



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



REGIONE PUGLIA
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione
Servizio Formazione Professionale



Provincia di Foggia

P.O. PUGLIA 2007 - 2013 FONDO SOCIALE EUROPEO
AVVISO PUBBLICO FG/05/2009
ASSE II - OCCUPABILITA'
PERCORSI FORMATIVI

per acquisizione di competenze certificate di alto contenuto riservate a giovani diplomati e laureati

SCHEDA SINTETICA

per

Corso di Formazione Professionale

in

ESPERTO DELLA PRODUZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI (ORTICOLI ED OLIVICOLI)

Il corso di "Esperto della produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti tipici locali" ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di operare nell'area della valorizzazione del territorio e nella promozione e commercializzazione, anche all'estero, dei prodotti tipici, avvalendosi di metodologie tecnologiche nuove. Una figura capace di gestire in autonomia le fasi dell'analisi di contesto, produzione agroalimentare, marketing territoriale, commercio internazionale, la pianificazione strategica, la gestione di rapporti di cooperazione produttiva e distributiva, la comprensione e l'utilizzo di moderni strumenti di analisi economica avvalendosi di nuove tecnologie informatiche.

La figura in oggetto interviene nei processi aziendali legati alla produzione, organizzazione e commercializzazione nel settore agroalimentare, con particolare riferimento alla valorizzazione e promozione dei prodotti tipici locali, anche tramite l'impiego delle più recenti tecniche di elaborazione e cottura.

Lo svolgimento delle attività connesse alla figura in uscita richiede un'elevata preparazione nelle diverse tecnologie e nelle tendenze del settore agroalimentare. Le conoscenze specifiche e le capacità tecniche e professionali comprendono teorie, metodi e strumenti relativi all'acquisizione, alla prima trasformazione e alle seconde lavorazioni di una serie di materie. Inoltre l'Esperto della produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti tipici locali, per svolgere i compiti indicati, deve saper utilizzare i mezzi informatici.

La figura in uscita si delinea come uno specialista che, nell'ambito delle imprese operanti nel settore agroalimentare ed industriale, svolge le attività connesse sia alla ricerca e allo sviluppo di nuovi prodotti, sia direttamente alla produzione e al controllo di qualità.

Di norma l'Esperto della produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti tipici locali si occupa di:

- ricercare nuovi prodotti
- curare tutte le problematiche connesse al miglioramento dei prodotti già esistenti sul mercato;
- affrontare e monitorare le varie fasi della produzione, dall'acquisto e stockaggio della materia prima, alle lavorazioni successive e all'immagazzinamento, per ottenere un prodotto rispondente agli standard qualitativi individuati;
- effettuare il controllo di qualità, partecipando all'identificazione delle componenti, dei diversi gradi di tolleranza e dei metodi utilizzati.

C.R.E.S.CO.

Centro Ricerche e Studi sulla Cooperazione