

## Percorsi di Formazione superiore 2013/2014

<b>Titolo del percorso</b>	<b>TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI NELLA FILIERA ORTO-FRUTTICOLA</b>
<b>Descrizione del profilo</b>	Il Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari è in grado di verificare, sviluppare e gestire la qualità del processo produttivo agroalimentare coerentemente con il quadro normativo vigente
<b>Ente di formazione</b>	IRECOOP EMILIA ROMAGNA
<b>Sede di svolgimento</b>	IRECOOP E.R. - Via Galilei 2 FAENZA (RA) e I.P. per l'Agricoltura e l'Ambiente "Persolino" – Via Firenze 194 FAENZA (RA)
<b>Contenuti del percorso</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accoglienza, Interculturalità, Priorità trasversali e norme di sicurezza sui luoghi di lavoro</li> <li>2. Il territorio locale dal punto di vista della conformazione agricola, agroindustriale e alimentare</li> <li>3. La filiera agroalimentare di riferimento: processi produttivi delle materie prime e rispettive fasi</li> <li>4. Tecniche agronomiche e sostenibilità ambientale: verso un'agricoltura "ragionata"</li> <li>5. Gestione dei processi di trasformazione delle materie prime, di commercializzazione e qualità della produzione agroalimentare</li> <li>6. La qualità attraverso i disciplinari, le certificazioni, i marchi e le tecniche di analisi e rappresentazione dei processi</li> <li>7. Manuale di Autocontrollo Aziendale HACCP</li> <li>8. Sicurezza alimentare ed etichette: provenienza e composizione del prodotto</li> <li>9. Tracciabilità e rintracciabilità: certificazione del processo produttivo e rapporto col consumatore</li> </ol>
<b>Requisiti di accesso</b>	<p>I destinatari dell'intervento formativo sono giovani e adulti disoccupati o occupati con priorità a disoccupati e giovani sotto i 34 anni.</p> <p>I candidati dovranno essere in possesso di conoscenze e capacità di base attinenti l'area professionale di riferimento, acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione coerenti con il profilo e/o da esperienze professionali nel settore.</p> <p>In particolare dovranno essere in possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica</li> <li>- Conoscenza informatica di base e navigazione internet</li> </ul>
<b>Iscrizione e modalità di selezione</b>	<p>Le domande di iscrizione redatte su apposito modulo dovranno pervenire in originale a IRECOOP E.R. Via Galilei 2 – FAENZA (RA) entro il 15/02/2014.</p> <p>Le prove di selezione prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Test tecnico-contenutistico</li> <li>- Colloquio individuale prevalentemente di tipo motivazionale</li> </ul>



Unione europea  
Fondo sociale europeo  
Investiamo nel vostro futuro



ASSESSORATO SCUOLA, FORMAZIONE PROFESSIONALE  
UNIVERSITÀ E RICERCA, LAVORO



La tecnica per crescere

<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di qualifica professionale (ai sensi della L.R. 12/2003) in Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	Durata: 300 ore Periodo di svolgimento: marzo – settembre 2014
<b>Numero partecipanti</b>	12
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	
<b>Istituzioni scolastiche, Università</b>	Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "Persolino" Faenza (RA) Istituto d'istruzione Superiore "Scarabelli-Ghini" Imola (BO)
<b>Imprese</b>	Confcooperative Ravenna, Agrintesa, Caviro, Orogel, Minguzzi, Granfrutta Zani, Collegio Nazionale degli Agrotecnici, Fondazione Scuola di Pratica Agricola Caldesi
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2013-2297/RER progetto 3 approvata con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1749/2013



IRECOOP  
ISTITUTO REGIONALE PER  
L'EDUCAZIONE COOPERATIVA  
EMILIA-ROMAGNA