# REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| STANDARD FORMATIVO | |
|---|---|
| **Denominazione Qualificazione** | **Addetto alla lavorazione carni** |
| **Denominazione Standard Formativo** | **Addetto alla lavorazione carni** |
| **Durata percorso Formativo** | 1 anni |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Settore Economico Professionale** | SEP 02 - Produzioni alimentari |
| **Area di Attività** | ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne |
| **Processo** | Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce |
| **Sequenza di processo** | Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici |
| **Qualificazione regionale di riferimento** | Addetto alla lavorazione carni |
| **Descrizione qualificazione** | L'addetto alla lavorazione carni svolge tutte le attività legate alla realizzazione di tagli e semilavorati carnei comprese la cura e la pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari, il confezionamento dei prodotti e lo smaltimento degli scarti da lavorazione. Le attività e i compiti di questo operatore si differenziano a seconda della tipologia di carne lavorata. Trova collocazione presso gli stabilimenti produttivi di aziende di trasformazione delle carni, sia industriali che artigiane, oppure presso macellerie o nei reparti di macelleria della grande distribuzione. |
| **Referenziazione ATECO 2007** | C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)<br>C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)<br>C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)<br>C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati<br>C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali |
| **Codice ISCED-F 2013** | 0721 Food processing |
| **Ulteriori indicazioni per l'e-learning** | Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia |
| **Durata minima complessiva del percorso (ore)** | 250 |
| **Durata minima di aula (ore)** | 175 |
| **Durata minima laboratorio (ore)** | 0 |
| **Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)** | 20 |
| **Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula** | 175 |
| **Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula** | 70 |
| **Durata minima tirocinio curriculare ore** | 0 |
| **Durata minima tirocinio curriculare** | 75 |

| | |
|---|---|
| **+ Laboratorio (ore)** | |
| **Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti** | Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga |
| **Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli** | Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali |
| **Requisiti minimi di risorse professionali** | Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento |
| **Requisiti minimi di risorse strumentali** | È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati |
| **Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti** | 1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Addetto alla lavorazione carni" |
| **Percentuale Assenza massima consentita** | 20 |
| **Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)** | 100 |
| **Attestazione in esito** | Certificazione di qualifica professionale |
| **Normativa di riferimento** | |
| **Grado minimo d'istruzione previsto** | Licenza elementare |
| **Età minima prevista in ingresso** | 18 anni |
| **Gestione dei crediti formativi** | E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto |
| **Eventuali ulteriori indicazioni** | |
| **Composizione Standard Formativo** | Unità Formative |

**ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE**

1 - Macellazione e prima lavorazione della carne
2 - Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi
3 - Realizzazione di tagli e semilavorati carnei
4 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la macellazione e lavorazione della carne

| CORSI ANNUALITÀ | | |
|---|---|---|
| **Anno** | **Ore** | **Esame Intermedio** |
| **1° Anno** | **250** | **No** |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Macellazione e prima lavorazione della carne** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Denominazione unità di competenza** | Macellazione e prima lavorazione della carne (909) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Tagli di carne pronti per la trasformazione |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per le operazioni di prima lavorazione della carne (spennatura, scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.)<br>2. Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio e la lavorazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc.<br>2. Ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie<br>3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione<br>4. Principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei<br>5. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione<br>6. Normativa comunitaria e nazionale in tema di macellazione delle carni<br>7. Riti e pratiche religiose in tema di macellazione delle carni<br>8. Procedure e tecniche di macellazione e prima lavorazione delle carni (iagulazione, eviscerazione, scuoiamento, mezzenatura, ecc.) |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Denominazione unità di competenza** | Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi (957) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Materie prime non conformi smaltite. |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Avviare specifiche produzioni per l'utilizzo degli scarti ottenuti dalla macellazione e/o lavorazione di salumi (es. lavorazione degli sfridi per la produzione di strutto)<br>2. Utilizzare tecniche e contenitori adeguati allo smaltimento del sale esausto<br>3. Monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui<br>4. Predisporre il prodotto scartato affinché possa essere ritirato e quindi utilizzato per altri scopi (es. alimentazione zootecnica) |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche dei prodotti non conformi ai requisiti normativi previsti<br>2. Caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico<br>3. Normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti<br>4. Procedure di classificazione e registrazione degli scarti di produzione<br>5. Processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto<br>6. Tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico<br>7. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Realizzazione di tagli e semilavorati carnei** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Denominazione unità di competenza** | Realizzazione di tagli e semilavorati carnei (3131) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione<br>2. Prevedere e riconoscere le reazioni della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione<br>3. Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli (età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.)<br>4. Utilizzare le tecniche e le procedure adeguate per la conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati<br>5. Effettuare i tagli utilizzando la strumentazione adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne<br>6. Identificare e classificare le carcasse/mezzene<br>7. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari |
| **Conoscenze** | 1. Igiene e sicurezza alimentare<br>2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura<br>3. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio e la lavorazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc.<br>4. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione<br>5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere esotermiche, forni, ecc.<br>6. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari<br>7. Principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei<br>8. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne<br>9. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione<br>10. Criteri di classificazione delle carcasse/mezzene e normativa di riferimento<br>11. Procedure e tecniche di realizzazione dei tagli e semilavorati carnei |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la macellazione e lavorazione della carne** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Denominazione unità di competenza** | Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la macellazione e lavorazione della carne (3195) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Locali, impianti e macchinari utilizzati nella macellazione e lavorazione della carne puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature<br>2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste<br>3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza<br>4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la macellazione e lavorazione della carne<br>5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la macellazione e lavorazione della carne |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio e la lavorazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc.<br>2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature<br>3. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere esotermiche, forni, ecc.<br>4. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature<br>5. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari<br>6. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |