



REGIONE MARCHE



FSE MARCHE POR 2014-2020



UniRAMA



TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE

CORSO GRATUITO, Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1333/IFD del 23 novembre 2021 Cod.1084412 POR MARCHE FSE 2014-2020 – Asse 3 Istruzione e Formazione P.I. 10.3 - RA 10.3

FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso mira a formare un Tecnico del controllo qualità nel settore alimentare, figura professionale specifica in grado di:

- pianificare le procedure e gli interventi relativi al controllo qualità dei prodotti alimentari, applicando i protocolli aziendali, definendone anche la tempistica;
- programmare gli interventi di miglioramento del sistema di controllo qualità aziendale valutandone l'impatto e i costi nel sistema aziendale;
- realizzare il piano di controllo sugli approvvigionamenti e sui processi produttivi, misurando il rispetto degli standard qualitativi previsti;
- applicare correttamente le norme vigenti in materia di controllo della qualità alimentare

Il tecnico di controllo qualità alimentare deve conoscere profondamente i processi dell'industria di riferimento ed è opportuno che possieda inoltre:

- Conoscenze in ambito chimico e microbiologico
- Competenze in materia di normativa ISO e protocollo HACCP
- Conoscenze in ambito ingegneristico

Il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti favorirà l'occupabilità dei destinatari in quanto riferito ad un profilo professionale necessario alle PMI marchigiane e alle loro reti, per affrontare in modo corretto e professionale la certificazione della qualità dei processi produttivi e dei prodotti realizzati.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- ORIENTAMENTO INIZIALE E BILANCIO COMPETENZE - 4 ore
- CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI - 30 ore
- ETICHETTATURA E RINTRACCIABILITÀ - 30 ore
- PIANIFICAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI QUALITÀ - 66 ore
- CONFIGURAZIONE DEL SISTEMA DI CONTROLLO QUALITÀ DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE - 60 ore
- IL PACKAGING E LA LOGISTICA - 30 ore
- SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO - 16 ore
- CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - 20 ore
- SICUREZZA ALIMENTARE - 20 ore
- STRUMENTI INFORMATICI PER L'ELABORAZIONE DATI - 20 ore
- ORIENTAMENTO FINALE E AUTOIMPRENDITORIALITÀ - 4 ore
- STAGE - 200 ore

DESTINATARI E REQUISITI

N. 15 allievi tra: occupati, disoccupati e inoccupati residenti o domiciliati nella Regione Marche, di età compresa tra i 18 anni e i 64 anni che non partecipano a percorsi di Istruzione (independentemente dalla loro condizione occupazionale, genere, classe di età e cittadinanza)

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di Iscrizione al corso dovrà essere scaricata dal sito www.enfapmarche.it e redatta, pena esclusione, con allegata la seguente documentazione:

- una copia di un documento di Identità in corso di validità;
- curriculum vitae;
- per i soli disoccupati, certificato di disoccupazione rilasciato dal Ciof di competenza ai sensi delle disposizioni di legge vigenti;

Il tutto dovrà essere:

- **Inviato per Raccomandata A/R entro il 04 marzo 2022 indirizzata a Unirama sas c/o Enfap Marche - Via Torresi, 31 - 60128 Ancona;**
- **In alternativa inviata via PEC all'indirizzo unirama@pec.it entro e non oltre il 04 marzo 2022.**
- **In alternativa, consegnata a mano presso Unirama sas c/o Enfap Marche - Via Torresi, 31 - 60128 Ancona entro e non oltre il 04 marzo 2022.**

Le domande pervenute dopo tale data non saranno ritenute valide. La mancata presentazione anche di uno solo dei documenti attestanti i requisiti richiesti entro il termine fissato, autorizzerà l'Ente Gestore, senza ulteriore formalità, a considerare l'allievo non ammesso al corso.

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione.

I candidati si intendono **CONVOCATI** per la **selezione** che si terrà il giorno **MARTEDÌ 8 MARZO 2022 alle ore 09.00** in modalità a distanza collegandosi tramite piattaforma on-line; tutti i dettagli relativi allo svolgimento verranno preventivamente comunicati. In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto di partecipazione. La selezione avverrà mediante una prova scritta a risposta multipla su argomenti di cultura generale e un colloquio motivazionale/tecnico così come previsto dalla DGR n. 802/2012.

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il percorso formativo della durata di 500 ore complessive sarà strutturato in 300 ore d'aula/laboratori attrezzati, 200 ore di stage e 8 ore di esami per il rilascio della qualifica. Le lezioni di 4 ore sono previste per 5 incontri pomeridiani alla settimana.

Sede: ART FOR JOB - Via dell'Airone, 21 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP)

Inizio previsto: **21 MARZO 2022**

Il corso è completamente **GRATUITO** in quanto finanziato dal Fondo Sociale Europeo.

TITOLO RILASCIATO

Profilo professionale: **TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE**
Cod Profilo: 45 - Livello EQF: 5

L'accesso all'esame finale è previsto per coloro che abbiano raggiunto il 75% delle presenze. Il superamento con esito positivo dell'esame permetterà il rilascio dell'attestato valido ai sensi della L. 845/1978.



PER INFORMAZIONI

UNIRAMA c/o ENFAP MARCHE - Via Torresi, 31 - 60128 - Ancona
E-mail: uniramasas@gmail.com - Tel: 071/2275378 - 9730795
Referenti Corso: ILARIA MARINI