



## FORMAZIONE SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2020

### Food Design - PROGETTISTA ALIMENTARE Faenza c/o IRECOOP EMILIA ROMAGNA Soc.Coop.

<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di qualifica professionale di PROGETTISTA ALIMENTARE
<b>Contenuti del percorso</b>	RUOLO E CONTESTO DEL PROFILO PROFESSIONALE SICUREZZA GENERALE E SPECIFICA – RISCHIO ALTO RICERCA INNOVATIVA IN CAMPO ALIMENTARE FOOD MARKETING APPLICATO ALLE RICERCHE DI MERCATO ELABORAZIONE DELLE FORMULAZIONI ALIMENTARI STANDARD DI QUALITA' NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE ELABORAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE CAMPIONE IDEAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI INNOVATIVI E SALUTISTICI TECNOLOGIE PER L'IMPLEMENTAZIONE DI FORMULARI ALIMENTARI
<b>Sede di svolgimento</b>	FAENZA - Irecoop E.R., Via Galilei 2, 48018 Faenza (RA)
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	500 ore, di cui 200 di stage Periodo di svolgimento: <i>MARZO 2020 – SETTEMBRE 2020</i>
<b>Numero partecipanti</b>	12
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	REQUISITI FORMALI: <ul style="list-style-type: none"><li>- Maggiore età</li><li>- Residenza o domicilio in Regione Emilia Romagna</li><li>- Possesso del diploma di istruzione secondaria superiore in ambito scientifico e/o laurea (in ambito scientifico, tecnico, tecnologico)</li><li>- Per gli stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno</li></ul> REQUISITI SOSTANZIALI: <ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscenze basilari di fisica, chimica e biologia degli alimenti</li><li>- Utilizzo del pacchetto Office</li><li>- Per gli stranieri: conoscenza della lingua italiana</li></ul> CRITERI PREFERENZIALI: <ul style="list-style-type: none"><li>- Possesso di laurea magistrale in Biotecnologie, Sicurezza e qualità delle produzioni animali, Scienze e tecnologie alimentari, Chimica industriale o indirizzi coerenti.</li></ul>
<b>Iscrizioni</b>	Entro il <b>6 MARZO 2020</b> ore 14.00



<b>Modalità di selezione</b>	<p>La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, verterà su:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Test contenutistico (fisica, chimica e biologia degli alimenti di base)</li><li>-Colloquio individuale / motivazionale</li></ul> <p>Le prove avranno un peso del 50% cadauna. Si terranno indicativamente 15 giorni dopo la data di termine delle iscrizioni e si svolgeranno presso la sede di Irecoop in Via Galilei 2 – Faenza RA.</p> <p>Potranno prendere parte alle selezioni solo coloro che possiedono i requisiti chiariti in precedenza, sarà comunque responsabilità dell'ente di formazione verificare tali requisiti.</p> <p>Le graduatorie finali saranno pubblicate sul sito <a href="http://www.irecoop.it">www.irecoop.it</a> il giorno seguente il termine delle selezioni.</p>
<b>Ente di formazione</b>	IRECOOP Emilia Romagna Società Cooperativa
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• OLITALIA S.R.L.</li><li>• ASTRA S.R.L.</li><li>• GRUPPO CEVICO</li><li>• C.L.A.I.</li><li>• LE ROMAGNOLE SOC. COOP. AGR.</li><li>• DECO INDUSTRIE</li><li>• CENTRALE DEL LATTE DI CESENA</li><li>• EUROVO SRL</li><li>• ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA</li><li>• ITCG "A. Oriani"</li><li>• Confcooperative Unione Provinciale Ravenna-Rimini</li><li>• Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati</li><li>• CONFCOOPERATIVE - FEDAGRIPESCA</li><li>• CAVIRO EXTRA</li><li>• ROMAGNA-TECH</li><li>• APO- CONERPO</li></ul>
<b>Contatti</b>	Referente: GIULIA DIVERSI Tel: 0546/665523 Mail: <a href="mailto:diversig@irecoop.it">diversig@irecoop.it</a> Sito web: <a href="http://www.irecoop.it">www.irecoop.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2019-12753/RER "FOOD DESIGN: Progettista alimentare" 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