale, questo profilo professionale risponde all'esigenza di aumentare la competitività del comparto agroalimentare per riqualificarne l'offerta commerciale di prodotti certificati e di qualità, potenziando nuovi canali di commercializzazione in una logica di filiera corta tra produttori e consumatori.



DANTE  
ALIGHIERI

ORGANISMO FORMATIVO ACCREDITATO  
REGIONE PUGLIA



www.gruppofortis.eu

PARTNER GRUPPO FORTIS

ASS. DANTE ALIGHIERI

Sede: 72015 Fasano (BR) C.da Sant'angelo, Z.I. sud

Accreditamento: prot. 343601 F.P. Cod. 025A

BURP n. 138 del 09.11.2005

INFO

Web: [www.dantealighieriformazione.it](http://www.dantealighieriformazione.it)

Mail: [info@dantealighieriformazione.it](mailto:info@dantealighieriformazione.it)

Tel/Fax: 080 214.0939

P.Iva/C.F.: 02230460749

Concetti come tracciabilità del prodotto, prodotti a chilometro zero, basso impatto ambientale, qualità e sicurezza sul lavoro che pure appaiono associati e consolidati dai vari *competitor*, in realtà, da quanto emerge dalle analisi di mercato, sono ancora concepiti come "principi ispiratori", lungi dal divenire parti integrate e fondanti dei processi aziendali, anche complessi.

Diviene dunque fondamentale una figura professionale che possa fornire novità e competenza all'interno delle aziende del settore e del territorio in quanto egli è in grado di provvedere alla commercializzazione dei prodotti utilizzando i canali distributivi più adatti ed attivando processi logistici integrati. Utilizzando fonti di informazione ed approvvigionamento mirate, sarà in grado di analizzare il mercato rilevando le tendenze per migliorare il posizionamento e la promozione dei prodotti, oltreché applicare le tecniche di controllo dei costi per aumentare la redditività aziendale.

**L'Operatore della trasformazione agroalimentare** interviene infatti con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri.

L'operatore della trasformazione agroalimentare, essendo dunque protagonista "operativo" delle specifiche fasi di lavorazione e trasformazione dei prodotti alimentari, può consapevolmente;

- Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi;
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;
- Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele;
- Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento;
- Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente;

- Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati;
- Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento;

Il profilo così definito è dunque idoneo a ricoprire diverse mansioni all'interno dei processi di lavorazione dei prodotti agroalimentari proprio in virtù dell'ampio portfolio di competenze e nozioni impartite all'interno del corso.

L'“Operatore della trasformazione agroalimentare” infatti ha approfondite nozioni sulla produzione e trasformazione di prodotti vegetali ed alimentari, conosce le caratteristiche specifiche degli impianti e delle dotazioni degli strumenti di lavoro, comprende le direttive in materia di linee di produzione e cicli complessi, è in grado di provvedere al packaging ed al confezionamento secondo procedure e norme e nel rispetto delle disposizioni in materia di igiene. Possiede inoltre conoscenze di stoccaggio e controllo delle merci, organizzazione delle scorte, gestione documentale sicurezza ed igiene in autocontrollo (HACCP). Conosce le principali normative regolanti il rapporto di lavoro, la disciplina igienica dei prodotti alimentari, la prevenzione e il pronto soccorso. E' in grado di sostenere una conversazione in lingua inglese.

L'azione formativa, della durata totale di **600 ore**, si struttura su modalità di apprendimento flessibili che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica, attraverso:

- Azioni di Orientamento e Bilancio delle competenze (**30 ore**);
- Attività di formazione con lezioni frontali e laboratoriali suddivise nei macromoduli: **di base e professionalizzante**, rispettivamente di **90** e di **150 ore** nelle seguenti aree:
  - Attività di stage (**300 ore** pari al 50% dell'intero intervento formativo, presso imprese operanti nel territorio);
  - Azioni di accompagnamento all'inserimento lavorativo, ricerca attiva del lavoro e Project work (**30 ore**).

