

TECNICHE DI PRODUZIONE SPECIALE NELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE

- » **DURATA:** 800 ore totali (ottobre 2016 – giugno 2017)
- » **STAGE:** 320 ore stage per allievi disoccupati (project work per allievi occupati)
- » **CERTIFICAZIONE:** Certificato di QUALIFICA PROFESSIONALE POST DIPLOMA (qualifica di 4° livello della classificazione UE)
Riconoscimento CREDITI UNIVERSITARI: fino a 10, UniUD - DI4A
- » **SELEZIONE:** Analisi CV, test di conoscenza generale e tecnica su competenze di base di informatica e lingua inglese, colloquio, eventuale test psico-attitudinale.
- » **SEDI:** Civiform di Cividale del Friuli (UD) - Università di Udine /DI4A
- » **RIVOLTO A:** Giovani e adulti, occupati e disoccupati, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e del diploma di istruzione e formazione professionale (chi non è in possesso di diploma deve dimostrare di possedere specifiche competenze già acquisite in esperienze di istruzione, formazione e lavoro successive all'assolvimento dell'obbligo di istruzione).
- » **REQUISITI PREFERENZIALI:** Conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base, elementi di base di merceologia e tecnologia alimentare.
- » **DESCRIZIONE CORSO:** Il profilo è un esperto nella produzione di prodotti agroalimentari con un'attenzione particolare ai clienti "speciali", ovvero coloro che per circostanze di natura medica o paramedica, scelte etiche o religiose hanno la necessità di alimentarsi in modo non convenzionale.
Tali prodotti, infatti, sono realizzati non solo con materie prime specifiche, ma richiedono modalità di lavoro e procedimenti che necessitano di competenze specialistiche. Il corso quindi forma una figura che conosce a fondo le diverse esigenze alimentari, la formulazione e la combinazione chimica degli alimenti ed è in grado di controllare i processi produttivi aziendali. Nello specifico, verifica il rispetto dei dettami normativi e dei protocolli produttivi e sa fornire indicazioni operative sulla base di specifiche formulazioni e ricette legate a determinate categorie dietetiche.
Il progetto si svolge in collaborazione con le associazioni AIC e AILI e INSU'.
- » **CONTENUTI:** Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro; Qualità, igiene, salvaguardia ambientale; Lingua inglese, Tecnologia e merceologia degli alimenti; Categorie dietetiche e specificità alimentari; Formulazione e sviluppo di prodotti tradizionali e per clienti speciali; Normativa per la produzione agroalimentare; Valutazione di prodotto.
Stage presso associazioni datoriali, studi di consulenza, imprese.

PARTNERSHIP

- » CEFAP (**capofila**)
- » ISIS "P. D'Aquileia" – Cividale del Friuli
- » IIS "Il Tagliamento" - Spilimbergo
- » ISIS "J. Linussio" – sez. IPA "S. Sabbatini"
- » ISIS "Brignoli Einaudi Marconi" – Gradisca d'Isonzo
- » Università degli Studi di Udine
- » Università degli Studi di Trieste
- » Consorzio Innova
- » CREA – Consiglio per la Ricerca e l'analisi Ec.Agraria
- » CRITA - Centro per la Ricerca e l'Innovazione Tec. in Agr.
- » Civiform Centro Formazione Professionale Cividale
- » Azienda speciale Iter - Formazione - CCIAA UD
- » IAL FVG
- » Enaip FVG
- » Consorzio Friuli Formazione
- » Consorzio per la Tutela del formaggio Montasio
- » Trieste Coffee Cluster srl
- » Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia
- » Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ram.
- » Parco Agroalimentare di San Daniele s.c.a.r.l

INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

- » **CEFAP**
Codroipo, vicolo Resia, 3
Recapiti: tel 0432.821111 - fax 0432.904278
info@cefap.fvg.it - www.cefap.fvg.it
- » **CIVIFORM**
Cividale del Friuli, viale Gemona, 5
Recapiti: tel 0432 705811 - fax 0432 733220
info@civiform.fvg.it - www.civiform.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



CORSI DI QUALIFICA POST DIPLOMA 2016/2017



www.agroalimentare.fvg.it

» **PARTECIPAZIONE:** i corsi sono **GRATUITI** » **ISCRIZIONI** Informazioni e date su www.cefap.fvg.it – www.agroalimentare.fvg.it – www.civiform.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



TECNICHE DI GESTIONE E PRODUZIONE AGRICOLA 2.0

» **DURATA:** 800 ore totali (periodo ottobre 2016 – giugno 2017)
» **STAGE:** 320 ore in aziende del territorio regionale
» **CERTIFICAZIONE:** Certificato di QUALIFICA PROFESSIONALE POST DIPLOMA (qualifica di 4° livello della classificazione UE). Riconoscimento CREDITI UNIVERSITARI: fino a 10, UniUD - D14A. A seguito del rilascio dell'attestazione finale, il conseguimento delle seguenti ABILITAZIONI/AD-DESTRUMENTO (previa frequenza e superamento delle relative verifiche finali): » Adetto alla conduzione in sicurezza di trattori agricoli e forestali a ruote » uso e manutenzione della motosega nelle operazioni di abbattimento e allestimento » addetto antincendio in attività a rischio di incendio medio » addetti al primo soccorso per le aziende (gruppo B - C)
» **SELEZIONE:** Analisi CV, test di conoscenza generale e tecnica, colloquio, eventuale test psico-attitudinale
» **SEDI:** CEFAP, Codroipo (UD) - I.P.A. "Sabbatini", Pozzuolo del Friuli (UD) Univers. di Udine /D14A

» **RIVOLTO A:** Giovani disoccupati, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e del diploma di istruzione e formazione professionale (chi non è in possesso di diploma deve dimostrare di possedere specifiche competenze già acquisite in esperienze di istruzione, formazione e lavoro successive all'assolvimento dell'obbligo di istruzione).

» **REQUISITI PREFERENZIALI:** Possesso di diploma a indirizzo tecnico-agrario; conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base, principi di base di agronomia, coltivazioni e zootecnia; il possesso della Laurea coerente con le materie del corso darà punteggio ulteriore in sede di selezione.

» **DESCRIZIONE CORSO:** Si tratta di un profilo innovativo adeguatamente preparato per introdurre e sperimentare tecniche e tecnologie innovative in agricoltura e zootecnia con l'obiettivo di razionalizzare i processi produttivi migliorando le performances produttive dell'azienda, adeguandola alle mutate condizioni di mercato. Il profilo sarà in grado di applicare nuove tecniche di gestione delle risorse, produttive e ambientali, valutando, in un contesto aziendale specifico, l'opportunità di introdurre colture, tecniche e strumenti innovativi finalizzati alla razionalizzazione nella gestione dell'impresa e alla creazione di valore aggiunto ai prodotti aziendali, anche tramite la trasformazione diretta e nuove forme di commercializzazione. Risulta quindi essere una figura innovativa, per le competenze integrate previste nello sviluppo del progetto, che andrà ad inserirsi in un contesto disciplinato da regolamenti e normative sempre più orientate all'innovazione e all'introduzione di tecniche integrate e eco-compatibili. Può trovare occupazione in ambito aziendale o in veste di consulente esterno alle imprese.

» **CONTENUTI:** Organizzazione aziendale e mercato del lavoro; Sviluppo di business idea; Inglese tecnico-commerciale; Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro; Problem solving & Time management; Aggiornamento sulle politiche agricole comunitarie, nazionali e regionali; L'innovazione delle tecniche di produzione e di allevamento; Tecnologie innovative per le lavorazioni e la coltivazione; L'agricoltura integrata e biologica; Valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti aziendali; Elementi di Marketing agroalimentare; Nuove forme di commercializzazione dei prodotti agroalimentari. Stage presso imprese del territorio regionale.

TECNICHE DI CONTROLLO DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E BIOLOGICA

» **DURATA:** 800 ore totali (periodo ottobre 2016 – giugno 2017)
» **STAGE:** 320 ore in aziende del territorio regionale per allievi disoccupati (project work per allievi occupati)
» **CERTIFICAZIONE:** Certificato di QUALIFICA PROFESSIONALE POST DIPLOMA (qualifica di 4° livello della classificazione UE). Riconoscimento CREDITI UNIVERSITARI: fino a 10, UniUD - D14A. A seguito del rilascio dell'attestazione finale, il conseguimento delle seguenti ABILITAZIONI (previa frequenza e superamento delle relative verifiche finali): » Auditor interno di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (uni en iso 22000:2005) » Auditor interno di sistemi di gestione per la qualità (uni en iso 9001:2015) » Solo per disoccupati: RSPP/ASPP » Responsabile Impresa alimentare somministrazione, produzione e trasformazione complessa
» **SELEZIONE:** Analisi CV, test di conoscenza generale e tecnica, colloquio, eventuale test psico-attitudinale
» **SEDI:** CEFAP, Cordenons (PN) - I.I.S. "Il Tagliamento", Spilimbergo (PN) Univers. di Udine / D14A

