



- Modulo 1: Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semi liquidi e pastosi
- Modulo 2: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro
- Modulo 3: Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi
- Modulo 4: Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari
- Modulo 5: Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari
- Modulo 6: Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci
- Modulo 7: Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi

## 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
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- procedure aziendali di carico e scarico dei materiali
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento
- tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)

### Modulo 2: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- 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 3: Lavorazione e trasformazione di frutta e ortaggi

- fasi della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento ecc.)
- metodi e tecniche di conservazione
- norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
- principali tipologie di reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento ecc.)
- tecniche di surgelazione e abbattimento
- tipologia di ortaggio e frutta e relative caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimiche, fisiche e organolettiche

Modulo 4: 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 5: Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari

- coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature
- metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti
- metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti
- metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti
- principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature

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
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci

Modulo 7: Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella trasformazione di frutta e ortaggi

- normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- scarti riutilizzabili e procedure di riutilizzo
- tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione