

**“CONDUTTORE DI IMPIANTI PER LA
LAVORAZIONE DI PRODOTTI
AGROALIMENTARI”**

POR PUGLIA 2000-2006: ASSE III, mis. 3.4

Avviso 5/2004

D.D. n. 371 del 16/06/2004

**LA FORMAZIONE COME STEP PER
L'INTEGRAZIONE DEGLI
EX-TOSSICODIPENDENTI**

PREMESSA

E' possibile riscattarsi dalla tossicodipendenza e reinserirsi nella società con un nuovo ruolo? Se si analizza il significato stesso del concetto di *reinserimento*, inteso come un nuovo inserimento di qualcuno o qualcosa affinché torni a far parte di un sistema a cui era divenuto estraneo, già sono intuibili le difficoltà che s'innesceranno nel processo di reintegrazione.

Ad emergere fin da subito è infatti il distacco che si è venuto a creare tra il tossicodipendente e quella che il senso comune diffuso definisce come *normalità*, determinante essa stessa della sua esclusione sociale in quanto lo considera *deviante* rispetto ai valori e ai principi sui quali si basa. Conseguentemente, nel momento in cui l'ex tossicodipendente si appresta ad entrare nuovamente in questo sistema, s'innescano tutta una serie di difficoltà, legate alla compensazione del distacco che si era costituito in passato, che possono minare la sua già fragile identità ancora in fase di costruzione.

Lo "scontro" con la realtà quotidiana, dalla quale prima il soggetto era sfuggito, rifugiandosi nell'uso delle sostanze, è l'aspetto fondamentale che contraddistingue il reinserimento. La tossicodipendenza, nel passato, ha infatti rappresentato un'alternativa rispetto all'incapacità di sostenere i problemi rendendo di conseguenza estremamente problematico il possibile rientro sociale. Il reinserimento, in quest'ottica, potrebbe essere metaforicamente paragonato ad una "*cartina tornasole*" che ha il compito di testare il cammino intrapreso fino a quel momento in quanto, sia che il soggetto sia reduce da un percorso comunitario sia che abbia seguito un percorso terapeutico riabilitativo presso i servizi territoriali, egli mette alla prova le sue reali motivazioni al cambiamento, il suo grado di responsabilizzazione verso le proprie difficoltà e la sua *tenuta* rispetto a situazioni nuove che contribuiranno a strutturarne l'identità. Il percorso formativo ha rappresentato per i partecipanti un importante passo per comprendere le dinamiche legate al LAVORO, elemento fondamentale ed imprescindibile dell'inserimento sociale. Attraverso il corso è stato possibile trasmettere e trasferire non solo le competenze tecnico/professionali legate più specificatamente al ruolo, ma soprattutto gli aspetti fondamentali di integrazione ed interazione che porta con se la vita professionale, come lo spirito di gruppo, la collaborazione, l'organizzazione, la capacità di gestire le situazioni, il sacrificio. L'identificazione dei soggetti nella realtà professionale è avvenuta soprattutto durante la fase di Stage.

DA DOVE E' NATO L'INTERVENTO

L'intervento è nato dalla correlazione tra Smile Puglia e le strutture del Villaggio Emmaus, ([link a http://emmausfoggia.org/default.asp](http://emmausfoggia.org/default.asp)) che presentano un doppio profilo:

1. associazione di volontariato (ha come finalità l'accoglienza, presso la sua struttura di tossicodipendenti, e il recupero attraverso percorsi riabilitativi)
2. cooperativa sociale di tipo B per l'inserimento lavorativo dei gruppi svantaggiati;

Nelle cooperativa sociale di tipo B esiste la reale prospettiva di inserimento degli allievi all'interno della struttura che possiede 26 ettari di terreno

coltivato con tecniche *"biologiche"* associata all'AMAB e un piccolo impianto di trasformazione conservazione prodotti alimentari.

Smile, agenzia della formazione e dello sviluppo locale, sulla scorta di una consolidata esperienza, è in grado di svolgere questo delicato compito di raccordo fra l'attività formativa ed il tessuto imprenditoriale, locale e nazionale, proprio del settore di intervento del corso.

Il fabbisogno formativo è emerso attraverso:

- lo studio di alcune indagini di settore realizzate da Istituzioni del territorio tra cui: Università degli Studi di Foggia, Camera di Commercio, ecc. Da tali ricerche è emerso che l'industria alimentare locale negli ultimi anni è in forte crescita e la figura professionale che intendiamo formare trova un buon riscontro lavorativo.
- dai risultati del progetto EQUAL SARA (Sub Appennino Riqualficazione Agroalimentare), nell'ambito del quale Smile Puglia ha realizzato la fase di check up aziendale su un campione di 40 aziende del territorio di riferimento (Sub Appennino e Provincia di Foggia) al fine di avere un quadro generale dello stato e dei fabbisogni delle aziende. Tale analisi ha evidenziato una carenza di professionisti specializzati nella trasformazione del prodotto agroalimentare.
- dalla prospettiva di un possibile inserimento degli allievi all'interno della struttura che possiede 26 ettari di terreno e un piccolo reparto di trasformazione prodotti agricolo

I DESTINATARI

Il percorso formativo è stato rivolto a ex tossicodipendenti in fase di reinserimento di età compresa tra i 20 e i 45 anni, certificati dalle strutture competenti.

DURATA

Il percorso formativo ha avuto una durata di 300 ore articolate in 170 ore di attività in AULA e 130 ore di attività di STAGE (da febbraio a giugno 2006)

JOB DESCRIPTION

La figura professionale in uscita -è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

Può operare all'interno di un'azienda alimentare industriale o artigianale.

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Predisposizione e manutenzione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare	<ul style="list-style-type: none">• identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione	<ul style="list-style-type: none">□ Il ciclo di produzione agroalimentare: fasi, attività e tecnologie□ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari□ Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
	<ul style="list-style-type: none">• impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati	
	<ul style="list-style-type: none">• riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento	
	<ul style="list-style-type: none">• mantenere pulizia ed igiene degli impianti di produzione	
2. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	<ul style="list-style-type: none">• identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata	<ul style="list-style-type: none">□ Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc.
	<ul style="list-style-type: none">• adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati	
	<ul style="list-style-type: none">• utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati	

3. Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> □ Tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti □ Tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc. □ Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. □ Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento □ Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni agro-alimentari
	<ul style="list-style-type: none"> • provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo 	
	<ul style="list-style-type: none"> • riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, stagionatura, ecc.) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • proteggere e preservare il deterioramento del prodotto utilizzando i macchinari e gli strumenti di confezionamento 	
4. Controllo qualità agro-alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP 	
	<ul style="list-style-type: none"> • riconoscere e prevenire i rischi igienico sanitari relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro 	
	<ul style="list-style-type: none"> • verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione 	
	<ul style="list-style-type: none"> • identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione 	

UNITÀ DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
1. Predisposizione e manutenzione e macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare	Le operazioni di predisposizione e manutenzione dei macchinari	<ul style="list-style-type: none"> □ regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione □ esecuzione di cicli di prova □ esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.) 	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	Prova pratica in situazione

2. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Le operazioni di trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ❑ stoccaggio delle materie prime e semilavorati previo controllo qualità ❑ preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni 	Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione	
3. Lavorazione e conservazioni e prodotti agro-alimentari	Le operazioni di lavorazione e conservazione dei prodotti agroalimentari	<ul style="list-style-type: none"> ❑ realizzazione della miscela delle materie prime ❑ realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie ❑ confezionamento dei prodotti 	Prodotti confezionati	
4. Controllo qualità agro-alimentare	Le operazioni di controllo qualità agro-alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ❑ raccolta ed archiviazione dei dati di campionatura e analisi dei prodotti ❑ taratura e manutenzione delle attrezzature di analisi e misura degli standard qualitativi ❑ controllo della qualità del prodotto finito 	Prodotto finito rispondente ai parametri di qualità	

