



Unione europea
Fondo sociale europeo

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CARNI E SALUMI: NUOVE POSSIBILITA' OCCUPAZIONALI

(RIF P.A. 2018-9514/RER approvata con DGR n. 698 del 14/05/2018
dalla Regione Emilia-Romagna PO 2014-2020 e co-finanziato dal Fondo Sociale Europeo)

Obiettivi: Il corso, completamente gratuito, intende formare figure operative tra le più richieste dal mercato del lavoro del settore agro-alimentare, in grado di offrire alle imprese personale esperto qualificato che possa far fronte alla continua evoluzione delle competenze necessarie, per poter operare, in riferimento alle norme sulla sicurezza alimentare, alle nuove tecniche e tecnologie di manipolazione degli alimenti.

Contenuti: I contenuti del corso faranno riferimento a 2 unità di competenza previste dal profilo professionale di Operatore delle lavorazioni carni: UC 1 trattamento tagli e semilavorati carni e UC 4 composizione semilavorati carni. Nello specifico verranno trattati i seguenti argomenti:

- Specie animali ad uso zootecnico e caratteristiche delle carni;
- Lavorazione della carne bovina;
- Lavorazione della carne suina;
- Produzione e composizione di semilavorati carni;
- Igiene e sicurezza alimentare;
- La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento.

Durata: 300 ore (180 ore articolate tra attività di aula ed esercitazioni pratiche in laboratorio + 120 ore di stage in aziende del settore delle lavorazioni carni)

Attestazione rilasciata: Certificato di competenze previo il superamento del colloquio di valutazione finale. Verranno riconosciute le unità di competenza di "Trattamento tagli e semilavorati carni" e "Composizione semilavorati carni" relative alla qualifica di "Operatore delle lavorazioni carni".

Requisiti di accesso: Persone maggiorenni non occupate, residenti o domiciliate in Emilia-Romagna, che abbiano assolto l'obbligo formativo e che siano iscritte al Centro per l'Impiego.

Termine per le iscrizioni: 28/09/2018



**CENTRO DI FORMAZIONE, SPERIMENTAZIONE
E INNOVAZIONE VITTORIO TADINI S.C. a R.L.**

Loc. Vignazza, 15 - Fraz. Gariga
29027 Podenzano (PC)

Tel 0523.524250
formazione@aziendatadini.it
www.centrotadini.com

CENTRO DI FORMAZIONE
SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE

VITTORIO TADINI S.C. a R.L.

