

Produzione eco-digitale avanzata per l'agroalimentare

Operazione RIF. PA. 2024-23329/RER AGROALIMENTARE 4.0: TRANSIZIONE DIGITALE E SOSTENIBILE Attività approvata dalla Regione Emilia Romagna con DGR n. 119/2024 del 03/02/2025 e realizzata grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna.

**Costo**

Gratis

Durata

24 ore

Sede

Rimini

Settori

Alimentare, Sostenibilità

Destinatari

Persone

Tipologie

Per occupati, Per disoccupati

Termine iscrizioni

18/08/2025

Data inizio

01/09/2025

Data fine

07/10/2025



Obiettivi

- Individuare pratiche sostenibili per ottimizzare i processi produttivi e ridurre gli sprechi;
- Valutare metodologie di stoccaggio e distribuzione che minimizzano l'impatto ambientale garantendo la salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari (per esempio del formaggio, del vino, dell'olio);
- Ottimizzare la produzione agroalimentare;
- Ridurre gli sprechi tramite l'impiego di strumenti digitali avanzati.

Destinatari

Persone che, a prescindere dalla loro condizione occupazionale, per aspettative, inclinazione o attitudine intendono intraprendere un percorso formativo per migliorare la propria occupabilità e adattabilità nella filiera di riferimento. Non sono ammissibili i dipendenti assunti da Pubbliche Amministrazioni con contratti a tempo indeterminato.

Requisiti di accesso

Requisiti formali.

Il corso è rivolto a tutte le persone :

- che hanno assolto l'obbligo di istruzione e il diritto e dovere all'istruzione e formazione;
- residenti o domiciliate in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività;
- occupate e disoccupate.

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.

I requisiti sostanziali previsti sono:

- conoscenze di base del contenuto del corso e/o aver frequentato un percorso di livello base della stessa misura.

La valutazione dei requisiti sostanziali sarà effettuata tramite un test con l'obiettivo di verificare il possesso delle conoscenze e competenze di base necessarie per partecipare con successo al percorso formativo.

Contenuti del corso

Il corso affronterà i seguenti contenuti:

- Indicatori di qualità e sostenibilità nelle diverse fasi di produzione e distribuzione;
- Metodi di stoccaggio che rispettino i principi di sostenibilità e sicurezza alimentare;
- Tecnologie per ottimizzare i processi produttivi;
- Strumenti gestionali per l'efficienza operativa nella produzione agroalimentare.

Modalità e criteri di selezione

La selezione si attiverà esclusivamente qualora il numero di candidati risultasse superiore al numero di posti disponibili. Il processo selettivo verterà sull'analisi del possesso del seguente criterio: ordine di arrivo dell'iscrizione; residenti in comuni diversi dal luogo della formazione.

Attestato

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

Quota di partecipazione

Non prevista. Il percorso è cofinanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo PLUS 2021/2027 e della Regione Emilia-Romagna.

Calendario

Il corso si svolgerà dal 1 settembre al 7 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.