



**Promoform**

Ente di Formazione Professionale



## GREEN & BLUE ECONOMY

“Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green & Blue economy – Linee di sviluppo progettuale 2 e 3”

POR Sardegna FSE 2014-2020 “Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo”

L’avviso rispetta le indicazioni sugli Aiuti di Stato e, in particolare i Regolamenti (UE) n.1407/2013, n.717/2014, n. 1408/2013

LINEA 3 TIPOLOGIA C

**Filiere integrate del Parteolla e Basso Campidano**

CUP E42B16000020009- DCT 20163CRO249- CLP 10010331044GT160022

SCHEDA CORSO

**BIRRAI ARTIGIANO**

LINEA 3 C

### SINTESI DELL’AZIONE FORMATIVA

N.	MODULO	TOTALE	TEORIA	PRATICA	ALTERNANZA
1	Sostenibilità ambientale	14	14	-	-
2	Le filiere del territorio	10	10	-	-
3	Haccp normativa di settore e standard di qualità	30	30	-	-
4	Scienze applicate	50	50	-	-
5	Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro e antincendio	24	24	-	-
6	Sicurezza sul lavoro primo soccorso	12	12	-	-
7	La produzione del mosto	50	15	35	-
8	La produzione della birra	80	20	60	-
9	Tecniche di condizionamento e imbottigliamento della birra	50	15	35	-
10	La gestione degli impianti	40	20	20	-
11	ICT, marketing, comunicazione e promozione	30	10	20	-
12	Gestione aziendale e imprenditorialità	10	10	-	-
13	Alternanza	200	-	-	200
<b>TOTALE</b>		<b>600</b>	<b>230</b>	<b>170</b>	<b>200</b>

### OBIETTIVO

L’obiettivo del corso è la formazione di 15 operatori di birrificio, le cui attività si esplicano nella ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione, condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Inoltre ha il compito di controllare le fasi del processo



# Promoform

Ente di Formazione Professionale



attraverso l'effettuazione delle analisi rapide mediante i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

L'impostazione delle lezioni si baserà su *metodologie di didattica attiva* impostate su input concettuali proposti dal docente, cui faranno seguito momenti di confronto e di analisi dei risultati raggiunti (lavori di gruppo, simulazioni, studio di casi, forum di interscambio, learning by doing, role playing). Sono previsti *laboratori pratici*, in cui i discenti verranno affiancati dal docente, così da apprendere le capacità pratiche richieste per l'acquisizione delle competenze, attraverso la simulazione dei contesti lavorativi reali.

## INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE

Per coloro che hanno portato a termine l'intero percorso formativo sono previste 25 ore di attività di informazione e sensibilizzazione sulle opportunità di lavoro e crescita professionale nell'ambito della Green & Blue Economy.

## REQUISITI IN INGRESSO

Il corso è destinato a **15 disoccupati** maggiorenni residenti o domiciliati in Sardegna.

Per l'ammissione al percorso è richiesto **l'assolvimento dell'obbligo di istruzione**.

**Sono previste delle quote di genere tali per cui alle donne verrà riservato un numero di posti pari ad almeno il 60 per cento** rispetto al numero dei partecipanti complessivi.

## AREA DI ATTIVITA' (ADA) - UNITA' DI COMPETENZA (UC)

**ADA/UC 9999212/827 Gestione del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra;**

**ADA/UC 9999213/828 Gestione del processo di produzione del mosto;**

**ADA/UC 9999214/829 Gestione del processo di produzione della birra**

**ADA/UC 2099/413 Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni**

## SEDE ATTIVITA' DIDATTICA

L'attività teorica si svolgerà presso la sede sita nel Comune di Settimo San Pietro, nei giorni compresi dal lunedì al venerdì, per un totale complessivo che verrà stabilito in base ad esigenze di carattere organizzativo e logistico.

## VALIDITA' DEL PERCORSO E CERTIFICAZIONI FINALI

La validità del percorso è vincolata alla frequenza di almeno l'80 per cento delle ore complessive.

Al termine del percorso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione e, a seguito dello svolgimento e superamento dell'esame finale, **l'attestato di certificazione per ognuna delle competenze acquisite rilasciato dalla Regione Autonoma della Sardegna**.

