



**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORATO DEL LAVORO FORMAZIONE PROFESSIONALE,  
COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE  
SERVIZIO COORDINAMENTO TERRITORIALE DELLE SEDI PERIFERICHE CAGLIARI , CARBONIA IGLESIAS, MEDIO CAMPIDANO E ORISTANO

**C.R.F.P. ORISTANO**

**SCHEDA INFORMATIVA CORSO**

DENOMINAZIONE CORSO	<b>“OPERATORE DI ALLEVAMENTO E TRASFORMAZIONE DEL SUINO SARDO”</b>				NR. CORSO	<b>090708</b>
TIPO DI CORSO	Qualifica	Durata ore	600	numero utenti	15	
SEDE PREVISTA DI SVOLGIMENTO	SAN GAVINO					
REQUISITI RICHIESTI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disoccupati/inoccupati alla data di pubblicazione del bando</li><li>• Età min. anni 18 alla data di scadenza del bando</li><li>• In possesso di licenza media inferiore o prosciolti dall'obbligo scolastico</li><li>• Residenza in Sardegna</li><li>• Priorità: residenza e/o domicilio in ambito provinciale</li></ul>					
DESCRIZIONE PROFILO PROFESSIONALE	L'operatore di allevamento e trasformazione del suino sardo si occupa delle operazioni di allevamento finalizzate alla produzione e alla riproduzione del suino sardo. Si occupa inoltre della realizzazione dei prodotti freschi e confezionati.					
CONOSCENZE (conoscere)	<ul style="list-style-type: none"><li>• le caratteristiche del suino sardo e le esigenze alimentari di allevamento specifiche della specie</li><li>• le principali caratteristiche nutritive degli alimenti per una loro corretta somministrazione agli animali</li><li>• caratteristiche e funzionamento delle attrezzature impiegate nelle fasi di preparazione e somministrazione degli alimenti per gli animali</li><li>• le norme di igiene e pulizia da applicare a livello preventivo per favorire lo sviluppo salutare degli animali</li><li>• norme di sicurezza sui luoghi di lavoro per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezzature per l'allevamento</li><li>• il ciclo di produzione e riproduzione del suino sardo e i relativi elementi di anatomia e fisiologia per l'individuazione delle caratteristiche delle carni oggetto di lavorazione</li><li>• le tecniche applicate alla riproduzione per gestire gli eventi riproduttivi (fecondazione, gravidanza, parto, cure post – partum e perinatali)</li><li>• il processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi</li><li>• il processo di lavorazione dei prodotti destinati alla preparazione di salumi, insaccati, prodotti pronti</li><li>• procedure di produzione per il rispetto della normativa prevista dalle certificazioni DOP/IGP/STG</li><li>• attrezzature idonee per la scuoiamento, lo squartamento e il sezionamento della carne di suino</li><li>• elementi di organizzazione aziendale</li></ul>					
CAPACITA' (essere in grado di)	<ul style="list-style-type: none"><li>• gestire piani di alimentazione per aziende di allevamento del suino e individuare eventuali criticità per il loro superamento</li><li>• valutare la qualità delle derrate alimentari da sottoporre ad esami analitici</li><li>• preparare e somministrare gli alimenti agli animali con le attrezzature presenti in azienda</li><li>• effettuare trattamenti di pulizia e igiene dell'ambiente di vita dell'animale</li><li>• gestire la fase di allevamento in relazione alle condizioni dello stato produttivo o riproduttivo dell'animale, nonché all'età dello stesso</li><li>• effettuare una lettura zoo gnostica delle varie parti del corpo dell'animale per individuare una significatività produttiva dello stesso</li><li>• eseguire scuoiamento, squartamento e sezionamento del suino</li><li>• lavorare in sicurezza e nel rispetto delle procedure</li><li>• eseguire il controllo qualitativo della carne</li><li>• eseguire la preparazione, la conservazione e il confezionamento di salumi e insaccati</li></ul>					
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	L'operatore di allevamento e trasformazione del suino sardo opera sia in grosse strutture di allevamento e distribuzione sia all'interno di piccoli contesti e di micro impresa, in cui può coincidere con il titolare dell'esercizio.					