

Percorsi di Formazione Superiore 2014/2015

Titolo del percorso	TECNICO NELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Descrizione del profilo	Il Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari è in grado di verificare, sviluppare e gestire la qualità dei processi produttivi nel settore agro-alimentare coerentemente con il quadro normativo vigente.
Ente di formazione	En.A.I.P Piacenza
Sede di svolgimento	EnAIP Piacenza Via S. Bartolomeo n.. 48/A Piacenza (PC) Referente:Rignanese M. Antonietta Tel. 0523/497034 e-mail enaip@enaippc.it
Contenuti del percorso	<ul style="list-style-type: none"> - Processi di produzione, trasformazione e confezionamento dei principali prodotti agro-alimentari - Controllo della produzione agroalimentare e delle procedure della qualità dei processi produttivi - Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare - Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agroalimentari - Legislazione in materia di HACCP e igiene alimentare
Requisiti di accesso	<p>Il percorso è rivolto a giovani/adulti disoccupati/occupati con priorità ai disoccupati. E' richiesto il possesso di diploma acquisito presso Istituto Tecnico Agrario e Agroindustriale o Istituto Professionale per l'Agricoltura e per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Sono ammesse altresì persone provenienti da percorsi universitari di Scienze Agrarie e Alimentari.</p> <p>Sono richieste conoscenze di informatica di base, principi di merceologia alimentare e di agronomia, principali riferimenti normativi di potica agraria.</p>
Iscrizione e criteri di selezione	<p>Iscrizioni entro il 20/03/2015.</p> <p>Per iscriversi è necessario presentare domanda presso la segreteria di ENAIP o sul sito dell'Ente.</p> <p>Il modulo di iscrizione è scaricabile dal sito www.enaippc.it</p> <p>La selezione prevede: test scritti e colloquio individuale</p>
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 – settembre 2015
Numero partecipanti	12
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Imprese	Partner: <ul style="list-style-type: none">- Consorzio Tutela Vini DOC- Consorzio Salumi Tipici Piacentini- Consorzio Piacenza Alimentare Imprese che sostengono il progetto: <ul style="list-style-type: none">- Valcolatte SRL- Salumificio Peveri Carlo SAS- F.lli Bonelli SRL- Torrefazione Musetti SRL- Terre Francigene Piacentine e dell'Emilia
Scuole	Istituto Statale di Istruzione Superiore Agraria ed Alberghiera "G. Raineri – G. Marcora"
Università	
Riferimenti	Rif. P.A. 2014-3215/RER/1 Approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n.1927/2014