## ARTICOLAZIONE DELL'INTERVENTO FORMATIVO

<b>a)- Modulo n. 1: Accoglienza – Orientamento – Bilancio delle competenze:</b>		Ore <b>30</b>
<b>b)- Modulo n. 2: Modulo di Base:</b>		
b. 1) - <i>Inglese</i>	<b>25 ore</b>	Ore <b>90</b>
b. 2) - <i>Informatica e laboratorio ((il web)</i>	<b>25 ore</b>	
b. 3) - <i>Cultura d'impresa</i>	<b>10 ore</b>	
b. 4) - <i>Diritto (Nazionale, Internazionale. Del Lavoro)</i>	<b>10 ore</b>	
b. 5) - <i>Prevenzione, igiene e sicurezza sul lavoro</i>	<b>10 ore</b>	
b. 6) - <i>Principi delle pari opportunità</i>	<b>10 ore</b>	
<b>c)- Modulo n. 3: Modulo Professionalizzante:</b>		
c. 1) <i>Organizzazione del lavoro e pianificazione delle operazioni</i>	<b>25 ore</b>	Ore <b>150</b>
c. 2) <i>Tecniche di approvvigionamento, trasformazione stoccaggio e conservazione dei prodotti</i>	<b>70 ore</b>	
c. 3) <i>Valorizzazione della tipicità dei prodotti e della cultura enogastronomica del territorio</i>	<b>25 ore</b>	
c. 4) <i>Commercializzazione dei prodotti agricoli e strategie di marketing</i>	<b>30 ore</b>	
<b>e) - Modulo n. 5: Ricerca Attiva del Lavoro e Project Work.</b>		Ore <b>30</b>
Totale Formazione in aula/laboratorio		Ore <b>300</b>
<b>f)- Modulo n. 6: Stage</b>		
Totale Formazione tirocinio/stage		Ore <b>300</b>
TOTALE		Ore <b>600</b>

Il numero dei posti disponibili è stabilito in **18**. Possono accedere al percorso formativo Disoccupati o inoccupati con basso titolo di studio, iscritti ai CPI della Provincia di Brindisi. Qualora vi sia richiesta, il 50% dei posti disponibili sarà riservato alle donne. Il possesso dei requisiti sarà verificato in sede di iscrizione sulla base di espliciti documenti comprovanti tali status. Lo stato di disoccupazione deve essere attestato da certificazione rilasciata dai Centri Territoriali per l'Impiego della provincia di Brindisi c nei 15 giorni antecedenti alla presentazione della domanda iscrizione.

La **frequenza** alle attività formative è obbligatoria e non potranno ricevere l'attestazione finale coloro che abbiano superato il tetto massimo di assenze consentito, **pari al 30%** delle ore.

La frequenza alle lezioni, alle esercitazioni pratiche e allo stage sarà documentata con rilevazione delle presenze orarie su appositi registri.

L'organizzazione progettuale prevede mediamente, una articolazione oraria di 30 ore settimanali, distribuite su 6 giorni alla settimana, per 5 ore giornaliere.

La partecipazione alle attività è **completamente gratuita** e, per favorire la partecipazione, ad ogni allievo sarà corrisposta una indennità di **€ 2,00 (due)** per ogni ora di presenza.

**Le domande per l'iscrizione vanno presentate** entro le **ore 12,00 del 9 novembre 2013** presso la Segreteria **dell'organismo formativo "Dante Alighieri"** in Via F.lli Trisciuzzi, C.da Sant'Angelo/Zona Industriale Sud - 72015 Fasano (Br)

Ogni ulteriore informazione è possibile richiederla telefonando al n. **080/4391993** o collegandosi al sito [www.dantealighieriformazione.it](http://www.dantealighieriformazione.it)

**Il Direttore  
Giuseppe Pagnelli**