

CORSO PROFESSIONALE MACELLAIO PESARO E URBINO

Luogo **Marche, Pesaro**
<https://www.annuncici.it/x-636722-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

Professionisti di settore

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo 1 – Introduzione Alla Figura Del Macellaio

1. Considerazioni introduttive

2. Sottoprodoti di origine animale

Trasporto e conservazione

4. Prodotti di consumo

3. Ambiti di lavorazione

6. Supermercati e negozi

Modulo 2 – Sistemi di produzione

1. Carne e muscolo

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 3 – Carne e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 4 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 5 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 6 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 7 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 8 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 9 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 10 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 11 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 12 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 13 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 14 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 15 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 16 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 17 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 18 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 19 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 20 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 21 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 22 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 23 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 24 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 25 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 26 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 27 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 28 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 29 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 30 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 31 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 32 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 33 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 34 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 35 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 36 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 37 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 38 – Macellaio e pesce

1. Carne e pesce

2. Fattori che influenzano la crescita

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

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.