

TITOLO DEL CORSO / PROFILO PROFESSIONALE

Operatore della lavorazione carni e salumi

ORE PREVISTE

100

SETTORE

Produzioni alimentari

CONTENUTI FORMATIVI

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro: regole e modalità di comportamento (generalì e specifiche); caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio, la lavorazione e la trasformazione della carne: coltelli, seghe elettriche, ecc.; 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 e isotermitiche, forni, ecc.; modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione dei tagli carnei: tagli, stagionatura, cottura, spillatura, affettamento 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; anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei; caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per i processi di cottura, affumicatura e stagionatura; comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione; disciplinari di produzione e ricette; modalità, tecniche ed operazioni di cottura, affumicatura e stagionatura

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Lavoro dipendente;

SPENDIBILITÀ NEL MERCATO DEL LAVORO

Buona