

## Progetto 1 INTRODUZIONE ALLA PROGETTAZIONE DELLA PRODUZIONE AGROINDUSTRIALE DIGITALE E SOSTENIBILE



**Durata: 64 ore**

La figura professionale che si vuole formare attraverso questo progetto si caratterizza per l'approfondimento degli aspetti tecnici, economici e organizzativi connessi alla progettazione e allo studio di fattibilità degli impianti produttivi. I partecipanti saranno in grado di progettare o analizzare un progetto esistente di un impianto dell'industria alimentare e di comprenderne i suoi principali processi, definendone le caratteristiche maggiormente significative. Tali analisi verranno svolte attraverso software specifici ed elaborazione dati, al fine di valutare il miglioramento dell'impianto da un punto di vista della sostenibilità, declinata in economia di produzione e combustione rifiuti e recupero energia.

### Contenuti

#### **1) Tecnologie e materiali per la produzione agroalimentare (20 ore)**

- Progettazione e formulazione degli alimenti
- Normativa igienico ambientale
- Tecnologie e materiali per la produzione agroalimentare: tecniche per la caratterizzazione dei materiali, principali processi tecnologici di trasformazione; principali processi tecnologici di packaging per l'industria agroalimentare

#### **2) Elementi di progettazione di impianti agroalimentari (20 ore)**

- Operazioni unitarie dell'industria alimentare
- Basi di meccanica applicata e automatica
- Impianti industriali: progettazione del layout in un sistema produttivo; dimensionamento del processo produttivo; elementi di progettazione di impianti

#### **3) Analisi dei processi produttivi (24 ore)**

- Analisi di processo
- Sistemi di conversione energetica
- Analisi dei processi e impianti di combustione dei rifiuti con recupero di energia e dei loro componenti.

### Requisiti di accesso

L'operazione è rivolta a persone occupate e non occupate in possesso dei seguenti requisiti:

#### **Requisiti formali**

- residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso
- possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e/o laurea (preferibilmente in ambito scientifico, tecnico, tecnologico)

### **Requisiti sostanziali**

- Conoscenze basilari di fisica, chimica e biologia degli alimenti
- Conoscenze base di tecnologie agroalimentari
- Conoscenze sulla filiera agro-alimentare

Qualora il numero degli iscritti fosse superiore al numero dei posti disponibili, verrà data priorità a coloro che sono in possesso di una laurea coerente con i contenuti del corso. Non potranno essere destinatari del percorso i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.

### **Criteri di selezione**

Non è prevista una fase di selezione, le richieste di iscrizione saranno accolte entro la data di scadenza prevista e saranno ammessi coloro che sono in possesso dei requisiti di accesso previsti e in considerazione della priorità di accesso definita fino ad esaurimento dei posti disponibili.

### **Periodo di svolgimento**

novembre 2021 - dicembre 2022

### **Attestato rilasciato**

Attestato di frequenza

### **Costo**

Gratuito

### **Sedi**

I corsi potranno essere avviati in presenza o in modalità videoconferenza (tramite la piattaforma ZOOM) nelle sedi territoriali di Irecoop Emilia-Romagna: Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna (Faenza), Forlì-Cesena (Forlì).

### **Partner**

Irecoop Emilia-Romagna (titolare), Agrintesa, Caviro, CICA Bologna, Orogel, Astra, Conserve Italia, Martini.

## **PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:**

**Brunella Tortoreto**

tel. 051-7099015

tortoretob@irecoop.it

**IRECOOP EMILIA-ROMAGNA**