



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 2 SOSTENIBILITÀ DEL PRODOTTO AGROALIMENTARE

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 intervenire per il miglioramento del prodotto dalla fase produttiva alla trasformazione. In relazione al processo agricolo le competenze, di livello base, attengono alla capacità di progettare soluzioni per tutelare gli ecosistemi e la biodiversità. Sarà in grado di elaborare processi di trasformazione di prodotti vegetali, valorizzando le caratteristiche e i principi attivi della materia prima. Adotta l'approccio all'agricoltura sostenibile e abbinando competenze digitali opera basandosi su evidenze e sul risultato di studi e ricerche.

### CONTENUTI

- Biodiversità, orientamenti nazionali e internazionali
- Tecniche e modelli per lo sviluppo sostenibile dei processi agricoli
- Tecniche e modelli per la trasformazione sostenibile del prodotto
- Data analytics e soluzioni digitali per la gestione

### DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il corso, di livello BASE, ha una durata di **48 ore**. Il periodo di svolgimento è previsto da GIUGNO 2023 a GIUGNO 2024.

### ATTESTATO RILASCIATO

Attestato di frequenza.

# Digitalizzazione e sostenibilità nella filiera agroalimentare regionale

## 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)