



  
**AGRI.LAB.**  
LABORATORIO DI INNOVAZIONE PER  
L'AGRIBUSINESS TOSCANO

Formazione per l'inserimento  
lavorativo nelle filiere  
agroalimentari toscane.

### **TECNICO DI FRANTOIO**

*“POR FSE 2014-2020 – Progetto AGRI.LAB – Laboratorio di innovazione per l’agribusiness toscano. Azione 1 – Formazione per l’inserimento lavorativo.*

*Approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7981 del 29/07/2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 9150 del 31/05/2017 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo*

Si è concluso il percorso formativo " **TECNICO DI FRANTOIO** " CP. 172907, MATR. 2018AF0615, finanziato dalla Regione Toscana.

Il percorso si inserisce nel progetto **AGRI.LAB.**, il cui obiettivo, nel suo complesso, è quello di favorire la competitività e l’innovazione del sistema agroalimentare toscano attraverso la crescita delle competenze sia degli imprenditori e delle professionalità già operanti nella filiera sia favorendo l’inserimento lavorativo di nuove professionalità, mettendo in atto azioni formative volte a fornire conoscenze e competenze specialistiche, che rispondano ai fabbisogni formativi e professionali dei partecipanti e alle esigenze delle aziende e del mercato del lavoro. In tal senso, cerca di recepire i fabbisogni formativi e di innovazione espressi dal tessuto imprenditoriale locale, grazie alla collaborazione delle aziende che hanno aderito al progetto, dei partner e dei sostenitori del progetto.

Nello specifico, il progetto è composto da 4 macroazioni:

- L'AZIONE 1 è rivolta a disoccupati ed è composta da 6 percorsi (2 di qualifica e 4 di certificazione delle competenze) finalizzati a formare figure nei settori principali dell'agroalimentare toscano.

Addetto alla lavorazione e confezionamento di salumi e prodotti caseari - (Certificazione di competenze) Tecnico del controllo della qualità alimentare – (Qualifica professionale) Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina – (Qualifica professionale) Commerciale Estero per i prodotti agroalimentari - (Certificazione di competenze) Tecnico di frantoio - (Certificazione di competenze) Addetto alla Produzione della birra - (Certificazione di competenze)

- Le AZIONI 2 e 3 sono finalizzate alla CREAZIONE DI IMPRESA O DI LAVORO AUTONOMO, sempre in ambito agroalimentare.

- L'AZIONE 4 coinvolge lavoratori e imprenditori di aziende agroalimentari toscane in percorsi di aggiornamento su varie tematiche, dalle certificazioni di prodotto, alla qualità, all'internazionalizzazione.



## **Obiettivi del percorso formativo - TECNICO DI FRANTOIO**

Il percorso formativo, della durata di 246 ore, era finalizzato all'ottenimento della Certificazione di competenze per le UC "Produzione aziendale: dalla trasformazione alla vendita dei prodotti (UC 1802)", "Operazioni di frantoio (UC 243)".

La figura di **TECNICO DI FRANTOIO** in uscita dal percorso è in grado di:

- trasformare, conservare e confezionare il prodotto, seguendo gli adempimenti richiesti dalla normativa vigente in materia di igiene, sicurezza alimentare e rispetto ambientale.
- gestire gli aspetti legati alla gestione dei registri, all'etichettatura e alla commercializzazione del prodotto.
- controllare il funzionamento e la manutenzione delle macchine e dei loro strumenti di gestione e controllo.

Il candidato formato ha acquisito le competenze per poter valutare la materia prima da lavorare e il miglior sistema di produzione da effettuare. Sa gestire le macchine in autonomia, controllandone la regolazione ed il funzionamento, in modo tale da garantire il prodotto richiesto, nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela dell'igiene, della sicurezza e del rispetto ambientale. Ha inoltre tutte le competenze necessarie per assolvere agli obblighi di legge su tutti gli aspetti che interessano in modo diretto ed indiretto l'impresa Frantoio, compresa la gestione sostenibile, amministrativa e tecnica, degli scarti di lavorazione.

Il corso ha inoltre fornito le basi per lo sviluppo delle competenze del candidato anche in materia di commercializzazione del prodotto con particolare attenzione per le tecniche di vendita e per le normative relative alla certificazioni di settore (DOP, IGP, biologico, ...) e al processo di etichettatura.

Le competenze acquisite dai partecipanti durante il percorso formativo permettono di conseguire un qualificato inserimento per gestire le macchine del frantoio alle dirette dipendenze del proprietario o del Responsabile Tecnico del Frantoio.

