

**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 “Formatura dei semilavorati” relative al profilo " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno”

La fase di formatura dei semilavorati è cruciale nella produzione di pane, pasta e prodotti da forno. Essa determina la forma, la struttura e, in parte, le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Una corretta formatura garantisce uniformità, qualità estetica e funzionale, facilitando le successive fasi di lievitazione e cottura.

Obiettivi del Modulo

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

- Acquisire competenze nelle tecniche di formatura manuale e meccanica degli impasti.
- Comprendere l'importanza della formatura nella qualità del prodotto finale.
- Saper utilizzare attrezzature specifiche per la formatura.
- Applicare le norme igienico-sanitarie durante la lavorazione.

Contenuti Didattici

- Tecniche di spezzatura: manuale e con l'ausilio di macchinari.
- Tecniche di formatura: arrotondamento, allungamento, laminazione, pirlatura.
- Utilizzo di attrezzature: formatrici, laminatoi, stampi.
- Adattamento delle tecniche di formatura ai diversi tipi di impasto e prodotti.
- Normative igienico-sanitarie applicate alla fase di formatura.
- Caratteristiche reologiche degli impasti e loro comportamento durante la formatura.
- Funzionamento e manutenzione delle attrezzature di formatura.
- Effetti della formatura sulla lievitazione e sulla cottura.
- Normative HACCP relative alla manipolazione degli impasti.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



- Eseguire la spezzatura degli impasti in porzioni uniformi.
- Applicare tecniche di formatura adeguate al tipo di prodotto.
- Utilizzare correttamente le attrezzature per la formatura, garantendo la sicurezza.
- Riconoscere e correggere eventuali difetti nella formatura.
- Mantenere l'igiene dell'area di lavoro e degli strumenti utilizzati.

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 in 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 "Formatura dei semilavorati" relative al profilo " Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno"

Al termine del modulo, i partecipanti saranno in grado di eseguire la formatura dei semilavorati con competenza, garantendo prodotti uniformi e di qualità. Le competenze acquisite permetteranno di operare efficacemente in panifici, pastifici e aziende alimentari, contribuendo al successo del processo produttivo.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management

