



settore agroalimentare

## Tecnico delle Produzioni speciali dell'industria alimentare - UDINE - ISCRIZIONI CHIUSE

<b>Durata</b>	800 ore
<b>Stage</b>	320 ore
<b>Certificazione</b>	Attestato Qualifica professionale post-diploma valida in tutta Europa - Riconoscimento crediti universitari (da 6 a 10 per stage e lingua inglese) da Università di Udine - Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
<b>Quota di iscrizione</b>	Il corso è gratuito
<b>Riservato a</b>	Giovani che non abbiano compiuto 30 anni al momento dell'avvio del corso
<b>Titolo di studio</b>	Diploma di istruzione secondaria superiore o diploma di istruzione e formazione professionale; possibilità di accesso anche a chi non è in possesso dei suddetti diplomi previa verifica di idonee competenze
<b>Indennità di frequenza</b>	Non prevista
<b>Stato occupazionale</b>	Disoccupati, inoccupati ed inattivi
<b>Sede</b>	Istituto superiore "B. Stringher" - Udine
<b>Periodo</b>	Maggio - novembre 2018
<b>Frequenza ed orario</b>	Lun.-ven., orario pomeridiano/serale
<b>Iscrizioni</b>	Entro 19/05/2018
<b>Selezione</b>	A partire dal 16/04/2018. Analisi CV, test di conoscenza generale e tecnica su competenze di base di informatica, lingua inglese, colloquio, eventuale test psico-attitudinale.  Requisiti preferenziali: conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base, elementi di base di merceologia e tecnologia alimentare
<b>Note</b>	Previste attività individualizzate di accoglienza e bilancio di competenze e di assistenza al placement

### DESCRIZIONE

Il TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE possiede competenze professionali nell'ambito della produzione di alimenti adatti a persone che, per motivi di salute o per scelta ideologica o di mantenimento del benessere, presentano uno **stile alimentare non standard**. È dunque una figura professionale che si trova a collaborare con svariati processi aziendali ed è molto ricercata dalle imprese del comparto per la sua valenza tecnica altamente specialistica. Operativamente, deve conoscere a fondo i principi di chimica degli alimenti, gli allergeni e i fabbisogni dei clienti "speciali", ovvero soggetti con esigenze nutrizionali o problematiche specifiche, come ad esempio diete ipocaloriche/glicemiche, celiachia e diete gluten free, diete senza lattosio; ma anche regimi alimentari legati a scelte etiche. Sulla base di tali competenze, è in grado di **analizzare le ricette di prodotti dolciari, curarne la riformulazione** e creare soluzioni adatte a richieste specifiche, sostituendo o bilanciando gli ingredienti. Il tutto, nel rispetto dei dettami normativi e dei protocolli produttivi previsti.

### CONTENUTI

- Tecnologia e merceologia degli alimenti
- Categorie dietetiche e specificità alimentari
- Comportamenti alimentari e specialità per il benessere
- Formulazione e sviluppo di prodotti tradizionali e per clienti speciali
- Organizzazione della produzione in ambito alimentare
- Normativa per la produzione agroalimentare
- Valutazione di prodotto
- Analisi organolettica e sensoriale dei prodotti agroalimentari
- Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro
- Qualità, igiene, salvaguardia ambientale
- Lingua inglese

### Per iscriverti:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5  
Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00  
[www.civiform.it](http://www.civiform.it) - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line





---

settore agroalimentare

**Tecnico delle Produzioni speciali dell'industria alimentare - UDINE - ISCRIZIONI CHIUSE**

**SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

L'allievo potrà trovare lavoro sia in ambito industriale che in aziende di stampo artigianale del comparto agroalimentare e soprattutto dolciario, settore in cui sono più frequenti produzioni dedicate a esigenze alimentari specifiche.

**PARTNERSHIP**

Il corso è realizzato da Civiform in collaborazione con l'Istituto superiore "B. Stringher" di Udine e l'Università degli Studi di Udine, oltre a tutti gli stakeholder del [Polo Formativo Agroalimentare del FVG](#).

---

**Per iscriverti:**

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5

Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00

[www.civiform.it](http://www.civiform.it) - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line

