

L'Agenzia formativa CONSORZIO COPERNICO S.C.A.R.L. (Cod. Accreditemento OF0228), capofila dell'Ats che vede partecipi in qualità di partner "I.S.S. SANTONI", UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA, TOSCANA SAPORI FOOD AND WINE, a seguito di approvazione finanziamento da parte della Regione Toscana (Settore programmazione formazione strategica e istruzione e formazione tecnica superiore), con Decreto Dirigenziale n. 20604 del 18/12/2018, di progetti formativi strategici per gli avvisi sulla Multifiliera, presenta il corso:

**Agri.F.I.L.: "AGRIBUSINESS PER LA FORMAZIONE E INSERIMENTO LAVORATIVO"**  
(codice progetto: 237061)

**Tecnico del controllo della qualità alimentare**  
(Matricola: 2018PS1259)

**IL CORSO E' INTERAMENTE GRATUITO**

in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014-2020 e rientra nell'ambito di GiovaniSi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

<b>Tipo di attività</b>	Corso di formazione strategica relativo alla filiera dell'Agribusiness e alla macroarea agroalimentare
<b>Figura professionale del repertorio regionale</b>	"Tecnico del controllo della qualità alimentare" – (figura n. 238) del RRF (Repertorio Regionale Figure Professionali)
<b>Descrizione</b>	Il Tecnico si occupa del monitoraggio dei mercati dei vari prodotti fornendo indicazioni sui raccolti e le tendenze dei prezzi. Svolge inoltre l'attività di campionamento dei prodotti. Di norma dipende dal Responsabile della Qualità o in mancanza di questa funzione dal Responsabile agli Acquisti. La figura è collocata all'interno della funzione produzione, interagisce e si relaziona con le aree di stoccaggio materie prime, con il laboratorio, con la manutenzione specialistica e la logistica.
<b>Finalità e Obiettivi</b>	Obiettivi generali del progetto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• favorire lo sviluppo di professionalità nuove e più rispondenti alle richieste del mercato della filiera dell'agribusiness;</li> <li>• Incentivare l'innovazione, lo sviluppo e l'internazionalizzazione della macroarea agroalimentare e in particolare la qualità delle materie prime e dei prodotti e la commercializzazione degli stessi;</li> <li>• creare un legame virtuoso tra attività produttive e territorio.</li> </ul>
<b>Articolazione e contenuti del percorso formativo</b>	IoT E le tecnologie aidc 24 ore, Inglese Tecnico 16 ore, Sicurezza Nei Luoghi Di Lavoro 4 ore, Sicurezza Alimentare 72 ore, Gestione degli approvvigionamenti, delle vendite e della logistica 102 ore, Gestione del sistema qualità nelle produzioni 92 ore, Trasparenza, Tracciabilità E Rintracciabilità delle produzioni 50 ore, Stage 260 ore, Accompagnamento 30 ore.
<b>Sbocchi occupazionali</b>	Il Tecnico potrà avere spazi oltre che nel campo dei servizi (ristorazione collettiva), anche nella pubblica amministrazione (Asl, Ministero Industria, Sanità, Dogane, ecc.). Inoltre potrà trovare collocazione all'interno di laboratori di analisi sia pubblici che privati, di aziende agricole altamente specializzate per la ricerca di prodotti biologici o prodotti con OGM, e di aziende agricole con colture intensive.
<b>Durata complessiva:</b>	650 ore di cui 260 ore di stage e 30 ore di accompagnamento. Saranno inoltre erogate 16 ore di Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività' alimentari complesse.
<b>Periodo di svolgimento:</b>	Giugno 2019 – Marzo 2020
<b>Calendario settimanale:</b>	Dal lunedì al venerdì per 5 ore al giorno
<b>Sede di svolgimento</b>	Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme
<b>Numero di partecipanti previsto</b>	10
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	Titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento. Percorso riservato a inattivi, inoccupati, disoccupati.
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	Alla persona che al momento dell'ingresso nel percorso formativo possieda competenze più articolate o competenze aggiuntive rispetto alla soglia minima identificata e comprese tra quelle previste dalla figura professionale, deve essere garantita la possibilità di vedersi riconosciuto il possesso di tali competenze in termini di credito formativo fino ad un massimo del 50% delle ore del percorso.
<b>Verifica Finale</b>	Per essere ammessi all'esame finale, oltre al rispetto delle percentuali di frequenza sotto riportate, i partecipanti dovranno aver ottenuto il punteggio minimo di 60/100 alle verifiche degli apprendimenti previste alla fine di ogni unità formativa. L'esame finale consisterà in: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Somministrazione di un test di tipo oggettivo come: test a risposta multipla, domande chiuse, questionari a completamento per verificare e conoscenze o capacità dell'ADA di riferimento relativa alla figura regionale.</li> <li>-Una prova tecnico-pratica volta a verificare le conoscenze e capacità apprese;</li> <li>-Un colloquio di approfondimento volto a verificare il grado di apprendimento delle conoscenze relative alle Ada/UC</li> </ul>
<b>Certificazioni finali</b>	Attestato di Qualifica di "Tecnico" - Livello 4 EQF relativa all'omonima figura professionale. Il superamento dell'esame finale prevede il rilascio di un attestato di qualifica professionale della Regione Toscana di IV livello EQF di Tecnico. A coloro che non dovessero superare parte dell'esame sarà rilasciata una "Certificazione delle competenze". A coloro che invece non dovessero superare l'intero esame sarà rilasciata una "Dichiarazione degli apprendimenti". Attestato di Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività' alimentari complesse.
<b>Obblighi di frequenza</b>	Sono ammessi a sostenere gli esami per il rilascio di qualifica professionale i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.
<b>Modalità di iscrizione</b>	Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal 15/04/2019 al 22/05/2019 ore 13.00</b> nelle seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a mano presso gli uffici di Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme dal lunedì al venerdì orario 9-13/ 14.30-17.30;</li> <li>• via Raccomandata A/R all'indirizzo di Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme</li> <li>• via e-mail all'indirizzo <a href="mailto:segreteria.copernico@cnapsa.it">segreteria.copernico@cnapsa.it</a></li> </ul> Il soggetto che invia la domanda per posta o e-mail è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Documenti necessari per l'iscrizione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domanda d'iscrizione su format regionale;</li> <li>• Copia documento d'identità in corso di validità;</li> <li>• Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari);</li> <li>• Curriculum vitae redatto in formato europeo e debitamente firmato e datato comprensivo di autorizzazione al trattamento dei dati.</li> </ul>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto (10 posti) si procederà ad una selezione nel seguente modo: <ul style="list-style-type: none"> <li>--Test di cultura generale (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (italiano) (20%);</li> <li>- Colloquio di verifica della motivazione, testo a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (70%)- Valutazione del curriculum vitae (10%).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituirà titolo preferenziale: il diploma ad indirizzo agroalimentare e/o o aver maturato almeno una breve esperienza nel settore di riferimento. Sarà data priorità a coloro che posseggono una conoscenza della lingua inglese riferibili al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento o Livello 3 del PET, dell'informatica (livello 3 ECDL), oltre che attitudine e motivazione verso il settore, ruolo e all'apprendimento.</li> </ul> Riserva del 50% dei posti a donne. Data, sede e orario di svolgimento della selezione verranno eventualmente comunicati ai partecipanti preventivamente, telefonicamente e via e-mail. L'eventuale selezione si svolgerà <b>giovedì 23/05/2019 ore 9.00</b> c/o Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme
<b>Informazioni:</b>	Rimonti Giulia c/o COPERNICO SCARL 050/876556 Email: <a href="mailto:segreteria.copernico@cnapsa.it">segreteria.copernico@cnapsa.it</a> Barbuto Eleonora c/o COPERNICO SCARL Email: <a href="mailto:barbuto@cnapsa.it">barbuto@cnapsa.it</a>
<b>Referente:</b>	Rimonti Giulia