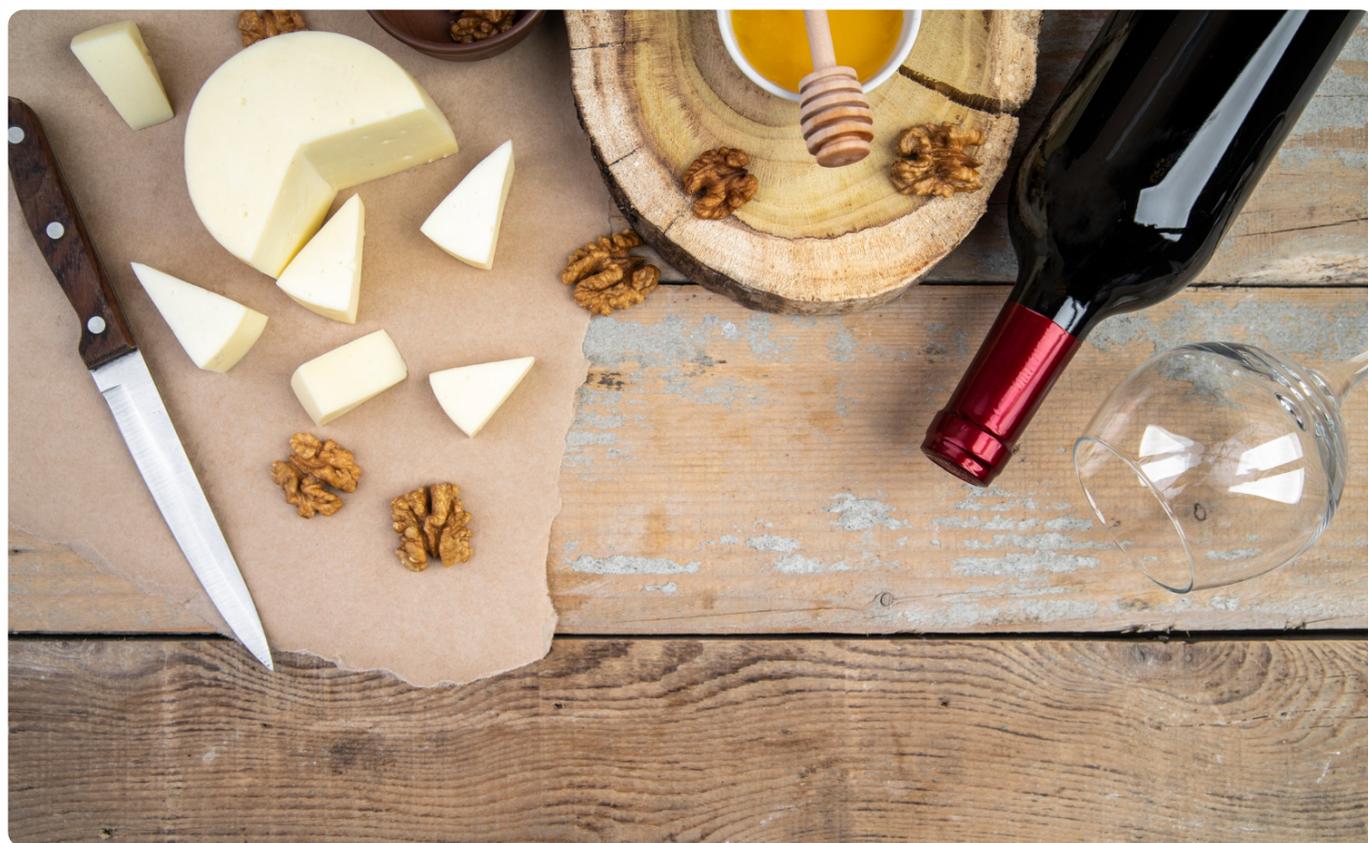




Filiera corta e valorizzazione dei prodotti locali

Nuove conoscenze per la valorizzazione del territorio e della produzione agroalimentare

Operazione Rif. Pa. 2024-22708/RER Sostenibilità e innovazione dei sistemi e filiere produttive agrifood - Azione 1 - Attività Approvata dalla Regione Emilia-Romagna con DGR n. 1914/2024 del 14/10/2024 e realizzata grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna.

