

CORSO DI TRASFORMAZIONE PRODOTTI A BASE DI CARNE RELAZIONE FINALE

Il corso di "Trasformazione prodotti a base di carne" si inserisce nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), finanziato dall'Unione Europea attraverso il fondo NextGenerationEU ed è afferente alla Missione 1, Componente 3 (M1C3), Misura 2, Investimento 2.1 "Attrattività dei Borghi" (Linea A), nell'ambito dell'iniziativa denominata "Agile Arvier. La cultura del cambiamento", sotto l'egida del Ministero della Cultura (MIC).

Il presente documento costituisce la relazione finale del percorso formativo abilitante dedicato alla " Corso Trasformazione dei prodotti a base di carne".

L'intervento ha risposto in modo sinergico alle esigenze di salvaguardia del patrimonio immateriale delle terre alte, coniugando il recupero delle tradizioni locali con le più stringenti innovazioni normative e tecnologiche del comparto agroalimentare.

- Monte Ore Totale: 65 ore (suddivise in 20 ore di formazione teorica, 37 ore di attività pratiche e laboratoriali, 8 ore di visite didattiche).
- Output Rilasciati: 10 Attestati di frequenza finale conseguiti.
- Tasso di Successo: 100% dei partecipanti (la totalità dei corsisti ha raggiunto l'obiettivo ed ha partecipato a più del 75% delle ore complessive).

Promozione e Reclutamento

La fase di promozione e raccolta delle candidature si è svolta dal 5 febbraio al 25 febbraio 2026.

La campagna informativa è stata coordinata in collaborazione con l'Institut Agricole Régional (IAR), avvalendosi dei seguenti canali:

Diffusione capillare di materiale informativo presso le associazioni di categoria; -
Comunicazione digitale attraverso i canali social ufficiali.

Le istanze di partecipazione sono state raccolte presso la segreteria di AREV. A fronte di una disponibilità iniziale di 8 posti, sono pervenute 18 candidature. Considerato che, per garantire la qualità del percorso formativo, non era possibile superare il numero massimo di 10 partecipanti, si è deciso di ampliare i posti disponibili da 8 a 10.

Successivamente, è stato effettuato un colloquio conoscitivo finalizzato a verificare l'attitudine e la motivazione dei candidati. Pur avendo riscontrato un elevato livello

qualitativo dei profili presentati, si è ritenuto opportuno non ammettere tutti i candidati al percorso. Pertanto, in conformità ai criteri di selezione definiti nel corso della riunione del 26/02/2026, l'ammissione è avvenuta sulla base di parametri preventivamente stabiliti e condivisi.

Crediti Formativi

In fase di colloquio iniziale, ai partecipanti già in possesso di diploma rilasciato dall'Institut Agricole Régional o di titoli di studio simili o superiori coerenti con il piano formativo, sono stati riconosciuti appositi crediti formativi, validando così le competenze pregresse. Gli allievi ai quali sono state riconosciuti i crediti formativi hanno ottenuto l'esenzione dalle ore di teoria previste.

2. Obiettivi Strategici e Impatto sul Territorio

Il percorso si è inserito all'interno di una cornice strategica finalizzata ad accrescere il capitale sociale e la resilienza economica del territorio montano sotto diversi aspetti:

- **Conservazione delle Tradizioni Locali:** Molte comunità montane vantavano una lunga storia nella lavorazione delle carni, comprendente il sezionamento e la produzione di salumi, insaccati, prosciutti e altre specialità tipiche. L'attività formativa ha permesso di mantenere vive conoscenze e competenze che rischiavano progressivamente di andare perdute nel tempo.
- **Sviluppo di Competenze Locali:** Il percorso formativo ha offerto ai residenti gli strumenti necessari per intraprendere o proseguire mestieri tradizionali legati al settore alimentare, rafforzando l'identità culturale della comunità e tramandando i saperi tipici del territorio.
- **Diversificazione Economica:** La lavorazione artigianale delle carni costituisce un'importante opportunità di diversificazione economica e una fonte di reddito aggiuntiva per le comunità montane.
- **Rafforzamento del Capitale Sociale:** Le attività formative e i momenti di confronto hanno favorito lo scambio di conoscenze ed esperienze tra i partecipanti, consolidando il senso di appartenenza e la coesione sociale.

3. Soggetti Coinvolti

- **AREV:** Soggetto esecutore dell'Azione, responsabile della gestione e del coordinamento.
- **IAR (Institut Agricole Régional):** Partner scientifico e logistico che ha ospitato le lezioni e messo a disposizione i laboratori specializzati.
- **Trasformatori Locali:** Operatori del territorio coinvolti nei processi di produzione di prodotti a base di carne e nel confronto diretto.