LE DISCIPLINE

Di seguito la sintesi delle discipline che sono state oggetto del corso

Num	Titolo	Obiettivi e contenuti	Durata (ore)
1	Orientamento e bilancio delle competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Autodiagnosi e progettazione delle competenze iniziali ed acquisite - Elaborazione di un piano individuale di sviluppo professionale e formativo - Definizione di un ruolo nel progetto di impresa cooperativo - L'autoprogettazione professionale - La professione dell'addetto ai servizi agricoli in ambito biologico - Il mondo del lavoro: panoramica delle principali 	20

		tipologie contrattuali	
2	Elementi di informatica e navigazione in Internet	<ul style="list-style-type: none"> - Guida all'utilizzo del PC - Guida alla navigazione in Internet - La società dell'informazione 	10
3	Filiere agroalimentari	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologie di processo e operazioni unitarie - Principali filiere: latte, vino, olio, conserve, cereali - Tecnologie di innovazione - Packaging - Agricoltura biologica 	10
4	Sicurezza nei luoghi di lavoro	Far acquisire agli allievi le conoscenze relative alle tipologie di rischi presenti sui posti di lavoro, alle misure di prevenzione e protezione ed ai compiti del datore di lavoro, del lavoratore e degli altri soggetti individuati dal Dlgs 626/94. Stimolare gli allievi a prendere coscienza delle problematiche e delle implicazioni, sociali e sanitarie, connesse alla sicurezza sul posto di lavoro e a saper adottare quei comportamenti che, all'interno dell'azienda, assicurano lo svolgimento in sicurezza delle mansioni attribuite	12
5	Elementi di agronomia	<ul style="list-style-type: none"> - Il terreno tessitura e granulometria - La sostanza organica nei terreni - Aspetti legati alle proprietà chimico fisiche del terreno 	20
6	Le colture agrarie del foggiano	<ul style="list-style-type: none"> • L'ulivo • La vite • Il grano • Il pomodoro 	15

7	Le gestione del terreno e le meccanizzazioni	Operazioni colturali con macchine operatrici per: <ul style="list-style-type: none"> - Aratura - Scerbatura - Raccolta - La lavorazione degli interfilari - L'erpicoltura 	25
8	Visite guidate	Consentire agli allievi di avere un primo approccio con alcune realtà aziendali con la finalità di prendere visione delle dinamiche produttive e dell'organizzazione di differenti tipologie di aziende. Le visite guidate sono state organizzate durante le attività teorico-pratiche in modo da permettere agli allievi di effettuare una prima verifica delle competenze acquisite. Si sono tenute presso la Rassegna Fieristica EUROMED&FOOD di Foggia e presso un LABORATORIO di trasformazione di prodotti dell'industria conserviera di Torremaggiore (FG)	10
9	Stage	<u>Obiettivi</u> Verificare l'organizzazione delle aziende agroalimentari, nonché consolidare con l'applicazione pratica le abilità acquisite durante il percorso formativo	130
10	Controllo analitico	Far acquisire ai corsisti le principali tecniche di analisi (chimiche, fisiche, microbiologiche) per il controllo degli alimenti dalla materia prima al prodotto finito e valutazione dei risultati	10
11	Sviluppo locale sostenibile	Trasmettere le principali conoscenze in materia di ambiente e sviluppo sostenibile. Far maturare in loro la consapevolezza che il rispetto e la tutela dell'ambiente sono in nuovi valori fondanti di una moderna società industriale. Glossario di ecologia e biodiversità. La biodiversità nelle aree protette. Lo sviluppo sostenibile: analisi della documentazione di riferimento. La legislazione sullo smaltimento dei rifiuti industriali e sulle emissioni inquinanti. Cenni sul bilancio ambientale delle imprese. Gli indicatori di sostenibilità ambientale. DPR n.547; leggi 303/56 e 46/90; l'antincendio; legge Merli e Decreto Ronchi; bonifica e smaltimento dei rifiuti.	18

