

Corsi Disponibili

AREA A: Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti			
	Cod.	Descrizione dell'azione formativa	Durata modulo
<input type="checkbox"/>	A01	Analisi e ottimizzazione di processo nell'azienda agroalimentare	24
<input type="checkbox"/>	A02	Tecniche di utilizzo dei macchinari per il condizionamento ottimale dei prodotti alimentari	16
<input type="checkbox"/>	A03	Gestire il sistema produttivo in un'azienda agroalimentare integrandola nella supply chain	16
<input type="checkbox"/>	A04	Food Sustainable Manufacturing: tecniche di produzione sostenibili per le aziende agroalimentari	24
<input type="checkbox"/>	A05	Innovare le tecniche di produzione di un'azienda agroalimentare: complessità da gestire	12
<input type="checkbox"/>	A 06	Esperto di prodotto e di processo nella filiera agroalimentare	16
<input type="checkbox"/>	A 07	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	32
<input type="checkbox"/>	A 08	Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti – avanzato	40
<input type="checkbox"/>	A 09	Progettazione della qualità alimentare, microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione di prodotto	40
<input type="checkbox"/>	A 10	Tecniche di prevenzione e contenimento degli organismi nocivi basati su metodi non chimici	40
<input type="checkbox"/>	A 11	Esperto in modelli di Lean nell'azienda agroalimentare	16
<input type="checkbox"/>	A 12	Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare	16
<input type="checkbox"/>	A 13	Introdurre un'innovazione di processo e di prodotto in un'impresa agroalimentare: complessità da gestire	16
<input type="checkbox"/>	A 14	Tecnologie e tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione	20
<input type="checkbox"/>	A 15	Definizione e implementazione di innovazioni tecnologiche per la produzione a basso impatto ambientale	30
<input type="checkbox"/>	A 16	Tecniche innovative per le coltivazioni fuori suolo	20
<input type="checkbox"/>	A 17	Tecniche per la gestione idrica e minerale delle colture fuori suolo	20
<input type="checkbox"/>	A 18	Tecniche per la difesa fitopatologica nelle colture fuori suolo	20
<input type="checkbox"/>	A 19	Qualificare i processi produttivi nell'azienda agroalimentare attraverso lo sviluppo delle competenze dei lavoratori nell'utilizzo degli specifici macchinari aziendali	24
<input type="checkbox"/>	A 20	Tecnologie e tecniche per la pianificazione e il controllo della produzione – avanzato	40
<input type="checkbox"/>	A 21	L'innovazione tecnologica nella filiera dell'agroalimentare	16

METODOLOGIE DIDATTICHE DISPONIBILI: Aula, Affiancamento.

AREA B: Innovazione dell'organizzazione			
	Cod.	Descrizione dell'azione formativa	Durata modulo
<input type="checkbox"/>	B 01	Nuove modalità nell'organizzazione del lavoro nelle imprese agroalimentari	8
<input type="checkbox"/>	B 02	L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
<input type="checkbox"/>	B 03	L'implementazione di un sistema di gestione nell'organizzazione di un luogo di lavoro - I ° livello	18
<input type="checkbox"/>	B 04	La Leadership e la Gestione dei Collaboratori	24
<input type="checkbox"/>	B 05	Modifiche organizzative per adeguare il sistema di controllo della qualità agli standard internazionali	40
<input type="checkbox"/>	B 06	Innovare l'organizzazione delle pratiche commerciali secondo gli standard GDO	40
<input type="checkbox"/>	B 07	Nuova organizzazione nel sistema di controllo della qualità degli alimenti	32
<input type="checkbox"/>	B 08	Lean Office	10
<input type="checkbox"/>	B 09	Progettare la gestione della conoscenza dai reparti di produzione al Management	24
<input type="checkbox"/>	B 10	Formazione linguistica a supporto dei processi organizzativi aziendali	32
<input type="checkbox"/>	B 11	Costituzione e funzionamento dei gruppi di lavoro per il coinvolgimento paritetico dei lavoratori (D.M. Lavoro 25 marzo 2016 , art. 4)	16
<input type="checkbox"/>	B 12	Nuovi modelli organizzativi nelle pratiche commerciali	12
<input type="checkbox"/>	B 13	Formazione dei tutor per gli apprendisti sulle tematiche dell' innovazione organizzativa	12

AREA C: Digitalizzazione dei processi aziendali			
	Cod.	Descrizione dell'azione formativa	Durata modulo
<input type="checkbox"/>	C 01	Digitalizzazione del processo di controllo della qualità e tracciabilità	16
<input type="checkbox"/>	C 02	Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	24
<input type="checkbox"/>	C 03	Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	32
<input type="checkbox"/>	C 04	Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	16
<input type="checkbox"/>	C 05	Principi di dematerializzazione	8
<input type="checkbox"/>	C 06	Applicativi informatici per la gestione del magazzino	16
<input type="checkbox"/>	C 07	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione e archiviazione dei documenti	16
<input type="checkbox"/>	C 08	Applicare gli strumenti digitali all'interno del processo di qualità	8
<input type="checkbox"/>	C 09	Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali	24
<input type="checkbox"/>	C 10	Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione e archiviazione dei documenti – I ° livello	8
<input type="checkbox"/>	C 11	Implementazione di nuove applicazioni multimediali per lo sviluppo delle attività aziendali	32
<input type="checkbox"/>	C 12	Tecnologie digitali in ambito alimentare	32
<input type="checkbox"/>	C 13	La gestione del documento informatico	16
<input type="checkbox"/>	C 14	Sistemi informativi ed informatici per la gestione d'impresa (MEP,ERP, SAP,gestione del magazzino)	32

METODOLOGIE DIDATTICHE DISPONIBILI: Aula, Affiancamento.