

PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PiAZZA)

PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI (GOL)

TECNICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE CARNI

Perché partecipare

Il percorso formativo consente di acquisire le competenze necessarie per poter operare all'interno dei processi produttivi che caratterizzano da un lato la lavorazione-trasformazione delle carni, e dall'altro, la loro conservazione. Fornisce conoscenze ed abilità per:

- eseguire la seconda lavorazione delle carni (bovina, suina, ovina, avicunicola), ottenendo tagli commerciali da proporre al consumatore o destinati ai servizi ristorativi;
- realizzare diverse tipologie di prodotti (es. salame, salsiccia, cotichino, etc.), curando le fasi di preparazione dell'impasto, di insacco e le eventuali fasi di maturazione, stagionatura e/o cottura;
- eseguire operazioni di movimentazione, stoccaggio e conservazione delle carni del magazzino;
- approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

Chi può partecipare

Per partecipare alla presente iniziativa PIAZZA GOL è necessario essere cittadini disoccupati maggiorenni (utenza di età mista sopra/sotto 35 anni), residenti o domiciliati nella Regione FVG, individuati e selezionati dal Centro per l'Impiego. La partecipazione all'operazione non richiede il possesso di prerequisiti obbligatori. Viceversa, si ritengono requisiti preferenziali per la partecipazione al corso:

- conoscenza della lingua italiana di livello A2 del Quadro comune europeo per l'apprendimento delle lingue;
- competenze logico-matematiche di base;
- predisposizione e motivazione a lavorare nel settore delle produzioni alimentari e della trasformazione della carne in particolare.

Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le abilità funzionali a:

- APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI
- PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE
- REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI
- ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- MOVIMENTAZIONE, STOCCAGGIO, CONSERVAZIONE DELLE MERCI DEL MAGAZZINO

CONTENUTI

Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo
Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati
 Il ciclo produttivo delle carni: allevamento, macellazione, lavorazione, commercializzazione
 Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle specie animali: bovini, suini, ovini, avicunicoli
 Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni e dei prodotti carnei
 Classificazione dei tagli commerciali delle carni
 Tecniche di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere
 Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica
 Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati
 Il processo di produzione degli insaccati
 Tecniche di confezionamento dei prodotti in funzione dei tipo di utilizzo: fresco, precotto, surgelato, ecc.
 Tecniche di stoccaggio e di conservazione delle carni lavorate
 La catena del freddo nelle trasformazioni alimentari
 Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo
 Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature.

Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro, su empowerment personale e teambuilding, sicurezza generale, sicurezza specifica ed HACCP.

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi (almeno 6 iscritti). La durata totale è di **600** ore di cui **240** di stage.

Dove



FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA
 Viale de La Comina, 25 - 33170 Pordenone
 Tel. 0434 361470
 Mail: infocorsi@fondazioneosf.it

Come partecipare

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

Attestato

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza QPR dalla Regione FVG. A chi avrà frequentato i moduli sulla sicurezza generale, sulla sicurezza specifica e sull'HACCP saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale in caso di superamento degli esami previsti.

Referente del corso

Ufficio Analisi Progettazione Promozione
 Tel. 0434 361470
 Email: infocorsi@fondazioneosf.it

Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito:
<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol/index.htm>

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).