



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

Corso: “Ri-pensiAMO insieme la mensa” Modalità On-Line

Progetto 6

PRODUZIONE AGRICOLA SOSTENIBILE: TECNICHE E PROCESSI

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 realizzare coltivazioni agricole adottando tecniche innovative, orientando l'attività produttiva verso obiettivi di sostenibilità, sperimentando tecniche a minore impatto e adottando criteri di tutela nell'uso del suolo. Conosce le diverse lavorazioni conservative attraverso cui combattere i fenomeni di erosione, incrementando la sostanza organica dei terreni e utilizza tecnologie digitali a supporto della sostenibilità.

CONTENUTI

- Evoluzione del settore e nuovi trend di mercato nell'ambito delle produzioni agroalimentari
- La sfida della sostenibilità in ambito produttivo
- Tecniche di coltivazione innovative, tecniche idroponiche e fuori suolo
- Data Analytics per l'analisi del suolo e parametri per valutarne la salubrità
- Modelli produttivi a basso impatto di consumi (suolo, acqua, energia)
- Le nuove tecnologie a supporto delle produzioni agricole sostenibili

Digitalizzazione e sostenibilità nella filiera agroalimentare regionale

DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

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

Modalità di fruizione: ONLINE

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 al processo di produzione agroalimentare e principi di base di informatica.

Il criterio di ammissione al percorso è di tipo cronologico.

PROGRAMMA (WEB LINE)

- **Martedì 3 Ottobre (15:30-17:30):** Che cos'è la sostenibilità
Elisa Frasnetti
- **Martedì 10 Ottobre (15:30-17:30):** L'economia circolare nella ristorazione collettiva
Roberto Di Pierro
- **Martedì 17 Ottobre (15:30-17:30):** La sostenibilità nella scelta delle materie prime (parte 1)
Monica Maj
- **Martedì 24 Ottobre (15:30-17:30):** La sostenibilità nella scelta delle materie prime (parte 2)
Monica Maj
- **Martedì 31 Ottobre (15:30-17:30):** Introduzione allo spreco alimentare
Elisa Frasnetti
- **Martedì 7 Novembre (15:30-17:30):** Lo spreco alimentare: consigli e buone pratiche
Roberto Di Pierro
- **Martedì 14 Novembre (15:30-17:30):** Menù sostenibili (parte 1)
Monica Maj
- **Martedì 21 Novembre (15:30-17:30):** L'uso sostenibile dell'acqua (parte 1)
Elisa Frasnetti
- **Martedì 28 Novembre (15:30-17:30):** L'uso sostenibile dell'acqua (parte 2)
Elisa Frasnetti
- **Martedì 5 Dicembre (15:30-17:30):** La sanificazione degli ambienti
Roberto Di Pierro

Digitalizzazione e sostenibilità nella filiera agroalimentare regionale

- **Martedì 12 Dicembre (15:30-17:30):** Menù sostenibili (parte 2)
Monica Maj
- **Martedì 19 Dicembre (15:30-17:30):** Come migliorare l'ambiente mensa (parte 1)
Roberto Di Pierro
- **Martedì 9 Gennaio (15:30-17:30):** La scelta sostenibile dei materiali
Elisa Frasnetti
- **Martedì 16 Gennaio (15:30-17:30):** Come migliorare l'ambiente mensa (parte 2)
Roberto Di Pierro
- **Martedì 23 Gennaio (15:30-17:30):** La gestione sostenibile dei rifiuti
Elisa Frasnetti
- **Martedì 30 Gennaio (15:30-17:30):** Le mense sostenibili: riepilogo
Roberto Di Pierro

TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni sono aperte fino al 22/09/2023 ma potranno chiudersi anticipatamente all'esaurimento delle attività previste.

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

Sede di **DINAMICA** di Piacenza

Contatti

Per informazioni e iscrizioni scrivere a segreteria.pc@dinamica-fp.it.