

PREMESSA

L'informatizzazione dei processi, il ricorso all'*Internet of things*, l'interconnessione tra macchine e l'analisi continua dei dati di produzione rappresenteranno nel prossimo futuro *conditio sine qua non* che il settore agroalimentare nazionale dovrà affrontare ed implementare nel proprio quotidiano per riconquistare competitività, marginalità e credibilità. Anche le attività di Assicurazione e Controllo Qualità non potranno sottrarsi a nuove sfide per gestire efficacemente il cambiamento.

Obiettivi che, a parere di molti, risulteranno onerosi e difficilmente sostenibili dalle aziende di medie e piccole dimensioni che, come noto, rappresentano la maggior parte del tessuto produttivo agroalimentare.

Eppure molte tra le tecnologie che potranno essere utilizzate, in particolar modo per l'acquisizione, archiviazione ed analisi continua dei dati di produzione e controllo qualità, sono ormai reperibili a bassissimo costo, quando non addirittura in maniera assolutamente gratuita.

Vien da chiedersi, pertanto, se non vi sia un preciso intento da parte dei soliti "complicatori" (profilo professionale opposto ai "facilitatori") di rendere tale approccio volutamente difficoltoso per poi poter proporre a caro prezzo servizi e soluzioni.

Il corso **"Assicurazione e Controllo Qualità 4.0: Approccio teorico pratico alla realizzazione di app dedicate alla gestione, dematerializzazione ed analisi di dati e registrazioni per l'autocontrollo, la tracciabilita' e la qualita' in industrie agroalimentari"** si propone di consentire un approccio terorico-pratico a professionisti e tecnici per la realizzazione di APP e tools dedicati che consentano una efficace, semplice e celere "dematerializzazione" delle registrazioni acquisite nel corso delle attività di controllo quotidiano.

Un primo utile step per approcciare concretamente al futuro!

ARGOMENTI TRATTATI NEL CORSO

- Scenario di riferimento: le nuove sfide per il settore agroalimentare
- Obiettivi futuri: informatizzazione, internet of things, blockchain
- Gli strumenti operativi gratuiti o a basso costo reperibili sul mercato
- Modalità di valutazione delle esigenze aziendali e pianificazione della "dematerializzazione"
- Approccio all'utilizzo dei principali software open source per la realizzazione di APP Android ed iOS

Nella seconda giornata di corso si terrà una sessione di laboratorio teorico-pratico finalizzato alla realizzazione di APP e tools per l'acquisizione, gestione, archiviazione ed analisi dei dati di assicurazione e controllo qualità. I corsisti, in gruppi di lavoro, si cimenteranno, opportunamente guidati da tecnici ed informatici esperti, alla realizzazione di APP immediatamente spendibili per le attività professionali.

OBIETTIVO DEL CORSO

Fornire le conoscenze di base per la progettazione, realizzazione ed utilizzo di APP e tools da utilizzare per la raccolta, gestione, archiviazione ed analisi di dati nell'ambito delle attività di assicurazione e controllo qualità nelle industrie agroalimentari.

DATA ED ORARI DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il corso si svolgerà a Roma nelle giornate del 6 e 7 Aprile 2019 presso il Best Western Blu Hotel Roma.

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI

Il corso, per esigenze tecniche e didattiche, è rivolto a soli 15 partecipanti, selezionati in relazione all'ordine di iscrizione.

PREREQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Non sono richieste specifiche competenze tecniche. È auspicabile il possesso di una buona confidenza con i principali e più comuni strumenti informatici.

MODALITA' E QUOTA DI ISCRIZIONE

Per formalizzare l'iscrizione è necessario provvedere alla compilazione del modulo di iscrizione da inoltrare, unitamente all'evidenza del pagamento della quota di iscrizione, per posta elettronica all'indirizzo info@innovatio.it . La quota di iscrizione è pari ad euro 320,00 oltre IVA (22%) e comprende la partecipazione al corso, una copia del materiale didattico impiegato, la partecipazione ai coffee break, il rilascio dell'attestato di partecipazione e, se richiesto, dei crediti ECM. La quota di partecipazione al corso senza richiesta dei crediti ECM è pari a 250, 00 oltre IVA (22%). Un programma dettagliato sarà inviato a tutti gli iscritti all'atto della conferma.

ACCREDITAMENTO ECM

Il corso è in fase di accreditamento ECM per le principali categorie professionali. Crediti ECM rilasciati stimati 26.