



## AVVISO PUBBLICO GREEN & BLUE ECONOMY

POR Sardegna FSE 2014-2020, Obiettivo specifico 8.6 - Favorire la permanenza al lavoro e la ricollocazione dei lavoratori coinvolti in situazioni di crisi, Azione 8.6.3 - Misure integrate tra sviluppo locale e occupazione in collaborazione con i sistemi di rappresentanza territoriale.

Avviso "Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green & Blue economy – Linee di sviluppo progettuale 2 e 3"

### LINEA 3 A

"Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo"

"L'Avviso rispetta le indicazioni sugli Aiuti di Stato de Minimis e in particolare i REG (UE) N. 1407/2013 – REG (UE) N. 717/2014 – REG (UE) N. 1408/2013"

## SCHEDA PROGETTO FOR MARGHINE

DENOMINAZIONE PERCORSO	ORE
<b>PERCORSO FORMATIVO NR. 1: PERCORSO DI ADEGUAMENTO DELLE COMPETENZE NEL SEGMENTO DELLA TRASFORMAZIONE DEI FORMAGGI DEL MARGHINE DCT 20163ARO257</b>	<b>200</b>

Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della certificazione delle competenze di:

ADA
20092 <b>MATURAZIONE E STAGIONATURA CAGLIATA</b>

PIANO DIDATTICO DEL CORSO	ORE
1 <b>Tecniche di sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei</b>	<b>200</b>

### Contenuti unità formativa

1. Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio.
2. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.
3. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.
4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo.
5. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.).
6. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità).
7. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari utilizzate.
8. Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura.
9. Ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.

### PARTECIPANTI

15 allievi (di cui 8 donne)

### SEDE DEL CORSO

BOLOTANA - VIA MAZZINI SNC

### PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

**Scadenza domande:** 01 marzo 2019

**Selezioni:** Alla scadenza della presentazione delle domande, e qualora il numero dei richiedenti sia superiore al numero massimo previsto per i percorsi, si provvederà a convocare i candidati e ad espletare la selezione.

### ULTERIORI INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni contattare [info@rmservizi.it](mailto:info@rmservizi.it) – [www.formazione.sardegna.it](http://www.formazione.sardegna.it) - tel. 0782/623088

