



- Modulo 1: Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere
- Modulo 2: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro
- Modulo 3: Macellazione e prima lavorazione della carne
- Modulo 4: Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari
- Modulo 5: Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci
- Modulo 6: Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi

Dettaglio

Modulo 1: Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere

- 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
- obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati
- principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- procedure aziendali di carico e scarico dei materiali
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- specifiche norme sanitarie per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi
- tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi
- tecniche di confezionamento sottovuoto

Modulo 2: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
- metodi di sorveglianza
- misure generali di tutela
- organi di vigilanza, controllo, assistenza
- principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
- principali rischi legati all'uso di attrezzature
- principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
- procedure di emergenza e primo soccorso
- uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

Modulo 3: Macellazione e prima lavorazione della carne

- ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie
- 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 isoterme, forni, ecc.
- modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne (macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso ecc)
- 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
- procedure amministrative di registrazione delle carni e delle operazioni di macellazione e trattamento tagli

Modulo 4: Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari

- caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature
- caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati
- tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Modulo 5: Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci

- caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci
- modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
- procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci

Modulo 6: Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi

- procedure di classificazione e registrazione/ classificazione degli scarti
- processi di lavorazione (fusione) degli sfridi (es. grassi, cotenne) per la produzione di strutto
- tipologie di scarto destinate ad uso zootecnico