

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 da macellati

5. Ambiti di commercializzazione

6. Supermercati e negozi

Modulo 2 – Scienze della carne

1. Carne e muscolo

2. Fattori che influenzano la crescita e lo sviluppo del muscolo

3. La struttura e lo sviluppo del muscolo

4. Composizione chimica e biochimica del muscolo

5. La trasformazione del muscolo

Modulo 3 – Sanità e sicurezza alimentare

1. Sanità e sicurezza alimentare

2. La struttura e lo sviluppo del muscolo

3. La composizione chimica e biochimica del muscolo

4. La trasformazione del muscolo

5. La sicurezza alimentare

Modulo 4 – Produzione e lavorazione della carne

1. Produzione e lavorazione della carne

2. Lavorazione della carne

3. La lavorazione della carne

4. La lavorazione della carne

5. La lavorazione della carne

Modulo 5 – Gestione aziendale

1. Gestione aziendale

2. Gestione aziendale

3. Gestione aziendale

4. Gestione aziendale

5. Gestione aziendale

Modulo 6 – Marketing e vendita

1. Marketing e vendita

2. Marketing e vendita

3. Marketing e vendita

4. Marketing e vendita

5. Marketing e vendita

Modulo 7 – Nuove tecnologie

1. Nuove tecnologie

2. Nuove tecnologie

3. Nuove tecnologie

4. Nuove tecnologie

5. Nuove tecnologie

Modulo 8 – Nuova legislazione

1. Nuova legislazione

2. Nuova legislazione

3. Nuova legislazione

4. Nuova legislazione

5. Nuova legislazione

Modulo 9 – Nuovi mercati

1. Nuovi mercati

2. Nuovi mercati

3. Nuovi mercati

4. Nuovi mercati

5. Nuovi mercati

Modulo 10 – Nuovi prodotti

1. Nuovi prodotti

2. Nuovi prodotti

3. Nuovi prodotti

4. Nuovi prodotti

5. Nuovi prodotti

Modulo 11 – Nuovi servizi

1. Nuovi servizi

2. Nuovi servizi

3. Nuovi servizi

4. Nuovi servizi

5. Nuovi servizi

Modulo 12 – Nuovi materiali

1. Nuovi materiali

2. Nuovi materiali

3. Nuovi materiali

4. Nuovi materiali

5. Nuovi materiali

Modulo 13 – Nuovi costi

1. Nuovi costi

2. Nuovi costi

3. Nuovi costi

4. Nuovi costi

5. Nuovi costi

Modulo 14 – Nuovi mercati internazionali

1. Nuovi mercati internazionali

2. Nuovi mercati internazionali

3. Nuovi mercati internazionali

4. Nuovi mercati internazionali

5. Nuovi mercati internazionali

Modulo 15 – Nuovi prodotti internazionali

1. Nuovi prodotti internazionali

2. Nuovi prodotti internazionali

3. Nuovi prodotti internazionali

4. Nuovi prodotti internazionali

5. Nuovi prodotti internazionali

Modulo 16 – Nuovi servizi internazionali

1. Nuovi servizi internazionali

2. Nuovi servizi internazionali

3. Nuovi servizi internazionali

4. Nuovi servizi internazionali

5. Nuovi servizi internazionali

Modulo 17 – Nuovi materiali internazionali

1. Nuovi materiali internazionali

2. Nuovi materiali internazionali

3. Nuovi materiali internazionali

4. Nuovi materiali internazionali

5. Nuovi materiali internazionali

Modulo 18 – Nuovi costi internazionali

1. Nuovi costi internazionali

2. Nuovi costi internazionali

3. Nuovi costi internazionali

4. Nuovi costi internazionali

5. Nuovi costi internazionali

Modulo 19 – Nuovi mercati europei

1. Nuovi mercati europei

2. Nuovi mercati europei

3. Nuovi mercati europei

4. Nuovi mercati europei

5. Nuovi mercati europei

Modulo 20 – Nuovi prodotti europei

1. Nuovi prodotti europei

2. Nuovi prodotti europei

3. Nuovi prodotti europei

4. Nuovi prodotti europei

5. Nuovi prodotti europei

Modulo 21 – Nuovi servizi europei

1. Nuovi servizi europei

2. Nuovi servizi europei

3. Nuovi servizi europei

4. Nuovi servizi europei

5. Nuovi servizi europei

