

Presentato il corso di formazione regionale per gli artigiani del prosciutto

Un percorso formativo da 400 ore per figure professionali rivolte al comparto del Prosciutto di San Daniele DOP. Previsti stage formativi con inserimento diretto in azienda.

Questa mattina nella sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele è stato presentato, unitamente alla Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, il corso "Pratiche artigianali ed alta tecnologia per la produzione del prosciutto di San Daniele DOP e altri crudi stagionati" ideato per formare figure specializzate da inserire in questo contesto lavorativo alla luce delle richieste provenienti dagli stabilimenti produttivi.

Il corso è riservato a candidati iscritti o iscrivibili al progetto Pipol in stato di e avrà la durata di 400 ore, di cui la metà dedicate all'attività formativa all'interno degli stabilimenti di produzione del Prosciutto di San Daniele. I partecipanti acquisiranno competenze relative all'approntamento di spazi, attrezzature e materiali, alla produzione/lavorazione del prosciutto effettuando le diverse operazioni di preparazione, lavorazione, maturazione e porzionamento rispettando la normativa sulla sicurezza degli alimenti e le prescrizioni dei disciplinari per la certificazione di qualità. L'attività formativa è stata progettata di concreto con le specifiche esigenze espresse dalle aziende facenti parte del comparto del San Daniele DOP. La stretta collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di San Daniele sarà propedeutica, per tutta la durata del percorso formativo, a delineare le risposte occupazionali attraverso le lezioni formative ed il programma del corso.

"La formazione risulta un tema cardine all'interno delle principali attività che la Fondazione San Daniele sta attivando a beneficio del territorio" ha dichiarato il Presidente della Fondazione Lucio Gomiero. "Questa attività si sviluppa grazie ad un'importante partnership con la Regione e l'Ente di Formazione CEFAP per una formazione specializzata con inserimento diretto in azienda".

"La consapevole gestione della filiera della DOP - dichiara Mario Emilio Cichetti, Direttore Generale del Consorzio del Prosciutto di San Daniele - è orientata a proteggere la qualità del prodotto, della natura e della salute delle persone. Lavorare nel comparto del Prosciutto di San Daniele rappresenta una stimolante scelta di vita, che permette di coniugare esigenze professionali e personali grazie anche al rispetto dei valori della comunità e delle tradizioni, nel pieno ascolto di una società in continua evoluzione".

Le lezioni sono rivolte ad una dozzina di partecipanti, ampliabili a seconda delle iscrizioni, e si terranno per la parte in aula nella sede CEFAP di Codroipo a partire dalla metà di ottobre; le iscrizioni si chiuderanno il 13/10/2022. Tutti i dettagli sulla struttura del corso sono a disposizione degli interessati sul portale di ricerca lavoro della Regione.

San Daniele del Friuli, 20 settembre 2022