

- Valorizzare le risorse tecniche, umane e logistiche di Food Farm
- Impiegare a pieno regime impianti e attrezzature disponibili per massimizzare gli investimenti
- Offrire opportunità di formazione alle imprese di produzione e trasformazione della zona
- Operare in modo sinergico con organizzazioni formative del territorio (oltre alle scuole partner) per consentire lo svolgimento di moduli di didattica laboratoriale e/o settoriale
- Mettere a disposizione del territorio ulteriori servizi nell'ambito del progetto di valorizzazione del patrimonio alimentare locale

- Aziende agricole, lattiero-casearie, conserviere, dolciarie-della panificazione
- Agenzie per il lavoro
- Enti di formazione attivi nelle aree professionali relative alla «Progettazione e produzione alimentare», alla «Produzione e distribuzione pasti», all'«Approvvigionamento e gestione della produzione industriale» del Sistema regionale delle Qualifiche

nell'ambito di interventi formativi realizzati a mercato o finanziati (con Fondi Interprofessionali, con risorse del Fondo Sociale Europeo, PNRR, ecc.)

- **Giovani**

- in formazione iniziale (Istruzione e Formazione Professionale)
- in formazione superiore (Istruzione Tecnica Superiore)

- **Adulti**

- nell'ambito di interventi di inserimento in azienda (con contratti gestiti direttamente o in somministrazione)
- nell'ambito di percorsi di formazione iniziale (afferenti a qualifiche di III Livello EQF)
- nell'ambito di percorsi di formazione superiore (afferenti a qualifiche di IV e V Livello EQF)
- nell'ambito di percorsi di formazione continua (aggiornamento, riqualificazione, ...)

- In orario **pomeridiano**, durante tutto l'anno solare
- In orario **mattutino**, nelle settimane libere dall'anno scolastico (tarda primavera, estate, inizio autunno)
- In orario **mattutino**, nei giorni dall'anno scolastico in cui non è prevista la didattica delle scuole partner

- Ad impianti **attivi**, per l'acquisizione di competenze relative alle lavorazioni di prodotti agro-alimentari
- Ad impianti **spenti**, per l'acquisizione di competenze relative alla manutenzione, alla programmazione della produzione, allo stoccaggio ed alla distribuzione dei prodotti

- Attività **brevi** a catalogo (della durata di 30/40 ore) per operatori
- Attività **lunghe** a catalogo (della durata di 80/100 ore) per operatori
- Attività **personalizzate** nell'ambito di percorsi dedicati a tecnici o in base a specifiche richieste della committenza

- **Sicurezza-Generale, Sicurezza-Rischio specifico, HACCP:** conoscenze per lavorare secondo le norme di sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare (*Cisita*)
- **Lavorazioni alimentari:** competenze per la regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione, l'esecuzione di cicli di prova, la preparazione delle materie prime e la realizzazione di miscele,
- **Controllo qualità:** competenze per l'analisi di campioni delle materie prime, la realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie, il controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti
- **Confezionamento:** competenze per l'etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità ed il confezionamento dei diversi prodotti (invasettamento, cellophanatura, ecc.)

- **Montaggio e manutenzione linee di produzione:** competenze per la pulizia ed il controllo dei componenti, il ricambio di cuscinetti, fotocellule, rulli per etichettatura, ecc.
- **Stoccaggio alimenti:** competenze per l'immagazzinamento e la conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
- **Programmazione della produzione:** competenze per strutturare e monitorare un programma di produzione, definendo i fabbisogni di risorse ed i relativi processi di approvvigionamento

- **Lavorazioni lattiero-casearie:** competenze per il trattamento del latte e dei suoi derivati, la lavorazione cagliata, la filatura e acidificazione cagliata, la maturazione e stagionatura cagliata
(linea di produzione attualmente in fase di messa a punto)
- **Lavorazioni prodotti vegetali:** competenze per la lavorazione della materia prima, la trasformazione di ortaggi/frutta, il trattamento di conservativi per preparati vegetali, il confezionamento e l'etichettatura del prodotto finito
- **Lavorazioni prodotti dolciari/di panificazione:** competenze per la lavorazione degli impasti, la lievitatura e cottura dei prodotti, il confezionamento e l'etichettatura del prodotto finito