

**[A3.2] OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DELLE CARNI**

Settore economico professionale: Produzioni alimentari

**Descrizione sintetica:**

L'Operatore delle lavorazioni delle carni è in grado di lavorare carni e tagli carnei ed, eventualmente, di realizzare salumi e insaccati, utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate in relazione al tipo di carne, al prodotto da realizzare ed al tipo di lavorazione.

<b>SISTEMI DI REFERENZIAZIONE</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
EQF	3
Codice ISTAT CP 2011	[6.5.1.1.1] Macellai e abbattitori di animali
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[2.151.465] Macellazione e prima lavorazione della carne [2.151.466] Produzione di insaccati, crudi fermentati e non fermentati e cotti [2.151.467] Produzione di pezzi interi di salumeria, crudi, stagionati e cotti

**UNITÀ DI COMPETENZE – Macellazione e prima lavorazione della carne****CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

- Applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne: scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.
- Applicare tecniche di macellazione dell'animale: sgozzamento, pistola, ecc.
- Definire la migliore disposizione dell'animale, per avviarne il processo di macellazione
- Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei

**CONOSCENZE**

- Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei
- Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie
- Impiantistica elettrica ed elettronica
- Terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese
- L'organizzazione della struttura di riferimento
- Modalità, tecniche ed operazioni di prima lavorazione della carne: eviscerazione, sezionatura, disossatura
- Procedure di controllo delle operazioni di prima lavorazione
- Procedure, modalità, tecniche ed operazioni di macellazione
- Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la macellazione
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la prima

lavorazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermitiche, ecc.
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni di macellazione e prima lavorazione delle carni
<b>INDICATORI VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macellazione dell'animale</li> <li>• Posizionamento dell'animale per la macellazione</li> <li>• Sezionatura, taglio, eviscerazione, disossatura carcasse</li> </ul>
<b>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</b> Realizzazione della macellazione e delle prime lavorazioni di scuoiamento, eviscerazione, sezionatura, disossatura, tenendo conto delle diverse tipologie di carni ed utilizzando in sicurezza la strumentazione necessaria
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE</b> Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

<b>UNITÀ DI COMPETENZE – Trattamento tagli e semilavorati carnei</b>
<b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati</li> <li>• Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</li> <li>• Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli: età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.</li> <li>• Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.,- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature e strumenti per il trattamento tagli e semilavorati carnei</li> <li>• Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne, legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli</li> <li>• Terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese</li> </ul>
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> I trattamenti di taglio e conservazione delle carni
<b>INDICATORI VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservazione dei tagli e semilavorati carnei</li> <li>• Manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni</li> <li>• Preparazione dei tagli e semilavorati carnei</li> </ul>
<b>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</b> Realizzazione dei tagli utilizzando in sicurezza la strumentazione adeguata, sulla base delle caratteristiche delle carni trattate
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE</b> Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

<b>UNITÀ DI COMPETENZE – Trasformazione tagli carnei</b>
<b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la trasformazione dei tagli carnei</li> <li>Impostare correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, cottura, spillatura, stagionatura, controllo umidità, ecc.</li> <li>Rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei</li> <li>Stabilire tempi, temperature, metodi di intervento, in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modalità, tecniche ed operazioni di trasformazione della carne</li> <li>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione dei tagli carnei</li> </ul>
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni di trasformazione dei tagli carnei
<b>INDICATORI VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cottura, spillatura di tagli carnei</li> <li>Taglio di carne</li> </ul>
<b>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</b> Realizzazione dei trattamenti (cottura, spillatura ecc.) per la trasformazione dei tagli carnei, controllando i parametri esterni (temperature, tempi) e tenendo sotto controllo le trasformazioni organolettiche del prodotto
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE</b> Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

<b>UNITÀ DI COMPETENZE – Produzione di salumi e insaccati</b>
<b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Configurare il prodotto finito secondo forma, peso e dimensioni richieste</li> <li>Effettuare i trattamenti (salatura, cottura/affumicatura) dei semilavorati</li> <li>Effettuare la macinatura dei tagli carnei, l'impasto, l'insaccatura e legatura del prodotto</li> <li>Gestire il processo di cottura e post-cottura del pezzo intero di salumeria e controllarne la qualità</li> <li>Identificare la struttura base del prodotto carneo, al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni</li> <li>Individuare la coscia fresca e realizzare la marchiatura e la tolettatura</li> <li>Predisporre gli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati</li> <li>Scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione degli impasti di semilavorati carnei</li> <li>Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare, in relazione al prodotto da realizzare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione dei tagli carnei per la produzione di salumi e insaccati</li> <li>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la produzione di salumi e insaccati</li> </ul>

<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b>
Le operazioni di realizzazione di salumi e insaccati
<b>INDICATORI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione degli impasti di carne</li> <li>• Realizzazione dei trattamenti (salatura, sgrassatura, cottura ecc.)</li> <li>• Realizzazione dell'insaccatura</li> </ul>
<b>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</b>
Preparazione degli impasti, insaccatura/legatura e trattamenti (cottura, rifinitura, salatura ecc.) per la realizzazione degli insaccati
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE</b>
Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

<b>UNITÀ DI COMPETENZE - Sanificazione ambienti e impianti e monitoraggio macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni</b>
<b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione degli impianti, delle attrezzature e delle postazioni di lavoro</li> <li>• Eseguire il controllo - anche attraverso la vista e l'udito - del funzionamento dei macchinari, provvedendo all'arresto in sicurezza in caso di malfunzionamento</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cleaning in place</li> <li>• Caratteristiche e modalità di impiego dei principali prodotti e sostanze per il lavaggio e la sanificazione di impianti e macchinari</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• Procedure di lavaggio e sanificazione di impianti e macchinari</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni</li> </ul>
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b>
Le attività di sanificazione e pulizia di macchinari ed ambienti
<b>INDICATORI VALUTAZIONE</b>
Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso
<b>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</b>
Esecuzione dei trattamenti di sanificazione e igienizzazione degli ambienti e degli strumenti di lavoro nel rispetto degli standard previsti
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE</b>
Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo