

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 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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 |
| Risultato formativo atteso | Tagli di carne pronti per la trasformazione |
| Oggetto di osservazione | Le operazioni di macellazione e prima lavorazione della carne |
| Indicatori | Posizionamento dell'animale per la macellazione, macellazione dell'animale, sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none">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 | <ol style="list-style-type: none">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 tecnologie3. Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione4. Principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei5. Norme di igiene (haccp) comunitarie, nazionali e regionali per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione6. Normativa comunitaria e nazionale in tema di macellazione delle carni7. Riti e pratiche religiose in tema di macellazione delle carni8. 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 |

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

| | |
|--|--|
| Denominazione unità di competenza | Movimentazione e stabulazione degli animali |
| Livello EQF | 2 |
| Risultato formativo atteso | Animali movimentati nel rispetto delle norme sulla sicurezza e benessere dell'animale |
| Oggetto di osservazione | Le operazioni di movimentazione e stabulazione degli animali |
| Indicatori | Utilizzo delle tecniche e degli strumenti per lo scarico e la movimentazione degli animali conforme alle norme previste |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none">1. Produrre la documentazione di registrazione prevista2. Curare la discesa degli animali dai mezzi di trasporto nel rispetto delle norme sul trasporto ed il benessere degli animali3. Condurre gli animali nei box per la stabulazione4. 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 box6. 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 | <ol style="list-style-type: none">1. Modalità di accoglienza degli animali all'arrivo e di accompagnamento nei corridoi di abbattimento2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per lo scarico degli animali3. Modulistica per la registrazione delle operazioni di carico/scarico degli animali4. Normativa sul trasporto ed il benessere degli animali5. Operazioni di cura e pulizia degli animali ricoverati in box6. Tecniche e strumenti per la movimentazione degli animali |
| Referenziazione ISTAT CP2011 | 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali |

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

| | |
|--|--|
| Denominazione unità di competenza | Pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali |
| Livello EQF | 2 |
| Risultato formativo atteso | Ambienti di ricovero e transito degli animali adeguatamente mantenuti |
| Oggetto di osservazione | Le operazioni di pulizia e cura degli ambienti di ricovero e transito degli animali |
| Indicatori | Gestione manuale e in sicurezza degli attrezzi per la cura e la manutenzione degli ambienti di ricovero e transito degli animali |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none">1. Produrre la documentazione di registrazione prevista2. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione degli ambienti, dei materiali e delle attrezzature impiegati per il ricovero e il transito degli animali3. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste negli ambienti di ricovero e transito degli animali4. 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 sicurezza5. Predisporre ed allestire gli spazi, le attrezzature ed i macchinari per il ricovero e il transito degli animali |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari4. 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 |

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

| | |
|--|---|
| Denominazione unità di competenza | Abbattimento dei capi di bestiame |
| Livello EQF | 2 |
| Risultato formativo atteso | Animali abbattuti con procedure e strumenti e idonei |
| Oggetto di osservazione | Le operazioni di abbattimento degli animali |
| Indicatori | Modalità di utilizzo dei sistemi di immobilizzazione e stordimento degli animali |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none">1. Eseguire l'immobilizzazione degli animali, utilizzando i sistemi previsti dalla normativa di riferimento2. Applicare le diverse modalità di stordimento degli animali (es: meccanico, elettrico, etc) nel rispetto delle procedure e dei parametri previsti3. 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'animale6. Applicare modalità di verifica dell'efficacia del dissanguamento e intervenire con azioni correttive in caso di inefficacia7. Svolgere le operazioni di abbattimento nel rispetto del Piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) e secondo quanto previsto dal regolamento interno al mattatoio |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none">1. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari2. Procedure e tecniche di macellazione e prima lavorazione delle carni (iugulazione, evisceratura, scuoiamento, mezzenatura, ecc.)3. Sistemi di immobilizzazione degli animali destinati alla macellazione: dispositivi, strumenti e procedure4. Modalità di stordimento: strumenti, procedure e parametri di esecuzione5. Procedure di intervento in caso di inefficacia dello stordimento6. Modalità e strumenti di iugulazione automatica e manuale7. Principali riferimenti normativi comunitari, nazionali e regionali in materia di protezione degli animali durante l'abbattimento e la macellazione8. Regolamento del mattatoio |
| Referenziazione ISTAT CP2011 | 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali |