

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
PROFILO PROFESSIONALE OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DELLE CARNI**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZE E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenze	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di apprendimento "Inquadramento della professione"
Macellazione e prima lavorazione della carne	Unità di risultati di apprendimento "Il settore della lavorazione e trasformazione delle carni: inquadramento"
	Unità di risultati di apprendimento "Applicare tecniche e procedure di macellazione"
	Unità di risultati di apprendimento "Effettuare la prima lavorazione della carne"
Sanificazione ambienti ed impianti e monitoraggio macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni	Unità di risultati di apprendimento "Garantire l'igiene"
	Unità di risultati di apprendimento "Monitorare macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni"
Trattamento tagli e semilavorati carnei	Unità di risultati di apprendimento "Trattare tagli e semilavorati carnei"
Trasformazione tagli carnei	Unità di risultati di apprendimento "Trasformare i tagli carnei"
Produzione di salumi e insaccati	Unità di risultati di apprendimento "Produrre salumi e insaccati"
--	Unità di risultati di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

*Titoli di studio:*

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana, almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche economiche del settore</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>• Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa</li> </ul>	<i>"Inquadramento della professione"</i>	28	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <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> </ul>	<i>"Garantire l'igiene – operatore delle lavorazioni delle carni"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cleaning in place</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<i>"Monitorare macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni"</i>	8	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie</li> <li>• Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli</li> <li>• Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• L'organizzazione della struttura di riferimento</li> <li>• Terminologia tecnica di settore</li> </ul>	<i>"Il settore della lavorazione e trasformazione delle carni: inquadramento"</i>	24	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	anche in lingua inglese				
5.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure, modalità, tecniche ed operazioni di macellazione</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la macellazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire la migliore disposizione dell'animale, per avviarne il processo di macellazione</li> <li>• Applicare tecniche di macellazione dell'animale: sgozzamento, pistola, ecc.</li> </ul>	<i>“Applicare tecniche e procedure di macellazione”</i>	44	Max 6	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità, tecniche ed operazioni di prima lavorazione della carne: eviscerazione, sezionatura, disossatura</li> <li>• Procedure di controllo delle operazioni di prima lavorazione</li> <li>• 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 isoterme, ecc.</li> <li>• Impiantistica elettrica ed elettronica</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne: scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.</li> <li>• Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei</li> </ul>	<i>“Effettuare la prima lavorazione della carne”</i>	44	Max 6	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne, legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• Attrezzature e strumenti per il trattamento tagli e semilavorati carnei</li> <li>• Terminologia tecnica di settore</li> </ul>	<i>“Trattare tagli e semilavorati carnei”</i>	32	Max 6	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>anche in lingua inglese</p> <p><b>Abilità</b></p> <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>				
8.	<p><b>Conoscenze</b></p> <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> <p><b>Abilità</b></p> <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>	<i>"Trasformare i tagli carnei"</i>	48	Max 12	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
9.	<p><b>Conoscenze</b></p> <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> <li>• Caratteristiche e comportamento delle principali sostanze additive aggiunte agli impasti</li> </ul>	<i>"Produrre salumi e insaccati"</i>	40	Max 12	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenze	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <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 toiletatura</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>				
Nota <sup>1</sup>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>• Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	16	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>300</b>	<b>Max 62</b>	

<sup>1</sup> Collocazione a scelta del progettista.

##### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

##### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultati di apprendimento da 5 a 9, vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici.

##### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

##### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio.

##### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

##### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato - del collegio dei docenti/formatori.

##### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.