



Modulo 1: Affinamento/filtraggio del vino

Modulo 2: Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semi liquidi e pastosi

Modulo 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

Modulo 4: Pigiatura delle uve e pressatura delle uve bianche

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

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

Dettaglio

Modulo 1: Affinamento/filtraggio del vino

- caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità
- caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione
- caratteristiche fisiche ed organolettiche dei vini
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Modulo 2: 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
- 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 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: Pigiatura delle uve e pressatura delle uve bianche

- caratteristiche delle principali tipologie di enzimi ed additivi
- caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione
- caratteristiche fisiche ed organolettiche delle bucce delle principali tipologie di uve

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