

# CORSO PROFESSIONALE MACELLAIO NOVARA



Luogo **Piemonte, Novara**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



## LA FIGURA DEL MACELLAIO

La figura del macellaio è ampia. Si può occupare di tutte le fasi di lavorazione della carne: collabora con il veterinario e le autorità sanitarie per verificare la salute degli animali prima della macellazione. Effettua l'abbattimento, il dissanguamento, il disossamento fino alla sezione dei particolari tagli di carne, utilizzando strumenti ed attrezzi specifici adeguatamente selezionati al tipo di animale, carne, prodotto e lavorazione.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro i quali vogliono intraprendere la professione di macellaio ed acquisire le conoscenze fondamentali e dei metodi di lavoro.

## DURATA

Parte Teorica 300 ore

Parte Pratica fino a 480 ore

Garanzia di profitto

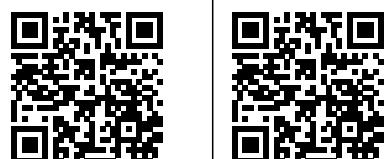
Possibilità di inserimenti formativi pratici nella propria zona di residenza

## DOCENTI

Professionisti di settore



**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



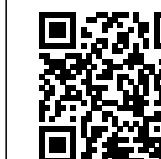
**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



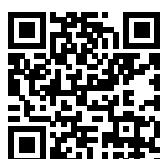
**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>



**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO NOVARA**  
<https://www.annuncici.it/x-293023-z>

- 
- 2. Fattori che influenzano la crescita e lo sviluppo degli animali da carne
  - 3. La struttura e lo sviluppo del muscolo
  - 4. Composizione chimica e biochimica del muscolo
  - 5. La trasformazione del muscolo in carne
  - 6. Il deterioramento della carne ad opera di microrganismi infettanti
  - 7. Lo stoccaggio e la conservazione della carne

Controllo della temperatura

- 7.1 Refrigerazione
- 7.2 Trattamento termico
- 8. Lo stoccaggio e la conservazione della carne

Controllo dell'umidità

- 8.1 Disidratazione
- 8.2 Liofilizzazione
- 8.3 Salagione
- 9. Lo stoccaggio e la conservazione della carne

Inibizione microbica diretta

- 9.1 Radiazioni ionizzanti
- 9.2 Antibiotici
- 9.3 Conservanti chimici
- 10. La qualità della carne
- 11. Carne ed alimentazione umana
- 12. Carni ristrutturate

Fasi e tecniche di frollatura nel comparto bovino, avicolo, ovicaprino e salvaggina

Modulo 3. Nomenclatura dei tagli

- Il taglio delle carni bovine
- Il taglio delle carni suine
- Il taglio delle carni avicunicole
- Il taglio delle carni ovicaprine

Modulo 4. Detergenza e Disinfezione dall'allevamento al prodotto

Principi e fenomeni chimico-microbiologici della sanificazione

- 2 Chimica e problemi dell'acqua industriale
- 3 Carne e sua contaminazione
- 4 Detergenti e disinfettanti
- 5 Disinfezione
- 6 Sanificazione

---

## 7 Metodi di sanificazione

- Applicazione della sanificazione
- 8 Allevamenti intensivi
- 9 Filiere di trasformazione
- 10 Sanificazione nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO)
- 11 Corrosione e prevenzione
- 12 Torre evaporativa o di raffreddamento
- 13 Trattamento delle caldaie per la produzione di vapore
- 14 Trattamento dei reflui

Siamo un ente di formazione professionale certificato ISO 9001:2008 e ISO 29990.  
Esperienza nel campo della formazione dal 2005. Nata per creare profili realmente richiesti nel mercato del lavoro. Operiamo in tutto il territorio italiano.

COSA ASPETTI? CHIEDI INFORMAZIONI SENZA IMPEGNO SUL PROGRAMMA, COSTO E ATTESTATI RILASCIATI. Chiudi