



Sono aperte le iscrizioni al corso **GRATUITO F.S.E.** (ente proponente Associazione Kulturando di Fabriano)

NORCINERIA

(Tecnico trasformazione prodotti alimentari)

POR MARCHE FSE 2014/2020. Asse 1 P.inv. 8.1 RA 8.5 - Scheda n. 1006935

Finanziato con DDPF 1840/IFD del 27/12/2018

RIAPERTURA BANDO

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il Norcino (Tecnico trasformazione prodotti alimentari) si occupa di lavorare le carni suine e della gestione della norcineria, ovvero la bottega dove si preparano e si vendono tutti i prodotti derivati dalla lavorazione delle carni di maiale. Tale figura professionale è in grado di produrre un prodotto di eccellente qualità, grazie alle nozioni e competenze acquisite durante il corso; sarà in grado di coniugare tradizioni e culture locali con le nuove tecnologie per giungere alla confezione di un prodotto finito unico e conosciuto in tutto il mondo. Con adeguate competenze relazionali è abile nel promuovere e presentare i propri prodotti sui mercati nazionali ed esteri. La figura del norcino risponde alla necessità del territorio di far sopravvivere un'attività che tende a scomparire, mentre è sempre maggiore la richiesta di prodotti alimentari genuini e legati alle tradizioni per cui si rende indispensabile trasmettere un patrimonio di esperienza nella lavorazione del maiale a giovani lavoratori e a quanti intendano dedicarsi con competenza e nuova professionalità a questa antica "arte".

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- UF 01 ORIENTAMENTO INIZIALE, ACCOGLIENZA E BILANCIO DELLE COMPETENZE
- UF 02 SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO: FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA
- UF 03 POTENZIAMENTO COMPETENZE TRASVERSALI: LIFE SKILL e SOFT SKILL
- UF 04 ASPETTI LEGISLATIVI ED ECONOMICI LEGATI ALL'ALLEVAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE
- UF 05 CONSERVANTI NATURALI E ADDITIVI CHIMICI
- UF 06 LE ANTICHE VARIETÀ MARCHIGIANE: UN PO' DI STORIA
- UF 07 ALLEVAMENTO E ALIMENTAZIONE DEL MAIALE
- UF 08 HCCP, QUALITÀ E CONTROLLI SUGLI INSACCATI
- UF 09 ALIMENTAZIONE A BASE DI MAIALE: ASPETTI NUTRIZIONALI
- UF 10 ANALISI SENSORIALE E TECNICHE DI NEUROSCIENZE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO
- UF 11 TECNICHE DI WEB MARKETING PER LA PROMOZIONE DEL PRODOTTO
- UF 12 CREAZIONE E CULTURA D'IMPRESA E FINANZIAMENTI PSR (PIANO SVILUPPO RURALE)
- UF 13 PALESTRA FORMATIVA/PROJECT WORK: PREPARAZIONE DI SALUMI
- UF 14 VISITE IN AZIENDA E WORKSHOP CON IMPRENDITORI
- UF 15 ORIENTAMENTO FINALE E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO
- UF 16 STAGE

DESTINATARI E REQUISITI

2 partecipanti (donne) disoccupate ai sensi delle disposizioni di legge vigenti e residenti nella Regione Marche, in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti di accesso:

- possesso dell'attestato di qualifica di I e II livello e di una esperienza di lavoro della durata minima di 4 mesi nel settore in cui si innesta la specializzazione
- esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel settore in cui si innesta la specializzazione
- possesso del diploma di Scuola Media Superiore o Laurea conseguiti per il settore in cui si innesta la specializzazione.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di Iscrizione al corso dovrà essere redatta su apposito modulo (reperibile all'indirizzo www.kulturando.it) con allegato Copia del documento d'Identità, del codice fiscale, Curriculum Vitae e documentazione inerente lo stato di disoccupazione rilasciata dal Centro per l'Impiego.

Il tutto dovrà essere inviato per Raccomandata A/R **entro mercoledì 10 aprile 2019** presso KULTURANDO - Via Martiri XXII Giugno del 44 n. 21 - 60044 Fabriano. In alternativa, **entro il 12 aprile 2019** la suddetta documentazione potrà essere inviata da una casella di posta certificata (PEC) all'indirizzo kulturando@pec.it o consegnata a mano presso Meccano spa Via G. Ceresani, 1, Loc. Campo dell'Olmo, Fabriano AN.

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso della durata di 300 ore sarà articolato in 202 ore di teoria e pratica, 90 ore di STAGE AZIENDALE e 8 ore di ESAME FINALE. Le lezioni si svolgeranno in orario pomeridiano e/o mattutino dal lunedì al venerdì.

Il corso si svolgerà presso Meccano spa Via G. Ceresani, 1, Loc. Campo dell'Olmo, Fabriano AN.

Inizio previsto: **26 aprile 2019**

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione. Le candidate si intendono **AUTOMATICAMENTE CONVOCATE** per la selezione che si terrà il giorno **15 aprile 2019** alle ore **9.30** presso Meccano spa Via G. Ceresani, 1, Loc. Campo dell'Olmo, Fabriano AN. In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto di partecipazione.

TITOLO RILASCIATO

A coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore del corso e che superano le prove finali sarà rilasciato l'Attestato di Specializzazione di II livello

SM2.3.1 - TECNICO TRASFORMAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI

RICONOSCIMENTO SPESE DI VIAGGIO E DI VITTO

Agli allievi che dovranno effettuare uno spostamento superiore a 50 km per recarsi in aula o presso l'azienda stage, sarà riconosciuto il rimborso spese del costo dei mezzi pubblici, dietro presentazione di apposita documentazione e a condizione che il corsista abbia frequentato almeno il 75% delle ore complessivamente previste. Nelle giornate nelle quali gli allievi svolgeranno più di n. 6 ore, saranno rilasciati buoni pasto giornalieri del valore di Euro 4.

PER INFORMAZIONI

KULTURANDO - Via Martiri XXII Giugno del 44 n. 21 - Fabriano

www.kulturando.it - info@kulturando.it

Tel. 329 / 1245132 Cristiana Carnevali

Tel. 335 / 5252548 Lucia Tiberi

www.regione.marche.it