Modulo 22 – Nuovi materiali europei

1. Nuovi materiali europei

2. Nuovi materiali europei

3. Nuovi materiali europei

4. Nuovi materiali europei

5. Nuovi materiali europei

Modulo 23 – Nuovi costi europei

1. Nuovi costi europei

2. Nuovi costi europei

3. Nuovi costi europei

4. Nuovi costi europei

5. Nuovi costi europei

Modulo 24 – Nuovi mercati mondiali

1. Nuovi mercati mondiali

2. Nuovi mercati mondiali

3. Nuovi mercati mondiali

4. Nuovi mercati mondiali

5. Nuovi mercati mondiali

Modulo 25 – Nuovi prodotti mondiali

1. Nuovi prodotti mondiali

2. Nuovi prodotti mondiali

3. Nuovi prodotti mondiali

4. Nuovi prodotti mondiali

5. Nuovi prodotti mondiali

Modulo 26 – Nuovi servizi mondiali

1. Nuovi servizi mondiali

2. Nuovi servizi mondiali

3. Nuovi servizi mondiali

4. Nuovi servizi mondiali

5. Nuovi servizi mondiali

Modulo 27 – Nuovi materiali mondiali

1. Nuovi materiali mondiali

2. Nuovi materiali mondiali

3. Nuovi materiali mondiali

4. Nuovi materiali mondiali

5. Nuovi materiali mondiali

Modulo 28 – Nuovi costi mondiali

1. Nuovi costi mondiali

2. Nuovi costi mondiali

3. Nuovi costi mondiali

4. Nuovi costi mondiali

5. Nuovi costi mondiali

Modulo 29 – Nuovi mercati internazionali

1. Nuovi mercati internazionali

2. Nuovi mercati internazionali

3. Nuovi mercati internazionali

4. Nuovi mercati internazionali

5. Nuovi mercati internazionali

Modulo 30 – Nuovi prodotti internazionali

1. Nuovi prodotti internazionali

2. Nuovi prodotti internazionali

3. Nuovi prodotti internazionali

4. Nuovi prodotti internazionali

5. Nuovi prodotti internazionali

Modulo 31 – Nuovi servizi internazionali

1. Nuovi servizi internazionali

2. Nuovi servizi internazionali

3. Nuovi servizi internazionali

4. Nuovi servizi internazionali

5. Nuovi servizi internazionali

Modulo 32 – Nuovi materiali internazionali

1. Nuovi materiali internazionali

2. Nuovi materiali internazionali

3. Nuovi materiali internazionali

4. Nuovi materiali internazionali

5. Nuovi materiali internazionali

Modulo 33 – Nuovi costi internazionali

1. Nuovi costi internazionali

2. Nuovi costi internazionali

3. Nuovi costi internazionali

4. Nuovi costi internazionali

5. Nuovi costi internazionali

Modulo 34 – Nuovi mercati europei

1. Nuovi mercati europei

2. Nuovi mercati europei

3. Nuovi mercati europei

4. Nuovi mercati europei

5. Nuovi mercati europei

Modulo 35 – Nuovi prodotti europei

1. Nuovi prodotti europei

2. Nuovi prodotti europei

3. Nuovi prodotti europei

4. Nuovi prodotti europei

5. Nuovi prodotti europei

Modulo 36 – Nuovi servizi europei

1. Nuovi servizi europei

2. Nuovi servizi europei

3. Nuovi servizi europei

4. Nuovi servizi europei

5. Nuovi servizi europei

Modulo 37 – Nuovi materiali europei

1. Nuovi materiali europei

2. Nuovi materiali europei

3. Nuovi materiali europei

4. Nuovi materiali europei

5. Nuovi materiali europei

Modulo 38 – Nuovi costi europei

1. Nuovi costi europei

2. Nuovi costi europei

3. Nuovi costi europei

4. Nuovi costi europei

5. Nuovi costi europei

Modulo 39 – Nuovi mercati mondiali

1. Nuovi mercati mondiali

2. Nuovi mercati mondiali

3. Nuovi mercati mondiali

4. Nuovi mercati mondiali

5. Nuovi mercati mondiali

Modulo 40 – Nuovi prodotti mondiali

1. Nuovi prodotti mondiali

2. Nuovi prodotti mondiali

3. Nuovi prodotti mondiali

4. Nuovi prodotti mondiali

5. Nuovi prodotti mondiali

Modulo 41 – Nuovi servizi mondiali

1. Nuovi servizi mondiali

<

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.