



“TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E PREPARAZIONE DELLE TIPICITA’ ALIMENTARI TERRITORIALI”

Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore
(IFTS) corso gratuito della durata di 800 ore
rivolto a 20 allievi e 4 uditori



IRFOM SOC.COOP. ETS
VIA NAZIONALE APPIA, 18 – 83016 - ROCCABASCERANA,
TEL. 0825 1854485 FAX 0825 1805352
E-MAIL INFO@IRFOM.IT; WWW.IRFOM.IT

*L'Ente di Formazione IRFOM SOC. COOP. ETS,
in collaborazione con partner costituiti in ATS:
Università degli Studi di NAPOLI – FEDERICO II -Dipartimento di BIOLOGIA;
Istituto Omnicomprensivo "F. DE SANCTIS";
Azienda Agroalimentare LA REINESE S.R.L;*

LE CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

Il percorso formativo si propone di favorire la creazione di figure tecniche/manageriali del settore agroalimentare quale strumento di sviluppo territoriale.

L'esperto di progettazione e preparazione delle tipicità alimentari territoriali sarà in grado di:

- individuare le tipicità enogastronomiche del territorio;
- correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti;
- curare l'elaborazione e la presentazione degli ingredienti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici;
- selezionare i fornitori che possano dare maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici;
- curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti.

Tali conoscenze ed abilità permetteranno di sviluppare una figura in grado di offrire beni e servizi di alta qualità, spesso di nicchia, del settore agroalimentare contribuendo allo sviluppo in tutto il settore agroalimentare, turistico e dei beni culturali.

Il progetto si propone di aumentare le competenze in grado di individuare, promuovere e diffondere i prodotti tipici del territorio, che necessitano di un approccio formativo capace di valorizzare le ricchezze e le diversità territoriali in un corretto rapporto tra prodotto/territorio/mercato.

Il corsista acquisirà tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare relative alle produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica, spendibili nell'ambito del settore agroalimentare e turistico-ristorativo; nelle aziende di produzione dei prodotti agroalimentari tipici, e permetterà di intraprendere di attività autoimprenditoriali.

POSSONO PARTECIPARE

Il corso prevede la partecipazione di 20 allievi effettivi e 4 uditori, giovani e adulti occupati, disoccupati ed inoccupati alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania

ARTICOLAZIONE PROGETTO

N. ore formazione d'aula (comprensive di n. ore di azioni di accompagnamento)	460
di cui in modalità e-learning	40
di cui project work	168
N. ore stage	320
N. ore incontri con professionisti del settore	20
Totale ore corso	800

LE COMPETENZE ACQUISITE

- Making an independent use of English
- Consapevolezza del patrimonio storico e biologico del territorio legato alle caratteristiche culinarie
- Competenza digitale e informatica
- Gestione d'impresa e autoimprenditorialità
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale
- Relazionarsi in un contesto organizzativo di lavoro
- Gestione e promozione dell'azienda agroalimentare
- Gestione dei rapporti con i fornitori e con i clienti
- Le caratteristiche morfologiche e biologiche dei prodotti alimentari.
- Ideazione e sviluppo di preparazioni gastronomiche.
- Utilizzazione di strumenti, attrezzature e macchine del settore
- Progettazione di scelte enogastronomiche innovative
- Progettazione di scelte enogastronomiche innovative in riferimento alla tradizione regionale.
- Scelta e utilizzazione degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- Composizione specialità enogastronomiche.
- Le caratteristiche morfologiche e biologiche dei prodotti alimentari
- Ideazione e sviluppo di preparazioni gastronomiche.