

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

## Corso gratuito per Operatore per la lavorazione delle carni – 270 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 19 | 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

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 (DCT percorso: 2023SPQ20280538\_007554)  
Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580\_007715)

### Durata del percorso formativo

**270 ore** totali di cui **108 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **162 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 la macellazione e prima lavorazione della carne per renderne possibile la vendita al pubblico o le successive lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

## Contesto di esercizio

Svolge un'attività di tipo esecutivo, in una azienda alimentare industriale o artigianale, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere titolare di un laboratorio in proprio.

## Competenze certificate\*

**ADA/UC 10062/390 Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carni:** Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporre 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 20091/405 Macellazione e prima lavorazione della carne:** Esecuzione delle operazioni di macellazione quali, ad esempio, lo scuoiamento e lo squartamento dell'animale. 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 9999624/1239 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.*