



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "N. PELLEGRINI"

Via Bellini, 5 – 07100 SASSARI
Tel. 079/24.41.10 - Fax 079/25.90.170
Email: ssis003001@istruzione.it

Sassari, 30 novembre 2019

A tutti i docenti della scuola

Al Direttore dei servizi generali ed amministrativi

Circolare n.161: Avviso Pubblico per i docenti che intendano partecipare come docente formatore ad un percorso formativo organizzato dall'Ente di Formazione ARAFORM

La presente per chiedere ai docenti della scuola la disponibilità a partecipare ad attività di docenza al percorso formativo organizzato dall'Ente di Formazione ARAFORM e denominato **“Attività integrate per l’empowerment, la formazione professionale, la certificazione delle competenze, l’accompagnamento al lavoro, la promozione di nuova imprenditorialità, la mobilità transnazionale negli ambiti della Green & Blue Economy”**.

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna CCI 2014IT05SFOP021 Asse prioritario 1 – Occupazione. Linea A1 Progetto ‘Commercio e produzione halal in Sardegna’ CUP E97B16001070009, CLP 1001031811GA160012, DCT 2016A1R085 che è pubblicato sul sito della scuola.

I docenti che intendano partecipare ai seguenti moduli possono fare domanda al dirigente scolastico che li segnalerà all'Ente di formazione Araform per la stipula di un contratto di collaborazione.

L'attività di collaborazione non dovrà sovrapporsi con attività afferenti al contratto di lavoro a tempo indeterminato stipulato con il Ministero della pubblica istruzione e con le attività di docenza e funzionali alla docenza dell'Istituto di Istruzione Superiore “N. Pellegrini” di Sassari.

Modulo di Chimica e Microbiologia

Titolo dell'Unità Formativa	contenuti	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di pratica
CHIMICA e	Principi di microbiologia alimentare	40	20	20

MICROBIOLOGIA	<p>I microbi dannosi e quelli utili</p> <ul style="list-style-type: none"> • La riproduzione microbica e le spore • Le fermentazioni alimentari • Le malattie microbiche da alimenti • Botulismo e salmonellosi • La contaminazione del latte e delle carni • Le modalità inerenti il controllo microbiologico degli alimenti • il Filth-test sui prodotti alimentari 			
	<p>Chimica degli alimenti</p> <p>I costituenti principali dei cibi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il processo di alterazione degli alimenti • I vari tipi di conservazione effettuata con mezzi fisici, col calore, col freddo, con mezzi chimici ecc 	20	20	

Titolo dell'Unità Formativa	contenuti	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di pratica
Etichettatura e rintracciabilità	<p>Etichettatura e rintracciabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari - Usai (5 ore); • Modalità di registrazione e conservazione delle informazioni relative a approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna); Roberto Boi (15 ore) • Normativa relativa a tracciabilità ed etichettatura dei prodotti agro – alimentari • La ISO 22005:2008 • Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 DA INTEGRARE CON NORME SPECIFICHE DI ETICHETTATURA VERTICALE • La rintracciabilità di filiera dei prodotti agroalimentari 	30	20	10

Titolo dell'Unità Formativa	contenuti	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di pratica
I prodotti agroalimentari sardi	<p>I prodotti agroalimentari sardi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli standard della produzione agroalimentare sarda • I principali prodotti: Pane, pasticceria, formaggi, salumi, vini, olii, paste fresche, miele • I prodotti DOP/IGP/STG e i prodotti di nicchia • Le caratteristiche territoriali dei prodotti: influenza dell'ambiente nella qualità • Tipologie di confezionamento adottate e adottabili per garantire qualità e tipicità • Focus sui prodotti caseari I fertilizzanti e i fitofarmaci ammessi in agricoltura biologica e integrata 	40	40	0

Titolo dell'Unità Formativa	contenuti	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di pratica
Il Packaging e la logistica	<p>Il Packaging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di confezionamento, imballaggio, cellophanatura • La suscettibilità degli imballaggi all'attacco degli insetti • I principali materiali: Carta, cartone, plastica, gomma, legno <p>NORMATIVA REG. CE 1935/04 le specifiche di cessione degli imballaggi, la scelta degli imballaggi in base alla shelf life prevista. Utilizzo e applicazione dei codici a barre sistema GS1</p> <p>La Logistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo logistico e gli input di base del processo di definizione. 	55	20	35

	<ul style="list-style-type: none"> • Le fasi del processo di acquisto. • I modelli di gestione degli approvvigionamenti. • Brand loyalty, store loyalty e la selezione dei fornitori. • Gli effetti della logistica sulla valutazione del fornitore. • L'outsourcing della logistica: • le principali macchine ed impianti per il trasporto e lo stoccaggio di prodotti fragili dell'industria alimentare • tecniche e strumenti della catena del freddo 			
--	---	--	--	--

Titolo dell'Unità Formativa	contenuti	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di pratica
Gestione degli scarti e dei rifiuti	Gestione degli scarti e dei rifiuti <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di agenti inquinanti per individuarne la presenza e valutarne l'azione inquinante; • Procedure di conduzione impianti di depurazione per il trattamento di scarti vegetali; • Fattori di rischio legati al ciclo di produzione per la prevenzione di possibili contaminazioni ambientali 	48	30	18

Il Dirigente scolastico
Prof. Paolo Acone