



Unione europea  
Fondo sociale europeo



## FORMAZIONE SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2017

### Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari BIO Cesena

<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di qualifica professionale di “Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari”
<b>Contenuti del percorso</b>	Si prevedono i seguenti moduli: sicurezza sul lavoro; geolocalizzazione della produzione alimentare nella Regione Emilia Romagna; il processo produttivo nella filiera alimentare; packaging innovativo e sostenibile; food quality; gestione qualità; supply chain; tracciabilità; etichettatura; green economy nel settore alimentare; ricerca attiva del lavoro.
<b>Sede di svolgimento</b>	Cesena, Via Leopoldo Lucchi 235 (presso Sviluppo PMI srl)
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	300 ore, di cui 120 di stage marzo-ottobre 2017
<b>Numero partecipanti</b>	12
<b>Destinatari e requisiti d’accesso</b>	Persone disoccupate residenti o domiciliate in Emilia-Romagna in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore coerente con i contenuti del percorso (es. diploma in agraria, perito chimico, laurea in scienze dell’alimentazione, laurea in scienze ambientali, laurea in chimica, etc.) e con esperienze lavorative pregresse nel settore di riferimento della Qualifica. I partecipanti devono inoltre possedere una conoscenza della lingua inglese B1; conoscenza informatica (pacchetto Office, navigazione internet, etc.); conoscenza di base di principi di chimica e biologia animale e vegetale; conoscenza delle principali lavorazioni alimentari e delle materie prime.
<b>Iscrizione</b>	Iscrizioni entro il 09/03/2017
<b>Criteri di selezione</b>	I requisiti oggettivi saranno verificati al momento del ricevimento della domanda di partecipazione (CV). I requisiti di base (informatica e inglese) e i requisiti tecnico – professionali saranno verificati tramite test specifici (test lingua di inglese B1, test di informatica -Pacchetto Office e navigazione Internet-, test di biologia e chimica applicata agli alimenti di origine vegetale e animale, colloquio tecnico sulle tecniche di lavorazione delle principali materie prime, colloquio tecnico sulle principali lavorazioni territoriali nel settore alimentare). Il superamento dei requisiti richiesti porterà alla fase di selezione, attraverso la quale verranno sondate anche le competenze trasversali mediante assesment di gruppo e colloquio individuale motivazionale.



Unione europea  
Fondo sociale europeo



<b>Ente di formazione</b>	Sviluppo PMI srl, Via Maestri del Lavoro 42/F – 48124 Fornace Zarattini (RA)
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	La Cesenate Conserve Alimentari Spa, CAFAR Società agricola Cooperativa, MA.GE.MA Società Agricola Cooperativa, Olitalia Srl, Linea Alimentare Aresu Srl, Eurocompany Srl, Valisi Srl, Gesco Sca, Confimi Industria Romagna, La Berta Srl, Netpack Spa, Plastisavio Spa, Renato Lusa Srl, B-Ethic Srl, B-Ethic System Srl, Natura Nuova S.C.P.A., Alma Mater Studiorum – Scuola di Psicologia e Scienze della Formazione
<b>Contatti</b>	Referente: Tiziana Coppi Pieri Tel. 0544/280280 E-mail: <a href="mailto:tcoppipieri@sviluppopmi.com">tcoppipieri@sviluppopmi.com</a> Sito web: <a href="http://www.sviluppopmi.com">www.sviluppopmi.com</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2016-6251/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 33 del 23/01/2017 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo e della Regione Emilia-Romagna. PO 2014-2020 Regione Emilia Romagna.