



FORMAZIONE SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2019/2020

Tecnico della tracciabilità/rintracciabilità delle produzioni agroalimentari Podenzano (PC)

Attestato rilasciato	Certificato di qualifica professionale di Tecnico della tracciabilità/rintracciabilità in ambito agro alimentare
Contenuti del percorso	Modulo trasversale; La filiera agroalimentare; Tracciabilità della filiera agroalimentare; Processi aziendali e tecniche di identificazione delle informazioni; Analisi del rischio e piano di controllo; Procedure e standard di identificazione; Gestione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità; Monitoraggio e verifica del sistema di tracciabilità/rintracciabilità; Prevenzione e gestione delle criticità; Sicurezza;
Sede di svolgimento	Podenzano (PC), Loc. Vignazza, 15 – Fraz. Gariga – presso Centro di formazione, sperimentazione e innovazione Vittorio Tadini s.c. a r.l.
Durata e periodo di svolgimento	500 ore, di cui 200 di stage Maggio-ottobre 2020
Numero partecipanti	12
Destinatari e requisiti d'accesso	REQUISITI FORMALI Residenza o domicilio in Emilia-Romagna - esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso - possesso di un titolo di studio o qualificazioni coerenti con i contenuti del percorso e di livello EQF almeno pari al 4° (preferibilmente diploma di istituti tecnici agrario, agroalimentare) REQUISITI SOSTANZIALI Conoscere le produzioni animali e vegetali - conoscere i processi di trasformazione e commercializzazione di prodotti animali – possedere conoscenze/capacità attinenti alla chimica e alla biologia - utilizzare tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica – possedere conoscenza e capacità di utilizzo di tecnologie informatiche. Fatti salvi i requisiti formali e sostanziali, è considerato prioritario per l'ammissione al corso aver frequentato percorsi formativi o percorsi universitari (anche non terminati) legati alle Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie.
Iscrizioni	Entro il 21/04/2020
Modalità di	La procedura di selezione si articolerà in una prova scritta della durata di 90 minuti

selezione	<p>(che peserà il 50% sul punteggio finale) e in una prova orale (peso 50%) La prova scritta si compone di due parti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. test con risposte chiuse e aperte sui temi legati all'agroalimentare 2. elaborazione e sviluppo di un caso pratico mirato alla comprensione dell'inclinazione del candidato all'innovazione e alla digitalizzazione. <p>La prova orale si compone di un colloquio individuale della durata di 15 minuti condotto dal tecnico esperto di selezione, alla presenza di almeno un membro della Commissione e realizzato con l'utilizzo di strumenti di osservazione che permettano trasparenza e omogeneità di valutazione. La somma ponderata dei punteggi delle prove determinerà la graduatoria finale. Al termine della selezione sarà redatto il verbale di selezione contenente: descrizione attività svolta, modalità di svolgimento, criteri di valutazione, modalità di comunicazione dei risultati e della graduatoria finale.</p>
Ente di formazione	<p>Centro di formazione, sperimentazione e innovazione Vittorio Tadini s.c. a r.l. Loc. Vignazza, 15 – Fraz. Gariga – 29027 Podenzano (PC)</p>
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	<p>ATTUATORI Centro di Formazione, Sperimentazione e Innovazione "Vittorio Tadini" S. C. A R. L.; I.I.S. G. RAINERI - G. MARCORA PROMOTORI ZL Carni S.r.l.; Società Agricola Riverfrut; Ortaggi Val Trebbia - Gandini F.lli S.a.s.; F.lli Bonelli S.r.l.; Steriltom S.r.l.; Musetti S.p.A.; Salumificio La Rocca S.r.l.; Santa Vittoria Società Agricola Cooperativa; Valcolatte S.r.l.; Industri Casearia Serafini Roberto & C. S.r.l.; Consorzio Salumi Tipici Piacentini; Consorzio Piacenza Alimentare; Coldiretti Piacenza; CIO – Consorzio Interregionale Ortofrutticoli; Bramieri Carni S.r.l.; Salsanatura – 3G di GRANELLI & C S.n.c.; Salumi Grossetti S.r.l.; Gedis S.r.l.; Gel food Italia S.a.s.; Caseificio Sociale Valtidone Soc. Agricola Coop.; La Pizza+1 S.p.A.; Cantine 4 Valli S.r.l.; Fiorani & C. S.p.A.; E.CE.P.A. - Ente Certificazione Prodotti Agro-alimentari; Groppi Pasticceria S.n.c.; Bio.Agri.Cert. S.r.l.; Consorzio Di Tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale Igp; Consorzio Del Prosciutto Di Modena</p>
Contatti	<p>Referente: Alessandro Malacalza Tel: 0523.524250 Mail: info@centrotadini.com Sito web: www.centrotadini.com</p>
Riferimenti	<p>Operazione Rif. PA 2019-12706/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1933 del 11/11/2019 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna</p>