

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE – VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE TERRITORIALI

Anno formativo: 2018/2019



L'Operatore della trasformazione agroalimentare interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare per realizzare prodotti gastronomici del territorio, per questo nel corso del triennio acquisisce tecniche di cottura classica, elementi di turismo e territorio, elementi di dietetica, processi e cicli di lavoro della Trasformazione agroalimentare. Impara a conoscere le diverse materie prime, le normative di igiene alimentare, le fasi di lavorazione, le tecnologie di conservazione, il packaging e le tipologie di confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

Filiere territoriali locali oggetto di studio e di pratica di laboratorio sono:

- § filiera del **grano**: il Pane e la Pizza
- § filiera del **dolciario**: la pasticceria e il cioccolato
- § filiera dell'**ortofrutta**: marmellate e succhi, conserve, estratti, essiccati
- § filiera della **carne**: elementi di macelleria e preparazioni gastronomiche
- § filiera del **latte**: yogurt formaggi freschi e stagionati
- § filiera **brassicola**: il mondo della birra



fondo
sociale europeo

Sede del corso:

SAVIGLIANO
Vicolo delle Orfane 6
12038 Savigliano (CN)
direzione.savigliano@cnosfap.net - savigliano.cnosfap.net
0172/726203

Numero ore:

2970

Fascia oraria:

DIURNO

Costo:

GRATUITO

Attestato:

QUALIFICA PROFESSIONALE

Rivolto a:

ALLIEVI ED ALLIEVE IN OBBLIGO DI ISTRUZIONE

Requisiti:

DIPLOMA DI ISTRUZIONE SECONDARIA INFERIORE (LICENZA MEDIA INFERIORE)



REGIONE
PIEMONTE

per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE