



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
PIEMONTE

# TECNICO SPECIALIZZATO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI CARNI E SALUMI

## OBBIETTIVI

- Pianificare, eseguire e monitorare analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali con l'utilizzo di strumentazione specifica;
- trasformare le carni in prodotti di salumeria, attuando le diverse fasi del processo produttivo;
- operare consapevolmente e in sicurezza con attrezzature e impianti;
- applicare procedure di riferimento (normative igieniche, disciplinari di produzione, certificazioni dei prodotti);
- interagire con il mercato e l'azienda in modo costruttivo, organizzando la produzione carni e salumi e gestendo i processi di trasformazione.

## PERCORSO

Il percorso si articola in unità formative teoriche in aula e pratiche in laboratori e salumificio didattico.

Principali argomenti trattati:

- Sicurezza e antinfortunistica
- Igiene e sicurezza alimentare
- Chimica e analisi chimiche
- Microbiologia, analisi microbiologiche
- Analisi sensoriale
- Scienze dell'alimentazione
- Tecnica di lavorazione delle carni
- Preparazioni gastronomiche
- Normativa di settore
- Impiantistica
- Lingua inglese
- Organizzazione aziendale

## DESCRIZIONE E ISCRIZIONE

Corso finanziato dall'FSE + 2021/2027 - Direttiva pluriennale "Formazione per il lavoro" - Macro Ambito Formativo 1

Il settore carne e salumi è costantemente alla ricerca di operatori che siano in grado di lavorare in realtà complesse e in continua evoluzione.

Alla fine del percorso formativo potrai collocarti in salumifici, macelli e aziende della distribuzione alimentare, ricoprendo anche contemporaneamente, nel caso di piccole aziende, i ruoli di: responsabile della produzione, responsabile dei controlli di qualità e responsabile delle analisi. Vi è la possibilità di individualizzare il percorso sulla base del proprio progetto professionale.

Selezione con colloquio attitudinale e motivazionale.

Invia (senza impegno) la tua iscrizione preliminare ed entra in contatto con il tutor del corso, sarai informato sul calendario per lo svolgimento del corso appena sarà reso disponibile. Se il corso soddisferà le tue esigenze sarai invitato a perfezionare la tua iscrizione in tempo utile per l'avvio delle lezioni.

## PREISCRIZIONE

- Clicca sul pulsante rosso in alto "PREISCRIVITI ora"
- Compila i campi
- Riceverai una mail di conferma della preiscrizione  
(verifica anche la cartella SPAM)

In seguito, al momento della calendarizzazione del corso, verrai contattato e, alla conferma della volontà di partecipare, sarà possibile perfezionare l'iscrizione.

