

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Trasformazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
<b>Sequenza di processo</b>	Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
<b>Area di Attività</b>	Ada 6.1: Macellazione e prima lavorazione della carne Ada 6.2: Produzione di insaccati
<b>Qualificazione regionale</b>	Operatore della lavorazione carni e salumi
<b>Referenziazioni</b>	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): 6.5.1.1.2 Norcini  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;10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame;10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	L'operatore della lavorazione carni e salumi svolge tutte le attività legate al processo di preparazione e lavorazione dei prodotti insaccati o derivati da semilavorati carnei. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di trasformazione e composizione dei semilavorati, di preparazione e trattamento (secondo varie tecniche) degli insaccati. Si occupa anche del confezionamento degli stessi, della pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione. Le attività e i compiti possono differenziarsi a seconda della tipologia di carne lavorata. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia presso stabilimenti produttivi che presso esercizi commerciali di qualsivoglia dimensione. Nell'ambito di realtà lavorative prevalentemente di produzione e di medio-grandi dimensioni si relaziona con i propri responsabili apportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, di realtà lavorative di piccole dimensioni e prevalentemente a scopo commerciale può avere anche contatti

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	diretti con il pubblico.
--	--------------------------



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Composizione dei semilavorati carnei	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti a base di carne confezionati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• dosare gli ingredienti per la composizione dei semilavorati carnei secondo le ricette</li> <li>• predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni per la produzione di semilavorati carnei</li> <li>• selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare</li> <li>• sezionare e predisporre il prodotto finito secondo forma, peso dimensione richieste, utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature funzionali al processo di composizione dei semilavorati carnei</li> <li>• utilizzare tecniche di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e comportamento delle principali sostanze additive da aggiungere ai tagli da lavorare</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la produzione dei semilavorati carnei</li> <li>• caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti per la produzione dei semilavorati carnei</li> <li>• cause di contaminazione alimenti</li> <li>• ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• metodi e tecniche di conservazione</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e porzionatura dei semilavorati carnei</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche delle diverse specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di surgelazione e abbattimento</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Composizione dei semilavorati carnei. Prodotti a base di carne confezionati.	Le operazioni di composizione di semilavorati carni.	Impasto di carne, salatura, sgrossatura, ecc., produzione di semilavorati a base di carne.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>eseguire il riempimento e dosaggio, utilizzando in sicurezza le macchine per il riempimento e dosaggio</li> <li>eseguire la chiusura in sottovuoto, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici sottovuoto</li> <li>eseguire la chiusura, utilizzando in sicurezza le macchine confezionatrici</li> <li>predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi</li> <li>tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi</li> <li>tecniche di confezionamento sottovuoto</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
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

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b>	
Elaborazione dell'impasto per insaccati	
<b>Risultato atteso</b>	
Impasti pronti per le operazioni di insaccatura	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dosare gli ingredienti (sali ed aromi) secondo le ricette previste, in funzione della carne da lavorare ed utilizzando le specifiche procedure di trattamento materie prime</li> <li>• effettuare il caricamento degli ingredienti nel tritacarne</li> <li>• effettuare la pesatura dei pezzi, utilizzando tecniche adeguate</li> <li>• eseguire l'impasto miscelando gli ingredienti a seconda del prodotto da realizzare ed aggiungendo gli additivi necessari, secondo i quantitativi previsti dalla legge e garantendo in ogni fase la tracciabilità degli ingredienti utilizzati</li> <li>• eseguire la granatura dell'impasto, utilizzando specifici stampi</li> <li>• riconoscere i pezzi da utilizzare nell'impasto (spalle disossate, pancette, gola ecc. ) in funzione della percentuale di grasso e muscolo previste dalla ricetta/disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• caratteristiche comportamento delle principali sostanze additive da aggiungere agli impasti</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione dei salumi</li> <li>• caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti per la produzione dei salumi</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• disciplinari di produzione e ricette di lavorazione</li> <li>• impiantistica elettrica ed elettronica e modalità di funzionamento la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere e isotermitiche, forni, ecc.</li> <li>• ingredienti e tecniche di salatura</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione delle carni per la produzione dei salumi</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di impasto delle carni ai fini della produzione dei salumi</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Elaborazione dell'impasto per insaccati. Impasti pronti per le operazioni di insaccatura.	Le operazioni di salatura e impasto.	Impasto di carne e salatura, produzione di semilavorati.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto insaccato manualmente e meccanicamente	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare tecniche per il disosso manuale, avendo cura di ridurre al minimo gli scarti e operando in modo veloce</li> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• monitorare i parametri di insaccamento e clippatura/legatura meccanica effettuando controlli sul prodotto finito</li> <li>• predisporre il pezzo per la cucitura meccanica e al relativo processo di confezionamento</li> <li>• realizzare cuciture manuali, utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature specifiche</li> <li>• realizzare manualmente legature adeguate e curate</li> <li>• realizzare tutte le operazioni di insaccatura meccanica (insaccamento, clippatura/legatura), utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature specifiche</li> <li>• realizzare tutte le operazioni di insaccatura manuale (refilatura e toelettatura del prodotto da insaccare, arrotolamento dei pezzi, imbudellamento del macinato o del pezzo), rispettando gli standard previsti dalla ricetta/disciplinare di produzione</li> <li>• rilevare eventuali anomalie e nel caso stabilire metodi di intervento per recuperare il prodotto reinserendolo nel ciclo di insaccamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il processo di insaccatura</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• disciplinari di produzione e ricette</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di disosso</li> <li>• tecniche di insaccatura manuale (refilatura, toelettatura, arrotolamento, imbudellamento)</li> <li>• tecniche di insaccatura meccanica (insaccamento, clippatura/legatura)</li> <li>• tipologie di budello naturale e artificiale</li> </ul>





## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Predisposizione manuale o meccanica del prodotto insaccato. Prodotto insaccato manualmente e meccanicamente.	Le operazioni di insaccatura.	Utilizzo adeguato di tecniche manuali di insaccatura utilizzo adeguato di tecniche meccaniche di insaccatura.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b> Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
<b>Risultato atteso</b> Locali e strumenti puliti	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>• 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</li> <li>• predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
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

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b>	
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare le tecniche di conservazione basate sulle basse temperature idonee alla tipologia di prodotto</li> <li>• riconoscere e gestire i fattori che influenzano le capacità di raffreddamento</li> <li>• utilizzare in sicurezza tecniche e strumenti di raffreddamento, surgelazione e abbattimento dei prodotti alimentari (e dei semilavorati) ai fini della conservazione o della distribuzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• coefficienti di temperatura nei trattamenti degli alimenti a basse temperature</li> <li>• metodo del congelamento nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della refrigerazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• metodo della surgelazione nella conservazione degli alimenti e relativi strumenti</li> <li>• principali reazioni metaboliche degli alimenti sottoposti a trattamenti a basse temperature</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Refrigerazione, congelamento e surgelazione dei prodotti alimentari. Prodotti correttamente trattati con metodi basati sulle basse temperature.	Le operazioni di refrigerazione, congelamento e surgelazione degli alimenti.	Applicazione corretta delle tecniche di refrigerazione, congelamento e surgelazione, conduzione in sicurezza degli strumenti per il trattamento a basse temperature degli alimenti.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b>	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime/merci smistate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati</li> <li>• produrre la documentazione di registrazione prevista</li> <li>• verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci</li> <li>• modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
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

<b>COMPETENZA N. 8 - Titolo</b>	
Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi	
<b>Risultato atteso</b>	
Materie prime non conformi smaltite	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• avviare specifiche produzioni per l'utilizzo degli scarti</li> <li>• monitorare il funzionamento dell'impianto di scarico delle acque di lavaggio e dei residui</li> <li>• predisporre il prodotto scartato affinché possa essere ritirato e quindi utilizzato per altri scopi (es. alimentazione zootecnica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche dei prodotti non conformi ai requisiti normativi previsti</li> <li>• caratteristiche di funzionamento degli impianti di depurazione e scarico</li> <li>• normativa vigente in tema di smaltimento dei rifiuti</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure di classificazione e registrazione/classificazione degli scarti</li> <li>• processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, contenne) per la produzione di strutto</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
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.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

<b>COMPETENZA N. 9 - Titolo</b> Trasformazione dei tagli carnei	
<b>Risultato atteso</b> Tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la trasformazione dei tagli carnei</li> <li>• eseguire correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, stagionatura, cottura, spillatura, affettamento ecc.</li> <li>• individuare eventuali problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei e adottare le contromisure adeguate</li> <li>• monitorare e gestire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio, la lavorazione e la trasformazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc.</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• impiantistica elettrica ed elettronica e modalità di funzionamento la conservazione dei prodotti a base di carne: celle frigorifere e isotermitiche, forni, ecc.</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione dei tagli carnei: tagli, stagionatura, cottura, spillatura, affettamento ecc.</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali caratteristiche dell'anatomia e della fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• principali caratteristiche delle diverse specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>



## Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Trasformazione dei tagli carnei. Tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati.	Le operazioni di trasformazione dei tagli carnei.	Taglio di carne cottura, disosso, spillatura di tagli carnei.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 10 - Titolo</b>	
Trattamento degli insaccati: cottura, affumicatura e stagionatura	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto cotto, affumicato, stagionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi</li> <li>• effettuare lo smaltimento del sale esausto utilizzando tecniche e contenitori adeguati</li> <li>• eseguire l'affumicatura "a freddo"/"a caldo" verificando i parametri (temperatura, umidità, areazione) e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza</li> <li>• impostare e monitorare la temperatura e l'umidità delle celle di stoccaggio e stagionatura, in relazione ai tempi di stagionatura previsti ed alla reazione del prodotto</li> <li>• monitorare attraverso il rilevamento visivo lo stato delle carni</li> <li>• monitorare il processo meccanico di aromatizzazione e salatura del pezzo</li> <li>• monitorare la cottura dei prodotti (prosciutto) utilizzando tecniche e stampi adeguati e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per i processi di cottura, affumicatura e stagionatura</li> <li>• comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione</li> <li>• disciplinari di produzione e ricette</li> <li>• modalità, tecniche ed operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Trattamento degli insaccati: cottura, affumicatura e stagionatura. Prodotto cotto, affumicato, stagionato.	Le operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura.	Utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di cottura, utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di affumicatura, utilizzo adeguato delle tecniche e degli strumenti di stagionatura.