REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Addetto al macello**
Denominazione Standard Formativo	**Addetto al macello**
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 al macello
Descrizione qualificazione	L'addetto al macello svolge tutte le attività legate alle fasi di ricevimento, movimentazione dell'animale all'interno del macello, fino al suo abbattimento mediante dissanguamento e alla prima lavorazione della carcassa. Si occupa della cura e della manutenzione degli animali stazionati negli ambienti di ricovero e transito, provvedendo alle necessità degli animali e svolgendo attività di pulizia, igiene e sicurezza degli ambienti. Può essere impiegato alternativamente nelle diverse operazioni di macellazione dell'animale (immobilizzazione, stordimento, dissanguamento). Trova collocazione presso mattatoi o come dipendente di imprese autorizzate a svolgere tali servizi all'interno dei macelli.
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)
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 + 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 al macello"
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 - Movimentazione e stabulazione degli animali
3 - Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali
4 - Abbattimento dei capi di bestiame

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.) 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. 2. Ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie 3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 4. Principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei 5. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 6. Normativa comunitaria e nazionale in tema di macellazione delle carni 7. Riti e pratiche religiose in tema di macellazione delle carni 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	**Movimentazione e stabulazione degli animali**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Movimentazione e stabulazione degli animali (3277)
Descrizione della performance da osservare	Animali movimentati nel rispetto delle norme sulla sicurezza e benessere dell'animale
Descrizione breve	
Abilità	1. Produrre la documentazione di registrazione prevista 2. Curare la discesa degli animali dai mezzi di trasporto nel rispetto delle norme sul trasporto ed il benessere degli animali 3. Condurre gli animali nei box per la stabulazione 4. Provvedere alle necessità degli animali nelle stabulazioni lunghe (reperimento e somministrazione di alimento, mungitura, etc.) 5. Individuare e comunicare al personale responsabile eventuali sintomi di malattia rilevati negli animali ricoverati nei box 6. Applicare tecniche di movimentazione degli animali adeguate alle caratteristiche dell'animale (deambulante o meno) e ai diversi settori del macello (ad es. l'imbocco del corridoio per lo stordimento) 7. Utilizzare gli strumenti per la movimentazione degli animali conformemente alla normativa vigente in materia di sicurezza e benessere dell'animale
Conoscenze	1. Modalità di accoglienza degli animali all'arrivo e di accompagnamento nei corridoi di abbattimento 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per lo scarico degli animali 3. Modulistica per la registrazione delle operazioni di carico/scarico degli animali 4. Normativa sul trasporto ed il benessere degli animali 5. Operazioni di cura e pulizia degli animali ricoverati in box 6. Tecniche e strumenti per la movimentazione degli animali
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali (3278)
Descrizione della performance da osservare	Ambienti di ricovero e transito degli animami adeguatamente manutenuti
Descrizione breve	
Abilità	1. Produrre la documentazione di registrazione prevista 2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione degli ambienti, dei materiali e delle attrezzature impiegati per il ricovero e il transito degli animali 3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste negli ambienti di ricovero e transito degli animali 4. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di ricovero e transito degli animali, le attrezzature e i macchinari utilizzati, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 5. Predisporre ed allestire gli spazi, le attrezzature ed i macchinari per il ricovero e il transito degli animali
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature e dei macchinari impiegati negli ambienti di ricovero e transito degli animali
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Abbattimento dei capi di bestiame**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Abbattimento dei capi di bestiame (3279)
Descrizione della performance da osservare	Animali abbattuti con procedure e strumenti e idonei
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire l'immobilizzazione degli animali, utilizzando i sistemi previsti dalla normativa di riferimento 2. Applicare le diverse modalità di stordimento degli animali (es: meccanico, elettrico, etc) nel rispetto delle procedure e dei parametri previsti 3. Monitorare la fase di stordimento e adottare le misure previste dalle procedure vigenti, in caso di inefficacia dello stesso (es: ricorso al sistema di stordimento di riserva) 4. Applicare le modalità di esecuzione della iugulazione (es: tempistica, tipo di incisione, etc) 5. Utilizzare, i dispositivi e gli strumenti per la iugulazione automatica e manuale dell'animale 6. Applicare modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e intervenire con azioni correttive in caso di inefficacia 7. Svolgere le operazioni di abbattimento nel rispetto del Piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) e secondo quanto previsto dal regolamento interno al mattatoio
Conoscenze	1. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 2. Procedure e tecniche di macellazione e prima lavorazione delle carni (iagulazione, eviscerazione, scuoiamento, mezzenatura, ecc.) 3. Sistemi di immobilizzazione degli animali destinati alla macellazione: dispositivi, strumenti e procedure 4. Modalità di stordimento: strumenti, procedure e parametri di esecuzione 5. Procedure di intervento in caso di inefficacia dello stordimento 6. Modalità e strumenti di iagulazione automatica e manuale 7. Principali riferimenti normativi comunitari, nazionali e regionali in materia di protezione degli animali durante l'abbattimento e la macellazione 8. Regolamento del mattatoio
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	