



PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

## Formazione finanziata

<b>“TECNICO PER LA QUALITA’ E CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITA’ E DIGITALIZZAZIONE”</b>	
<b>Rif. P.A.</b>	<b>Op. Rif. PA 2023-20382/RER, approvata con DGR n. 133/2024 del 29/01/2024 e cofinanziata con fondi PR FSE+ 2021-2027 della Regione Emilia Romagna e del Fondo Sociale Europeo</b>
<b>Partner Attuatori</b>	<b>Centro di formazione professionale Alberto Simonini Università degli studi di Modena e Reggio Emilia – Dip. Scienze della Vita Convitto Nazionale Statale Rinaldo Corso ENEA – Agenzia Nazionale per le nuove tecnologie, l’energia e lo sviluppo economico sostenibile</b>
<b>Profilo professionale</b>	Il Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari è in grado di verificare sviluppare e gestire la qualità del processo produttivo agro-alimentare coerentemente con il quadro normativo vigente
<b>Obiettivi generali del corso</b>	Obiettivo del percorso è formare una nuova figura professionale che riassume in sé le conoscenze e le capacità pratico-operative del tecnico del controllo qualità dei prodotti alimentari e dell’esperto di produzione sostenibile e digitalizzata, per far fronte alle crescenti richieste del mercato, consapevole di dover innalzare gli standard del proprio capitale umano per il mantenimento della competitività anche a livello internazionale, di figure poliedriche e flessibili e dunque a sostegno dell’occupabilità dei partecipanti.





PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

## Formazione finanziata

<b>Aree di contenuto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analisi organizzativa per processi e identificazione vincoli normativi;</li><li>- Manutenzione e taratura di macchinari e impianti;</li><li>- Proprietà delle materie/prodotti e indicatori di qualità;</li><li>- Standard di certificazione per la qualità e la sicurezza nella filiera agroalimentare;</li><li>- Sistemi di monitoraggio della qualità: HACCP;</li><li>- Sviluppo e impianto del sistema qualità e sicurezza alimentare – Sostenibilità ambientale di processi e prodotti agroindustriali</li><li>- Elaborazione ed aggiornamento della documentazione;</li><li>- Tracciabilità e rintracciabilità;</li><li>- Smart packaging per l'ecosostenibilità ed etichettatura secondo standard di qualità nazionali e internazionali</li><li>- Sicurezza sul lavoro</li><li>- Approfondimenti sulle seguenti filiere: conserve vegetali, carne e derivati/biologici, pasta fresca e secca, prodotti di IV gamma, cereali e derivati, vino, aceto, latte e derivati, food analogue. Approfondimenti su: tecnologie digitali nel settore agroalimentare; Food LCA e sostenibilità; la qualità come strumento di brand reputation.</li></ul>
<b>Durata e requisiti di partecipazione</b>	<p>Il corso, completamente gratuito, ha una durata di 500 ore, di cui 200 di stage aziendale.</p> <p>Requisiti di accesso formali: destinatari del corso sono giovani e adulti, residenti o domiciliati in Emilia Romagna, inoccupati e/o disoccupati (non è richiesta un'esperienza lavorativa significativa rispetto ai contenuti del corso), in possesso di titoli di studio o qualificazione di livello EQF non inferiore al 4°; i candidati devono essere in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore coerente con l'area professionale (preferibilmente indirizzi: agraria, ambiente, alimentare, energia, informatica, chimica, biologia).</p> <p>Requisiti di accesso Sostanziali: conoscenze e abilità (oggetto di verifica in ingresso) relative a: Competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01); elementi base di Office Automation: Word, Excel, Internet e Posta elettronica</p>
<b>Avvio corso</b>	20 Maggio 2024
<b>Iscrizione e criteri di selezione</b>	<p>Termine iscrizioni: 10 maggio 2024</p> <p>Iscrizioni presso: Centro di formazione professionale Alberto Simonini, Via Merulo 9 – RE</p> <p>Il processo di selezione sarà attivato e documentato anche in caso di soli 12 candidati, corrispondente al numero dei posti disponibili. Consisterà in: - una prova scritta (peso: 50%) finalizzata a indagare conoscenze relative alle "Competenze chiave per l'apprendimento permanente" e degli elementi base di Office Automation: Word, Excel, Internet e Posta elettronica - un colloquio individuale (peso: 50%) relativo alle motivazioni sottostanti la scelta di iscrizione. Output: graduatoria finale a scorrimento, della quale si garantisce la presa d'atto di ciascun candidato. Sono previsti 2 gg di selezione (1 prova di verifica dei requisiti sostanziali/premialità + 1 colloquio individuale), secondo un calendario comunicato ai candidati in anticipo.</p>
<b>Attestato rilasciato</b>	Qualifica del profilo SRQ « <b>TECNICO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b> » EQF 6
<b>Sedi del corso</b>	<b>C. di F. P. FONDAZIONE ALBERTO SIMONINI</b> - Via C. Merulo, 9 – 42122 Reggio Emilia





PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

## Formazione finanziata

<b>Informazioni</b>	Per informazioni dettagliate si invita a contattare CFP Alberto Simonini: <b>Emanuela Montorsi</b> – e.montorsi@fondazionesimonini.it Tel.: 0522 554235
<b>Partner promotori</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• CIRFOOD S.C.</li><li>• Lusvardi Wine</li><li>• I.T.ALI Srl</li><li>• Gastronomia Piccinini Sapori della Collina Srl</li><li>• Rizzoli Emanuelli SpA</li><li>• Delicius Rizzoli Spa</li><li>• Montanari e Gruzza SPA</li><li>• Biscottificio Alai Srl</li><li>• Cantina sociale Puianello e Coviolo</li><li>• Industria Molitoria Denti Srl</li><li>• Progeo Società Cooperativa Agricola</li><li>• Solimè Srl</li><li>• Fattoria italia Srl</li><li>• B-Able Srl</li><li>• Premix</li><li>• Istituto di istruzione superiore A. Zanelli</li><li>• Advisor Partners Srl</li></ul>



Centro di Formazione Professionale  
**FONDAZIONE A.SIMONINI**

**Centro di formazione Professionale**  
**Alberto Simonini**  
Via C. Merulo, 9  
42122 Reggio Emilia  
Tel. 0522 554235  
cfp@fondazionesimonini.it –  
**www.fondazionesimonini.it**