

Operazione Rif. PA 2023-20327/RER "Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari esperto di economia circolare" approvata con delibera della Giunta Regionale n. 133 del 29/01/2024 e finanziata con risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione Emilia-Romagna

TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI ESPERTO DI ECONOMIA CIRCOLARE

II^a EDIZIONE

PERCORSO GRATUITO PER LAUREATI

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
PARMA

500 ORE: 300 DI AULA E 200 DI STAGE





L'Esperto di Economia Circolare nell'Agrifood è in grado di verificare, gestire e sviluppare la **qualità del processo produttivo** agroalimentare in conformità al quadro normativo vigente e in ottica di promuoverne la **sostenibilità**, la **lotta allo spreco** alimentare e la **circularità delle risorse**.

CERTIFICATO DI QUALIFICA IN "TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI"

Si possono iscrivere residenti o domiciliati in Emilia Romagna in possesso di **Laurea**, almeno di 1° livello, coerente con i contenuti del percorso.

POSTI DISPONIBILI: 12

• **SCADENZA ISCRIZIONI: 6 MAGGIO 2024**

• **SELEZIONI: 16 E 17 MAGGIO 2024** - Prova pratica di informatica (Word, Excel, Internet); test di inglese di livello B1; test di contenuto inerente i principi di chimica e biologia e le caratteristiche delle principali filiere agroalimentari regionali + Colloquio motivazionale



COSA SI STUDIA: Processi produttivi agroalimentari; impiantistica di processo dell'industria alimentare; le nuove frontiere 4.0: sistema agroalimentare Smart & Green; legislazione alimentare; proprietà di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari, qualità e sicurezza alimentare; filiere agro-alimentari sostenibili e circolari, monitoraggio e controllo della produzione agroalimentare; qualità, sostenibilità e circolarità alimentare data-driven; gestione di rifiuti e scarti in ottica circolare; etichettatura dei prodotti agroalimentari, sistemi digitali per tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura e lotta allo spreco alimentare.



PARTNER DEL PROGETTO: Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari; Fondazione ITS Tech&Food, Food Farm Scpa; Campus Srl; Corte Parma Alimentare Srl; Fratelli Tanzi Spa; ISI Sementi Spa; Parmacotto Spa; Parmalat Spa; Parmovo Srl; Rodolfi Mansueto Spa; Technosafe Srls.

PER INFO: Carlotta Petrolini
petrolini@cisita.parma.it / 0521 226542
www.cisita.parma.it

