



**Consolidamento competenze di base - Disabilità Creatività Giovanile e Competenze per l'Innovazione Formazione Permanente Anno scolastico 2010/2011 - PO FSE Basilicata 2007/2013 - Delibera G. R. di Basilicata n. 1729 del 18/10/2010 così come modificata ed integrata dalla Delibera G. R. di Basilicata n. 1900 del 09/11/2010.**

**Azione D.1 - Acquisizione di conoscenze che concorrono al conseguimento dei titoli di studio scolastici, tecnici e professionali.**

## **AVVISO PUBBLICO SELEZIONE ALUNNI CORSO**

**PROGETTO:** PERCORSI DI CONOSCENZA DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI DEL TERRITORIO CON CORSI PROFESSIONALIZZANTI DI ANALISI SENSORIALE DEL VINO E DEI FORMAGGI.

**FINALITÀ DEL PROGETTO:** Realizzazione di un percorso di formazione permanente di tecnologia agricola ed agroalimentare con all'interno moduli professionalizzanti di analisi sensoriale dei relativi alimenti.

- Conoscenza delle materie prime ed i fattori che influiscono sulla loro qualità, al fine di massimizzare la qualità degli alimenti derivati;
- Conoscenza dei processi di trasformazione degli alimenti considerati nei loro aspetti tecnologici, microbiologici, e chimici, al fine di capire l'importanza di alcuni passaggi critici;
- Comprensione dell'importanza della corretta esecuzione di alcune procedure (HACCP) nelle operazioni di trasformazione e conservazione degli alimenti al fine di garantire il primo e più importante requisito della qualità, la sicurezza alimentare e la tutela della salute del consumatore ;
- Conoscenza della composizione degli alimenti trattati e del loro valore nutritivo anche al fine di un più consapevole e razionale uso alimentare nei nuclei familiari degli stessi discendenti;
- Competenze riconosciute e conoscenza delle tecniche di analisi sensoriale degli alimenti trattati (vino e formaggi )

## MODULI

### Modulo 1: Viticoltura ed Enologia

Sezione 1 Viticoltura

Sezione 2 Enologia

le ore di formazione: 80

### Modulo 2 :L'assaggiatore di vino

le ore di formazione: 80

### Modulo 3: Il latte e la tecnologia lattiero casearia L'assaggiatore dei formaggi

le ore di formazione: 80

### Modulo 4:L'assaggiatore dei formaggi

le ore di formazione: 40

## METODOLOGIA:

Lezioni interattive con esercitazioni di analisi sensoriale

Compilazione di schede valutative

Visite in centri aziendali ed associazioni di imprese con laboratori di degustazione.

## PARTNERSHIP:

Onav, Asl imprese vinicole e lattiero casearie, Consorzi di produttori.

## DESTINATARI DELL'INTERVENTO:

Giovani ed adulti, occupati ed inoccupati Imprenditori di aziende agricole della zona e loro familiari.

**DURATA FORMAZIONE** (le lezioni si terranno presso I.I.S.S. "Battaglini" . Via Accademia dei Rinascanti snc, 85928 Venosa (Pz) di pomeriggio)



N. ore: 280 (compresi stages)

N. ore/settimana: 12 in media

N. settimane: 18

N. mesi: 4- 5

Data presunta di conclusione della formazione: 31-7-2011

### **CERTIFICAZIONE FINALE PREVISTA**

Attestato di frequenza, eventuale possibilità di effettuare esame finale per patente ONAV di assaggiatore di vini,

### **MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

Domanda in carta semplice come da modello allegato da indirizzare a IISS "Battaglini" .  
Via Accademia dei Rinascanti snc, 85928 Venosa (Pz) mediante raccomandata o a mano  
entro il 07 aprile ore 12,00.

Precedenze:

- Imprenditori operanti nel settore vitivinicolo o lattierocaseario e dipendenti delle stesse aziende
- Coltivatori diretti o braccianti agricoli nei settori viticolo e dell'allevamento di bestiame
- Titolo di studio scuola secondaria superiore
- Età tra i 18 ed i 35 anni.

A parità di condizione saranno ammessi alla frequenza dei corsi le prime 20 domande pervenute come da protocollo della Scuola.

La graduatoria verrà affissa all'albo della scuola stessa

Venosa 23 marzo 2011

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**(PROF. MICHELE MASCIALE)**