» **RIVOLTO A:** Giovani ed adulti occupati e disoccupati, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e del diploma di istruzione e formazione professionale (chi non è in possesso di diploma deve dimostrare di possedere specifiche competenze già acquisite in esperienze di istruzione, formazione e lavoro successive all'assolvimento dell'obbligo di istruzione).

» **REQUISITI PREFERENZIALI:** Possesso di diploma a indirizzo tecnico-agrario; conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base, principi di base di chimica organica ed inorganica; principi di base di microbiologia; il possesso della Laurea coerente con le materie del corso darà punteggio ulteriore in sede di selezione.

» **DESCRIZIONE CORSO:** Si tratta di un profilo innovativo che racchiude expertise inerenti la sicurezza alimentare, la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, la gestione di sistemi qualità. La figura di riferimento è esperta nell'applicare procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione agro-alimentare. Risulta quindi essere una figura innovativa, per le competenze integrate previste nello sviluppo del presente progetto, che andrà ad inserirsi in un contesto disciplinato da regolamenti ed esigenze documentali in continuo mutamento e caratterizzato dall'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi. Può trovare occupazione in ambito aziendale o in veste di consulente esterno alle imprese.

» **CONTENUTI:** Organizzazione aziendale e mercato del lavoro; Sviluppo di business idea; Inglese tecnico-commerciale; Comunicazione efficace in ambiente di lavoro; Problem solving & Time management. Food Safety management; Quality management; Health Safety management; Environmental Safety management; Modalità di controllo nelle aziende biologiche. Stage presso associazioni datoriali, studi di consulenza, imprese.

TECNICHE DI FOOD MARKETING E PACKAGING DESIGN

» **DURATA:** 800 ore totali (ottobre 2016 – giugno 2017)
» **STAGE:** 320 ore in aziende del territorio regionale
» **CERTIFICAZIONE:** Certificato di QUALIFICA PROFESSIONALE POST DIPLOMA (qualifica di 4° livello della classificazione UE) Riconoscimento CREDITI UNIVERSITARI: fino a 10, UniUD - D14A
» **SELEZIONE:** Analisi CV, test di conoscenza generale e tecnica su competenze di base di informatica e lingua inglese, colloquio, eventuale test psico-attitudinale.
» **SEDI:** Civiform di Trieste

» **RIVOLTO A:** Giovani disoccupati, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e del diploma di istruzione e formazione professionale (chi non è in possesso di diploma deve dimostrare di possedere specifiche competenze già acquisite in esperienze di istruzione, formazione e lavoro successive all'assolvimento dell'obbligo di istruzione).

» **REQUISITI PREFERENZIALI:** Conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base.

» **DESCRIZIONE CORSO:** Il profilo racchiude competenze di marketing, comunicazione e vendita applicate al prodotto agroalimentare. Forma esperti nella gestione di piani di marketing finalizzati a proporre sul mercato nuovi prodotti alimentari e, nel contempo, in grado - anche attraverso un'attenzione particolare al packaging - di contribuire al riposizionamento sul mercato di prodotti obsoleti o poco appetibili per la clientela. In linea con la strategia europea, il corso si prefigge di formare un tecnico da inserire in ambito commerciale che sappia integrare competenze di marketing e vendita del prodotto alimentare con strategie innovative di packaging che consentano di rendere il prodotto più facilmente fruibile dal cliente. Si tratta di un profilo particolarmente innovativo che deve quindi avere competenze integrate, dalla conoscenza di normative in continuo mutamento all'utilizzo di nuove tecnologie. Può trovare occupazione in ambito aziendale o in veste di consulente esterno alle imprese.

» **CONTENUTI:** Organizzazione aziendale e mercato del lavoro; sicurezza e salute sui luoghi di lavoro; lingua inglese; la normativa per la commercializzazione dei prodotti; elementi di merceologia alimentare; marketing agroalimentare, social media marketing; il piano promozionale, food packaging per il marketing. Stage presso consorzi, associazioni, imprese del territorio regionale.