Benché la figura del Tecnico di frantoio lavori prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso frantoi di piccole e medie dimensioni, integrando questo percorso con la formazione offerta dalle AZIONI 2/3 riguardanti la creazione di impresa, potrebbe avere la possibilità di acquisire le competenze necessarie per l'avvio di un'attività di lavoro autonomo nel settore della produzione/lavorazione delle olive.

Il percorso si poneva come obiettivo finale l'inserimento lavorativo degli allievi formati.

### **Destinatari**

10 partecipanti, maggiorenni, disoccupati, inoccupati, inattivi, che abbiano conseguito il titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

## Periodo di svolgimento

Avvio: 19/11/2018

Termine: 19/03/2019

## Struttura del progetto

Il progetto realizzato era strutturato in 11 Unità Formative (compresa quella di stage):

	<b>U.F.</b>	<b>Durata</b>
1	HACCP - Sicurezza Alimentare	12
2	Sicurezza sul Lavoro	16
3	La materia prima: biologia, varietà, tecnica colturale e qualità del prodotto	16
4	Tecniche e processi di lavorazione del Frantoio	36
5	Tecniche di confezionamento, imballaggio e stoccaggio	8
6	Normativa relativa al settore olivicolo (DOP, IGP, agricoltura biologica)	8
7	Tecniche di vendita	8
8	Analisi sensoriale e Panel test Olio	8
9	Procedure amministrative del Frantoio	18
10	Smaltimento dei prodotti di scarto dell'olio d'oliva: nuove tecniche per la sostenibilità	16
11	<b>UF stage</b>	100
	<b>Totale UF</b>	246

## Metodologie

La metodologia didattica anche in aula ha avuto un approccio “on the job” ossia mirata al “Saper fare” e ha previsto una continua alternanza tra lezioni frontali teoriche ed esercitazioni pratiche, la costante attività di laboratorio, la puntuale analisi di casi aziendali e i lavori in team.

Al termine di ciascuna attività sono state svolte una o più prove di verifica.

## Stage

Lo stage è stato organizzato come “Progetto di esperienza individuale in situazione lavorativa”. Le aziende ospitanti hanno preso visione del “Profilo professionale” di riferimento. Lo stage è stato di tipo applicativo (attività pratica non produttiva in affiancamento). I contenuti dello stage sono stati declinati nel dettaglio in fase di progettazione e concordati con l’azienda ospitante, in modo da massimizzare la rispondenza delle attività realizzate con i contenuti di aula e gli obiettivi didattici in termini di performance. I contenuti del piano formativo di stage hanno arricchito gli obiettivi di apprendimento declinati in base agli standard professionali minimi contenuti nella Figura professionale. Il programma dello stage, concordato con l’azienda ospitante, è stato documento integrante della Convenzione di stage. Il periodo di stage è stato inserito subito dopo la prima settimana di aula così da permettere agli allievi di partecipare a tutte le attività di frantoio.

## Risultati raggiunti

Allievi a inizio corso: 11

Allievi a fine corso: 7

Allievi qualificati: 7



Gli allievi sono stati ammessi all'esame di Certificazione delle competenze finale con le seguenti valutazioni:

Valutazione andamento del percorso: media **93/100** con voti da 91/100 a 96/100

Valutazione degli apprendimenti a fine UF: media **88/100** con voti da 78/100 a 98/100

Valutazione UF Stage: media **91/100** con voti da 80/100 a 100/100

Gli allievi hanno ottenuto la Certificazione di competenze finale con le seguenti votazioni:

Valutazione Media di **90/100 con voti da 82/100 a 99/100**

### ATTESTATI ACQUISITI:

*Certificazione di competenze (livello 3 EQF):* a seguito del superamento dell'esame sulle Unità di Competenza per le UC Produzione aziendale: dalla trasformazione alla vendita dei prodotti (UC 1802), Operazioni di frantoio (UC 243).

### PLACEMENT

*L'agenzia ha **180 giorni** di tempo dalla fine del percorso per collocare i partecipanti con contratto a tempo indeterminato, determinato di almeno 6 mesi, apprendistato.*

### ATS CON CAPOFILIA IFOA – ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI E PARTNER

- CONSORZIO PECORINO TOSCANO DOP
- AZIENDA AGRICOLA LA CAPANNACCIA
- CO.SE.FI. – Consorzio Servizi Formativi alle Imprese
- ASSOSERVIZI
- ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE
- ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "B. RICASOLI"
- PIN srl – Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze



ASSOSERVIZI



AZIENDA AGRICOLA  
LA CAPANNACCIA