

PROFORMA SOCIETA' COOPERATIVA IMPRESA SOCIALE accreditamento regionale n°OF0098, in partenariato con: Ambiente Impresa Società Consortile A Responsabilità Limitata accreditamento regionale n° OF0211, Iis Giotto Ulivi accreditamento regionale n° IS0073, Antico Forno A Legna Piazzetti, AGRI.COMES, Dream Formazione E Consulenza Società Cooperativa accreditamento regionale n° OF0190, Irecoop Toscana Società Cooperativa accreditamento regionale n° OF0218, Pegaso - Network - Cooperativa Sociale – Onlus accreditamento regionale n° OF0233 MARCHI BRUNO IVO E REMO SS -, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera Agribusiness, approvato con D.D. 15358 dell'11/07/2023, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 5184 del 07/03/2024, del progetto acronimo AGRI-MU (codice progetto 313023) organizza il percorso formativo:

## Corso di Qualifica professionale - livello EQF 3

“Addetto alla conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari (Figura RRFP 242)”

Acronimo : AGRI-MU

Matricola 2024LM0406

**Via Sacco e Vanzetti,26- Borgo san Lorenzo (FI)**

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	Le Unità Formative previste sono le seguenti: Elementi Meccanici Ed Elettrici; Macchinari Per Trasformazioni Alimentari; Tecniche Di Stoccaggio E Trasformazione; Tecniche Di Confezionamento; Organizzazione Del Lavoro; Informatica Applicata; Sistemi Di Codifica; Tracciabilità e Monitoraggio; Merceologia e Lavorazione Dei Prodotti Alimentari; Sicurezza Sul Lavoro; Controlli Di Processo E Sistemi Di Qualità'
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>	I partecipanti saranno in grado di: - Avviare e condurre gli impianti di lavorazione eseguendo le attività di piccola manutenzione e di pulizia - Realizzare il confezionamento (primario, secondario e terziario) dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. - Realizzare il confezionamento (primario, secondario e terziario) dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere, utilizzando i macchinari per il riempimento e il dosaggio e la successiva chiusura/sigillatura delle confezioni -Gestire le informazioni derivanti dagli ordini di produzione per una corretta marcatura dei prodotti finiti -Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari, predisponendo le etichette sulla base degli elementi richiesti per garantirne la tracciabilità e l'identificazione automatica dei lotti di produzione -Eseguire tutte le procedure nel rispetto dei piani di controllo registrando i dati riscontrati e intervenendo laddove è necessaria una regolazione - Eseguire le attività per la sanificazione e l'igienizzazione degli ambienti destinati alla produzione, dei macchinari e delle attrezzature e lo smaltimento degli scarti delle lavorazioni, definendo tempi e luoghi di intervento e interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori degli scarti.
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	Il percorso punta a fornire competenze e conoscenze trasversali e specifiche affinché il soggetto formato come Addetto alla conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari, “presente” nell'ambito della vasta filiera dell'Agribusiness all'interno del settore delle “produzioni alimentari”. Si tratta di una professionalità che “conduce gli impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari in genere, curandone l'avviamento, la manutenzione e il controllo di qualità della produzione eseguita”, che “svolgendo funzioni lavorative alquanto semplici, è collocabile in diversi settori, sia industriali che artigianali anche al di fuori del settore alimentare.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	Il corso prevede n° 900 ore totali, di cui n° 200 ore di aula, n° 370 ore di laboratorio n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale, n°300 ore di stage in aziende del settore e 10 Visite didattiche. Le lezioni si svolgeranno in orario 09:00-13:00 o 14:00-18:00 dal lunedì

