

Progetto Al via il corso «Qualità, sicurezza e autenticità»

Prosciutto di Parma: formazione per la filiera

Finanziato dalla Regione, è gestito da Cisita e Centoform

» Ha preso il via lunedì 3 febbraio il corso «Qualità, sicurezza e autenticità del Prosciutto di Parma», primo atto di una nuova iniziativa denominata «Formazione Permanente e Continua per l'Innovazione, la Sostenibilità e la Competitività della Filiera del Prosciutto di Parma», cofinanziata con risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna.

Ad avviare questo primo corso, che ha raccolto le iscrizioni di un gruppo di dipendenti delle aziende del territorio, al fianco della docente Veronica Amoretti sono intervenuti Alberto Sacchini - Direttore di Cisita Parma, ente di formazione di Upi e Gia chiamato a gestire, assieme a Centoform, questa attività - e Alessia Gruzza, Dirigente scolastico dell'ISS Gadda di Fornovo e Langhirano, polo dove si svolge il corso, ospitato in una nuova aula che rappresenta il primo spazio della futura Accademia del Prosciutto di Parma.

«Con l'avvio di questo corso - evidenzia Alessia Gruzza - compiamo un primo importante passo nella direzione della creazione di una vera e propria Accademia, un'offerta formativa integrata e specificamente ideata per la filiera del Prosciutto di Parma, mettendo a valore una modalità di collaborazione pubblico-privata che vede protagonisti attori quali il nostro polo scolastico, il Consorzio del Prosciutto di Parma e una nutrita schiera di aziende del territorio».

«Questa articolata iniziativa - aggiunge Alberto Sacchini - è stata progettata partendo dall'analisi dei fabbisogni di competenze della filiera del Prosciutto di Parma, offrendo una significativa risposta formativa integrata e flessibile per sostenere le imprese di questo settore nei processi di cambiamento e innovazione, con particolare riferimento



Formazione per la filiera del Prosciutto

Un momento
della
giornata
inaugurale
del corso
lunedì 3
febbraio.

alla duplice transizione digitale e green, segno tangibile della capacità del nostro Ente di coniugare innovazione, opportunità formative e tradizione produttiva locale».

L'iniziativa prevede una serie di interventi nell'arco dell'anno, comprendendo tre filoni di attività integrati tra loro, vale a dire: «Formazione Permanente», rivolta a persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna che, indipendentemente dalla posizione occupazionale, sono potenzialmente interessate a inserirsi nelle imprese della filiera del Prosciutto di Parma; «Formazione Continua», destinata a persone occupate - dipendenti, imprenditori, professionisti - in imprese con sede legale o unità locale in Emilia-Romagna e riconducibili alla filiera del Prosciutto di Parma; «Azione di Sistema», attività di confronto e approfondimento finalizzata allo sviluppo di competenze nella filiera del Prosciutto di Parma. Tra i soggetti partner, attuatori e promotori dell'iniziativa: Cisita Parma, Centoform, Consorzio del Prosciutto di Parma, Clust-ER Agroalimentare, Istituto di Istruzione Superiore «Carlo Emilio Gadda» di Langhirano, Unione Parmense degli Industriali e Gruppo Imprese Artigiane di Parma, Cav. Umberto Boschi, F.lli Galloni, Furlotti e C., Salumificio Valtermina, Tanara Giancarlo.

Info e iscrizioni

Per
informazioni e
approfondimenti
rivolgersi
a Cisita Parma
(Jenny
Barbieri,
jenny.barbieri
@cisita.parma.it,
tel.
0521/226538)