



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	22 - Operatore per la lavorazione di salumi e insaccati ("norcino")
Descrizione	Esegue i trattamenti quali la preparazione e stagionatura dei tagli carnei scelti per la produzione di salumi e le lavorazioni per la produzione degli insaccati. Effettua i controlli sul prodotto monitorando le condizioni ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e procura il corretto smaltimento o riutilizzo degli scarti di lavorazione. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo al Capo reparto o altri responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione. Generalmente ha un rapporto di lavoro dipendente ma può anche svolgere l'attività in forma di lavoro autonomo in qualità di titolare di aziende artigianali o di piccole dimensioni o come socio di una cooperativa. L'attività che svolge è di tipo operativo, ma richiede una certa autonomia perchè basata su abilità strettamente personali,
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.5.1.1.2 - Norcini
ATECO 2007	C-10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) C-10.41.30 - Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati C-10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C-10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne C-10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca
CP 2021	-

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	10062
Denominazione AdA	Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei
Descrizione della performance	Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporle al confezionamento per la vendita o l'ulteriore lavorazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	390
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire gli adempimenti documentali ove richiesti2. Eseguire la sezionatura in sicurezza e nel rispetto delle procedure3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria4. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria5. Movimentare le parti lavorate ed effettuare il confezionamento6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative8. Segnalare eventuali problematiche rilevate sulla qualità del prodotto e sui processi di lavoro



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per la sezionatura ed il confezionamento della carne2. Caratteristiche fisiche e di composizione delle carni oggetto di lavorazione3. Elementi di fisiologia animale (bovini, suini, equini)4. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni5. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni6. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo9. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20089
Denominazione AdA	Lavorazione di salumi non insaccati
Descrizione della performance	Eseguire il trattamento esterno del pezzo scelto per la lavorazione, curandone la pulizia e la protezione dagli agenti atmosferici con lavaggi ed applicazione di prodotti per la conservazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	403
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare caratteristiche, qualità e integrità del pezzo di carne scelto per la trasformazione in salume2. Curare la pulizia della parte esterna per togliere eventuali impurità ed eseguire il trattamento a protezione della superficie3. Eseguire il trattamento esterno del prodotto (rifilatura e salagione)4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione2. Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di trasformazione e conservazione3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3

Area di attività n°3

Codice AdA	257557
Denominazione AdA	Lavorazione dei tagli carnei per salumi
Descrizione della performance	Eseguire le diverse lavorazioni richieste, utilizzando le specifiche tecniche di trasformazione monitorandoe e gestendo tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle alterazioni organolettiche dei tagli sottoposti a trasformazione.Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	420
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria2. Individuare eventuali problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei3. Individuare le tecniche adeguate alle diverse tipologie di carne e di trasformazione4. Monitorare e gestire tempi, temperature, metodi di intervento tenendo conto delle più comuni alterazioni organolettiche dei tagli sottoposti a trasformazione5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare le lavorazioni2. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione3. Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di trasformazione e conservazione4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Procedure di produzione a norma nell'ottica delle certificazioni DOP/IGP/STG di qualità e per la produzione dei prodotti biologici
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	257558
Denominazione AdA	Lavorazione degli impasti
Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di dosaggio degli ingredienti e di caricamento dei macchinari per realizzare gli impasti secondo le ricette od i disciplinari del committente, rispettando gli standard di igiene e sicurezza definiti.. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	421
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Dosare gli ingredienti e gli additivi necessari, secondo le ricette/disciplinari in relazione alle tipologie di carni e di lavorazioni.2. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria3. Impastare manualmente od a macchina il macinato con gli ingredienti selezionati, insaccarlo utilizzando l'apposita macchina e provvedere alla legatura4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Tenere sotto controllo i valori e le quantità di ingredienti utilizzati al fine di garantirne in ogni fase la tracciabilità
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare le lavorazioni2. Caratteristiche e proprietà dei principali ingredienti ed additivi utilizzati nell'impasto.3. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo7. Procedure e disciplinari di produzione8. Tecniche di impasto delle carni
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	257559
Denominazione AdA	Trattamenti dei salumi
Descrizione della performance	Sistemare il salume in appositi locali a temperatura, umidità e ventilazione controllate, monitorando le fasi di stagionatura e verificando al termine l'avvenuta maturazione ed acquisizione delle caratteristiche desiderate. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	422
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la raccolta degli scarti prodotti durante il trattamento2. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria3. Monitorare le fasi di stagionatura verificando costantemente i diversi parametri ambientali (areazione, umidità, temperature) dei luoghi di stoccaggio e mediante il controllo visivo ed olfattivo dei prodotti4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Sistemare il salume in appositi locali a temperatura, umidità e ventilazione controllate, per il periodo di stagionatura6. Verificare, al termine del processo di stagionatura con esame olfattivo ed organolettico, l'avvenuta maturazione ed acquisizione di consistenza, odore e sapore desiderati o prescritti da eventuale disciplinare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare i trattamenti2. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione3. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche per la lavorazione delle carni4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Parametri ambientali ottimali per l'esecuzione dei trattamenti e lo stoccaggio6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo7. Procedure e disciplinari di produzione8. Standard igienici e di processo per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	9999619
Denominazione AdA	Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione
Descrizione della performance	Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	1234
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3