

Percorsi di Formazione superiore 2013/2014

Titolo del percorso	TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI NELLA FILIERA VITICOLA ENOLOGICA
Descrizione del profilo	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
Ente di formazione	IRECOOP EMILIA ROMAGNA
Sede di svolgimento	IRECOOP E.R. - Via Galilei 2 FAENZA (RA) e I.P. per l'Agricoltura e l'Ambiente "Persolino" – Via Firenze 194 FAENZA (RA)
Contenuti del percorso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accoglienza, Interculturalità, Priorità trasversali e norme di sicurezza sui luoghi di lavoro 2. Il territorio locale dal punto di vista della conformazione agricola, agroindustriale e alimentare 3. La filiera agroalimentare di riferimento: processi produttivi delle materie prime e rispettive fasi 4. Tecniche agronomiche e sostenibilità ambientale: verso un'agricoltura "ragionata" 5. Gestione dei processi di trasformazione delle materie prime, di commercializzazione e qualità della produzione agroalimentare 6. La qualità attraverso i disciplinari, le certificazioni, i marchi e le tecniche di analisi e rappresentazione dei processi 7. Manuale di Autocontrollo Aziendale HACCP 8. Sicurezza alimentare ed etichette: provenienza e composizione del prodotto 9. Tracciabilità e rintracciabilità: certificazione del processo produttivo e rapporto col consumatore
Requisiti di accesso	<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"> - Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica - Conoscenza informatica di base e navigazione internet
Iscrizione e modalità di selezione	<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"> - Test tecnico-contenutistico - Colloquio individuale prevalentemente di tipo motivazionale

Attestato rilasciato	Certificato di qualifica professionale (ai sensi della L.R. 12/2003) in Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari
Durata e periodo di svolgimento	Durata: 300 ore Periodo di svolgimento: aprile – dicembre 2014
Numero partecipanti	12
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Istituzioni scolastiche, Università	Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "Persolino" Faenza (RA) Istituto d'istruzione Superiore "Scarabelli-Ghini" Imola (BO)
Imprese	Confcooperative Ravenna, Agrintesa, Caviro, Orogel, Minguzzi, Granfrutta Zani, Collegio Nazionale degli Agrotecnici, Fondazione Scuola di Pratica Agricola Caldesi
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2013-2297/RER progetto 1 approvata con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1749/2013