



FORMAZIONE SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2020

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

Attestato rilasciato	Certificato di qualifica professionale di PROGETTISTA ALIMENTARE
Contenuti del percorso	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
Sede di svolgimento	FAENZA - Irecoop E.R., Via Galilei 2, 48018 Faenza (RA)
Durata e periodo di svolgimento	500 ore, di cui 200 di stage Periodo di svolgimento: <i>MAGGIO 2020 – NOVEMBRE2020</i>
Numero partecipanti	12
Destinatari e requisiti d'accesso	REQUISITI FORMALI: <ul style="list-style-type: none">- Maggiore età- Residenza o domicilio in Regione Emilia Romagna- Possesso del diploma di istruzione secondaria superiore in ambito scientifico e/o laurea (in ambito scientifico, tecnico, tecnologico)- Per gli stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno REQUISITI SOSTANZIALI: <ul style="list-style-type: none">- Conoscenze basilari di fisica, chimica e biologia degli alimenti- Utilizzo del pacchetto Office- Per gli stranieri: conoscenza della lingua italiana CRITERI PREFERENZIALI: <ul style="list-style-type: none">- Possesso di laurea magistrale in Biotecnologie, Sicurezza e qualità delle produzioni animali, Scienze e tecnologie alimentari, Chimica industriale o indirizzi coerenti.
Iscrizioni	Entro il 20 APRILE 2020 ore 14.00



Modalità di selezione	<p>La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, verterà su:</p> <ul style="list-style-type: none">-Test contenutistico (fisica, chimica e biologia degli alimenti di base)-Colloquio individuale / motivazionale <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 www.irecoop.it il giorno seguente il termine delle selezioni.</p>
Ente di formazione	IRECOOP Emilia Romagna Società Cooperativa
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	<ul style="list-style-type: none">• ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA• ASTRA S.R.L.• APO- CONERPO• CAVIRO• CENTRALE DEL LATTE DI CESENA• CONFCOOPERATIVE - FEDAGRIPESCA• Confcooperative Unione Provinciale Ravenna-Rimini• Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati• EUROVO SRL• ITCG "A. Oriani"• LE ROMAGNOLE SOC. COOP. AGR.• OLITALIA S.R.L.• ROMAGNA-TECH• ITCG "A. Oriani"• Confcooperative Unione Provinciale Ravenna-Rimini• Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati• CONFCOOPERATIVE - FEDAGRIPESCA• ROMAGNA-TECH
Contatti	<p>Referente: GIULIA DIVERSI Tel: 0546/665523 Mail: diversig@irecoop.it Sito web: www.irecoop.it</p>
Riferimenti	<p>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</p>