



# **AGRI.LAB.**

LABORATORIO DI INNOVAZIONE PER  
L'AGRIBUSINESS TOSCANO

Formazione per l'inserimento  
lavorativo nelle filiere  
agroalimentari toscane.

## **ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI SALUMI E PRODOTTI CASEARI**

*"POR FSE 2014-2020 – Progetto AGRI.LAB – Laboratorio di innovazione per l'agribusiness  
toscano. Azione 1 – Formazione per l'inserimento lavorativo.*

*Approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7981 del 29/07/2016 - Graduatoria approvata con decreto  
n. 9150 del 31/05/2017 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo*

Si è concluso il percorso formativo " **ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E  
CONFEZIONAMENTO DI SALUMI E PRODOTTI CASEARI** " CP. 172907, MATR.  
2018AF00863, finanziato dalla Regione Toscana.

Il percorso si inserisce nel progetto **AGRI.LAB.**, il cui obiettivo, nel suo complesso, è quello di favorire la competitività e l'innovazione del sistema agroalimentare toscano attraverso la crescita delle competenze sia degli imprenditori e delle professionalità già operanti nella filiera sia favorendo l'inserimento lavorativo di nuove professionalità, mettendo in atto azioni formative volte a fornire conoscenze e competenze specialistiche, che rispondano ai fabbisogni formativi e professionali dei partecipanti e alle esigenze delle aziende e del mercato del lavoro. In tal senso, cerca di recepire i fabbisogni formativi e di innovazione espressi dal tessuto imprenditoriale locale, grazie alla collaborazione delle aziende che hanno aderito al progetto, dei partner e dei sostenitori del progetto.

Nello specifico, il progetto è composto da 4 macroazioni:

- L'AZIONE 1 è rivolta a disoccupati ed è composta da 6 percorsi (2 di qualifica e 4 di certificazione delle competenze) finalizzati a formare figure nei settori principali dell'agroalimentare toscano.

Addetto alla lavorazione e confezionamento di salumi e prodotti caseari - (Certificazione di competenze) Tecnico del controllo della qualità alimentare – (Qualifica professionale) Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina – (Qualifica professionale) Commerciale Estero per i prodotti agroalimentari - (Certificazione di competenze) Tecnico di frantoio - (Certificazione di competenze) Addetto alla Produzione della birra - (Certificazione di competenze)

- Le AZIONI 2 e 3 sono finalizzate alla **CREAZIONE DI IMPRESA O DI LAVORO AUTONOMO**, sempre in ambito agroalimentare.



- L'AZIONE 4 coinvolge lavoratori e imprenditori di aziende agroalimentari toscane in percorsi di aggiornamento su varie tematiche, dalle certificazioni di prodotto, alla qualità, all'internazionalizzazione.

## **Obiettivi del percorso formativo – ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI SALUMI E PRODOTTI CASEARI**

Il percorso formativo, della durata di 350 ore, era finalizzato all'ottenimento della Certificazione di competenze per le UC “Conduzione delle macchine di confezionamento (UC 879)”, “Svolgere i controlli di processo (UC 881)”, “Produzione aziendale: dalla trasformazione alla vendita dei prodotti (UC 1802)”.

La figura di **ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI SALUMI E PRODOTTI CASEARI** in uscita dal percorso è in grado di:

- Avviare e condurre gli impianti di lavorazione eseguendo le attività di piccola manutenzione e di pulizia;
- Eseguire tutte le procedure nel rispetto dei piani di controllo registrando i dati riscontrati e intervenendo laddove è necessaria una regolazione;
- Effettuare la trasformazione dei prodotti primari dell'azienda ed eseguire le operazioni di confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita.

Il candidato formato ha acquisito le competenze per garantire la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionature, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Sa gestire tutte le attività collegate alla preparazione/lavorazione delle carni finalizzate alla produzione di salumi. Possiede inoltre le competenze necessarie a gestire il processo finale di commercializzazione del prodotto, con particolare attenzione per le tecniche di vendita e per le normative relative alle certificazioni di settore (DOP, IGP, ecc).

Le competenze acquisite dai partecipanti durante il percorso formativo permettono di conseguire un qualificato inserimento in diversi contesti lavorativi, tra i quali: Cooperative e Aziende di lavorazione delle carni e produzione dei salumi, Caseifici cooperativi e privati, Esercizi commerciali di vendita al dettaglio, Reparto salumeria di punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata.

Benché la figura dell'Addetto alla lavorazione di salumi e formaggi lavori prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso imprese di piccole e medie dimensioni, integrando questo percorso con la formazione offerta dalle AZIONI 2/3 riguardanti la creazione di impresa, potrebbe avere la possibilità di acquisire le competenze necessarie per l'avvio di un'attività di lavoro autonomo nel settore della produzione/lavorazione e commercializzazione di salumi e formaggi.

Il percorso si poneva come obiettivo finale l'inserimento lavorativo degli allievi formati.



## Destinatari

10 partecipanti, maggiorenni, disoccupati, inoccupati, inattivi, che abbiano conseguito il titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

## Periodo di svolgimento

Avvio: 15/02/2019

Termine: 04/06/2019

## Struttura del progetto

Il progetto realizzato era strutturato in 9 Unità Formative (compresa quella di stage):

	<b>U.F.</b>	<b>Durata</b>
1	Il sistema Agroalimentare	16
2	HACCP - Sicurezza Alimentare	12
3	Sicurezza sul lavoro	16
4	Tecniche e processi di lavorazione delle carni e produzione salumi	40
5	Tecniche e processi di lavorazione dei prodotti caseari	56
6	Qualità dei prodotti agroalimentari e Controlli di processo	28
7	Tecniche di vendita	16
8	Etichettatura e legislazione nazionale ed internazionale	12
9	Stage	154
	Totale UF	350

## Metodologie

La metodologia didattica anche in aula ha avuto un approccio “on the job” ossia mirata al “Saper fare” e ha previsto una continua alternanza tra lezioni frontali teoriche ed esercitazioni pratiche, la costante attività di laboratorio, la puntuale analisi di casi aziendali e i lavori in team.

Al termine di ciascuna attività sono state svolte una o più prove di verifica.

## Stage

Lo stage è stato organizzato come “Progetto di esperienza individuale in situazione lavorativa”. Le aziende ospitanti hanno preso visione del “Profilo professionale” di riferimento. Lo stage è stato di tipo applicativo (attività pratica non produttiva in affiancamento). I contenuti dello stage sono stati declinati nel dettaglio in fase di progettazione e concordati con l'azienda ospitante, in modo da



massimizzare la rispondenza delle attività realizzate con i contenuti di aula e gli obiettivi didattici in termini di performance. I contenuti del piano formativo di stage hanno arricchito gli obiettivi di apprendimento declinati in base agli standard professionali minimi contenuti nella Figura professionale. Il programma dello stage, concordato con l'azienda ospitante, è stato documento integrante della Convenzione di stage. Il periodo di stage è stato inserito in conclusione dell'attività di aula.

### Risultati raggiunti

Allievi a inizio corso: 7

Allievi a fine corso: 4

Allievi qualificati: 4

Gli allievi sono stati ammessi all'esame di Certificazione delle competenze finale con le seguenti valutazioni:

Valutazione andamento del percorso: media **80/100** con voti da 78/100 a 85/100

Valutazione degli apprendimenti a fine UF: media **89/100** con voti da 85/100 a 92/100

Valutazione UF Stage: media **80/100** con voti da 68/100 a 87/100

Gli allievi hanno ottenuto la Certificazione di competenze finale con le seguenti votazioni:

Valutazione Media di **85/100 con voti da 79/100 a 87/100**

### ATTESTATI ACQUISITI:

*Certificazione di competenze (livello 3 EQF):* a seguito del superamento dell'esame sulle Unità di Competenza per le UC Conduzione delle macchine di confezionamento (UC 879), Svolgere i controlli di processo (UC 881), Produzione aziendale: dalla trasformazione alla vendita dei prodotti (UC 1802).

### PLACEMENT

*L'agenzia ha **180 giorni** di tempo dalla fine del percorso per collocare i partecipanti con contratto a tempo indeterminato, determinato di almeno 6 mesi, apprendistato.*

### ATS CON CAPOFILA IFOA – ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI E PARTNER

- CONSORZIO PECORINO TOSCANO DOP
- AZIENDA AGRICOLA LA CAPANNACCIA
- CO.SE.FI. – Consorzio Servizi Formativi alle Imprese
- ASSOSERVIZI
- ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE
- ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “B. RICASOLI”
- PIN srl – Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze



**ASSOSERVIZI**



AZIENDA AGRICOLA  
LA CAPANNACCIA