## INSEGNAMENTI – LINEE GUIDA GENERALI

MODULO 1

### SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

- Concetto di sostenibilità ambientale;
- Concetto di alimentazione sostenibile;
- Elementi di normativa ambientale, le politiche per la sostenibilità delle produzioni alimentari;
- Le interazioni tra l'attività produttiva e l'ambiente;
- L'impatto dell'attività produttiva sull'ambiente;
- Le misure ecologiche che riducono l'impatto dell'attività produttiva sull'ambiente (fonti rinnovabili; prodotti ecologici; cibo a Km 0 ecc...);
- Produzioni sostenibili: la scelta del consumatore



**Promoform**

Ente di Formazione Professionale



## MODULO 2

### LE FILIERE DEL TERRITORIO

- Il territorio dell'Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano;
- Analisi del sistema produttivo del territorio: focus sui settori strategici dell'Agrifood e del Turismo dei beni culturali ed ambientali;
- Le filiere certificate dell'Agrifood;
- Tradizioni enogastronomiche locali;
- Certificazioni DOP/DOC/SGT;
- Buone pratiche: imprese di successo nel territorio;
- Opportunità nuove filiere nel settore: i birrifici agricoli caratteristiche e tipologie

## MODULO 3

### HACCP NORMATIVA DI SETTORE E STANDARD DI QUALITÀ

Normativa brassicola;

Standard di qualità delle birre

Standard di qualità dei prodotti alimentari e procedure di controllo

Normativa HACCP:

- igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione;
- implementazione e monitoraggio del sistema HACCP;
- normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)

## MODULO 4

### SCIENZE APPLICATE

- Elementi di chimica dei processi applicata ai processi di produzione;
- Elementi di fisica dei fluidi applicata ai processi di produzione;
- Elementi di termodinamica applicata ai processi di produzione;
- Elementi di microbiologia alimentare applicata ai processi di produzione;
- Elementi di educazione alimentare e dietetica;
- Consumo responsabile di bevande alcoliche

## MODULO 5

### SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO E ANTINCENDIO

#### Formazione generale

- Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione;
- Organizzazione della prevenzione aziendale;
- Diritti, doveri e sanzioni dei vari soggetti aziendali;
- Organi di vigilanza/ controllo e assistenza

#### Formazione specifica del settore delle produzioni alimentari

- Tipologie di rischi specifici;
- DPI;
- Movimentazione manuale dei carichi;
- Movimentazione merci;
- Segnaletica emergenze

#### Sicurezza sul lavoro e antincendio

- Principi sulla combustione;
- Le sostanze estinguenti;



# Promoform

Ente di Formazione Professionale



- Il triangolo della combustione;
- Le principali cause di incendio;
- I rischi alle persone in caso di incendio;
- Specifiche misure di prevenzione incendi;
- Accorgimenti comportamentali per prevenire gli incendi;
- Le principali misure di protezione contro gli incendi;
- Procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme;
- Presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale;
- Esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi ed idranti.

## MODULO 6

### SICUREZZA SUL LAVORO PRIMO SOCCORSO

- Allertare il sistema di soccorso;
- Riconoscere un'emergenza sanitaria;
- Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato: funzioni vitali (polso, pressione, respiro), stato di coscienza, ipotermia e ipertermia;
- Nozioni elementari di anatomia e fisiologia;
- Attuare gli interventi di primo soccorso: Sostenimento delle funzioni vitali;
- Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso;
- Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta;
- Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro;
- Acquisire conoscenze sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro;
- Acquisire capacità di intervento pratico: tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del s.s.n.; tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute; tecniche di primo soccorso, sindrome di insufficienza respiratoria acuta, tecniche di rianimazione cardiopolmonare, tecniche di tamponamento emorragico, tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato.

## MODULO 7

### LA PRODUZIONE DEL MOSTO

- Analisi e lettura e valutazione delle ricette Tecniche di analisi e valutazione delle materie prime utilizzate;
- Caratteristiche e funzionamento, gli strumenti e le attrezzature da utilizzare nei processi di produzione;
- Procedure di regolazione, definizione dei parametri del processo di produzione;
- Tecniche di analisi delle acque di ammostamento e tecniche di gestione dei processi di ammostamento;
- Tecniche e procedura di ammostamento e metodi analitici al liquido in ammostamento;
- Tecniche e procedura di maltificazione;
- Tecniche e procedure di macinazione;

## MODULO 8

### LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

- Tecnologia di produzione della birra e sua classificazione: l'evoluzione della birra nei secoli; la birra: definizione legislativa;
- La birra artigianale: caso studio del birrifico agricolo come buona pratica del settore;
- Le materie prime nella produzione della birra; Caratteristiche e proprietà: Acqua, Malto d'orzo, Luppolo e Lievito.
- La classificazione delle birre: classificazione di colore, alcolica, stilistica.;
- Tecniche di produzione base: tecniche di realizzazione di un impianto pilota; utilizzo delle materie prime e delle ricette;
- Tecniche di produzione delle birre aromatizzate: impianti; materie prime; ricette; fasi e processi della produzione;



# Promoform

Ente di Formazione Professionale



- L'utilizzo delle spezie nella birra;
- Le birre artigianali della Sardegna: tipologie e caratteristiche; filiere di produzione: dalla produzione delle materie prime, alla trasformazione, il confezionamento e la vendita.

### **Processo di produzione della birra**

- Fasi del processo di maturazione della birra. Tecniche analitiche per determinare la vitalità dei lieviti;
- Tecniche di controllo temperatura;
- Tecniche di valutazione del processo di produzione della birra;
- Meccanica del processo di fermentazione e metodi analitici al prodotto in fermentazione;
- Tecniche e gestione dei processi di fermentazione;
- Tecniche di lavaggio, allontanamento, recupero e propagazione dei lieviti;
- Tecniche di filtrazione del prodotto finito

### **Laboratorio di analisi sensoriale:**

- L'analisi sensoriale della birra; soluzioni gusti e aromi; birre campione; bicchieri; materiale di laboratorio; schede di analisi sensoriale

## MODULO 9

### **TECNICHE DI CONDIZIONAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO DELLA BIRRA**

#### **Analisi del processo di condizionamento e imbottigliamento della birra**

- Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per infestamento, per l'etichettatura dei prodotti, per imbottigliamento;
- Priming: calcolo del priming e dei volumi;
- Carbonatazione forzata;
- Filtrazione a farine fossili e a membrane (cartucce e cartoni);
- Meccanica dell'imbottigliamento;
- Tecniche di rifermentazione, regolazione delle temperature di rifermentazione e stoccaggio;
- Tecniche e materiali per il confezionamento della birra;
- Tecniche di analisi del mosto in fermentazione;
- Procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP);
- Procedure di avvio e regolazione dei macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari;
- Tecniche di gestione dei fluidi e loro movimentazione;
- Dispositivi di controllo della produzione

## MODULO 10

### **LA GESTIONE DEGLI IMPIANTI**

- Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place);
- Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti;
- Tecniche di trattamento e lavaggio automatico degli impianti;
- Tecniche di cleaning in place;
- Analisi della documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare;
- Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare;
- Tecniche di valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione

## MODULO 11

### **ICT, MARKETING, COMUNICAZIONE E PROMOZIONE**

- Strumenti, tecniche e strategie di informazione e comunicazione;
- Principi di comunicazione aziendale e pubbliche relazioni;
- Elementi di sociologia e psicologia finalizzata all'individuazione delle caratteristiche dell'utenza di riferimento;
- Tecniche e linguaggi di comunicazione per l'utilizzo dei codici promozionali da impiegare nelle modalità di informazione;



# Promoform

Ente di Formazione Professionale



- Comunicazione con i social network: caratteristiche di utilizzo per tipologie di target clienti;
- Strategie di comunicazione e valorizzazione: partecipazione alle fiere ed eventi specializzati;
- Metodologie di vendita e vendita online;
- Canali dell'e-commerce: sito Internet aziendale; portali specializzati per settore; portali e siti intermediari, le applicazioni e-commerce;
- Elementi di marketing del prodotto per l'accompagnamento all'esecuzione di servizi di vendita;
- Tecniche di promozione: cura del packaging del prodotto;
- Tecniche di promozione: cura e creazione delle esposizioni, vetrine e "vetrine virtuali";
- Strumenti e strategie per la creazione di reti tra operatori economici

## MODULO 12

### GESTIONE AZIENDALE E IMPRENDITORIALITÀ

- Analisi della tipologia di business: il birrifico artigianale;
- L'avviamento dell'impresa: dall'idea alla realizzazione, sequenza delle azioni operative per l'avviamento dell'impresa;
- Analisi del mercato di riferimento e dei competitor;
- Analisi del mercato e delle opportunità offerte dal territorio del Parteolla e del Basso Campidano;
- Gestione aziendale;
- Analisi casi studio dei birrifici di successo in Sardegna, in particolare la tipologia del birrifico agricolo

## MODULO 13

### ALTERNANZA

**Inserirsi nella realtà aziendale e applicare in ambito lavorativo i contenuti appresi durante il corso relativi le seguenti competenze: (UC e competenze chiave):**

- Effettuare il condizionamento della birra, curando il monitoraggio del processo e provvedendo all'imbottigliamento;
- Produrre il mosto eseguendo le operazioni preliminari di maltificazione, macinazione e maceratura;
- Eseguire le operazioni di produzione della birra, curando il processo di fermentazione al fine di preparare il prodotto per il condizionamento;
- Effettuare la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni;
- Saper gestire gli aspetti di comunicazione e promozione dei propri prodotti/ servizi in base all'utenza;
- Applicare il sistema di sicurezza sul luogo di lavoro