

## INTEGRA ACADEMY

### Educație de Top pentru Profesioniști

**Codul cursului: H-IIC-504**

**Denumirea cursului: Tehnician în industria alimentară**

#### **Ce este un tehnician în industria alimentară?**

Un **tehnician în industria alimentară** este persoana care desfășoară sarcini complexe ce implică planificarea, organizarea, monitorizarea, controlul și înregistrarea datelor în cadrul proceselor tehnologice din industria alimentară, care execută sarcini privind tehnologia de fabricație, aplicarea și respectarea normelor de muncă, efectuează analize de laborator privind calitățile nutritive ale materiilor prime folosite și ale produselor finite.

#### **Ce vei învăța în cadrul cursului nostru?**

Cursul este conceput pentru a oferi participanților cunoștințe teoretice și practice esențiale, dezvoltat în special pe următoarele subiecte:

- Dezvoltarea competențelor digitale și aplicarea acestora în producția de alimente.
- Asigurarea calității și siguranței pentru consum a produselor alimentare.
- Planificarea și optimizarea activităților specifice.
- Cunoașterea și utilizarea proceselor și operațiunilor de bază procesul de fabricare, analitic și utilizare de a echipamentelor .
- Înțelegerea noțiunilor de antreprenariat în producția de alimente.
- Aplicarea normelor specifice de securitate și sănătate în muncă.
- Aplicarea normelor specifice de protecția mediului în unitățile de producție din domeniu.

#### **Beneficiile participării la acest curs:**

- Dezvoltare Profesională: dezvoltă competențe cheie, ce te vor ajuta să îți dezvolti cariera și să te diferențiezi pe piața muncii,
- La finalul cursului, vei primi o diplomă de absolvire, care va fi un plus important în CV-ul tău.
- Învățare Practică: Cursul include studii de caz și activități practice pentru a te ajuta să folosești cunoștințele teoretice în situații reale.
- Networking: Oportunitatea de a te conecta cu alți profesioniști din domeniu și de a construi relații valoroase pentru viitoarea ta carieră.

#### **Detalii despre curs:**

- Durata: 1080 ore de pregătire teoretică și exerciții practice
- Format: cursul se derulează în format hibrid (teoretic- online, iar partea practică în cadrul Centrului de Instruire din Ploiești, strada Văleni, nr.44.
- Lectori: Experți cu experiență vastă în domeniul protecției siguranței alimentare și al sustenabilității.
- Certificare: La finalul cursului, participanții vor primi o diplomă de absolvire.