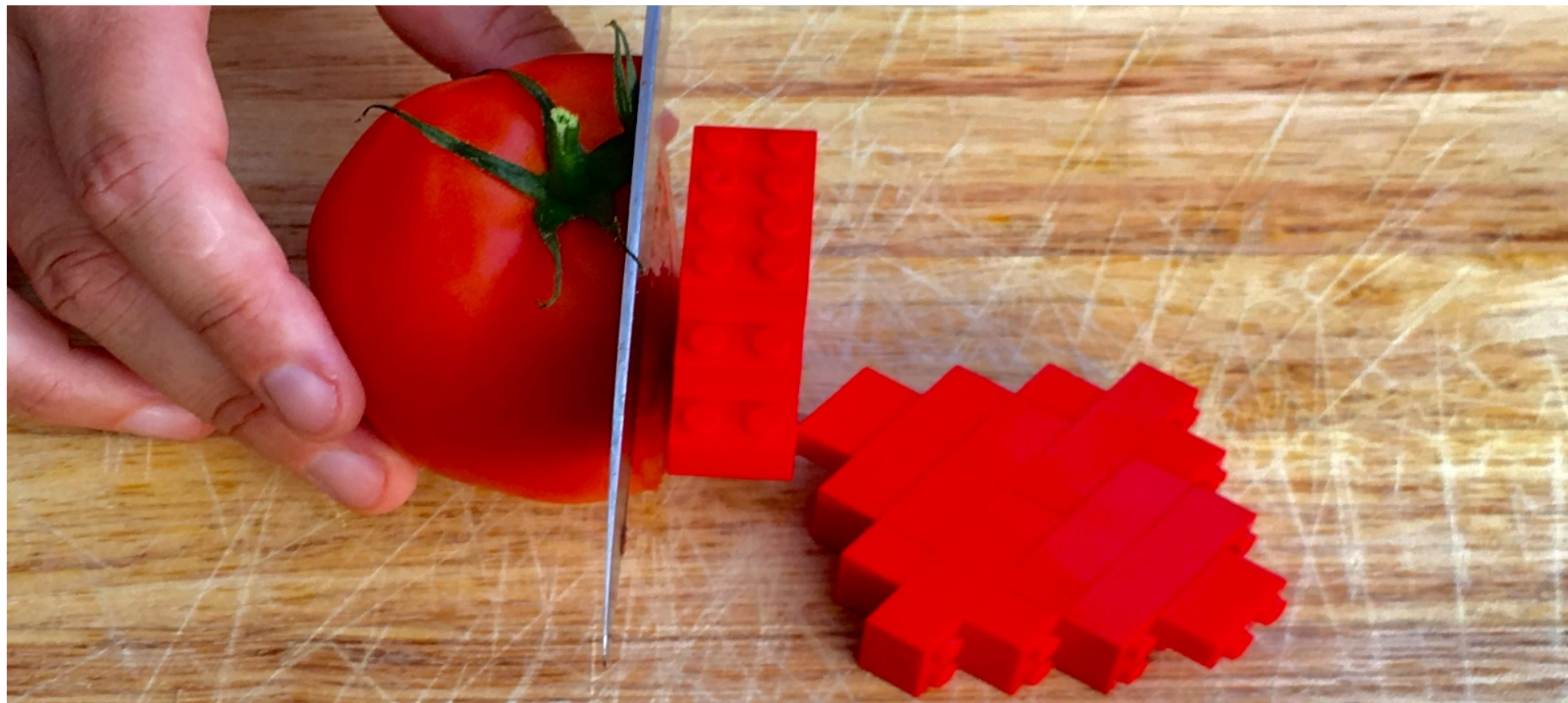


FORMAZIONE SUPERIORE

Anno formativo 2018-2019

PROGETTISTA ALIMENTARE

Rif. PA 2018-10106/RER approvata con DGR n. 1194 del 23/07/2018, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna



DESCRIZIONE DEL PROFILO

La figura del **Progettista Alimentare** è in grado di tradurre in formulazioni alimentari i fabbisogni e le esigenze del mercato realizzando combinazioni alimentari nuove o modificative e ingegnerizzazioni tecnologiche per lo sviluppo e l'industrializzazione del prodotto.

Gli sbocchi occupazionali del progettista alimentare sono riconducibili in generale a tutte le aziende agroalimentari.

Obiettivo del progetto è **fornire competenze** che consentano **innovazione nei prodotti** tipici del territorio piacentino e **innovazione nei processi** di lavorazione, stagionatura, conservazione e confezionamento. Intende supportare la qualificazione e la competitività di prodotti e imprese individuando forme di lavorazione, trasformazione, stagionatura e conservazione che da una parte rispondano a gusti e trend salutistici e naturalistici e dall'altro supportino politiche di riduzione del consumo di risorse naturali.

CONTENUTI DEL PERCORSO:

- Sistema alimentare e food marketing
- Food science e cultura enogastronomica
- Interfaccia tecnico organizzativa
- Qualità nutrizionali e salutari alle formulazioni alimentari
- Metodi di trasformazione, miscelazione e conservazione degli alimenti
- La produzione di un prototipo alimentare
- Procedure di tutela qualità e igiene degli alimenti
- Analisi delle risorse tecnologiche ed economiche
- Riesame e valutazione finale del progetto
- Food design: il packaging e conservazione
- Sicurezza e normativa

DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO:

500 ore, di cui 200 di stage Gennaio 2019 - Giugno 2019

ATTESTATO RILASCIATO:

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un **Certificato di qualifica professionale** (ai sensi della DGR 739/2013) di "Progettista Alimentare"

REQUISITI DI ACCESSO:

Requisiti di accesso: Giovani ed adulti, inoccupati, disoccupati e occupati, in possesso di un titolo di studio o qualifica professionale coerente con i contenuti del percorso.

Selezioni: Le selezioni si apriranno per i candidati ammessi nella fase di verifica dei requisiti di accesso e nel caso in cui i candidati ammessi superino il numero di posti disponibili. La selezione prevedrà una prova scritta e un colloquio individuale/motivazionale

PER INFO:

CENTRO DI FORMAZIONE, SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE VITTORIO TADINI S.C. A R.L.

Loc. Vignazza, 15 - Fraz. Gariga - 29027 Podenzano (PC)

Tel: 0523.524250 - formazione@aziendatadini.it

www.centrotadini.com