



Unione europea  
Fondo sociale europeo

 Regione Emilia-Romagna



# OPERATORE AGRO-ALIMENTARE ESPERTO DI FRIGOCONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCHI E MANUTENZIONE CELLE FRIGO



**Termine iscrizioni:  
13/09/2019**





Unione europea  
Fondo sociale europeo

 Regione Emilia-Romagna



# OPERATORE AGRO-ALIMENTARE ESPERTO DI FRIGOCONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCHI E MANUTENZIONE CELLE FRIGO

## PROFILO PROFESSIONALE

L'operatore agro-alimentare è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione. In particolare deve conoscere i processi produttivi e di trasformazione delle materie prime agroalimentari dei settori ortofrutticolo (fresco e surgelato). Interviene dalla fase di arrivo del prodotto fresco e ne segue tutta la lavorazione e trasformazione in prodotti per il mercato alimentare fino al confezionamento senza dimenticare l'attenzione alla qualità intesa sia come prodotto che come processo lavorativo. La figura ha competenze aggiuntive rispetto alle tecniche di frigoconservazione e manutenzione celle frigorifere.

Il corso rientra nell'operazione **Agrifood & Farming: Corporate Academy di rete nella filiera agroindustriale**, realizzata in collaborazione con le imprese: **Agrintesa, Caviro, Orogel e Conserve Italia**.

## DESTINATARI & REQUISITI

Il progetto è rivolta a **12 persone non occupate** in possesso dei seguenti requisiti.

### REQUISITI FORMALI:

- dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro presso un centro per l'impiego dell'Emilia Romagna,
- maggiore età;
- residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna;
- assolvimento dell'obbligo del diritto e dovere all'istruzione e/o formazione;
- per gli stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno

### REQUISITI SOSTANZIALI:

- Per gli stranieri: conoscenza della lingua italiana di base.

I requisiti sostanziali saranno verificati attraverso appositi test scritti.

## DURATA & FREQUENZA

L'avvio del corso è previsto per **settembre 2019** e avrà una **durata di 600 ore, così suddivise:**

- **360 ore di aula**
- **240 ore di STAGE**

## CONTENUTI DEL CORSO

Ruolo e figura professionale; FSE; Competitività in agricoltura; Sicurezza sul lavoro (generale e rischio elevato); Utilizzare macchine e attrezzature nelle produzioni agroalimentari; Identificare materie prime e semilavorati; Applicare tecniche di controllo delle materie prime e dei prodotti derivati; Applicare tecniche di conservazione e trasformazione degli alimenti; Intervenire nelle operazioni del ciclo produttivo; Operare in regime di qualità nell'agro-alimentare; Tecniche di igienizzazione e sanificazione; Tecniche di frigoconservazione e manutenzione celle frigo; Conoscenze sui contratti di lavoro; Cooperazione agroalimentare; Stage; Visite guidate.



Unione europea  
Fondo sociale europeo



## CRITERI DI SELEZIONE

La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, prevede:

- **prova scritta** scelta tra: test, casi, simulazione, inerente la conoscenza del settore agroalimentare e agroindustriale.

- **colloquio individuale/motivazionale** condotto dall'esperto di selezione e realizzato con l'utilizzo di strumenti di osservazione che garantiscano trasparenza, imparzialità e omogeneità di valutazione.

I giudizi e le valutazioni attribuite a ciascun

colloquio individuale saranno formalizzati in un apposito documento.

La graduatoria finale sarà pubblicata sul sito **www.irecoop.it**, affissa presso la sede dell'ente ed inviata ai contatti mail dei candidati.

Le prove di selezione si svolgeranno indicativamente una settimana prima dell'avvio del corso e saranno comunicate ai candidati con congruo anticipo.

**La selezione si terrà tra il 16 e il 20 settembre presso la sede Irecoop ER, Via Galilei 2, Faenza (RA).**

## ATTESTATI

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato un **Certificato di Qualifica Professionale** (ai sensi della DGR 739/2013) di **"OPERATORE AGRO-ALIMENTARE"**.

In caso di non completo superamento dell'esame finale o di ritiro in itinere dal corso sono previste altre attestazioni e/o certificazioni intermedie.

L'ammissione all'esame finale è subordinata al superamento delle prove intermedie di verifica.

È previsto inoltre il rilascio dell'**Attestato del corso Sicurezza sul lavoro - Formazione dei lavoratori rischio alto** e il rilascio del **Patentino per Frigorista (FGAS)**. **Corso riconosciuto dal Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati come idoneo assolvimento di 18 mesi di tirocinio professionale.**

## RIFERIMENTI

**RIF.PA 2018-11312/RER** Operazione "AGRIFOOD & FARMING: CORPORATE ACADEMY DI RETE NELLA FILIERA AGROINDUSTRIALE", progetto 1, approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 659/2019 del 29/04/2019 co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.

## COSTO

Gratuito

## INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Le manifestazioni di interesse dovranno pervenire **entro le ore 18.00 del 13/09/2019** sull'apposito modulo (scaricabile sul sito [www.irecoop.it](http://www.irecoop.it)) presso la sede Irecoop di Ravenna, in formato originale compilato e completo di tutti gli allegati richiesti.

**Per iscrizioni e informazioni contattare il coordinatore del corso:**

**DANIELA ERCOLANI**

[ercolanid@irecoop.it](mailto:ercolanid@irecoop.it)

Tel 0546/665523; fax 0546/699418

**IRECOOP E.R via Galilei, 2 – 48018 Faenza.**

Orari: dal lunedì al giovedì: 9.30-13.00 e 14.00-17.30; venerdì: 9.30-14.30

[sede.ravenna@irecoop.it](mailto:sede.ravenna@irecoop.it)

## SEDE DI SVOLGIMENTO

IRECOOP Emilia-Romagna, sede Ravenna:  
**Via Galilei 2 – 48018 Faenza (RA)**