

PCTO Produzione, controllo, confezionamento e etichettatura di conserve vegetali	Tipo istituzione scolastica Istituto Professionale	
	Indirizzo Agrario - Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale	
	Classe di riferimento V	Durata 30 ore
Laboratorio Piacenza e Parma		

OBIETTIVO DEL PROGETTO

L'esperienza è finalizzata a far partecipare all'intero ciclo di produzione gli studenti delle classi quinte, maturando esperienza di una reale linea di produzione agro-alimentare, con il successivo inserimento del prodotto finito presso i centri di distribuzione per la vendita al consumatore.

COORDINATE DEL PROGETTO

Atlante del lavoro INAPP https://atlantelavoro.inapp.org/	
SEP	02 Produzioni alimentari
PROCESSO	Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
SEQUENZA DI PROCESSO	Produzione di prodotti vegetali
AREA/E DI ATTIVITÀ	ADA.02.04.01 (ex ADA.2.150.455) - Produzione di nettari, succhi e confetture

Classificazione delle professioni CP11 ISTAT https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/	
UNITÀ PROFESSIONALE	6.5.1.3.3 Conservieri

COMPETENZE OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

Competenze tecnico-professionali	Discipline interessate
Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione	Valorizzazione Agronomia Tecniche di allevamento
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Italiano Inglese Valorizzazione Sociologia

Principali competenze trasversali da Linee guida MIUR	Discipline interessate
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Valorizzazione Economia
Competenza in materia di cittadinanza	Tutte

Competenze tecnico-professionali: dettaglio

Descrittore	Contenuto
Denominazione	Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione
Risultato atteso	Preparare il prodotto semilavorato (polpa), sulla base delle caratteristiche della frutta da lavorare e del prodotto finale da realizzare, effettuando preventivamente il controllo qualitativo organolettico delle materie prime e le operazioni di taglio e denocciolatura e svolgendo successivamente la macinazione, tritaturazione e/o spremitura, estrazione e setacciatura della frutta
Conoscenze	Controllo biologico delle entità parassitarie Caratteri chimici e biochimici dei prodotti agricoli da trasformare Fasi, cicli e tecnologie utilizzate nei processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari
Abilità	Identificare, anche con l'aiuto di strumenti ottici, i principali parassiti vegetali Rilevare le caratteristiche qualitative delle diverse materie prime e le condizioni per la loro trasformazione Identificare le tipologie dei processi di trasformazione e delle diverse fasi che li costituiscono Definire piani di lavorazione del ciclo produttivo identificando comportamenti corretti nella esecuzione delle operazioni Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività
Livello EQF	4

Descrittore	Contenuto
Denominazione	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Risultato atteso	Redigere una relazione tecnica scritta sull'operato relativo alla situazione professionale
Conoscenze	Relazione e rapporto professionale Schema e struttura di una relazione tecnica Linguaggio tecnico
Abilità	Rielaborare in forma chiara delle informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti
Livello EQF	4

Competenze trasversali: dettaglio

Competenza	Descrittori (selezionati da Linee guida MIUR)
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
Competenza in materia di cittadinanza	Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune

Competenze Europass Supplement interessate dal PCTO

<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
--

COMPITI DI REALTÀ DEL PCTO

Compiti di realtà da assegnare agli studenti	Funzioni cognitive interessate				
	riconoscimento	rielaborazione	applicazione	rappresentazioni	trasferimento
<i>Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di nettari, succhi e confetture</i>	x	x	x		
Realizzazione del taglio/tritatura, denocciolatura /detorsolatura, per ottenere il semilavorato (polpa).	x	x	x		
Omogeneizzazione del prodotto	x	x	x		
Esecuzione del trattamento di pastorizzazione e stabilizzazione della materia prima trattata (purea)	x	x	x		
Assemblaggio dei semilavorati per la realizzazione della ricetta	x	x	x		
Stesura di relazione tecnica coerentemente alle indicazioni di lavoro fornite dal tutor	x	x	x	x	x
Rispetto delle sequenze di lavoro e dei tempi prestabiliti	x	x	x	x	x

CONTESTO DI APPRENDIMENTO E MODALITÀ REALIZZATIVE DEL PCTO

Attività operative presso il Food Farm guidate dal tutor aziendale.

Esecuzione delle fasi operative dopo opportuna formazione da parte dei tutor aziendali.

Stesura documentazione finale.