REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati**
Denominazione Standard Formativo	**Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.05.02 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.02.05.03 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
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 di salumi e insaccati
Descrizione qualificazione	L'Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati svolge tutte le attività legate al processo di preparazione e lavorazione dei prodotti insaccati o derivati da semilavorati carnei. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di trasformazione e composizione dei semilavorati, di preparazione e trattamento (secondo varie tecniche) dei salumi e degli insaccati. Si occupa anche del confezionamento degli stessi, della pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione. Le attività e i compiti possono differenziarsi a seconda della tipologia di carne lavorata. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia presso stabilimenti produttivi che presso esercizi commerciali di qualsivoglia dimensione. Nell'ambito di realtà lavorative prevalentemente di produzione e di medio-grandi dimensioni si relaziona con i propri responsabili apportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di piccole dimensioni e prevalentemente a scopo commerciale può avere anche contatti diretti con il pubblico.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) C.10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) C.10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C.10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C.10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C.10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.2 - Norcini 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
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-	175

learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	70
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	75
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 di salumi e insaccati"
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 - Preparazione dell'impasto per insaccati
2 - Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato
3 - Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi
4 - Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura
5 - Lavorazione dei tagli carnei per salumi
6 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati

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

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Preparazione dell'impasto per insaccati**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Preparazione dell'impasto per insaccati (859)
Descrizione della performance da osservare	Impasti pronti per le operazioni di insaccatura.
Descrizione breve	
Abilità	1. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 2. Dosare gli ingredienti (sali ed aromi) secondo le ricette previste, in funzione della carne da lavorare ed utilizzando le specifiche procedure di trattamento materie prime 3. Effettuare il caricamento degli ingredienti nel tritacarne 4. Effettuare la pesatura dei pezzi, utilizzando tecniche adeguate 5. Eseguire la granatura dell'impasto, utilizzando specifici stampi 6. Riconoscere i pezzi da utilizzare nell'impasto (spalle disossate, pancette, gola ecc.) in funzione della percentuale di grasso e muscolo previste dalla ricetta/disciplinare 7. Eseguire l'impasto (manualmente o a macchina) miscelando gli ingredienti a seconda del prodotto da realizzare ed aggiungendo gli additivi necessari secondo i quantitativi previsti dalle normative di riferimento 8. Controllare i valori e le quantità degli ingredienti utilizzati al fine di garantirne in ogni fase la tracciabilità
Conoscenze	1. Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 3. Caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti per la produzione dei salumi 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione delle carni per la produzione dei salumi 6. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 7. Tecniche di impasto delle carni ai fini della produzione dei salumi 8. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 9. Comportamento delle principali sostanze additive da aggiungere agli impasti e normativa di riferimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato (931)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto insaccato manualmente e meccanicamente
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare tecniche per il disosso manuale, avendo cura di ridurre al minimo gli scarti 2. Monitorare i parametri di insaccamento e clippatura/legatura meccanica effettuando controlli sul prodotto finito 3. Applicare le procedure di legatura manuale dell'insaccato avendo cura di assicurare la stessa forma e dimensione 4. Realizzare tutte le operazioni di insaccatura manuale (refilatura e toelettatura del prodotto da insaccare, arrotolamento dei pezzi, imbudellamento del macinato o del pezzo), rispettando gli standard previsti dalla ricetta/disciplinare di produzione 5. Rilevare eventuali anomalie e nel caso stabilire metodi di intervento per recuperare il prodotto reinserendolo nel ciclo di insaccamento 6. Predisporre gli involucri prestando attenzione a calibro e lunghezza e verificandone la salubrità 7. Utilizzare l'insaccatrice manuale o automatica
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il processo di insaccatura 2. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 3. Disciplinari di produzione e ricette 4. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 5. Tecniche di disosso 6. Tecniche di insaccatura manuale (refilatura, toelettatura, arrotolamento, imbudellamento) 7. Tecniche di insaccatura meccanica (insaccamento, clippatura/legatura) 8. Tipologie di budello naturale e artificiale 9. 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	**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) 2. Utilizzare tecniche e contenitori adeguati allo smaltimento del sale esausto 3. Monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui 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 2. Caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico 3. Normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti 4. Procedure di classificazione e registrazione degli scarti di produzione 5. Processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto 6. Tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico 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.4	
Denominazione unità formativa	**Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Trattamento dei salumi: cottura, affumicatura e stagionatura (969)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto cotto, affumicato, stagionato
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire l'affumicatura "a freddo"/"a caldo" verificando i parametri (temperatura, umidità, areazione) e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza 2. Impostare e monitorare la temperatura e l'umidità delle celle di stoccaggio e stagionatura, in relazione ai tempi di stagionatura previsti ed alla reazione del prodotto 3. Monitorare il processo meccanico di aromatizzazione e salatura del pezzo 4. Monitorare la cottura dei prodotti (prosciutto) utilizzando tecniche e stampi adeguati e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza 5. Monitorare le fasi di stagionatura mediante il controllo olfattivo dei prodotti 6. Verificare la qualità del prodotto finito attraverso la punzonatura e con esame organolettico 7. Eseguire il trattamento esterno del prodotto (rifilatura e salagione) 8. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 9. Gestire il processo di post-cottura dei prodotti effettuando i trattamenti di lavaggio, raffreddamento, scolatura ed. ev. pressatura 10. Eseguire le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,…) secondo i tempi di stagionatura previsti
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per i processi di cottura, affumicatura e stagionatura 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Disciplinari di produzione e ricette 5. Modalità, tecniche ed operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura 6. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 7. Parametri ambientali ottimali per l'esecuzione dei trattamenti e lo stoccaggio 8. Tipologie e caratteristiche di insaccati crudi fermentati e non fermentati, e cotti 9. Procedure di sugnatura/stuccatura dei salumi 10. Tipologie e caratteristiche di salumi interi crudi e cotti
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Lavorazione dei tagli carnei per salumi**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Lavorazione dei tagli carnei per salumi (3143)
Descrizione della performance da osservare	Tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP rispondenti agli standard per la realizzazione di salumi e insaccati
Descrizione breve	
Abilità	1. Individuare eventuali problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei e adottare le contromisure adeguate 2. Monitorare e gestire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione 3. Provvedere all'adeguamento alla normativa haccp per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione 4. Prevedere e riconoscere le reazioni della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione 5. Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli (età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.) 6. Utilizzare le tecniche e le procedure adeguate per la conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati 7. Effettuare i tagli utilizzando la strumentazione adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne 8. Contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi 9. Curare la pulizia della parte esterna per togliere eventuali impurità ed eseguire il trattamento a protezione della superficie
Conoscenze	1. Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 5. Procedure amministrative di registrazione delle carni e delle operazioni di macellazione e trattamento tagli 6. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 7. Procedure di produzione nel rispetto delle certificazioni dop/igp/stg di qualità e per la produzione di prodotti biologici
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati (3153)
Descrizione della performance da osservare	Locali, impianti e macchinari utilizzati nella produzione di salumi e insaccati puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 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 4. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di salumi e insaccati 5. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari per la produzione di salumi e insaccati
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	