





BIO-GREEN MANUFACTURING INNOVATION

Operazione Rif PA 2019-11739/RER - approvate con DGR 1336/2019 e co-finanziate dal Fondo Sociale Europeo PO FSE 2014/2020 Regione Emilia Romagna

Programma formativo gratuito a supporto dei processi di innovazione, digitalizzazione, certificazione qualità e ambiente, sviluppo sostenibile e conversione alla smart economy delle imprese manifatturiere, di commercializzazione e di servizio della filiera Bio food e non food dell'Emilia

Romagna

Partenariato: Centro di formazione professionale ALBERTO SIMONINI, Promo Sistemi Srl, KIWA CERMET IDEA Srl, CCPB srl, Coordinamento Regionale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati dell'Emilia Romagna, ASSOBIO – Associazione Nazionale delle imprese di trasformazione e distribuzione di prodotti biologici, Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati della Romagna, AOP Italia Soc Cons.

Destinatari e requisiti di accesso: Imprenditori, professionisti e figure chiave con ruoli decisionali e consulenziali all'interno di realtà produttive e di servizio della filiera bio, a partire dalle attività di trasformazione del prodotto, alla commercializzazione, al trasporto, al ciclo di gestione del rifiuto, all'impatto sul territorio. Imprese e professionisti di prodotti bio food e non food, anche di start up al bio, con sede legale o unità produttive in Emilia-Romagna. Sono escluse le aziende di esclusiva produzione agricola primaria (Codice ATECO A). Per l'ammissione verrà data priorità all'ordine di ricevimento delle domande di iscrizione.

Attestato rilasciato: attestato di freguenza

Sedi e periodo di svolgimento: da Gennaio 2020 a Giugno 2021 a Bologna, Reggio Emilia, Forlì e Ravenna

I percorsi formativi

MIN 8 – MAX 10 partecipanti/corso. I corsi si svolgeranno in orario di lavoro.

- 1. Qualità 4.0: aspetti tecnici e digitali della certificazione qualità e degli standard bio (40 ore 2 edizioni)
- Food quality management agroalimentare e biologico (24 ore – 2 edizioni)
- Quality management per il biologico no food (24 ore – 4 edizioni)
- 4. Sistemi di gestione integrati nel biologico: qualità e ambiente (40 ore 2 edizioni)
- 5. Sistemi di gestione integrati nel biologico: la gestione di scarti e rifiuti (24 ore 4 edizioni)
- Strategie di comunicazione 4.0 nei rapporti con le PA (24 ore – 3 edizioni)
- 7. Smart digital marketing per la promozione del marchio bio (24 ore 1 edizione)



Le azioni di accompagnamento

28 attività individuali e/o in piccoli gruppi (della durata di 10 ore ognuno) riservate ai partecipanti ai percorsi interaziendali, per il trasferimento delle competenze nell'organizzazione e gestione lavorativa. Le attività formative interaziendali saranno integrate da un percorso di consulenza personalizzato in azienda, rispetto a tematiche specialistiche in relazione ai processi di preparazione e trasformazione (ad esempio dei prodotti di origine animale e vegetale, prodotti da forno, erboristica, cosmetica, ristorazione, commercializzazione, distribuzione; gestione rifiuti, scarti e del Territorio). Le attività si svolgeranno in orario di lavoro.

Per informazioni e iscrizioni:

ENFAP Emilia Romagna
Via Zamboni, 8 40126 Bologna
Tel. 051 352932 – 353002
segreteria@enfap.emr.it
www.enfap.emr.it
Lorella Parmeggiani – Barbara Borsari

