REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Addetto al macello**
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 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Macellazione e prima lavorazione della carne (909)
2. Movimentazione e stabulazione degli animali (3277)
3. Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali (3278)
4. Abbattimento dei capi di bestiame (3279)

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	**Movimentazione e stabulazione degli animali**
Livello EQF	2
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali**
Livello EQF	2
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Abbattimento dei capi di bestiame**
Livello EQF	2
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, evisceratura, 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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali
Risultati attesi	
Attività	