



AVVISO PUBBLICO GREEN & BLUE ECONOMY

POR Sardegna FSE 2014-2020, Obiettivo specifico 8.6 - Favorire la permanenza al lavoro e la ricollocazione dei lavoratori coinvolti in situazioni di crisi, Azione 8.6.3 - Misure integrate tra sviluppo locale e occupazione in collaborazione con i sistemi di rappresentanza territoriale.

Avviso "Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green & Blue economy – Linee di sviluppo progettuale 2 e 3"

LINEA 3 A

"Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo"

"L'Avviso rispetta le indicazioni sugli Aiuti di Stato de Minimis e in particolare i REG (UE) N. 1407/2013 – REG (UE) N. 717/2014 – REG (UE) N. 1408/2013"

SCHEDA PROGETTO FOR MARGHINE

DENOMINAZIONE PERCORSO	ORE
PERCORSO FORMATIVO NR. 1: PERCORSO DI ADEGUAMENTO DELLE COMPETENZE NEL SEGMENTO DELLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI DEL MARGHINE DCT 20163ARO257	200

Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della certificazione delle competenze di:

ADA	
10062	SEZIONATURA DELLE CARNI E REALIZZAZIONE DI TAGLI E SEMILAVORATI CARNEI

PIANO DIDATTICO DEL CORSO		ORE
1	Tecniche di sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei	200
Contenuti unità formativa		
<ol style="list-style-type: none">1. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni2. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)3. Elementi di fisiologia animale (bovini, suini, equini)4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni6. Caratteristiche fisiche e di composizione delle carni oggetto di lavorazione7. Procedure e disciplinari di produzione, coerenti con i disciplinari di allevamento degli animali9. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per la sezionatura ed il confezionamento della carne (es. confezionamento sottovuoto)10. Tecniche per la valutazione della qualità delle carni (indicatori, marcatori di qualità) rapportati al tipo di alimentazione dell'allevamento.		

PARTECIPANTI	
15 allievi (di cui 8 donne)	
SEDE DEL CORSO	
BOLOTANA - VIA MAZZINI SNC	
PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE	
Scadenza domande: 01 marzo 2019	
Selezioni: Alla scadenza della presentazione delle domande, e qualora il numero dei richiedenti sia superiore al numero massimo previsto per i percorsi, si provvederà a convocare i candidati e ad espletare la selezione.	
ULTERIORI INFORMAZIONI	
Per ulteriori informazioni contattare info@rmservizi.it – www.formazione.sardegna.it - tel. 0782/623088	

