

Innovazione e sostenibilità nelle produzioni agroalimentari e lattiero-casearie



Informazioni essenziali

**Quando**

Da aprile 2025

**Durata**

24 ore

**Dove**

Online o in presenza a:

Piacenza, Parma, Reggio Emilia,
Modena, Bologna, Ferrara, Rimini,
Ravenna, Faenza, Forlì e Cesena**Costo**

Gratuito

La figura professionale

Il partecipante svilupperà competenze per ottimizzare i processi agroalimentari, con focus sul lattiero-caseario, applicando tecnologie innovative e strategie sostenibili. Conoscerà normative, certificazioni e strumenti digitali per garantire trasparenza e valorizzare i sottoprodotti, migliorando l'efficienza e la resilienza aziendale.

Chi può partecipare

Il percorso è rivolto a persone in possesso dei requisiti seguenti:

Requisiti Formali

- Residenza o domicilio in Regione Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso;
- Assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione;
- Cittadini stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno.

Requisiti Sostanziali

- Conoscenze sulla produzione lattiero-casearia;
- Conoscenze di base della normativa sulla sicurezza alimentare e ambientale.

Contenuti del corso

Il corso approfondisce tecnologie innovative e sostenibili per il settore agroalimentare e lattiero-caseario. Tratta l'automazione, la digitalizzazione e l'uso di software e sensori per il controllo qualità. Include strategie per ridurre sprechi, valorizzare sottoprodotti e migliorare la sostenibilità della filiera, con focus su certificazioni, tracciabilità e gestione ecocompatibile delle risorse