CORSO PROFESSIONALE MACELLAIO SASSARI

Luogo **Sardegna, Sassari**
https://www.annuncici.it/x-648870-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. Sottoprodotti di origine animale
3. Trasporto [illegible]
4. Prodotti [illegible]
5. Ambienti e attrezzatura [illegible]
6. Supermercati e negozi

Modulo 2 – Scienza della carne
1. Carne e muscolo
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

CORSO PROFESSIONALE MACELLAIO SASSARI https://www.annuncici.it/x-648870-z

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.