	<p>al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% totale del corso ed almeno il 50% dello stage.</p> <p>Il percorso si sviluppa nelle seguenti unità formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi Meccanici Ed Elettrici 40 ore</li> <li>- Macchinari Per Trasformazioni Alimentari 80 ore</li> <li>- Tecniche Di Stoccaggio E Trasformazione 70 ore</li> <li>- Tecniche Di Confezionamento 60 ore</li> <li>- Organizzazione Del Lavoro 40 ore</li> <li>- Informatica Applicata: Sistemi Di Codifica 50 ore</li> <li>- Tracciabilità E Monitoraggio 40 ore</li> <li>- Merceologia E Lavorazione Dei Prodotti Alimentari 70 ore</li> <li>- Sicurezza Sul Lavoro: Normative, Procedure, Strumenti 80 ore</li> <li>- Controlli Di Processo E Sistemi Di Qualità 40 ore</li> <li>- Uf Stage 300 ore</li> <li>- Totale Ore di Accompagnamento 30 ( di cui 16 ore di gruppo e 6 individuali)</li> </ul>
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	Il percorso è rivolto a cittadini/e inattive/i, disoccupate/i . Allievi previsti 15 dei quali 5 riservati sia a donne che a categorie svantaggiate
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>	Il percorso è rivolto a cittadini/e inattive/i, disoccupate/i Compimento del 18° anno di età; essere residente in Italia, non frequentare un regolare corso di studi o di formazione aver adempiuto all'obbligo di istruzione o formativo o esserne prosciolto; - Permesso di soggiorno valido per i cittadini stranieri per gli iscritti di nazionalità straniera (comunitari ed extracomunitari) certificazione attestante la conoscenza della lingua livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER). Ai sensi della DGR n. 988 paragrafo B.1.2.1, qualora il cittadino straniero non possa esibire alcuna attestazione/certificazione linguistica, l'O.F. ha il compito di effettuare una prova scritta ed un colloquio
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	Dal 16/09/2024 al 02/06/2025
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	Agenzia formativa Proforma, Via Sacco e Vanzetti 26, Borgo San Lorenzo (FI) 50032
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà effettuato l'esame finale per il conseguimento della Qualifica che sarà teso a valutare e certificare le conoscenze e le capacità acquisite dagli allievi a fine percorso formativo. Potranno essere ammessi agli esami finali coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo, di cui almeno il 50% dello stage e che avranno raggiunto un punteggio minimo relativo alla valutazione intermedia del percorso di almeno 60/100. Tale punteggio minimo sarà dato dalla media aritmetica delle seguenti tre valutazioni: andamento del percorso, valutazione degli apprendimenti a fine UF (escluso UF stage) e valutazione dell'attività di stage. Le prove finali di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo, saranno le seguenti: Test scritto, Simulazione pratica, Colloquio orale.
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Addetto alla conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. in caso di superamento parziale dell'esame sarà rilasciato un certificato di competenza relativo alle ADA/UC di cui il candidato ha dimostrato il possesso. Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame finale ( non aver superato la percentuale minima di presenze come da regolamento della L.R. 32/2002 della DGR 988 del 2019 ss.mm.ii) o non avranno superato positivamente le prove d'esame, potranno ottenere una " dichiarazione degli apprendimenti" in caso di superamento, durante il corso, delle verifiche di apprendimento di fine UF
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso al percorso secondo le modalità e le procedure di cui alla Dgr n. 988/19 e ss.mm.ii "Discipline per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002. Il credito rappresenta il valore assegnato alle competenze maturate nelle esperienze di apprendimento, riconducibili ad una o più competenze certificabili di cui si compone la qualificazione, per le quali la persona chiede il riconoscimento, in base a criteri e procedure definiti dai singoli enti pubblici titolari, ai sensi del Decreto legislativo 16 Gennaio 2013 n. 13. Ai fini del riconoscimento del credito, le qualificazioni e le competenze considerate corrispondenti nell'ambito del repertorio nazionale,

	<p>direttamente validate o certificate, sono valutate ed eventualmente riconosciute anche da parte di enti pubblici titolari diversi da quelli che le hanno attestate secondo i rispettivi ordinamenti e norme vigenti. L'agenzia formativa, mediante la costituzione di un'apposita Commissione di riconoscimento crediti, sarà in grado di riconoscere i crediti a chi ne farà esplicita richiesta all'avvio del presente percorso. Il candidato a tale scopo dovrà presentare il curriculum vitae in formato europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda di iscrizione al corso.</p>
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<p>Le domande di iscrizione, debitamente compilate, potranno essere presentate: - A mano: c/o Agenzia formativa Proforma (tel. 055/8409810) Via Sacco e Vanzetti 26, Borgo San Lorenzo (FI) 50032– orario ufficio: dalle ore 9 alle ore 13.00 e dalle ore 14 alle ore 17.30 dal lunedì al venerdì.</p>
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domanda di iscrizione redatta su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (<a href="http://www.proformacoop.it">www.proformacoop.it</a>)</li> <li>- Copia documento d'identità in corso di validità;</li> <li>- Copia della sottoscrizione del Patto di Attivazione con il Centro per l'Impiego (CPI) dell'area provinciale prescelta;</li> <li>- Scheda anagrafica rilasciata dal CPI e/o autocertificazione attestante l'assenza di contratto di lavoro e la non frequenza di un regolare corso di studi / corso di formazione;</li> <li>- Copia del titolo di studio o autocertificazione;</li> <li>- Curriculum vitae redatto in formato europeo e firmato;</li> <li>- Per i titoli conseguiti all'estero è necessario presentare copia del titolo e relativa traduzione asseverata (per i titoli conseguiti negli stati membri dell'Unione Europea, dello Spazio economico europeo e nella Confederazione svizzera) oppure dichiarazione di valore (per titoli conseguiti in tutti gli altri paesi).</li> </ul> <p>Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa, entro la scadenza indicata..</p>
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	<p>Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa PROFORMA dal lunedì al venerdì ore 9.00-13.00 e 14.00-16.00 <b>entro e non oltre le ore 16 del 09/09/2024</b> debitamente compilate.</p>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>La selezione è prevista in data 16/09/2024. Tutte le domande di iscrizione, dalle quali risulta il possesso dei requisiti minimi di accesso, pervenute entro la scadenza del presente avviso, in numero minore o pari ai posti previsti(15), sono ammesse al corso, senza necessità di selezione. Qualora il numero di domande descrizione ammissibili siano superiori al numero dei destinatari (15) previsti dal progetto, il soggetto attuatore avvierà le prove di selezione secondo le modalità previste dalla DGR 610 2023. L'eventuale selezione, effettuata da un'apposita Commissione di selezione che procederà alla valutazione delle prove, sarà effettuata mediante: Prova scritta, che verterà su test Attitudinale; Colloquio, teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso, alla figura professionale in uscita e motivazione a ricoprire il ruolo.</p>
<b>Informazioni:</b>	<p>PROFORMA dal lunedì al venerdì ore 9.00-13.00 e 14.00-16.00 tel. 055 8409810, <a href="http://www.proformacoop.it">www.proformacoop.it</a> <a href="mailto:info@proformacoop.it">info@proformacoop.it</a> e/o pagina FB Agenzia formativa Proforma</p>
<b>Referente:</b>	<p><a href="mailto:Daisimanescalchi@proformacoop.it">Daisimanescalchi@proformacoop.it</a> – <a href="mailto:info@proformacoop.it">info@proformacoop.it</a></p>