

[A3.2] OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DELLE CARNI**Descrizione sintetica:**

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

SISTEMI DI REFERENZIAMENTO	
Sistema di riferimento	Denominazione
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Produzioni alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	[02.05.01] Macellazione e prima lavorazione della carne
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali

UNITÀ DI COMPETENZA – Macellazione e prima lavorazione della carne**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Effettuare il processo di macellazione, sulla base delle caratteristiche dell'animale e compiere la prima lavorazione delle carni

LIVELLO E.q.f.: 3**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 isothermiche ecc.

ABILITA'

- 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

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

- Macellazione dell'animale
- Posizionamento dell'animale per la macellazione
- Sezionatura, taglio, eviscerazione, disossatura carcasse

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Trattamento tagli e semilavorati carnei

RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA

Realizzare i tagli e compiere trattamenti e lavorazioni per la preparazione di specifici prodotti

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Attrezzature e strumenti per il trattamento tagli e semilavorati carnei
- Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne, legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione
- Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne
- Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli
- Terminologia tecnica di settore, anche in lingua inglese

ABILITA'

- Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati
- Prevedere le caratteristiche della carne, sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione
- Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli: età, caratteristiche organolettiche, stato di salute ecc.
- Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

- Conservazione dei tagli e semilavorati carnei
- Manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni
- Preparazione dei tagli e semilavorati carnei

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Trasformazione tagli carnei
RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA Eeguire le operazioni di cottura, stagionatura e altra lavorazione dei tagli carnei
LIVELLO E.q.f.: 3
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Modalità, tecniche ed operazioni di trasformazione della carne • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti, per la trasformazione dei tagli carnei
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> • Definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie, per la trasformazione dei tagli carnei • Impostare correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, cottura, spillatura, stagionatura, controllo umidità ecc. • Rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei • Stabilire tempi, temperature, metodi di intervento, in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione
INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA <ul style="list-style-type: none"> • Cottura, spillatura di tagli carnei • Taglio di carne
MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Produzione di salumi e insaccati
RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA Produrre salumi ed insaccati, scegliendo i tagli più appropriati ed effettuando i trattamenti richiesti
LIVELLO E.q.f.: 3
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione dei tagli carnei per la produzione di salumi e insaccati • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti, per la produzione di salumi e insaccati
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> • Configurare il prodotto finito secondo forma, peso e dimensioni richieste • Effettuare i trattamenti (salatura, cottura/affumicatura) dei semilavorati • Effettuare la macinatura dei tagli carnei, l'impasto, l'insaccatura e legatura del prodotto • Gestire il processo di cottura e post-cottura del pezzo intero di salumeria e controllarne la qualità • Identificare la struttura base del prodotto carneo, al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni • Individuare la coscia fresca e realizzare la marchiatura e la tolettatura • Predisporre gli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati • Scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari, per la composizione degli impasti di semilavorati carnei

<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare, in relazione al prodotto da realizzare
<p>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione degli impasti di carne • Realizzazione dei trattamenti (salatura, sgrassatura, cottura ecc.) • Realizzazione dell'insaccatura
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>
<p>UNITÀ DI COMPETENZA – Sanificazione ambienti e impianti e monitoraggio macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni</p>
<p>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA Pulire e sanificare gli impianti ed i macchinari, in applicazione delle procedure previste e verificare l'esito delle attività svolte</p>
<p>LIVELLO E.q.f.: 3</p>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cleaning in place • Caratteristiche e modalità di impiego dei principali prodotti e sostanze per il lavaggio e la sanificazione di impianti e macchinari • Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari • Procedure di lavaggio e sanificazione di impianti e macchinari • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la macellazione e lavorazione delle carni
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione degli impianti, delle attrezzature e delle postazioni di lavoro • Eseguire il controllo - anche attraverso la vista e l'udito - del funzionamento dei macchinari, provvedendo all'arresto in sicurezza, in caso di malfunzionamento
<p>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>