4. Struttura del Percorso Formativo ed Articolazione delle Ore

Il monte ore complessivo è stato pari a 65 ore. Le lezioni teoriche si sono svolte presso il Foyer Montfleury e l'Institut Agricole Régional di Aosta, mentre le attività pratiche sono state ospitate principalmente nel laboratorio di trasformazione carni dell'IAR e in altre strutture territoriali specializzate.

5. Programma Dettagliato dei Contenuti

5.1 Contenuti Teorici (20 Ore)

La parte teorica ha affrontato diversi ambiti fondamentali per la formazione professionale degli operatori:

- Modulo 1 – Attività lavorativa in forma d'impresa: Introduzione agli aspetti amministrativi, fiscali e previdenziali per avviare e gestire un'attività nel settore alimentare. Approfondimento sugli obblighi normativi, responsabilità civili e adempimenti per lavorazione e commercializzazione.
- Modulo 2 – Sicurezza alimentare e prevenzione dei rischi sanitari: Focus su igiene e sicurezza dei prodotti, ruolo dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) e applicazione del sistema HACCP per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici, in conformità agli standard europei.
- Modulo 3 – Qualità sanitaria e processi produttivi: Analisi dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari secondo il Regolamento CE 2073/2005. Apprendimento delle modalità di individuazione delle criticità nei processi e adozione di misure correttive.
- Modulo 4 – Scienza delle trasformazioni carnee: Caratteristiche delle diverse tipologie di carne (bovina, suina e ovi-caprina), tagli anatomici e tecniche di trasformazione tradizionali. Analisi dei prodotti tipici locali e metodologie di conservazione (salagione, essiccamento, affumicatura e stagionatura).

5.2 Attività Pratiche e Laboratoriali (37 Ore)

Rappresentano il cuore del percorso e hanno consentito l'applicazione concreta delle conoscenze:

- Laboratorio 1 – Tagli e trattamenti delle carni: Esercitazioni su disosso, sezionamento, sfesatura, toelettatura e preparazione dei tagli destinati alla vendita o trasformazione. Utilizzo in sicurezza di strumenti professionali (coltelli e seghe elettriche).
- Laboratorio 2 – Produzione di insaccati: Guida attraverso tutte le fasi della produzione di salumi insaccati: scelta delle carni, preparazione degli impasti, uso di spezie e aromi, macinatura, insaccamento, legatura e stagionatura, con focus sulle tecniche tradizionali.

- Laboratorio 3 – Produzione di pezzi interi di salumeria: Lavorazione di prodotti come prosciutti e salumi interi. Esercitazioni su rifilatura, salatura, sugnatura, marchiatura, stagionatura e confezionamento per produzioni artigianali di qualità.
- Laboratorio 4 – Valutazione sensoriale: Attività finale dedicata alla valutazione organolettica dei prodotti realizzati (analisi di aroma, consistenza, sapore e qualità complessiva).

5.3 Visite Didattiche (8 Ore)

Rappresentano un'importante occasione di confronto diretto con realtà professionali del territorio per osservare l'organizzazione dei processi, le tecniche di trasformazione e i modelli gestionali aziendali. Le visite hanno riguardato:

- Un'azienda specializzata nella produzione di carni cotte e brasate.
- Un'azienda di trasformazione carni.

6. Risultati Conseguiti e Indicatori

Al termine del percorso, i partecipanti hanno acquisito competenze relative a:

1. Conoscenza delle diverse tipologie di carne;
2. Tecniche di lavorazione e trasformazione;
3. Produzione di salumi tipici;
4. Gestione della sicurezza alimentare;
5. Utilizzo corretto delle attrezzature professionali;
6. Valorizzazione delle materie prime locali;
7. Organizzazione di attività imprenditoriali nel settore agroalimentare.

Indicatori di Realizzazione ed Output: Il 100% dei corsisti ha raggiunto l'obiettivo ed ha completato con successo il percorso, portando al rilascio finale di 10 attestati di partecipazione.

		tot/65	%
1	Anselmet Charlene	61	94
2	Bonin Ephrem	49	75
3	Celesia Andreé	61	94
4	Cerisey Julien	61	94
5	Collé Nicole	60	92
6	Guizzetti Palmar Aldo	50	77
7	Konusur Andrea	54	83
8	Ronco Melanie	65	100
9	Vacquin Henry	65	100
10	Vierin Didier	60	92



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO
DELLA
CULTURA

AGILE
ARVIER

LA CULTURA DEL TERRELLINO

Il corso è stato accolto con favore dalla totalità dei partecipanti, che lo hanno definito un'esperienza "interessante", "utile" e complessivamente rispondente alle aspettative iniziali. Gli allievi hanno mostrato un alto grado di soddisfazione per la qualità dei contenuti e riscontrano un reale accrescimento delle proprie competenze professionali. Inoltre, hanno molto apprezzato il contributo dei docenti esterni, giudicato di alto valore formativo.

DIEGO BOVARD



