



Operazione Rif. PA 2022-18748/RER
Approvata con DGR 447/2023 del 27/03/2023
Progetto realizzato grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

Progetto 2

Nuovi prodotti salutistici e sostenibili

Contenuti del percorso - Il percorso avrà come riferimento le seguenti tematiche generali: *caratteristiche dei prodotti salutistici e sostenibili* e coerenti tecniche e modalità di progettazione; *nuovi prodotti alimentari* (es. alimenti alleggeriti o "light", alimenti fortificati, arricchiti, supplementati, alimenti funzionali- functional foods, alimenti OGM e novel food, alimenti integrali, alimenti biologici, prodotti dietetici e integratori alimentari); *certificazioni specifiche di prodotto* (es. certificazioni bio, Kosher e Halal).

Tali contenuti saranno oggetto di maggiore dettaglio e declinazione, in base alle caratteristiche e ai fabbisogni del territorio, di specifici prodotti, della specifica filiera e modalità produttiva di riferimento e dei partecipanti.

Destinatari - Persone che, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro, necessitano di azioni formative per acquisire/aggiornare/ampliare competenze e conoscenze funzionali a migliorare i processi di progettazione in campo agroalimentare, attraverso l'impiego delle nuove tecnologie digitali. I partecipanti dovranno aver assolto l'obbligo di istruzione e il diritto dovere all'istruzione e formazione, ed essere residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività. Non sono ammessi alle attività i dipendenti assunti da Pubbliche Amministrazioni con contratti a tempo indeterminato.

Periodo di svolgimento – da giugno 2023 a giugno 2024. I corsi potranno essere svolti in aula e anche in modalità on line, salvo le parti laboratoriali che dovranno essere fruite in presenza. A fronte di specifica richiesta di uno o più partecipanti, dovrà essere garantita la possibilità di fruizione in presenza presso le sedi formative previste

Ambito territoriale - Province di Forlì-Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia.

Criteri di selezione - Il coordinatore si riserva la possibilità di contattare direttamente i candidati ed effettuare colloqui di approfondimento, in caso di necessità o poca chiarezza nei documenti e nelle informazioni fornite. Nel caso pervenisse un numero di richieste superiore ai posti disponibili per ciascuna edizione del percorso, verrà utilizzato il criterio dell'ordine di arrivo delle domande.

Attestato rilasciato - Frequenza. **Durata** - 48 Ore

Soggetti attuatori - **AECA**, Associazione Emiliano-Romagnola di Centri Autonomi di formazione professionale (**Titolare dell'operazione**); **Centro di Formazione, Sperimentazione e Innovazione "Vittorio Tadini"** S. C. A R. L. ; **Centro Studio e Lavoro "La Cremeria"** s.r.l. – **FORMA FUTURO** Soc.Cons. r.l - **FORMODENA** formazione professionale per i territori modenesi Soc.cons.a.r.l.

Informazione e iscrizione - Contattare il numero verde 800910656 dalle 09:30 alle 12:30 dal lunedì al venerdì. Il percorso è gratuito in quanto realizzato grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna.

