



## Privato: VALSESIA: INTRODUZIONE ALLA SALUMERIA ARTIGIANALE

- **Termine iscrizioni:** 31/03/2023
- **Settore:** agricoltura, alberghiero-ristorazione, ambiente, artigianato

## Descrizione

L'obiettivo formativo è finalizzato a trasferire ai destinatari le seguenti competenze:

- Trasferire i concetti fondamentali della trasformazione della carne e le principali tecniche di lavorazione
- Conoscere la tecnologia delle principali trasformazioni di salumeria
- Adottare tecniche e procedure operative in un'ottica di sostenibilità ambientale dei processi produttivi
- Condurre la produzione nel rispetto della normativa vigente in materia di: igiene e sicurezza alimentare, tutela ambientale, qualità e certificazione
- Operare in sicurezza su impiantistica specifica adottando corretti comportamenti di prevenzione
- Favorire l'ammodernamento aziendale
- Valorizzare e promuovere i prodotti della filiera di riferimento

Argomenti trattati:

- Introduzione alla tecnologia della trasformazione delle carni
- Prodotti trasformati da carni tritate
- Prodotti trasformati da tagli anatomici interi cotti e da tagli anatomici interi salati e stagionati
- Tecnologie della trasformazione
- Valorizzazione della produzione
- Normativa di riferimento e buone prassi per il settore

Enti partner: Unione Montana dei Comuni della Valsesia, GAL Terre del Sesia, AgenForm.

## **Luogo di svolgimento**

FORMONT Valsesia (P.zza G. Calderini nr. 10 - 13019 Varallo VC).

## **Durata e frequenza**

40 ore - corso diurno con lezioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche/visite didattiche. La frequenza minima richiesta è pari al 75% delle ore corso.

## **Costi**

Corso gratuito approvato e finanziato da parte della Regione Piemonte - Settore Agricoltura (PSR 2014-2020 Operazione 111, Azione 1, Formazione professionale in ambito agricolo - Bando n. 3/2021).

## **Periodo**

Periodo: primavera 2023.

## **Certificazione finale**

Attestato di frequenza e profitto.

## **Prove d'ingresso**

Non prevista.

## **Prerequisiti**

Essere addetti del settore agricolo e alimentare, lavoratori autonomi o impiegati c/o un'azienda agricola localizzata in aree rurali del Piemonte (sono escluse le aziende con sede operativa situata in area urbana - ovvero in capoluoghi di provincia piemontese).

## **Documenti necessari**

- modulo di iscrizione compilato
- copia carta d'identità
- copia codice fiscale

## **Destinatari**

I destinatari dell'attività formativa sono i lavoratori (autonomi o subordinati) maggiorenni impiegati nelle aziende agricole del territorio piemontese, all'interno del settore lattiero-caseario, allevamento bovino e ovicaprino/filiera allevamento e trasformazione.

## **Termine ultimo iscrizioni**

31/03/2023

## **Allegati**

[FORMONT\\_Corsi PSR Agricoltura\\_Iscrizione\\_Salumeria](#)

## **Immagini**

---