

## abstract

Ageforma

### CERTIFICAZIONE NEL SETTORE DELLA NORCINERIA

P.O. Basilicata F.S.E. 2007-2013

Asse I – Adattabilità - Linea di Attività: **Formazione Permanente**

**TITOLO RILASCIATO:** Attestato di frequenza semplice

**N° ALLIEVI: 16 N° Percorsi: 1 ETA': 18 - 60 anni**

**REQUISITO:** Utenti con contratto di lavoro nel settore di riferimento

**DURATA IN ORE: 150 SEDE DI SVOLGIMENTO: Provincia di Matera**

**ORARIO SETTIMANALE: in base alle esigenze delle aziende di riferimento**

#### OBIETTIVI FORMATIVI

accrescimento della professionalità delle figure coinvolte nel processo di formazione, tramite la costruzione di percorsi formativi o di aggiornamento che, a partire da una base di competenze standard, si aprono a contenuti innovativi rispondendo a principi di qualità sul luogo di lavoro.

Acquisizione di nuove competenze e strumenti per svolgere il ruolo e le attività nel settore della norcineria in modo autonomo e propositivo all'interno del processo formativo/aziendale.

#### DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

conoscere le caratteristiche principali del settore, dei prodotti-servizi e dei mercati;  
distinguere i principali processi produttivi, funzioni operanti, attività-compiti-competenze del settore; identificare il modello organizzativo, tipi più comuni di organigramma e relazioni; individuare i principali fattori che concorrono a massimizzare il rendimento dei lavoratori e i risultati produttivi d'azienda.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO: rappresentazione grafica dell'intervento

<b>FORMAZIONE ON THE JOB</b>	<b>Formazione teorica</b>	5 ore	<b>ORIENTAMENTO</b>	<i>Accoglienza e sensibilizzazione n. ore 2 - Bilancio iniziale delle competenze n. ore 3</i>
		10 ore	<b>PREVENZIONE E SICUREZZA</b>	<i>Quadro normativo n. ore 1 - Rischi di settore e responsabilità prevenzionali n. ore 3 - Emergenze e pronto soccorso n. ore 3 - Rischi di comparto e protezione n. ore 3</i>
		10 ore	<b>IGIENE DEL PERSONALE</b>	<i>Lavorare nel settore della norcineria: norme giuridiche, salute e igiene - norme d'igiene per gli ambienti e le attrezzature di lavoro n. ore 5 - Normativa HACCP: (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) n. ore 5</i>
		5 ore	<b>CITTADINANZA EUROPEA</b>	<i>La Storia n. ore 1 - Le Istituzioni n. ore 2 - Fondi Strutturali e Obiettivi n. ore 2</i>
	<b>Formazione in affiancamento</b>	45 ore	<b>IMPRESA E ORGANIZZAZIONE</b>	<i>Caratteristiche del settore e dei mercati - Modelli organizzativi e organigrammi - Elementi di funzionamento e fattori di processo</i>
			<b>TECNICHE E TECNOLOGIE</b>	<i>Cenni storici - Disciplinare di produzione - Tecniche e Tecnologie per la lavorazione e macellazione di carni suine: produzione macellazione conservazione abbigliamento, strumenti e attrezzature</i>
	<b>Laboratorio</b>	75 ore	<b>LABORATORIO/ CERTIFICAZIONE NEL SETTORE DELLA NORCINERIA</b>	<i>Procedure di certificazione nel settore della norcineria</i>