



Agenform Consorzio



Maison Régionale de l'Elevage



## Programma ALCOTRA n° 238

### PEF AGROALIMENTARE (POLO ECCELLENZA FORMAZIONE)

Creazione di un Polo Transfrontaliero di Eccellenza tecnologica per la Formazione e l'Assistenza Tecnica sulle trasformazioni di azienda agricola e artigianale in ambito rurale e montano

#### AZIONI DEL PROGETTO

##### Azione 2

Creazione della rete dei centri di formazione e dei centri tecnici per migliorare ed integrare l'offerta formativa sul territorio transfrontaliero

##### Azione 2.2

Formazione Formatori

## **CONTENUTI TECNICI**

La formazione formatori è finalizzata a rendere complementari e ad integrare le competenze dei due centri, per formare “antenne” sui rispettivi territori capaci di divulgare aspetti tecnici ed essere animatori dei processi di scambio e costruzione della rete.

L’attività si articola attraverso diverse attività formative rivolte a figure professionali che si occupano di trasferire le informazioni ad altre persone quindi tecnici caseari o della trasformazione carni, veterinari o tecnici che si occupano della commercializzazione di prodotti ed ingredienti alimentari, compresi docenti Agenform. Inoltre anche gli stessi tecnici di azienda agricola, imprenditori agricoli, sono stati considerati “formatori” perché, nelle loro dimensioni, si occupano di divulgare informazioni tecniche al consumatore finale.

Per l’Italia è previsto un numero totale di ore-formative, incluse visite transfrontaliere, di 200 h.

Settore: latte e carni

Per la Francia è previsto un numero totale di ore-formative, incluse visite transfrontaliere, di 70 h.

Settore: latte e carni

Di seguito elenco delle attività formative organizzate.

## ITALIA

Titolo formazione	Luogo di formazione	Allievi (n° e tipologia)	Data	Ore
La produzione dei formaggi erborinati – aspetti tecnici specifici	Moretta	17 / Tecnici di azienda agricola	10-04-14	4
La produzione dei formaggi a pasta molle a crosta fiorita e lavata	Moretta	18 / Tecnici di azienda agricola	10-04-14	4
La produzione degli yogurt – varie tecniche a confronto	Moretta	12 / Tecnici di azienda agricola	10-04-14	4
Preparazioni a base di latte: budini, panne cotte, torte di ricotta	Moretta	11 / Tecnici di azienda agricola	10-04-14	4
Esperienze di tecnologia e laboratori di trasformazione latte e carne in Francia	Francia - Hautes-Alpes	20 / Tecnici di azienda agricola – Casari	03-07-14	8
I prodotti agroalimentari tradizionali (pat) attraverso i percorsi gastronomici e l'analisi sensoriale: UN NUOVO MODO PER FARE EDUCAZIONE ALIMENTARE	Moretta	9 /Docenti scuola secondaria inferiore	11-09-14	8
Incontro tecnico con colleghi francesi all'interno degli incontri tecnici per aziende agricole	Francia - Alpes-de-Haute-Provence	10 / Tecnici di azienda agricola	14-10-14	8
Aspetti di tecnologia ed igiene delle produzioni nel settore lattiero-caseario e nel settore trasformazione carne e Viaggio-Studio in Francia	Moretta – Francia Hautes-Alpes	12 / Tecnici / Docenti / Veterinari	09/15/16-10-14	24
Aspetti di tecnologia ed igiene delle produzioni nel settore lattiero-caseario e Viaggio-Studio in Francia	Moretta – Francia Hautes-Alpes	14 / Tecnici / Docenti / Veterinari	21/22-10 e 20-11 2014	24
Aspetti di tecnologia ed igiene delle produzioni nel settore trasformazioni carne Viaggio-Studio in Francia	Moretta – Francia Hautes-Alpes	13 / Tecnici / Docenti / Veterinari	10/16/17-10-14	24
Strumenti di progettazione e didattica per la strutturazione di un polo europeo di formazione nel settore agroalimentare	Cuneo	16 /Formatori Agenform – altri Formatori	18-09-14	8
Strumenti di progettazione e didattica per la strutturazione di un polo europeo di formazione nel settore agroalimentare – I FINANZIAMENTI EUROPEI	Cuneo	16 /Formatori Agenform – altri Formatori	23/29-09-14	16
Strumenti di progettazione e didattica per la strutturazione di un polo europeo di formazione nel settore agroalimentare – ELABORAZIONE DEL BUDGET	Cuneo	10 /Formatori Agenform – altri Formatori	23-10-14	8
Strumenti di progettazione e didattica per la strutturazione di un polo europeo di formazione nel settore agroalimentare – SELEZIONE IDEE PROGETTUALI	Cuneo	10 /Formatori Agenform – altri Formatori	09/10-10-14	16
Tecniche di “trasmissione delle conoscenze” e di gestione del gruppo	Moretta	9 /Formatori Agenform – altri Formatori	24-10 14/21-11 05-12-14	20
Tecniche di “trasmissione delle conoscenze” e di gestione del gruppo – versione breve	Moretta	10 /Formatori Agenform – altri Formatori	12-12-14	4
Tecniche di “trasmissione delle conoscenze” e di gestione del gruppo – versione breve	Moretta	10 /Formatori Agenform – altri Formatori	15-01-15	4
I prodotti agroalimentari tradizionali (pat) attraverso i percorsi gastronomici e l'analisi sensoriale: UN NUOVO MODO PER FARE EDUCAZIONE ALIMENTARE	Moretta	10 /Docenti scuola secondaria superiore	09/23/25 02-15	8
I prodotti agroalimentari tradizionali (pat) attraverso i percorsi gastronomici e l'analisi sensoriale: UN NUOVO MODO PER FARE EDUCAZIONE ALIMENTARE	Francia - Hautes-Alpes	9 /Docenti scuola secondaria superiore	20/21-02-15	4