



## 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
<b>PERCORSO FORMATIVO NR. 1: PERCORSO DI ADEGUAMENTO DELLE COMPETENZE NEL SEGMENTO DELLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI DEL MARGHINE DCT 20163ARO257</b>	<b>200</b>

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

ADA	
10062	<b>SEZIONATURA DELLE CARNI E REALIZZAZIONE DI TAGLI E SEMILAVORATI CARNEI</b>

PIANO DIDATTICO DEL CORSO		ORE
1	<b>Tecniche di sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei</b>	<b>200</b>
<b>Contenuti unità formativa</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>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 informazioni</li><li>2. 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)</li><li>3. Elementi di fisiologia animale (bovini, suini, equini)</li><li>4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo</li><li>5. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni</li><li>6. Caratteristiche fisiche e di composizione delle carni oggetto di lavorazione</li><li>7. Procedure e disciplinari di produzione, coerenti con i disciplinari di allevamento degli animali</li><li>9. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per la sezionatura ed il confezionamento della carne (es. confezionamento sottovuoto)</li><li>10. Tecniche per la valutazione della qualità delle carni (indicatori, marcatori di qualità) rapportati al tipo di alimentazione dell'allevamento.</li></ol>		

PARTECIPANTI	
15 allievi (di cui 8 donne)	
SEDE DEL CORSO	
BOLOTANA - VIA MAZZINI SNC	
PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE	
<b>Scadenza domande:</b> 01 marzo 2019	
<b>Selezioni:</b> 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 <a href="mailto:info@rmservizi.it">info@rmservizi.it</a> – <a href="http://www.formazione.sardegna.it">www.formazione.sardegna.it</a> - tel. 0782/623088	

