REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Addetto alla lavorazione carni**
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
Descrizione sintetica della 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) 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.10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Macellazione e prima lavorazione della carne (909)
2. Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi (957)
3. Realizzazione di tagli e semilavorati carnei (3131)
4. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la macellazione e lavorazione della carne (3195)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Macellazione e prima lavorazione della carne**
Livello EQF	2
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, evisceratura, scuoiamento, mezzenatura, ecc.)
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi**
Livello EQF	2
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Realizzazione di tagli e semilavorati carnei**
Livello EQF	2
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 2. Prevedere e riconoscere le reazioni della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione 3. Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli (età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.) 4. Utilizzare le tecniche e le procedure adeguate per la conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati 5. Effettuare i tagli utilizzando la strumentazione adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne 6. Identificare e classificare le carcasse/mezzene 7. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari
Conoscenze	1. Igiene e sicurezza alimentare 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura 3. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio e la lavorazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc. 4. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere esotermiche, forni, ecc. 6. Metodi e tecniche di conservazione (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ...) dei prodotti alimentari 7. Principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei 8. Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne 9. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 10. Criteri di classificazione delle carcasse/mezzene e normativa di riferimento 11. Procedure e tecniche di realizzazione dei tagli e semilavorati carnei
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la macellazione e lavorazione della carne**
Livello EQF	2
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 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 macellazione e lavorazione della carne 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. 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere esotermiche, forni, ecc. 4. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 5. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 6. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali
Risultati attesi	
Attività	