

# CORSO PROFESSIONALE MACELLAIO VICENZA

Luogo **Veneto, Vicenza**  
<https://www.annuncici.it/x-655944-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

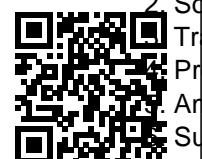
#### 2. Sottoprodotto di origine animale

Trasporti e conservazione

Prodotti alimentari

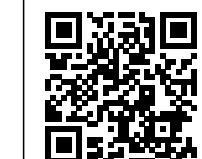
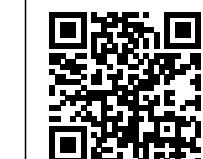
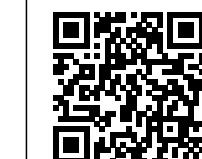
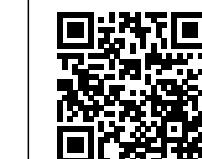
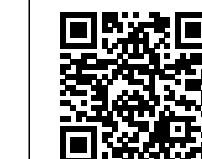
Ambienti e attrezzatura lavorativa

Supplimenti e negozi



<https://www.annuncici.it/x-655944-z>

**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO VICENZA**  
<https://www.annuncici.it/x-655944-z>



**CORSO PROFESSIONALE  
MACELLAIO VICENZA**  
<https://www.annuncici.it/x-655944-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.