

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) PROGRAMMA
"GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI – GOL".
AVVISO PUBBLICO N.2 PER L'ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ
DEI LAVORATORI DA FINANZIARE NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE DI
RIPRESA E RESILIENZA (PNRR), MISSIONE 5 "INCLUSIONE E COESIONE",
COMPONENTE 1 " POLITICHE PER IL LAVORO", RIFORMA 1.1 "POLITICHE
ATTIVE DEL LAVORO E FORMAZIONE", FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA –
NEXT GENERATION EU. CUP E72E2400066006**

Percorsi 1-2-3 del Programma di riforma GOL Regione Autonoma della Sardegna

Informativa di Dettaglio dei Contenuti Didattici delle certificazioni di competenza “Lavorazione e trattamento degli impasti” relative al profilo " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno”

La lavorazione dell'impasto rappresenta una fase determinante nella produzione di pane, pasta e prodotti da forno. La qualità del prodotto finito dipende dalla corretta selezione delle materie prime e dalla padronanza delle tecniche di impastamento. Il modulo fornisce le competenze tecniche e operative per preparare, lavorare e trattare gli impasti secondo standard artigianali e industriali.

Obiettivi del Modulo

Il percorso formativo ha l'obiettivo di sviluppare conoscenze e competenze tecniche per:

- Acquisire competenze nella preparazione e miscelazione degli ingredienti.
- Comprendere le caratteristiche reologiche dell'impasto e la loro evoluzione.
- Utilizzare correttamente impastatrici e attrezzature specifiche.
- Applicare tecniche di lavorazione manuale e meccanica in sicurezza.

Contenuti Didattici

- Materie prime: farine, acqua, sale, grassi, zuccheri, lieviti.
- Dosaggio e miscelazione degli ingredienti.
- Tipologie di impasti: diretti, indiretti, con biga, poolish, lievito madre.
- Tecniche di impastamento (manuale, a spirale, a forcella, tuffante).
- Controllo della temperatura dell'impasto.
- Rilassamento e puntatura dell'impasto.
- Tecniche di spezzatura, pirlatura e formatura.
- Caratteristiche fisico-chimiche degli ingredienti.
- Fasi del processo di impastamento.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



- Funzionamento e manutenzione delle impastatrici.
- Principi di igiene nella manipolazione dell'impasto.
- Norme di sicurezza nell'uso di attrezzature da laboratorio.
- Pesare e dosare correttamente gli ingredienti.
- Saper scegliere la tecnica di impasto più adatta al prodotto desiderato.
- Utilizzare impastatrici professionali in autonomia.
- Verificare consistenza e tenuta dell'impasto.
- Eseguire le lavorazioni manuali con precisione (spezzatura, formatura, arrotondamento).

Metodologie didattiche

La metodologia formativa programmata si basa sull'adozione di un approccio attivo, orientato al continuo riscontro degli effetti ottenuti durante la fase espositiva, attraverso stimoli finalizzati ad azioni di feedback.

I flussi didattici saranno organizzati con tecniche in prevalenza deduttive, con particolare attenzione alle richieste dell'aula, rispetto alle modalità di apprendimento adottate.

Le attività d'aula sono realizzate intorno alle tematiche di maggior rilievo in riferimento alla specifica competenza, limitando l'utilizzo della metodologia della lezione frontale alla fase espositiva propedeutica e ampliando il raggio di approcci innovativi, quali:

- l'autoapprendimento,
- la discussione guidata,
- la ricerca
- l'analisi e il tutoring.

Ciò al fine di stimolare l'interesse e la motivazione dei partecipanti a costruire un bagaglio di esperienze didattiche consono alla natura del ruolo professionale.

Il corso prevede lezioni teoriche, esercitazioni pratiche, simulazioni e attività di stage/WBL per garantire una formazione completa e applicabile in contesti reali.

I Discenti avranno l'opportunità di applicare le conoscenze durante gli stage/WBL che si svolgerà nei contesti quali aziende alimentari.

Descrizione delle modalità di verifica degli apprendimenti

La valutazione dell'apprendimento avverrà sia in fase intermedia che in fase conclusiva del percorso formativo mediante i seguenti strumenti di monitoraggio dell'apprendimento:



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



- Prova scritta (quesiti a risposta chiusa e a scelta multipla). Tale prova consentirà di valutare se i beneficiari della formazione hanno acquisito le competenze teoriche relative alla figura professionale.
- Colloquio (destrutturato). Tale prova consentirà di valutare se i beneficiari della formazione hanno acquisito sufficienti competenze teoriche relative alla figura professionale;
- Prova pratica di prodotto e di processo. Tale prova consente di valutare l'approccio finale e funzionale del processo produttivo in funzione del prodotto ultimato, valutabile pertanto sotto i vari aspetti: estetico, funzionale e tecnico.

Durata e Certificazione

La durata del corso è articolata in n. 75 ore, suddivise tra formazione teorica, pratica e stage.

Al termine del corso, verranno rilasciate le certificazioni di competenza "Lavorazione e trattamento degli impasti" relative al profilo " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno"

Alla fine del modulo, i partecipanti saranno in grado di preparare impasti con competenza tecnica e consapevolezza delle variabili che influenzano il risultato finale. Saranno in grado di operare in laboratori artigianali o in realtà produttive più strutturate, contribuendo alla qualità dei prodotti da forno attraverso un controllo attento delle fasi di lavorazione dell'impasto.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management

