



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

| | |
|------------------------|---|
| Profilo | 19 - Operatore per la lavorazione delle carni |
| Descrizione | Esegue la macellazione e prima lavorazione della carne per renderne possibile la vendita al pubblico o le successive lavorazioni. 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 | Svolge un'attività di tipo esecutivo, in una azienda alimentare industriale o artigianale, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere titolare di un laboratorio in proprio. |
| Livello EQF | 3 |
| Raccordo Quadro Nazionale | - |

Sistemi di classificazione a fini statistici

| | |
|-------------------|--|
| ISTAT Professioni | 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali |
| ATECO 2007 | C-10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) C-10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 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 |
| CP 2021 | - |

Altri Repertori di descrizione

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

Area di attività n°1

| | |
|-------------------|--|
| Codice AdA | 10062 |
| Denominazione AdA | Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

| | |
|-------------------------------|---|
| 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 |
| 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 | 20091 |
| Denominazione AdA | Macellazione e prima lavorazione della carne |
| Descrizione della performance | Esecuzione delle operazioni di macellazione quali, ad esempio, lo scuoiamento e lo squartamento dell'animale. 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 | 405 |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none">1. Eseguire il controllo qualitativo a vista e documentale ai fini della tracciabilità2. Eseguire la scuoiatura secondo le tecniche di macellazione e nel rispetto delle procedure di igiene e sicurezza3. Eseguire lo squartamento secondo le tecniche di macellazione e nel rispetto delle procedure di igiene e sicurezza4. 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 e sistemare le parti lavorate per lo stoccaggio o la successiva lavorazione6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Segnalare eventuali problematiche rilevate sulla qualità del prodotto e sui processi di lavoro |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per effettuare la scuoiatura.2. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili per lo squartamento3. Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione4. Elementi di fisiologia animale (bovini, suini, equini)5. 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. Procedure e disciplinari di produzione |
| Livello EQF | 3 |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

| | |
|-------------------------------|---|
| 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°3)

| | |
|----------------------------|--|
| 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 |