

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

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Macellazione e prima lavorazione della carne	Unità di risultato di Apprendimento "Il settore della lavorazione e trasformazione delle carni: inquadramento"
	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare tecniche e procedure di macellazione".
	Unità di risultato di Apprendimento "Effettuare la prima lavorazione della carne".
Trattamento tagli e semilavorati carnei	Unità di risultato di Apprendimento "Trattare tagli e semilavorati carnei"
	Unità di risultato di Apprendimento "Garanzia dell'igiene"
Trasformazione tagli carnei	Unità di risultato di Apprendimento "Trasformare i tagli carnei".
Composizione semilavorati carnei	Unità di risultato di Apprendimento "Comporre i tagli carnei"
--	Unità di risultato 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 del diritto-dovere all'istruzione e formazione o, in subordine, proscioglimento dal diritto-dovere.

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 competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa • Elementi di base di applicazioni software del sistema windows e servizi e funzioni internet 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	28	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. • Principi di igiene e cura della persona • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti • Lavare e sanificare l'area di lavoro • Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti 	<i>"Garantire l'igiene"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie • Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli • Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei • L'organizzazione della struttura di riferimento • Inglese tecnico di settore 	<i>"Il settore della lavorazione e trasformazione delle carni: inquadramento"</i>	24	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Procedure, modalità, tecniche ed operazioni di macellazione • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la macellazione 	<i>"Applicare tecniche e procedure di macellazione"</i>	48	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	Abilità <ul style="list-style-type: none"> definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione applicare tecniche di macellazione dell'animale: sgozzamento, pistola, ecc. 				
5	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Modalità, tecniche ed operazioni di prima lavorazione della carne: eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli 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. Impiantistica elettrica ed elettronica Abilità <ul style="list-style-type: none"> applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne: scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc. leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei 	<i>"Effettuare la prima lavorazione della carne"</i>	48	Max 6	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione Attrezzature e strumenti per il trattamento tagli e semilavorati carnei Abilità <ul style="list-style-type: none"> 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 	<i>"Trattare tagli e semilavorati carnei"</i>	32	Max 6	
7	Conoscenze	<i>"Trasformare i tagli carnei"</i>	48	Max 12	

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<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 Abilità <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, 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 				
8	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Modalità, tecniche ed operazioni di composizione dei tagli carnei Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per composizione dei tagli carnei Abilità <ul style="list-style-type: none"> configurare il prodotto finito secondo forma, peso dimensione richieste identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carnei selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare 	<i>"Comporre i tagli carnei"</i>	40	Max 12	
Nota ¹	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro Abilità <ul style="list-style-type: none"> Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro 	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	16	Max 4	Ammesso 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

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE			300	Max 62	

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 risultato di apprendimento da 4 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 13/13