

# Operatore per la lavorazione di salumi e insaccati (norcino) – 540 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 22 | Settore Produzioni alimentari | EQF 3

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

*\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

---

## SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580\_007718)

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

540 ore totali di cui 216 ore teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e 324 ore di WBL (work based learning) che

si svolgeranno nelle aziende del settore.

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Esegue i trattamenti quali la preparazione e stagionatura dei tagli carnei scelti per la produzione di salumi e le lavorazioni per la produzione degli insaccati. Effettua i controlli sul prodotto monitorando le condizioni ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e procura il corretto smaltimento o riutilizzo degli scarti di lavorazione. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

---

#### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo al Capo reparto o altri responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione. Generalmente ha un rapporto di lavoro dipendente ma può anche svolgere l'attività in forma di lavoro autonomo in qualità di

titolare di aziende artigianali o di piccole dimensioni o come socio di una cooperativa. L'attività che svolge è di tipo operativo, ma richiede una certa autonomia perchè basata su abilità strettamente personali.

---

### **COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**ADA/UC 10062/390** Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei: Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporle al confezionamento per la vendita o l'ulteriore lavorazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

**ADA/UC 20089/403** Lavorazione di salumi non insaccati: Eseguire il trattamento esterno del pezzo scelto per la lavorazione, curandone la pulizia e la protezione dagli agenti atmosferici con lavaggi ed applicazione di prodotti per la conservazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

**ADA/UC 257557/420** Lavorazione dei tagli carnei per salumi: Eseguire le diverse lavorazioni richieste, utilizzando le specifiche tecniche di trasformazione monitorando e gestendo tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle alterazioni organolettiche dei tagli sottoposti a trasformazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad

acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

**ADA/UC 257558/421** Lavorazione degli impasti: Eseguire le operazioni di dosaggio degli ingredienti e di caricamento dei macchinari per realizzare gli impasti secondo le ricette od i disciplinari del committente, rispettando gli standard di igiene e sicurezza definiti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

**ADA/UC 257559/422** Trattamenti dei salumi: Sistemare il salume in appositi locali a temperatura, umidità e ventilazione controllate, monitorando le fasi di stagionatura e verificando al termine l'avvenuta maturazione ed acquisizione delle caratteristiche desiderate. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

**ADA/UC 9999675/1290** Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione: Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

***\* Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.***

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032