



REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u>	
Processo	Trasformazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
Sequenza di processo	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
Area di Attività	Ada 6.1: Macellazione e prima lavorazione della carne Ada 6.2: Produzione di insaccati
Qualificazione regionale	Addetto della macellazione carni
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali; 6.5.1.1.2 - Norcini 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0-Conduttori di macchinari per la conservazione e la lavorazione della carne e del pesce Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.1.1 Macellai e abbattitori di animali Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi); 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi); 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili); 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati
Livello EQF	2
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore della macellazione carni svolge tutte le attività legate al ricevimento della materia prima, alla macellazione e alla lavorazione delle carni, alla pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari, al confezionamento dei prodotti e allo smaltimento degli scarti da lavorazione. Le attività e i compiti di questo operatore si differenziano a seconda della tipologia di carne lavorata. Trova collocazione presso i mattatoi, presso gli stabilimenti produttivi di aziende di trasformazione delle carni, sia industriali che artigiane, oppure presso macellerie o nei reparti di macelleria della grande distribuzione. Nell'ambito della produzione industriale, si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, delle macellerie o dei reparti macelleria della GDO ha contatti diretti con il pubblico. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente.

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo	
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere	
Risultato atteso	
Prodotto confezionato	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio • eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto • eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici • predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici/per chiudere e le stampanti 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura • materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere • obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati • principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure aziendali di carico e scarico dei materiali • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi • tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi • tecniche di confezionamento sottovuoto

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Macellazione e prima lavorazione della carne	
Risultato atteso	
Tagli di carne pronti per la trasformazione	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione • effettuare le operazioni di prima lavorazione della carne (spennatura, scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.) utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature adeguate • effettuare lo stordimento e la iugulazione dell'animale, utilizzando le diverse tecniche (pistola, commozione cerebrale, elettroanestesi ecc.) e rispettando gli standard di sicurezza nell'impiego di macchinari ed attrezzature • gestire i tempi di sosta degli animali prima della macellazione assicurando che i gruppi stalla rimangano distinti e stiano in sosta i tempi necessari • leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio, la lavorazione e la trasformazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc. • ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie • comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione • impiantistica elettrica ed elettronica e modalità di funzionamento la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere esotermiche, forni, ecc. • modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne (macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso ecc.) • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei • principali caratteristiche delle diverse specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli • principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure amministrative di registrazione delle carni e delle operazioni di macellazione e trattamento tagli • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Macellazione e prima lavorazione della carne. Tagli di carne pronti per la trasformazione.	Le operazioni di macellazione e prima lavorazione della carne.	Posizionamento dell'animale per la macellazione, macellazione dell'animale, sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
Risultato atteso Locali e strumenti puliti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste • mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari, durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza • predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature • caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
Risultato atteso	
Materie prime/merci smistate	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati • produrre la documentazione di registrazione prevista • verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci • modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo	
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi	
Risultato atteso	
Materie prime non conformi smaltite	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • avviare specifiche produzioni per l'utilizzo degli scarti • monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui • predisporre il prodotto scartato affinché possa essere ritirato e quindi utilizzato per altri scopi (es. alimentazione zootecnica) 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche dei prodotti non conformi ai requisiti normativi previsti • caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico • normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure di classificazione e registrazione/classificazione degli scarti • processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi. Materie prime non conformi smaltite.	Le operazioni di smaltimento scarto dei prodotti non conformi.	Attuazione delle norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, modalità di svolgimento del lavoro.