



A-GREEN-BUSINESS

## CORSO PER QUALITÀ DEL PRODOTTO AGRO-ALIMENTARE "GREEN"

SOGGETTO ATTIVATORE: ASSOSERVIZI

UC 1492 - Analisi e monitoraggio delle produzioni e dello sviluppo / UC 52 - Pianificazione dei sistemi per il CQ (Controllo Qualità) / UC 746 - Codificazione delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti

Codice Progetto: 273114

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 3096 del 26/02/2020 - Graduatoria approvata con Decreto n. 21486 del 10/12/2020 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo. Il corso è realizzato dall'ATS con Capofila I.F.O.A. - ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI (FIO177) in partenariato con: ASSOSERVIZI SRL, Fondazione ITS Eccellenza Agroalimentare Toscana, Az. Agr. I Tre Capi di Bettolini Monica.

### FIGURA/PROFILO PROFESSIONALE DEL REPERTORIO REGIONALE

UC 1492 - Analisi e monitoraggio delle produzioni e dello sviluppo  
UC 52 - Pianificazione dei sistemi per il CQ (Controllo Qualità)  
UC 746 - Codificazione delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti

### CONTENUTI DIDATTICI

1. Filiere agroalimentari e sostenibilità ambientale - 35 ore
2. Sistema di controllo qualità della produzione agro-alimentare - 40 ore
3. Certificazioni di prodotto nell'agroalimentare con focus sulle certificazioni green - 40 ore
4. Etichettatura, tracciabilità agroalimentare 4.0 e packaging sostenibile - 20 ore
5. Stage - 115 ore
6. Ore di accompagnamento 8 ore

TIPO DI ATTIVITÀ: certificato di competenze

### DURATA COMPLESSIVA:

Totale ore 258  
Formazione Obbligatoria per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari: 20 ore

Modalità di svolgimento: FAD a distanza

INIZIO CORSO: 4 Ottobre 2021

### CALENDARIO SETTIMANALE

Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì per 4-8 ore al giorno

### SEDE DI SVOLGIMENTO

Assoservizi Srl - Loc. Salceto, 55-Poggibonsi (SI)

### NUMERO DI PARTECIPANTI

PREVISTO: 15

### DESCRIZIONE DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI E DI COMPETENZA

IL CORSO È FINALIZZATO ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO. Il percorso formativo si concentra sulla qualità del prodotto agroalimentare in chiave sostenibile, attraverso un approfondimento delle caratteristiche delle materie prime, dei metodi di produzione e di trasformazione che rendono il prodotto minor impatto possibile sull'ambiente. Saranno approfondite anche le certificazioni di prodotto sostenibile, a partire dal biologico, Ecolabel, Dichiarazione ambientale di prodotto, Residuo zero, solo per carni alcune, che sono a carattere volontario e sanciscono l'uniformità del prodotto ad un sistema di regole predefinito e finalizzato alla tutela dell'ambiente.

Il percorso introduce infine i partecipanti alla tracciabilità, etichettatura e packaging sostenibile dei prodotti agroalimentari, aspetti che assumono una importanza sempre maggiore in termini di impatto ambientale e di riconoscibilità e competitività del prodotto.

Gli obiettivi formativi del percorso in termini di competenze tecnico-professionali sono riferiti alle performance delle seguenti UC con riferimento al settore agroalimentare:

- **UC 1492:** Verificare la produzione agricola e di servizi dell'impresa e le possibilità di sviluppo nel rispetto delle vocazioni produttive, delle scelte imprenditoriali e delle norme vigenti
- **UC 52:** Programmare le attività di controllo tenendo conto della produttività, apportando migliorie e verificando la costanza agli standard concordati con il Responsabile della Qualità documentata nell'attività professionale di riferimento
- **UC 746:** Impostare un metodo di classificazione per individuare le origini e le peculiarità dei prodotti agroalimentari.

In connessione con il percorso e per rendere le figure in uscita maggiormente appetibili per il mercato del lavoro è prevista ed obbligatoria, per gli stessi partecipanti, la realizzazione del corso di Formazione Obbligatoria per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari della durata di 20 ore.

### REQUISITI DI ACCESSO DEI PARTECIPANTI

I candidati dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere disoccupati/e, inattivi/e
- essere in possesso di: Qualificazione professionale di livello 3 EQF, Oppure, Diploma di scuola superiore di secondo grado, Oppure Almeno 3 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività professionale di riferimento
- se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa.

Per i partecipanti stranieri è richiesta una conoscenza della lingua italiana almeno di livello B1, da accertare attraverso la presentazione di attestati o, in mancanza, attraverso una prova specifica.

**La verifica dei requisiti minimi sarà effettuata sulla documentazione presentata dal candidato. Nel caso di informazioni carenti sarà richiesta documentazione comprovante a supporto.**

### EVENTUALE MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI INGRESSO

Per i partecipanti che ne faranno richiesta, è possibile riconoscere crediti formativi in ingresso (fino a un massimo del 50% delle ore previste dal percorso) sulla base della documentazione prodotta dal richiedente attestante il possesso delle conoscenze e competenze della materia di riferimento. Si procederà alla verifica documentale per accertare che le conoscenze e competenze attestate siano riconoscibili alle Unità Formative per le quali viene richiesta la possibilità di riconoscere il credito.

### DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE

- Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia ASSOSERVIZI ([www.assoservizi.eu](http://www.assoservizi.eu));
- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- Copia del titolo di studio; in alternativa autocertificazione attestante gli anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento;
- Curriculum Vitae redatto in formato europeo
- Documentazione attestante lo stato di disoccupato/inoccupato/inattivo rilasciata dal centro per l'impiego;
- Se cittadini non comunitari: copia di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio.
- Per i candidati non madrelingua italiana: attestazione di conoscenza della lingua italiana di livello B1.

### DATA DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI

Qualora sia necessaria verrà comunicata via mail agli iscritti idonei.

**N.B. = I DATI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE DEL CORSO POSSONO SUBIRE VARIAZIONI:** IN PARTICOLARE, NEL CASO SI RENDA NECESSARIO RISPETTARE LA NORMATIVA DI SICUREZZA SANITARIA STABILITA PER CONTRASTARE LA DIFFUSIONE DEL COVID 19, LE LEZIONI POTREBBERO SVOLGERSI CON MODALITÀ A DISTANZA.

Il corso è interamente gratuito in quanto promosso al POR FSE 2014/2020 e finanziato con le risorse FSC e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

Tu, al centro dei nostri obiettivi

### VERIFICHE E CERTIFICAZIONE FINALI

Sono previste verifiche di apprendimento in itinere e esame finale finalizzato al rilascio del Certificato di competenze valido a livello nazionale e corrispondente al IV livello europeo EQF. L'esame finale sarà articolato in: Test, Prove tecnico-pratiche, Colloquio.

La frequenza al corso è obbligatoria. Per l'ammissione all'esame sono necessari:

- la frequenza di almeno il 70% delle ore corso, di cui almeno il 50% delle ore di stage.
- un profitto pari o superiore a 60/100.

Sarà rilasciato l'attestato di frequenza al percorso di Formazione Obbligatoria per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari.

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le domande potranno essere consegnate:

- a mano presso Assoservizi Srl - Via dei Rossi, 2 - Siena
- tramite raccomandata A/R a Assoservizi Srl - Via dei Rossi, 2 - Siena
- tramite PEC all'indirizzo: [assoservizipec@pec.it](mailto:assoservizipec@pec.it)
- tramite fax allo 0564/454588

Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. **Non fa fede il timbro postale.**

### DOMANDE DI ISCRIZIONE ENTRO IL 23/09/2021

#### INFORMAZIONI:

c/o Assoservizi - Via dei Rossi, 2-Siena  
0577/2571 - [formazione.assoservizi.eu](mailto:formazione.assoservizi.eu)  
Orari: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00

#### REFERENTI:

Assoservizi  
Sandro Boddi  
[s.boddi@confindustriatoscanaud.it](mailto:s.boddi@confindustriatoscanaud.it)  
Tel.0577/257213 - Cell. 345/2671340

IN PARTENARIATO CON