

SONO APERTE le iscrizioni al corso gratuito di formazione professionale per:

"45 - TECNICO DEL CONTROLLO QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE"

Progetto Attuativo approvato con D.D.S. 91/FOAC del 29/01/2026 – Cod. Siform2 1118259

(Progetto Quadro finanziato dalla Regione Marche con D.D.S. n 36/FOAC del 28/01/2025 cod. Siform2 1098059) –

D.D.S.n.741/FOAC del 09/08/2024 "PR MARCHE FSE PLUS 2021/2027 Asse 2 "Istruzione e Formazione" OS 4. E (1) C.I. 149 E 150 –
D.G.R. n. 853 del 04/06/2024 - Avviso pubblico per la presentazione di progetti per Academy di filiera per l'attivazione di percorsi formativi nel Commercio e Turismo, Artigianato, Manifattura, Costruzioni, Servizi voltati al miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibile per tutti.



ACADEMY DI FILIERA

Insieme per gli artigiani del futuro

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il Tecnico del controllo qualità nel settore alimentare ha il compito di monitorare i prodotti che vengono utilizzati e i processi di lavorazione che si svolgono all'interno di una determinata azienda, al fine di garantire la sicurezza e la qualità di ciò che viene distribuito sul mercato. Questa figura professionale ha il compito di assicurare che le materie prime impiegate nei processi produttivi, le fasi della loro lavorazione e i prodotti finali rispettino gli standard di qualità e sicurezza previsti dai regolamenti interni e dalle apposite leggi. Per raggiungere questo scopo l'addetto al controllo qualità alimentare agisce su più fronti e in più fasi del processo produttivo. Il presente percorso formativo si prefigge di fornire le adeguate competenze necessarie a: pianificare le procedure e gli interventi relativi al controllo qualità dei prodotti alimentari, programmare gli interventi di miglioramento del sistema di controllo qualità aziendale e realizzare il piano di controllo sugli approvvigionamenti e sui processi produttivi. Il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti favorirà l'occupabilità dei destinatari in quanto riferito ad un profilo professionale necessario alle PMI marchigiane e alle loro reti, per affrontare in modo corretto e professionale la certificazione della qualità dei processi produttivi e dei prodotti in esito, di cui, allo stato, lamentano una forte carenza.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, completamente gratuito per i partecipanti, è rivolto a n. 15 ALLIEVI + eventuali massimo 3 uditori. I partecipanti sono residenti o domiciliati nella regione Marche, di età compresa tra i 18 ed i 60 anni, indipendentemente dalla condizione occupazionale e dalla cittadinanza. (Per i soggetti occupati la frequenza del corso dovrà essere fuori dall'orario di lavoro).

Si richiede:

Requisiti di ingresso: Titolo di istruzione e formazione professionale (IeFP)/titolo di Istruzione e Formazione tecnica superiore (IFTS)/qualificazione di formazione professionale di livello EQF 4 o esperienza lavorativa pregressa (documentata da: contratti di lavoro/incarichi secondo la normativa o Scheda Anagrafico-Professionale) di almeno 24 mesi negli ultimi 5 anni.

Per i cittadini stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta di livello A2, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. Per i titoli di studio conseguiti all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore del titolo stesso. La mancata presentazione di detta dichiarazione comporta automaticamente l'inammissibilità della domanda e la conseguente esclusione dalla eventuale selezione. Verrà inoltre verificata la validità del titolo di studio conseguito all'estero richiesto per l'accesso al corso. I cittadini extracomunitari dovranno essere in regola con la normativa vigente in materia di permesso di soggiorno.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

I moduli formativi sono i seguenti:

1. Orientamento Iniziale e Bilancio Delle Competenze – 4 ore
2. Chimica e microbiologia degli Alimenti – 40 ore
3. Etichettatura e Rintracciabilità, Packaging e Logistica – 60 ore
4. Pianificazione e Gestione del Sistema della Qualità – 76 ore
5. Configurazione del sistema di controllo della produzione alimentare – 60 ore
6. Sicurezza nei luoghi di lavoro – 16 ore
7. Sicurezza Alimentare – 40 ore
8. Strumenti Informatici per l'elaborazione dei dati – 40 ore
9. Orientamento al lavoro e Autoimprenditorialità – 4 ore

Sono previste 119 ore teoriche in aula, 116 ore teoriche in FAD, 105 ore pratiche, 200 ore di stage.

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà una durata complessiva di 540 più esame e si svolgerà a MONTEPRANDONE (AP) presso: ELLO' FOOD SRL – Contrada Isola, 2/a, MONTEPRANDONE (AP) e Piceni Art For Job SCC – via dell'Airone, 21 San Benedetto del Tronto (per il modulo Strumenti Informatici per l'elaborazione dei dati). L'avvio del corso è previsto per marzo 2026. La partecipazione al corso è gratuita.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione va redatta secondo l'apposita scheda con allegati:

- copia di un documento di identità in corso di validità;
- curriculum vitae firmato in originale e contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali;

La documentazione completa deve pervenire entro il giorno **27 Febbraio 2026** secondo una delle seguenti modalità: consegnata a mano presso la sede della **CNA DI ASCOLI PICENO in VIALE INDEPENDENCE N.7 ad ASCOLI PICENO** o essere spedita a mezzo raccomandata A/R (farà fede il timbro postale) presso **ENFAP MARCHE via Palestro 5, cap 60122 ANCONA**, oppure inviata tramite pec all'indirizzo enfapmarche@pec.it (indicare come oggetto iscrizione corso ACADEMY – Tecnico del controllo qualità nel settore alimentare 1118259).

La scheda di iscrizione e il bando del corso sono reperibili ai seguenti link: www.enfapmarche.it - www.formartmarche.it, al link di Academy <https://formartmarche.it/ats-academy-di-filiera/> oppure puoi richiederla alla mail academy@formartmarche.it

SELEZIONI

Qualora le regolari candidature superino i posti disponibili si effettuerà una selezione secondo le disposizioni previste dalla DGR n. 19/2020 che considererà in:

- Test a risposta multipla sulle materie oggetto del corso, cultura generale, inglese ed informatica (0 - 35 punti);
- Colloquio orale volto all'individuazione delle motivazioni alla frequenza al corso, al livello di soft skills e al curriculum vitae (0 - 50 punti);
- Titolo di studio, requisiti professionali (0 - 15 punti)

Per i cittadini stranieri la conoscenza della lingua italiana (scritta/orale) di livello A2 sarà verificata attraverso un test d'ingresso.

Al termine delle selezioni sarà stilata una graduatoria per la composizione della classe (15 allievi, più eventuali massimo 3 uditori ammessi) in base al punteggio ottenuto, che dovrà essere di almeno 60/100.

Il candidato dovrà presentarsi il giorno **03/03/2026 alle ore 9.00** munito di un documento di identità in corso di validità presso la sede **di ELLO' FOOD SRL – Contrada Isola, 2/a, - 63076 - MONTEPRANDONE (AP)** per l'avvio delle prove di selezione. Il presente avviso vale come convocazione ufficiale per i candidati che hanno fatto domanda e non hanno ricevuto altra comunicazione. La mancata presentazione nel giorno, nel luogo e all'ora previsti comporta l'esclusione dalla selezione e quindi dalla possibilità di frequentare il corso.

Nel rispetto delle disposizioni regionali in materia di riconoscimento dei crediti formativi, in fase di selezione sarà valutata la documentazione presentata dagli allievi al fine di attestare eventuali competenze già possedute, riferibili agli standard di risultato previsti.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, potranno essere ammessi all'esame finale. Il superamento dell'esame permetterà l'acquisizione dell'attestato di qualificazione professionale EQF 5 Tecnico del controllo qualità nel settore alimentare (COD. PROFILO 45) DGR N. 1412 del 22/12/2014 e s.m.i.

PER INFORMAZIONI

Soggetto gestore: ENFAP MARCHE partner ATS con capofila FormArtMarche
Per informazione: giulia.decadilhac@enfapmarche.it
Tel: 071.0987121