



# La catena del freddo per l'agroalimentare

## Informazioni essenziali



### Quando

Da aprile 2025



### Durata

64 ore



### Dove

Online o in presenza a:

Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Rimini, Ravenna, Faenza, Forlì e Cesena



### Costo

Gratuito

## La figura professionale

Il partecipante svilupperà competenze tecniche specialistiche nella gestione e manutenzione degli impianti frigoriferi per l'agroalimentare, con capacità di ottimizzare i processi refrigeranti, monitorare le temperature attraverso tecnologie digitali e garantire qualità e sicurezza degli alimenti. Sarà in grado di applicare principi di sostenibilità e ridurre l'impatto ambientale della catena del freddo, operando nel rispetto delle normative di sicurezza e dell'efficienza energetica.

## Chi può partecipare

Il percorso è rivolto a persone in possesso dei requisiti seguenti:

### Requisiti Formali

- Residenza o domicilio in Regione Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso;
- Assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione;
- Cittadini stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno.

### Requisiti Sostanziali

- Conoscenze della filiera agroalimentare;
- Elementi di base tecniche manutentive.

## Contenuti del corso

Il corso fornisce competenze tecniche sulla conservazione e sicurezza degli alimenti, il funzionamento e la manutenzione degli impianti frigoriferi agroalimentari, con particolare attenzione ai refrigeranti, alla diagnostica dei guasti e all'efficienza energetica. Si approfondiscono inoltre tecnologie per il monitoraggio remoto, soluzioni per ridurre gli sprechi e pratiche sostenibili per l'utilizzo e lo smaltimento degli impianti e dei refrigeranti.