

CONSORZIO NAZIONALE PROGEA FORMAZIONE

---

# PROPOSTA FORMATIVA



---

GENNAIO 2018



## FINALITÀ

---

**AVVISO PUBBLICO  
"SPIC  
2020-SPORTELLO  
IMPRESA  
FORMAZIONE  
CONTINUA"**

---

Con il presente Avviso Pubblico la Regione Basilicata intende sostenere la capacità competitiva dei sistemi produttivi regionali e l'adeguamento della professionalità dei lavoratori, attraverso la concessione di aiuti alle imprese interessate dalla realizzazione di attività di formazione continua rivolte al proprio personale operante nelle unità locali di produzione di beni e servizi ubicate nel territorio della Regione Basilicata



## DESTINATARI DELLA FORMAZIONE

---

**AVVISO PUBBLICO  
"SPIC  
2020-SPORTELLLO  
IMPRESA  
FORMAZIONE  
CONTINUA"**

---

i titolari d'impresa o i soci/titolari di studi professionali iscritti all'ordine professionale.

**LA PARTECIPAZIONE È  
TOTALMENTE GRATUITA**

Ciascun Partecipante per aderire al progetto dovrà solo compilare n. 2 dichiarazioni precompilate (allegate alla presente proposta)

# PROPOSTA



## La gestione del processo - prodotto in ambito agroalimentare tra regolamenti cogenti e norme volontarie

Il percorso formativo propone, in maniera integrata, la conoscenza e l'applicazione dei principali regolamenti cogenti e degli standard volontari di certificazione, inerenti la sicurezza e l'igiene alimentare, la tracciabilità e la rintracciabilità di processo e di prodotto.

Partendo dalle nozioni base, il corso sarà articolato in modo da fornire approfondimenti anche sulle soluzioni innovative adottabili dalle aziende per elevare gli standard operativi in materia di sicurezza alimentare e dei criteri di monitoraggio.

L'analisi e le soluzioni proposte riguarderanno sia le microfiliere produttive, particolarmente diffuse in ambiti territoriali caratterizzati dalla presenza di prodotti tipici e tradizionali, sia realtà di filiera estesa in cui sono prevalenti le organizzazioni di produttori primari, grandi realtà di trasformazione e le organizzazioni logistiche a servizio della DO e della GDO.

# PROPOSTA



## Obiettivi formativi specifici

Fornire e/o integrare le competenze specifiche per affrontare la progettazione e/o l'implementazione di sistemi integrati per la sicurezza e la tracciabilità dei processi e dei prodotti agroalimentari e per eseguire verifiche ed audit interni nelle aziende.

Per i contenuti e l'articolazione didattica, il corso è particolarmente adatto alla figura professionale del tecnologo alimentare o a figure professionali affini che svolgono attività di liberi professionisti o all'interno di aziende e organizzazioni agroalimentari.

Al termine del percorso formativo, il progetto prevede la realizzazione di un'app modello, in grado di esemplificare una modalità particolarmente avanzata ed innovativa per la pianificazione, la registrazione e la gestione dei dati e del complesso di conoscenze a supporto di un processo produttivo del comparto agroalimentare

# PROPOSTA



## Articolazione didattica (ipotesi da concordare)

Aspetti normativi e legislativi sulla sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti agroalimentari

Certificazione regolamentata, volontaria e biologica

L'applicazione degli standard BRC, IFS ed ISO 22000 per le imprese agroalimentari

L'etichettatura e la tracciabilità di filiera come strumento di garanzia e di valorizzazione delle produzioni agroalimentari

Innovazioni tecnologiche per la tracciabilità e la rintracciabilità

Il sistema di gestione della privacy, cyber security e data protection

Approfondimenti sulla sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore agroalimentare

Al termine del percorso, assistiti da consulenti esperti i partecipanti potranno avviare l'iter per il conseguimento della qualifica di valutatore dei sistemi di gestione qualità/ auditor

# Info e contatti

PROGEA FORMAZIONE

Viale del Basento, 114 scala B

Tel. 0971.21685.Fax 0971.411143