



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2018/2019

Tecnico del prodotto agro-alimentare made in Italy: filiera, valorizzazione ed export Modena

Specializzazione tecnica nazionale	Tecniche per la realizzazione artigianale di prodotti del made in Italy
Descrizione del profilo	<p>Il Tecnico del prodotto agro-alimentare made in Italy: filiera, valorizzazione ed export è la figura in grado di valorizzare le ricchezze del territorio in un corretto rapporto prodotto/territorio/mercato, nello specifico per i prodotti di nicchia che necessitano di competenze multidisciplinari.</p> <p>Questa figura professionale conosce il comparto agro-alimentare in ogni suo dettaglio ed è in grado di valutare le materie prime e di selezionare fornitori affidabili e convenienti, amministra i diversi sistemi di certificazione del settore agroalimentare ed è un esperto conoscitore di legislazione igienico-sanitaria in campo alimentare.</p> <p>È in grado inoltre di costruire adeguati piani di marketing e qualificare l'offerta commerciale verso un processo di internazionalizzazione.</p>
Contenuti del percorso	Organizzazione aziendale e strutture organizzative; Orientamento al lavoro e comunicazione interpersonale; Software per il sistema impresa; Lingua inglese; Qualità e sicurezza dei prodotti agro-alimentari; Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro; Valorizzazione dei prodotti tipici emiliano-romagnoli: risorse e tradizioni; Processi di trasformazione e conservazione dei prodotti tipici del territorio; Aspetti economico finanziari di un'azienda agro-alimentare; Marketing operativo; Internazionalizzazione dei prodotti agro-alimentari; Food innovation (tecnologie informatiche per l'ideazione dei prodotti agro-alimentari).
Sede di svolgimento	Modena, Via Scaglia est 19 (presso la sede di I.F.O.A.)
Durata e periodo di svolgimento	800 ore di cui 320 di stage Novembre 2018 – novembre 2019
Numero partecipanti	20
Attestato rilasciato	Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di specializzazione tecnica superiore in Tecniche per la realizzazione artigianale di prodotti del made in Italy



Destinatari e requisiti d'accesso	Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore (preferibilmente ad indirizzo agrario, economico-commerciale o scientifico). L'accesso è consentito anche a coloro che sono stati ammessi al quinto anno dei percorsi liceali. Inoltre, possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro.
Data iscrizione	Iscrizioni entro il 12/11/2018 Per iscriversi è necessario presentare domanda tramite format online o scheda di iscrizione scaricabile dal sito www.ifo.it da inviare via email a selezioni@ifo.it oppure per fax a 0522/329283.
Criteri di selezione	La selezione prevede: a) prova attitudinale scritta b) prova tecnica scritta per accertare le conoscenze base di informatica, matematica e inglese c) colloquio motivazionale individuale
Ente di formazione	I.F.O.A. – Istituto Formazione Operatori Aziendali
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Scuola capofila Istituto Tecnico Superiore “G. Luosi”	
Imprese Palatipico Modena s.r.l.; Promec s.r.l.; Cantine Riunite & Civ - Società Cooperativa Agricola; Birrifico Zimella; Consorzio Vacche Rosse - Società Cooperativa Agricola; CNA Servizio Estero s.r.l.; Emilia Alimentari Società Cooperativa Consortile; Società Agricola Corte del Boiardo S.S.; Unione Regionale delle Camere di Commercio, industria, artigianato e agricoltura dell'Emilia-Romagna; Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta -Società Agricola Cooperativa.	
Università Università degli studi Modena e Reggio Emilia- Dipartimento di Scienze della Vita.	
Contatti	Referente: Giusi Faioli Tel.: 800/915108 E-mail: faioli@ifo.it Sito web: www.ifo.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2018-9707/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 892 del 18/06/2018, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna