

Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito di formazione professionale **TECNICO DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE** (Esperto Sicurezza Agroalimentare)

SO 3.2.4 – TECNICO DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE (ESPERTO SICUREZZA AGROALIMENTARE)

**Finanziato dalla Provincia di Macerata con D.D. n. 401/VI del 20.09.2011 e s.m.
POR Marche Ob. 2 FSE 2007/2013 - ASSE I - Obiettivo specifico C – Cod. Siform n. 146087**

SOGGETTI PROPONENTI

9000UNO SAS in ATI con STUDIO GAMMA snc

DURATA E SEDE DEL CORSO

Il corso, della durata di 300 ore di cui 90 ore in stage si svolgerà a Corridonia (MC) presso la sede di STUDIO GAMMA snc.

Sono previsti 2/3 impegni settimanali di mezza giornata ciascuno. Le lezioni avranno inizio il 22 marzo 2012.

REQUISITI DI ACCESSO DEI DESTINATARI

I candidati dovranno essere imprenditori e loro collaboratori, lavoratori dipendenti, lavoratori autonomi, lavoratori in CIGO e CIGS lavoratori con contratti di lavoro atipici che abbiano:

- qualifica di I o II livello e esperienza di lavoro della durata minima di 4 mesi nel settore in cui si innesta la specializzazione, oppure
- diploma o laurea conseguiti nel settore in cui si innesta la specializzazione, oppure
- esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel settore in cui si innesta la specializzazione.

I destinatari dell'azione formativa dovranno lavorare in sedi operative ubicate all'interno del territorio provinciale.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E TERMINE DI SCADENZA PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il corso è completamente GRATUITO.

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta su apposito modulo denominato "Domanda di partecipazione all'intervento", reperibile all'indirizzo www.9000uno.com oppure presso lo STUDIO GAMMA snc, via Pausula, 269 – Corridonia e presentata unitamente alla seguente documentazione:

- copia di un documento di Identità;
- Curriculum Vitae in formato Europeo scaricabile dal sito, firmato in originale con autodichiarazione dei titoli posseduti;
- Documentazione attestante la condizione lavorativa (rilasciata dal Centro per l'Impiego);
- Dichiarazione sul rispetto degli aiuti di Stato in regime di De Minimis.

La documentazione richiesta dovrà essere inviata, a pena esclusione, per mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno (farà fede il timbro postale) entro il 3 marzo 2012 al seguente indirizzo: 9000UNO SAS Via Canaletto, 45 – 60019 Senigallia (AN).

MODALITA' DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE

15 partecipanti.

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione, la cui data verrà comunicata ai candidati alla chiusura dei termini di presentazione delle domande.

La selezione avverrà mediante una prova scritta e/o pratica sugli argomenti del corso o attitudinali o di cultura generale e un colloquio sulle materie oggetto del corso, sulla motivazione alla partecipazione e sul curriculum e attraverso la valutazione dei titoli di studio e dei requisiti professionali.

La graduatoria finale verrà redatta attraverso l'attribuzione di un punteggio calcolato in centesimi così ripartito:

- prova scritta e/o pratica: 0 - 35;
- colloquio sulle materie oggetto del corso, motivazione alla partecipazione e curriculum: 0- 50;
- titoli di studio e requisiti professionali: 0 – 15.

Per essere ammessi alle attività formative i candidati dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

Verrà riservata la priorità per l'ammissione al corso, ai residenti o domiciliati da almeno sei mesi in provincia di Macerata, al momento della presentazione delle domande di partecipazione all'azione formativa. Ulteriore elemento di priorità è costituito dalla non partecipazione dell'interessato ad altra azione formativa.

STRUTTURA PROGETTUALE

1. Orientamento e autovalutazione – 4 ore; 2. Fondamenti di organizzazione aziendale - 24 ore; 3. Organizzazione per processi – 10 ore; 4. Legislazione del settore agroalimentare - 20 ore; 5. HACCP e Igiene Alimentare – 24 ore; 6. Sistema di Gestione per la Qualità – 30 ore; 7. Norme volontarie UNI EN ISO 22000:2005 – 30 ore; 8. Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari – 30 ore; 9. Tracciabilità dei prodotti – 6 ore; 10. Certificazione dei prodotti alimentari – 10 ore; 11. Etichettatura – 6 ore; 12. il D.lgs n. 81/2008: sicurezza nei luoghi di lavoro – 8 ore; Stage – 90 ore; Esame – 8 ore.

FIGURA PROFESSIONALE

Il corso propone di formare un Tecnico della Qualità Agroalimentare che sia responsabile del controllo degli standard di qualità durante il processo di produzione all'interno di una azienda alimentare. Tale figura professionale organizza, coordina e programma verifiche, analisi e procedure specifiche per valutare la qualità dei prodotti, cioè se rispondano a quanto stabilito da normative e da richieste di mercato. Effettua controlli e test, analisi e verifiche utilizzando strumenti di misura ed evidenzia anomalie. Inoltre, il Tecnico della qualità agroalimentare si occupa anche di verificare i fattori che determinano uno scadimento qualitativo dei prodotti.

TITOLO RILASCIATO

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 di SPECIALIZZAZIONE SO 3.2.4 – TECNICO DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE (ESPERTO SICUREZZA AGROALIMENTARE) valido ai sensi della L. 845/1978 art. 14

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

9000uno sas

Senigallia (AN) - Via Canaletto, 45

Tel: 071-68.71.001/2 Fax: 071-66.11.945

web: www.9000uno.com

e-mail: info@9000uno.com

STUDIO GAMMA snc,

Corridonia (MC) - via Pausula, 269

Tel./Fax 0733.280159

e-mail: labogamma@gmail.com