



FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

CONFEZIONAMENTO AGROALIMENTARE: LIVELLO BASE

PG 12

Descrizione del profilo	Acquisire competenze funzionali a inserirsi in un laboratorio alimentare rispettando le regole di comportamento relative all'igiene, prevenire le principali cause di deterioramento degli alimenti, conoscere diverse tipologie di imballaggi e relative caratteristiche, conoscere le regole dell'etichettatura, applicare tecniche base di confezionamento utilizzando apposita attrezzatura
Contenuti del percorso	Trattamento degli alimenti: igiene e comportamento del personale addetto; cenni normativa HACCP; principali cause di deterioramento degli alimenti, dei semilavorati e degli prodotti finiti; funzioni del confezionamento, tipologie di imballaggi/packaging, materiali per il confezionamento e loro caratteristiche, principali alterazioni dell'integrità della confezione; etichettatura: normativa e informazioni necessarie per identificare il prodotto; principali metodi e tecniche di confezionamento con l'utilizzo di apposite attrezzature
Sedi di svolgimento	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
Durata e periodo	Il percorso ha una durata di 48 ore ed è gratuito . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
Numero partecipanti	6 partecipanti
Attestato rilasciato	Attestato di frequenza
Destinatari	Personale disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
Requisiti di accesso	Personale con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta la conoscenza della lingua italiana, accertabile tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
Informazioni e iscrizioni	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: puntosudime@enaipre.it
Criteri di selezione	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
Termini di partecipazione	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
Partenariato	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

CONFEZIONAMENTO AGROALIMENTARE: LIVELLO AVANZATO PG 13

Descrizione del profilo	Acquisire competenze funzionali a inserirsi efficacemente in un contesto aziendale dedicato all'attività di confezionamento di prodotti alimentari svolgendo mansioni anche complesse, rispettando le regole di comportamento relative all'igiene, agire allo scopo di prevenire le principali cause di deterioramento degli alimenti, applicare le regole dell'etichettatura, conoscere i principi di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, effettuare pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
Contenuti del percorso	Principi e tecniche per realizzare il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere; principi e tecniche per realizzare il confezionamento dei prodotti a alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi; principi e tecniche per realizzare la pulizia e la manutenzione dei macchinari; principi e tecniche per curare etichettatura e tracciabilità dei prodotti confezionamenti
Sedi di svolgimento	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
Durata e periodo	Il percorso ha una durata di 32 ore ed è gratuito . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
Numero partecipanti	6 partecipanti
Attestato rilasciato	Attestato di frequenza
Destinatari	Person e disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
Requisiti di accesso	Person e con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. Sono richieste la conoscenza della lingua italiana (anche acquisibile tramite PG 6/7/8) e competenze di base di confezionamento alimentare (anche acquisibile tramite PG 12), accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
Informazioni e iscrizioni	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: puntosudime@enaipre.it
Criteri di selezione	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
Termini di partecipazione	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
Partenariato	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

CONTROLLO QUALITA' AGROLIMENTARE – INTERMEDIO

PG 14

Descrizione del profilo	Acquisire competenze funzionali a comprendere principi e metodologie di controllo su materie prime e prodotti finiti, conoscere determinazioni analitiche su ambienti e attrezzature, identificare le procedure funzionali a visite ispettive igienico-sanitarie e a redigere Piani di Autocontrollo. Sapere effettuare l'analisi qualitativa e quantitativa di componenti alimentari e il controllo di qualità delle materie prime, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione dei prodotti, in conformità a standard e capitoli
Contenuti del percorso	Tipologia di prodotti agroalimentari e sicurezza alimentare; la qualità; i marchi UE; sostenibilità ambientale dei prodotti agroalimentari; tecniche e strumenti per misurare le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari; la certificazione di qualità; sistemi di gestione della sicurezza alimentare (standard FSSC 22000, gli standard internazionali BRC e IFS); il Food Safety Plan secondo la normativa FDA; i costi della qualità e della non qualità
Sedi di svolgimento	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
Durata e periodo	Il percorso ha una durata di 32 ore ed è gratuito . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
Numero partecipanti	6 partecipanti
Attestato rilasciato	Attestato di frequenza
Destinatari	Personae disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
Requisiti di accesso	Personae con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. Sono richieste la conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8), eventuali conoscenze di ambito agroalimentare, competenze di base di informatica - MS Office, Internet, posta elettronica (acquisibili anche tramite frequenza PG 1), accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
Informazioni e iscrizioni	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: puntosudime@enaipre.it
Criteri di selezione	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
Termini di partecipazione	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
Partenariato	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria