



Modulo 1: Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semi liquidi e pastosi

Modulo 2: Controllo delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari

Modulo 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

Modulo 4: Esecuzione delle operazioni di frantoio

Modulo 5: Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari

Modulo 6: Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci

Dettaglio

Modulo 1: Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semi liquidi e pastosi

- caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet
- obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati
- principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare

Modulo 2: Controllo delle materie prime e controllo/manutenzione dei macchinari

- caratteristiche delle principali cultivar di olivo della zona per poter ottimizzare la resa degli impianti di estrazione
- caratteristiche fisiche ed organolettiche delle olive
- caratteristiche tecniche e di funzionamento degli impianti di estrazione a ciclo continuo e discontinuo
- elementi della normativa relativa al settore olivicolo (dop, igp, agricoltura biologica) per la produzione di olio certificato
- norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
- principali caratteristiche e patologie delle olive per effettuare le valutazioni qualitative della materia prima

Modulo 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
- metodi di sorveglianza
- misure generali di tutela
- organi di vigilanza, controllo, assistenza

- principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
- principali rischi legati all'uso di attrezzature
- principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
- procedure di emergenza e primo soccorso
- uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

Modulo 4: Esecuzione delle operazioni di frantoio

- metodi di separazione dell'olio dall'acqua
- principali caratteristiche dei prodotti oleari
- procedure e tecniche relative a tutte le fasi di estrazione dell'olio
- processi e tecniche di estrazione dell'olio: per pressione (metodo classico, discontinuo), per centrifugazione (metodo moderno, continuo), percolamento mediante filtrazione selettiva (metodo moderno, continuo)
- tecniche di conservazione e chiarificazione dell'olio di oliva
- utilizzo dei macchinari specifici per ogni operazione

Modulo 5: Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari

- caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature
- caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati
- tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Modulo 6: Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci

- caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci
- modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
- procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci