

CORSO PROFESSIONALE MACELLAIO VITERBO



Luogo **Lazio, Viterbo**
<https://www.annunci.it/x-635560-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 attrezzature specifiche adeguatamente selezionate 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

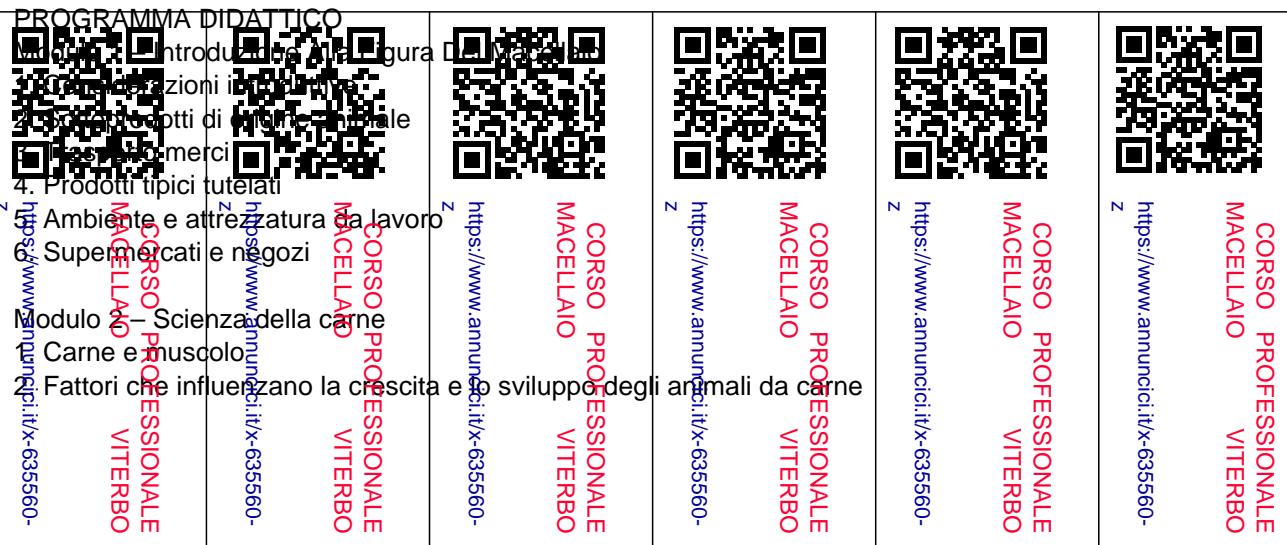
Parte Teorica 300 ore

Parte Pratica fino a 480 ore

Possibilità di inserimenti formativi pratici nella propria zona di residenza

DOCENTI

Professionalisti di settore



**CORSO PROFESSIONALE
MACELLAIO
VITERBO**



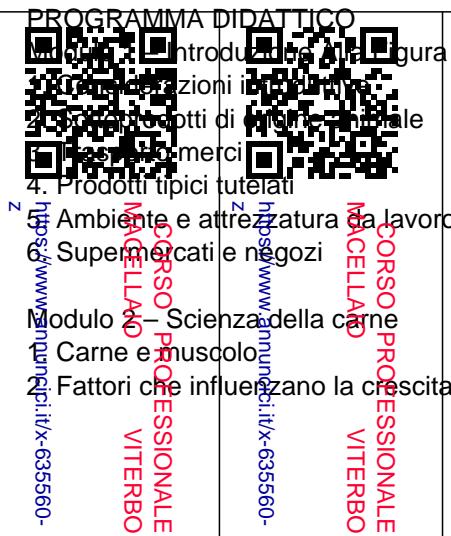
**CORSO PROFESSIONALE
MACELLATO VITERBO**
<https://www.annuncicli.it/x-635560-j>



**CORSO PROFESSIONALE
MACELLAIO
VITERBO**
<https://www.annunciici.it/x-635560->
Z



**CORSO PROFESSIONALE
MACELLAIO
VITERBO**



**CORSO PROFESSIONALE
MACELLAIO VITERBO**
**CORSO PROFESSIONALE
MACELLAIO VITERBO**
uppo degli animali da carne
https://www.annunci.it/x-6335560-
Z



**CORSO PROFESSIONALE
MACELLAIO
VITERBO**
li animali da carne
<https://www.annunci.it/x-635560->
Z

**CORSO PROFESSIONALE
MACELLAIO
VITERBO**



**CORSO PROFESSIONALE
MACELLARIO VITERBO**
<https://www.annunciciti.it/x-6355560->

-
- 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

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.