





Percorsi di Formazione Superiore 2014/2015

la qualità del processo produttivo agro-alimentare coerentemente con il quadro normativo vigente. Ha competenze integrate nel settore in cui opera: dalle filiere di produzione del compart agrario ai processi di trasformazione e commercializzazione dei settori agro-alimentari e agroindustriali. Ente di formazione	
Descrizione del professo produttivo agro-alimentare coerentemente con il quadro normativo vigente. Ha competenze integrate nel settore in cui opera: dalle filiere di produzione del compart agrario ai processi di trasformazione e commercializzazione dei settori agro-alimentari e agroindustriali. Ente di formazione IRECOOP EMILIA-ROMAGNA SOCIETA' COOPERATIVA Via Calzoni, 1/3 40128 Bologna BO RECOOP EMILIA-ROMAGNA SOCIETA' COOPERATIVA Sede di Bologna Via Calzoni, 1/3 Bologna (BO) Referente: Carlotta Calzolari Tel 051.709906 e-mail calzolari @irecoop.it - Il territorio locale dal punto di vista della conformazione agricola, agroindustriale e alimentare; - La filiera agroalimentare di riferimento: processi produttivi delle materie prime e rispettive fasi; - Tecniche agronomiche e sostenibilità ambientale: verso un'agricoltura "ragionata" finalizzata ad ottenere materie prime sane e di qualità; - La qualità attraverso i disciplinari, le certificazioni, i marchi; - Analisi dei rischi e a sapetti igienico sanitari connessi alle produzioni agricole (Manuale of Autocontrollo Aziendale HACCP); - Sicurezza alimentare ed etichette: provenienza e composizione del prodotto; - Tracciabilità e rintracciabilità di prodotto/processo e rapporto con il consumatore. I destinatari dell'intervento formativo sono giovani e adulti disoccupati o occupati già in possesso di conoscenze e capacità tali da facilitare il processo di apprendimento delle competenze proprie di una qualifica. Tenuto conto degli obiettivi generali del progetto le attività formative saranno prioritariamente rivolte a disoccupati. I candidati dovranno essere in possesso di conoscenze e capacità di base attinenti l'are professionale di riferimento, acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione coerenti con il profilo e/o da esperienze professionale del settore. In particolare dovranno essere in possesso di: - Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica Conoscenza informatica di base	
Via Calzoni, 1/3 40128 Bologna BO IRECOOP EMILIA-ROMAGNA SOCIETA' COOPERATIVA Sede di Bologna Via Calzoni, n. 1/3 Bologna (BO) Referente: Carlotta Calzolari Tel 051.7099006 e-mail calzolaric@irecoop.it - Il territorio locale dal punto di vista della conformazione agricola, agroindustriale e alimentare; - La filiera agroalimentare di riferimento: processi produttivi delle materie prime e rispettive fasi; - Tecniche agronomiche e sostenibilità ambientale: verso un'agricoltura "ragionata" finalizzata ad ottenere materie prime sane e di qualità; - Gestione dei processi di trasformazione e commercializzazione delle materie prime, at a valorizzare i prodotti esaltandone la qualità; - La qualità attraverso i discipilinari, le certificazioni, i marchi; - Analisi dei rischi e aspetti igienico sanitari connessi alle produzioni agricole (Manuale de Autocontrollo Aziendale HACCP); - Sicurezza alimentare ed etichette: provenienza e composizione del prodotto; - Tracciabilità e rintracciabilità di prodotto/processo e rapporto con il consumatore. I destinatari dell'intervento formativo sono giovani e adulti disoccupati o occupati già in possesso di conoscenze e capacità tali da facilitare il processo di apprendimento delle competenze proprie di una qualifica. Tenuto conto degli obiettivi generali del progetto le attività formative saranno prioritariamente rivolte a disoccupati. I candidati dovranno essere in possesso di conoscenze e capacità di base attinenti l'are professionale di riferimento, acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione coerenti con il profilo e/o da esperienze professionale del settore. In particolare dovranno essere in possesso di: - Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica Conoscenza informatica di base	normativo vigente. Ha competenze integrate nel settore in cui opera: dalle filiere di produzione del comparto agrario ai processi di trasformazione e commercializzazione dei settori agro-alimentari e
Via Calzoni, n. 1/3 Bologna (BO) Referente: Carlotta Calzolari Tel 051.7099006 e-mail calzolaric@irecoop.it - Il territorio locale dal punto di vista della conformazione agricola, agroindustriale e alimentare; - La filiera agroalimentare di riferimento: processi produttivi delle materie prime e rispettive fasi; - Tecniche agronomiche e sostenibilità ambientale: verso un'agricoltura "ragionata" finalizzata ad ottenere materie prime sane e di qualità; - Gestione dei processi di trasformazione e commercializzazione delle materie prime, at a valorizzare i prodotti esaltandone la qualità; - La qualità attraverso i disciplinari, le certificazioni, i marchi; - Analisi dei rischi e aspetti igienico sanitari connessi alle produzioni agricole (Manuale d'Autocontrollo Aziendale HACCP); - Sicurezza alimentare ed etichette: provenienza e composizione del prodotto; - Tracciabilità e rintracciabilità di prodotto/processo e rapporto con il consumatore. I destinatari dell'intervento formativo sono giovani e adulti disoccupati o occupati già in possesso di conoscenze e capacità tali da facilitare il processo di apprendimento delle competenze proprie di una qualifica. Tenuto conto degli obiettivi generali del progetto le attività formative saranno prioritariamente rivolte a disoccupati. I candidati dovranno essere in possesso di conoscenze e capacità di base attinenti l'are professionale di riferimento, acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione coerenti con il profilo e/o da esperienze professionali nel settore. In particolare dovranno essere in possesso di: - Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica Conoscenza informatica di base	 Via Calzoni, 1/3
