

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 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 carni: 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 carni 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.*