



## PEF AGROALIMENTARE

Creazione di un Polo Transfrontaliero di Eccellenza tecnologica per la Formazione e l'Assistenza Tecnica sulle trasformazioni di azienda agricola e artigianale in ambito rurale e montano

CORSI BREVI DI FORMAZIONE PER FORMATORI  
SETTORI:

TECNOLOGIE LATTIERO-CASEARIE

TECNOLOGIE TRASFORMAZIONE CARNI

IN COLLABORAZIONE CON ENTI DI FORMAZIONE FRANCESI

Titolo

**“I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) attraverso i percorsi gastronomici e l’analisi sensoriale:  
UN NUOVO MODO PER FARE EDUCAZIONE ALIMENTARE”**

### Tema

Il corso propone una metodologia didattica di educazione alimentare, attraverso attività di laboratorio e di scoperta delle **produzioni agroalimentari tradizionali** del territorio (PAT), con **focus** specifici su **formaggi, carni** e relative preparazioni.

I PAT sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea, secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Vengono individuati dalle Regioni che ne accertano i requisiti e comunicano annualmente al Ministero per le politiche agricole il proprio elenco dei prodotti agroalimentari definiti "tradizionali", al fine della pubblicazione dell'elenco nazionale. Il Piemonte ne conta circa 370, suddivisi in diverse categorie.

### Finalità, obiettivi e metodologia di lavoro

Il corso propone **laboratori di scoperta** delle produzioni alimentari tradizionali, in particolare formaggi e prodotti a base di carne del territorio piemontese.

Ai docenti verranno quindi forniti gli **strumenti operativi** per realizzare in classe **laboratori di analisi sensoriale, tecnologia** di base delle produzioni, esplorazione di **itinerari del gusto**, finalizzati all'apprendimento di un corretto approccio agli **aspetti nutrizionali** degli alimenti.

Eventuali approfondimenti possono trovare opportunità di integrazione attraverso visite in azienda o presso i laboratori di trasformazione dell'Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari di Moretta.

La metodologia di lavoro è **multidisciplinare** e trasversale, con possibili applicazioni di elementi di educazione alimentare e conoscenza del territorio in materie diverse (geografia, scienze, tecnologia e scienze motorie, in relazione agli aspetti dell'alimentazione per gli sportivi).

### Obiettivo:

Il corso intende affrontare temi specifici di tecnologia casearia ed i collegamenti igienico-sanitari. Inoltre si effettueranno due giornate di visita presso laboratori di trasformazione latte nella regione francese della PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur) ed uno scambio di esperienze con veterinari pubblici del territorio.

### Rivolto a:

Il corso è rivolto ai docenti della scuola secondaria di primo grado, degli Istituti Scolastici del Piemonte.

### Durata:

8 ore di lezione a Moretta (una giornata intera)

### Calendario:

Giovedì 11 settembre 2014

**Docenza:**

Dott. Lodovico Tamagnone – docente di scuola secondaria di secondo grado con esperienza nelle tematiche di aspetti nutrizionali e produzioni tipiche.

**Organizzazione:**

Agenform-Consorzio - Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari - Strada Boglio, s/n – 12033 – Moretta (CN)

In collaborazione con: Maison Régionale d’Elevage della regione PACA – Francia Actalia-Centre Fromager de Carmejane

Interreg-Alcotra n° 238 “PEF AGROALIMENTARE”

**I PARTNER****FRANCIA**

Coordinatore: Maison Régionale de l’Elevage – MRE - [www.evise.fr/](http://www.evise.fr/)

Altri principali collaboratori : EPL di Carmejane, Actalia, EPLEA di Gap

**ITALIA**

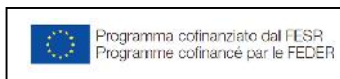
Capofila del progetto: AgenForm-Consorzio [www.agenform.it](http://www.agenform.it)

INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – INFO – IN

Italia: Agenform-Consorzio C.so IV Novembre, 13 – 12100 – Cuneo – Tel. 0039 0171696147 – [info@agenform.it](mailto:info@agenform.it)  
Agenform-Consorzio Strada Boglio,s/n – 12033 – Moretta – Tel. 0039 017293564 – [tallone@agenform.it](mailto:tallone@agenform.it)

*Questo progetto riceve un finanziamento da parte dell’Europa, all’interno del programma Interreg Alcotra.*

*Per la parte francese è co-finanziato dal Conseil Régional PACA e dal Conseil Général des Alpes-de-Haute Provence*



Provence-Alpes-Côte d’Azur