**Costo**

Gratuito

Durata

24 ore

Sede

Rimini

Settori

Alimentare, Sostenibilità

Destinatari

Persone

Tipologie

Per occupati, Per disoccupati

Termine iscrizioni

01/09/2025

Data inizio

17/09/2025

Data fine

22/10/2025



Obiettivi

Fornire competenze e conoscenze nella valorizzazione dei prodotti locali per essere in grado di:

- Analizzare le dinamiche nazionali e internazionali che caratterizzano le produzioni Made in Italy;
- Valorizzare le specialità di filiera del Made in Italy promuovendone il valore aggiunto;
- Conoscere le potenzialità normative per la valorizzazione del prodotto;
- Identificare i canali comunicativi e di presentazione dei Plus prodotto più efficaci in relazione all'utente finale e alla massima valorizzazione del territorio.

Destinatari

Persone che, a prescindere dalla loro condizione occupazionale, per aspettative, inclinazione o attitudine intendano intraprendere un percorso formativo per migliorare la propria occupabilità e adattabilità a partire dall'acquisizione di competenze tecnico professionali e/o gestionali/organizzative/manageriali per un inserimento qualificato nelle imprese della filiera di riferimento dell'operazione.

Requisiti di accesso

Potranno essere ammessi al progetto persone residenti o domiciliate in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività. I requisiti formali saranno dichiarati al momento dell'iscrizione attraverso la compilazione di una scheda di iscrizione al progetto e la sottoscrizione di un'autodichiarazione. Nel rispetto della normativa vigente, le autodichiarazioni degli utenti saranno oggetto di verifica da parte dell'ente su un campione minimo del 5% per ciascun progetto. Prima dell'avvio delle lezioni, a cura del coordinatore, verranno verificati i curriculum vitae, per accertare il possesso delle conoscenze e competenze minime previste, necessarie a frequentare con successo il progetto formativo e garantire un accesso il più possibile inclusivo e non limitante. Requisiti in ingresso necessari allo sviluppo delle competenze obiettivo del progetto: elementi base sull'UTILIZZO DI STRUMENTI INFORMATICI. Il non rispetto dei requisiti formali e sostanziali determinerà la non ammissione al progetto. I candidati/e in possesso dei requisiti formali e sostanziali andranno a costituire l'elenco dei candidati ammissibili. I corsi si avvieranno solo al raggiungimento del numero minimo di 8 partecipanti ammessi e che hanno formalizzato la propria volontà di accedere al percorso.

Contenuti del corso

- I prodotti locali a filiera corta: caratteristiche e vantaggi.
- Valorizzare le specialità locali promuovendone il valore aggiunto.
- La storia dell'olio: dal campo alla bottiglia, metodi di produzione e conservazione.
- La chimica dell'olio EVO, le caratteristiche organolettiche, il valore nutraceutico, l'olio in cucina.
- La storia e le storie del vino: dal campo al bicchiere. Tecnologia e metodi di produzione
- Le caratteristiche organolettiche, vitigni e zone di produzione, l'analisi sensoriale.
- La storia del formaggio: dal latte alla produzione casearia. Luoghi, tecniche e metodi produttivi.
- Tipologie di formaggio, la chimica e la metodologia di analisi sensoriale.
- La storia della birra, le principali culture brassicole, gli stili e i gusti.
- Ingredienti e processo produttivo, l'analisi organolettica, i microbirrifici.

Modalità e criteri di selezione

Il processo di selezione, che si attiverà esclusivamente qualora il numero dei candidati/e risultasse superiore al numero di posti disponibili per la gestione del gruppo/aula ai fini di un efficace processo formativo, verterà sull'analisi del possesso dei requisiti sottoelencati. La Selezione verificherà la conoscenza BASE DI STRUMENTI INFORMATICI.

Attestato

Al termine del corso verrà rilasciato a ciascun partecipante l'attestato di frequenza.

Quota di partecipazione

Non prevista. Il percorso è co-finanziato dal FSE Plus 2021-2027 Regione Emilia-Romagna.

Calendario

Il corso si svolgerà il mercoledì, dal 17 Settembre al 22 Ottobre 2025

Sede del corso

Rimini
Piazza Leopoldo Tosi, 4
47923 Rimini RN

Referente

Giovanna Gilio | Email: Gilio@cnafoer.it | Telefono: 05411767443

Docente

Maurizio Saggion

Docente e consulente. Esperto commerciale e marketing per aziende del settore Agrifood. Assaggiatore e Sommelier dell'Olio e del Vino. Master Practitioner PNL e Food Coach.