



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessoradu de su Traballu, Formatzione Professionale, Cooperatzione e Segurantzia Sotziale  
Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale  
Servizio Attività Territoriali

**C.P.L.F. DEL NUORESE**  
**SCHEDA INFORMATIVA CORSO**

DENOMINAZIONE CORSO/ CODICE - PROFILO RRPQ	"OPERATORE PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI E PREPARAZIONE DI SALUMI E INSACCATI ("norcino") CODICE - PROFILO RRPQ: 19/22				
TIPO DI CORSO	QUALIFICAZIONE	Durata ore	1000	Numero utenti	15
SEDE PREVISTA DI SVOLGIMENTO	- C.P.L.F. NUORO – SEDE DI LANUSEI				
REQUISITI RICHIESTI	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Utenti disoccupati alla data di scadenza del Bando. Lo stato di disoccupazione sarà autocertificato e dovrà risultare dalla scheda anagrafica rilasciata dal CSL (Centro Servizi per il Lavoro) di competenza.</li><li>➤ Età minima anni 18, alla data di scadenza del Bando.</li><li>➤ Assolvimento/Proscioglimento Obbligo Scolastico.</li><li>➤ Residenti in Sardegna da almeno un anno alla data di scadenza del Bando.</li></ul>				
DESCRIZIONE	Esegue la macellazione e prima lavorazione della carne, quale scuoiamento, squartamento e sezionatura, per renderne possibile la vendita al pubblico e le successive lavorazioni. Esegue i trattamenti quali preparazione, confezionamento e stagionatura dei tagli carnei scelti per la produzione di salumi e insaccati. Opera nel pieno rispetto dei principi di HACCP e delle regole di salvaguardia ambientale.				
ABILITA' (essere in grado di, saper fare, saper essere)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Eseguire il controllo qualitativo a vista e documentale ai fini della tracciabilità;</li><li>➤ Eseguire la scuoiatura, lo squartamento e la sezionatura, secondo le tecniche della macellazione, e nel rispetto delle procedure di igiene e sicurezza.</li><li>➤ Movimentare le parti lavorate ed effettuarne il confezionamento, provvedendo allo smaltimento di materie prime inutilizzabili e di scarti dalla produzione, ricorrendo a ditte specializzate.</li><li>➤ Eseguire le operazioni di dosaggio degli ingredienti e realizzazione degli impasti secondo le ricette o i disciplinari del committente.</li><li>➤ Nel trattamento dei salumi e degli insaccati più in generale, provvede a sistemarli in appositi locali, a temperatura, umidità e ventilazione controllate, monitorando le fasi di stagionatura e verificandone al termine l'avvenuta maturazione ed acquisizione delle caratteristiche previste.</li><li>➤ Esegue le attività in conformità ai principi HACCP.</li></ul>				
CONOSCENZE (conoscere, sapere)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, attrezzature e utensili per effettuare la lavorazione delle carni.</li><li>➤ Elementi di fisiologia animale.</li><li>➤ Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime.</li><li>➤ Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di trasformazione e conservazione.</li><li>➤ Normativa HACCP. Registrazione/classificazione degli scarti e normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti.</li></ul>				
CONTESTO DI ESERCIZIO	L'attività svolta dall'operatore in aziende alimentari, industriali e artigianali, dirette in genere da un responsabile capo reparto e da altre figure intermedie, è una attività meramente esecutiva con un rapporto di lavoro prevalentemente da dipendente ma che può essere svolta anche in forma di lavoro autonomo nel caso sia titolare di azienda di piccole dimensioni o anche socio di una cooperativa. L'attività svolta, benché sia di tipo esecutivo/operativo, sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari, richiede una certa autonomia.				