	Accompagnamento	<p>Obiettivi: valorizzare le competenze acquisite degli allievi, accompagnarli nei termini di inserimento lavorativo.</p> <p>Contenuti: compilare il proprio curriculum, mettendo in evidenza le proprie caratteristiche,attitudini e aspirazioni, strategie e metodi per le migliori opportunità ,nozioni e incontri con le imprese.</p>	10
	Pari Opportunità	<p>Individuare le azioni che rafforzano la promozione dei diritti della donna;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incoraggiare le giovani donne scegliere percorsi lavorativi ad alto profilo professionale • Informare e sensibilizzare le pari opportunità • Promuovere la partecipazione piena delle donne al mercato del lavoro. 	10

LO STAGE

Lo stage per tutti gli allievi ha avuto una durata complessiva di 130 ore e si è svolto presso:

- **Il laboratorio di trasformazione dei prodotti agricoli di Emmaus in Via Manfredonia, km 8 C.tra Guiducci -71100 Foggia (n 6 allievi)**
- **Azienda Agricola Salnitro- C.so Mezzogiorno -71100 Foggia(n 2 allievi)**

MANSIONI SVOLTE DURANTE L'ATTIVITA' DI STAGE

- **pianificare il rifornimento delle materie prime ed effettuare le ordinazioni;**
- **controllare le merci all'arrivo (peso e qualità) e le condizioni di stoccaggio (umidità, temperatura, luminosità) per ogni tipo di derrata;**
- **lavoro di selezione, pulizia e taglio delle derrate**
- **rispettare le misure di igiene per la merce e mantenere igiene e pulizia di macchinari e utensili;**
- **regolare le macchine (velocità, temperatura, durata, pressione) in funzione degli ingredienti e del loro grado di maturazione;**
- **occuparsi dell'avvio e del funzionamento delle apparecchiature di lavorazione, di impastamento, di miscelazione, di essicamento e di cottura;**
- **supervisionare il condizionamento, l'imbottigliamento e l'imballaggio;**
- **regolare i relativi apparecchi;**

COMPETENZE TRASVERSALI /DI BASE MATURE

- **adattamento alle nuove tecnologie**
- **attitudine a lavorare in gruppo**
- **gusto e olfatto sviluppati**
- **igiene e pulizia**
- **interesse per la tecnica**
- **senso dell'organizzazione**
- **senso per le relazioni umane**

PARTNERSHIP ATTIVATA

Partner / natura giuridica	Settore o ambito attività	Contenuti della collaborazione
CGIL – sindacato	Sindacato	Promozione del progetto e diffusione dei risultati.
Cgil Bildungswerk e V.	Formazione	Collaborazione attività didattiche Partnership PPTIE
IERF Francia	Formazione	Collaborazione attività didattiche Partnership PPTIE
CNA – associazione	Associazione datoriale	Promozione del progetto, diffusione dei risultati e sensibilizzazione associati
CIA - associazione	Associazione datoriale	Promozione del progetto , sensibilizzazione aziende associate e diffusione dei risultati
Consorzio Prospettiva Subappennino	Consorzio misto pubblico/privato per lo sviluppo locale	Sensibilizzazione aziende finanziate, diffusione dei risultati
Agesci	Associazione di volontariato	Promozione del corso; diffusione dei risultati.
Cooperativa sociale l'Albero del pane	Cooperativa sociale	Promozione del corso; diffusione dei risultati.
SER.T ASL FG3	Azienda Sanitaria	Promozione del corso, diffusione dei risultati
Dipartimento dipendenze patologiche Sez1 ASL/FG1	Azienda Sanitaria	Promozione del corso, definizione criteri di selezione, valutazione e verifica delle attività, diffusione dei risultati.

CONTATTI

Smile Puglia avrebbe il piacere di attivare contatti con imprese del settore agroalimentare e con operatori sociali per approfondimenti sul percorso formativo, per scambio di buone prassi o perché interessati a conoscere gli allievi che hanno frequentato il corso per offrire loro concrete opportunità di inserimento lavorativo.

CONTATTI

SMILE PUGLIA- sede di Foggia -

Viale Ofanto, 137/p

71100- Foggia-

Referente: dr.ssa GRAZIA FRANCAVILLA

Tel/fax 0881-61.01.75

e-mail: servizi.aziende@impresalavoro.net

orari dal Lunedì al Venerdì ore 9.00-13.00/15.00-18.00