



Operazione Rif. p.a. 2022-18750/RER approvata con DGR 447 del 27/03/2023 cofinanziata dal Programma regionale FSE Plus dell'Emilia-Romagna

## Progetto 1 NUOVE TECNICHE DIGITALI PER LO SVILUPPO PRODOTTO

Il progetto fa parte di un'ampia proposta offerta da DINAMICA per la costruzione di **percorsi formativi individualizzati, modulari e sequenziali** a sostegno dell'occupabilità e adattabilità alla transizione ecologica e digitale nella filiera agroalimentare

### DESCRIZIONE DEL PROFILO

Si tratta di una figura in grado di inserirsi nelle organizzazioni produttive, caseifici, mense o imprese agricole per ideare e progettare lo sviluppo di nuovi prodotti, a partire da conoscenze sull'alimentazione e sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti, in particolare salutistici. Il possesso di competenze digitali su sistemi di raccolta e analisi dei dati consente di progettare il prodotto finale basandosi su evidenze e sul risultato di studi e ricerche per rispondere efficacemente alle richieste di persone con intolleranze.

### CONTENUTI

- Caratteristiche della domanda di prodotti salutistici e innovativi
- Caratteristiche di sostenibilità del prodotto alimentare
- Step per la progettazione alimentare
- Elementi di cultura alimentare
- Materiali, tecnologie, impianti a supporto della progettazione
- Tecnologie e impianti per la produzione
- Data analytics e soluzioni digitali per la gestione

### DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il corso, di livello BASE, ha una durata di **32 ore**. Il periodo di svolgimento è previsto da GIUGNO 2023 a GIUGNO 2024.

# Digitalizzazione e sostenibilità nella filiera agroalimentare regionale

## ATTESTATO RILASCIATO

Attestato di frequenza.

## DESTINATARI E REQUISITI D'ACCESSO

I destinatari sono persone occupate o disoccupate (**minimo 8** per edizione), in possesso dei seguenti requisiti:

- residenza o domicilio in Emilia-Romagna, in data antecedente l'iscrizione;
- assolvimento dell'obbligo di istruzione e il diritto dovere all'istruzione e formazione.
- non sono ammessi i dipendenti pubblici a tempo indeterminato
- sono richieste conoscenze base relative a: processo di produzione alimentare, proprietà organolettiche degli alimenti, principi di alimentazione, principi di informatica.

Il criterio di ammissione al percorso è di tipo cronologico.

## TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni sono aperte fino al 30/04/2024; potranno chiudersi anticipatamente all'esaurimento delle attività previste.

Per l'iscrizione inviare a [ecodigital@dinamica-fp.it](mailto:ecodigital@dinamica-fp.it):

- **scheda partecipante** allegata o disponibile sul sito [www.dinamica-fp.com](http://www.dinamica-fp.com) compilata in ogni sua parte e firmata
- **copia di un documento di identità**
- **curriculum**

## SELEZIONE

La selezione sarà effettuata solo in caso di sovrannumero dei candidati rispetto ai posti disponibili. In tal caso la selezione sarà strutturata con una prova scritta, su elementi base sulla chimica degli alimenti, e un colloquio relativo ad aspetti motivazionali a supporto della partecipazione (peso della valutazione: prova scritta 50%, colloquio: 50%). Gli esiti saranno riportati in una graduatoria.

---

## Sedi

**Tutte le sedi territoriali di DINAMICA:** Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Lugo (Ravenna), Forlì, Rimini. I corsi potranno essere realizzati **in presenza** o in modalità di **videoconferenza** sincrona. Nel caso di videoconferenza è garantita, su richiesta, la possibilità di fruizione in presenza presso le sedi di DINAMICA.

## Contatti

Per informazioni e iscrizioni scrivere a [ecodigital@dinamica-fp.it](mailto:ecodigital@dinamica-fp.it)