alimentare; - La fillera agroalimentare di riferimento: processi produttivi delle materie prime e rispettive fasi; - Tecniche agronomiche e sostenibilità ambientale: verso un'agricoltura "ragionata" finalizzata ad ottenere materie prime sane e di qualità; - Gestione dei processi di trasformazione e commercializzazione delle materie prime, at a valorizzare i prodotti esaltandone la qualità; - La qualità attraverso i disciplinari, le certificazioni, i marchi; - Analisi dei rischi e aspetti igienico sanitari connessi alle produzioni agricole (Manuale d'Autocontrollo Aziendale HACCP); - Sicurezza alimentare ed etichette: provenienza e composizione del prodotto; - Tracciabilità e rintracciabilità di prodotto/processo e rapporto con il consumatore. I destinatari dell'intervento formativo sono giovani e adulti disoccupati o occupati già in possesso di conoscenze e capacità tali da facilitare il processo di apprendimento delle competenze proprie di una qualifica. Tenuto conto degli obiettivi generali del progetto le attività formative saranno prioritariamente rivolte a disoccupati. I candidati dovranno essere in possesso di conoscenze e capacità di base attinenti l'are professionale di riferimento, acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione coerenti con il profilo e/o da esperienze professionali nel settore. In particolare dovranno essere in possesso di: - Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica Conoscenza informatica di base	 Via Calzoni, n. 1/3 Bologna (BO) Referente: Carlotta Calzolari
possesso di conoscenze e capacità tali da facilitare il processo di apprendimento delle competenze proprie di una qualifica. Tenuto conto degli obiettivi generali del progetto le attività formative saranno prioritariamente rivolte a disoccupati. I candidati dovranno essere in possesso di conoscenze e capacità di base attinenti l'are professionale di riferimento, acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione coerenti con il profilo e/o da esperienze professionali nel settore. In particolare dovranno essere in possesso di: - Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica. - Conoscenza informatica di base	alimentare; - La filiera agroalimentare di riferimento: processi produttivi delle materie prime e rispettive fasi; - Tecniche agronomiche e sostenibilità ambientale: verso un'agricoltura "ragionata" finalizzata ad ottenere materie prime sane e di qualità; - Gestione dei processi di trasformazione e commercializzazione delle materie prime, atti a valorizzare i prodotti esaltandone la qualità; - La qualità attraverso i disciplinari, le certificazioni, i marchi; - Analisi dei rischi e aspetti igienico sanitari connessi alle produzioni agricole (Manuale di Autocontrollo Aziendale HACCP); - Sicurezza alimentare ed etichette: provenienza e composizione del prodotto;
Selezione. colloquio motivazionale e test techico/contenutistico	possesso di conoscenze e capacità tali da facilitare il processo di apprendimento delle competenze proprie di una qualifica. Tenuto conto degli obiettivi generali del progetto le attività formative saranno prioritariamente rivolte a disoccupati. 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. In particolare dovranno essere in possesso di: - Cultura generale del settore in cui opera il profilo professionale della qualifica.









Iscrizione e criteri di selezione	Iscrizioni entro il 10/03/2015 Per iscriversi è necessario presentare domanda in originale presso la sede di Bologna di IRECOOP E.R. (consegna a mano o mezzo posta) completa di tutti gli allegati richiesti. Il modulo di iscrizione è scaricabile dal sito www.irecoop.it La selezione prevede un test tecnico/contenutistico inerente il settore in cui opera il profilo professionale della qualifica e l'informatica di base ed un colloquio motivazionale.
Quota iscrizione	Corso gratuito e finanziato dalla Regione Emilia Romagna
Attestato rilasciato	Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di qualifica professionale (ai sensi della DGR 739/2013) in "TECNICO NELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI"
Durata e periodo di svolgimento	Durata: 300 ore di cui 120 di stage Periodo: aprile 2015 – ottobre 2015
Numero partecipanti	12
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Imprese	CLAI sca; CONSERVE ITALIA sca; CESAC sca; Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati; C.I.C.A. Bologna; Confcooperative Unione Provinciale di Bologna.
Riferimenti	Rif. P.A. 2014-3258/RER/3 Approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n.1927/2014

