



Progetto: DIGITAL 4 FOOD – Acronimo: 4FOOD

Corso per

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE 4.0 (Figura professionale TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE)

Codice Progetto 239973

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 5133 del 05/04/2018 - Graduatoria approvata con decreto n. 6959 del 03/05/2019. Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo

Il corso è realizzato dall'ATS con Capofila I.F.O.A. – ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI (FI0177) in partenariato con: ASSOSERVIZI SRL (GR0427), Fondazione ITS ECCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA, SAIDA SRL

Il corso è interamente GRATUITO, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività	CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE 4.0
Tipo di attività	<input checked="" type="checkbox"/> Qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Tecnico del controllo della qualità alimentare (238)
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	<p>La figura professionale in uscita sarà in grado di operare nelle aziende agro-alimentari operanti sui principali prodotti del territorio, svolgendo le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmare le attività di controllo qualità del prodotto tenendo conto della produttività, apportando migliorie e verificando la costanza agli standard concordati con il Responsabile della Qualità - Impostare un metodo di classificazione per individuare le origini e le peculiarità dei prodotti agroalimentari - Concordare le caratteristiche delle materie prime da acquistare, con il responsabile degli acquisti e della produzione, e verificare la loro rispondenza agli standard di qualità aziendale - Gestire la logistica e lo stoccaggio di materie prime e prodotti finiti - Amministrare i diversi sistemi di certificazione della qualità, con attenzione alla legislazione igienicosanitaria in campo alimentare e a quella sulla rintracciabilità e sulle certificazioni di prodotto. <p>La figura si occupa del monitoraggio dei mercati dei vari prodotti fornendo indicazioni sui raccolti e le tendenze dei prezzi e svolge inoltre l'attività di campionamento dei prodotti.</p> <p>Le competenze acquisite dai partecipanti durante il percorso formativo permetteranno di conseguire un qualificato inserimento in diversi contesti lavorativi, tra i quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aziende agro-alimentari all'interno delle funzioni controllo qualità, certificazioni di prodotto e di processo, logistica, trasporti, spedizioni e/o export; - aziende della GDO nelle funzioni controllo qualità, certificazioni di prodotto e di processo, logistica, trasporti e spedizioni; - enti di certificazione; - società di consulenza per le aziende agroalimentari. <p>IL CORSO E' FINALIZZATO ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO.</p> <p>In connessione con il percorso e per rendere la figura in uscita maggiormente appetibile per il mercato del lavoro, sarà organizzato per gli ammessi un corso di Formazione Obbligatoria per TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI - RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE della durata di 16 ore.</p>
Contenuti didattici	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizzazione aziendale, change e project management – 20 ore 2. Sicurezza sul lavoro – 16 ore 3. Il processo produttivo agroalimentare – 40 ore

		<p>4. Configurazione del sistema di controllo qualità della produzione agroalimentare – 56 ore</p> <p>5. Gestione qualità produzione agroalimentare - 44 ore</p> <p>6. Certificazioni di prodotto nazionali e internazionali - 40 ore</p> <p>7. Etichettatura e tracciabilità agroalimentare 4.0 - 40 ore</p> <p>8. Business English - 20 ore</p> <p>9 Strumenti informatici per l'elaborazione dati - 24 ore</p> <p>10. Stage – 270 ore</p> <p>Ore di accompagnamento 30 ore</p>			
Durata complessiva:	Totale ore 600	Formazione in aula (ore)	330	stage (ore)	270
Periodo di svolgimento		Dicembre 2019 – Luglio 2020			
Calendario settimanale		Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì per 6/8 ore al giorno			
Sede di svolgimento		IFOA. Via R. Leoncavallo, 15/3 50127 Firenze			
Numero di partecipanti previsto		10			
Requisiti di accesso dei partecipanti		<p>Requisiti minimi di ingresso sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento. - essere inattivi / inoccupati / disoccupati. - per i candidati non madrelingua italiana: attestazione di conoscenza della lingua italiana di livello B1. <p>La verifica dei requisiti minimi sarà effettuata sulla documentazione presentata dal candidato. Nel caso di informazioni carenti sarà richiesta documentazione comprovante a supporto.</p>			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		<p>Per i partecipanti che ne facciano richiesta è prevista la possibilità di riconoscere crediti formativi in ingresso, per i candidati che potranno presentare una dichiarazione di apprendimenti relativa a una o più conoscenze / capacità relative ad UC oggetto del corso oppure un certificato di competenze relativo ad intere UC oggetto del corso.</p> <p>I candidati in possesso delle attestazioni suddette saranno esonerati dall'obbligo di frequenza relativamente alle UF o parti di UF finalizzate al conseguimento delle relative conoscenze / capacità.</p> <p>Il riconoscimento del credito formativo sarà valutato in seguito alla selezione.</p> <p>Questo comporterà una conseguente riduzione della durata del proprio percorso formativo. Si specifica che comunque l'esame finale verterà per tutti i partecipanti su tutti i contenuti del corso.</p>			
Verifiche e certificazione finali		<p>Sono previste verifiche di apprendimento in itinere e esame finale finalizzato al rilascio dell'attestato di qualifica per "Tecnico del controllo della qualità alimentare" valido a livello nazionale e corrispondente al IV livello europeo EQF.</p> <p>L'esame finale per il rilascio della Qualifica sarà articolato in: Test, Prove tecnico-pratiche, Colloquio.</p> <p>La frequenza al corso è obbligatoria. Per l'ammissione all'esame sono necessari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la frequenza di almeno il 70% delle ore corso, di cui almeno il 50% delle ore di stage. - un profitto pari o superiore a 60/100. 			
Modalità di iscrizione		<p>Le domande potranno essere consegnate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a mano presso IFOA Via R. Leoncavallo, 15/3 50127 • tramite raccomandata A/R a IFOA. Via R. Leoncavallo, 15/3 50127 • tramite PEC all'indirizzo: ifoatoscana@legalmail.it • tramite fax allo 055/331583 <p>Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata.</p> <p>Non fa fede il timbro postale.</p>			
Servizi offerti ed Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso		---			
Scadenza delle iscrizioni		28 novembre 2019			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		<ul style="list-style-type: none"> • Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia IFOA (www.ifoait.it); • Fotocopia di un documento di identità in corso di validità; • Copia del titolo di studio; in alternativa autocertificazione attestante gli anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento; 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Curriculum Vitae redatto in formato europeo • Documentazione attestante lo stato di disoccupato/inoccupato/ inattivo; • Se cittadini non comunitari: copia di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio. • Per i candidati non madrelingua italiana: attestazione di conoscenza della lingua italiana di livello B1.
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Una volta effettuato lo screening delle candidature, qualora il numero dei candidati in possesso dei requisiti richiesti fosse superiore di oltre il 20% al numero di posti disponibili saranno effettuate le selezioni in base alle procedure di seguito descritte.</p> <p>La Selezione prevederà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prova attitudinale - colloquio individuale. <p>Le informazioni riguardanti la data, l'ora e il luogo di svolgimento delle prove di selezione saranno comunicate in forma scritta almeno 5 giorni lavorativi prima dello svolgimento della prima prova di selezione.</p>
Informazioni:	<p>Presso IFOA. – Via R. Leoncavallo 15/3, 50127 Firenze</p> <p>Orari: lun – gio 09.00 -13.00/14.00-17.00 ven 09.00-13.00</p>
Referente:	<p>Referenti:</p> <p>Chiara Protasi protasi@ifoa.it</p> <p>Alice Rossetti rossetti@ifoa.it</p> <p>tel. 055/3245306</p>

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.

In partenariato con

ASSOSERVIZI

