

Macellaio

 **SETTORE 02. Produzioni alimentari**

REPERTORIO - Liguria

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne

Tabelle di equivalenza AdA

Macellaio

Liguria

MACELLAIO INDUSTRIALE

Lombardia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
OPERATORE DI MACELLERIA	Abruzzo	3	X	X	X
Addetto alla macellazione carni	Basilicata	3	X	X	X
Addetto al macello	Campania	3	X	X	X
TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Macellaio	Liguria	3	X	X	X
MACELLAIO INDUSTRIALE	Lombardia	3	X	X	X
OPERATORE DI MACELLERIA	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	Ra1	Ra2	Ra3
Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari	Calabria	1			X
Addetto alla lavorazione carni	Campania	1			X
ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI	Friuli Venezia Giulia	1			X
Operatore delle lavorazioni delle carni	Lazio	2		X	X
SALUMIERE	Lombardia	2		X	X
Addetto alla lavorazione e trasformazione di carni	Marche	1			X
Operatore delle lavorazioni carni	Molise	2		X	X
Operatore per la lavorazione delle carni	Sardegna	1		X	
Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)	Umbria	1			X
Operatore della lavorazione carni	Valle d'Aosta	1			X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Sezione in aggiornamento

Competenze

Titolo: Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti alimentari

Descrizione: . Accogliere il cliente. Orientare e consigliare la clientela rispetto alle esigenze espresse. Informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Proporre offerte speciali. Offrire piccoli assaggi

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Nozioni di qualità del servizio
Tecniche promozionali
Elementi di customer care
Sistemi di prezzatura dei prodotti
Merceologia alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di confezionamento merce
Applicare procedure di segnalazione di non conformità merci
Utilizzare dispositivi per la pesatura prodotti alimentari
Applicare tecniche di presentazione prodotti
Applicare tecniche di vendita
Applicare tecniche di comunicazione interpersonale
Applicare modalità di controllo antifurto
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Titolo: Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare

Descrizione: . Registrare i fabbisogni relativi alle merci mancanti nel banco . Registrare i fabbisogni di materia prima per il laboratorio . Controllare dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) e qualitativo (verificare scadenze e standard

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Elementi di igiene del lavoro
Tecniche di approvvigionamento prodotti
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Applicare tecniche di conservazione degli alimenti
Applicare tecniche di esposizione merce alimentare
Applicare tecniche di igienizzazione degli ambienti
Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alimenti

Titolo: Essere in grado di preparare le carni per la vendita

Descrizione: . Frollare la carne, rispettando i tempi previsti dalla normativa sulla permanenza nelle celle frigorifere . Selezionare e prelevare i prodotti dal frigo o dal magazzino assicurando la corretta rotazione delle scorte . Affilare gli strumenti da taglio e p

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne associate:

Risultato atteso:Ra2: Realizzare la macellazione dell'animale a conclusione della fase di stordimento, nel rispetto della normativa per la macellazione e della normativa sanitaria di riferimento, effettuando le operazioni e i tagli previsti per la macellazione, classificando le carcasse ed eseguendo l'etichettatura e la refrigerazione

Esecuzione delle lavorazioni di macellazione

Gestione dei tempi di riposo e frollatura

Individuazione della linea di macellazione idonea

Risultato atteso:Ra3: Ottenere i quarti e i tagli anatomici per la porzionatura o

semilavorati pronti per la trasformazione e la frollatura all'aria e in celle frigorifere a temperatura costante nel rispetto dei tempi previsti
Taglio in mezzene, classificazione e refrigerazione
Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti
Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)

CONOSCENZE

Processi di preparazione delle carni per la vendita
Elementi di anatomia animale
Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione
Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Processo di lavorazione delle carni
Prodotti di macelleria
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
Merceologia della carne e dei prodotti a base di carne

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)
Utilizzare dispositivi di sicurezza nei luoghi di lavoro
Utilizzare strumenti da taglio per macelleria
Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari
Applicare tecniche di sfessatura carni
Utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi
Applicare tecniche di disossatura carni
Applicare tecniche di macinatura carni
Utilizzare strumenti per la lavorazione delle carni
Applicare parametri di controllo alterazioni organolettiche delle carni lavorate
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Applicare sistemi di affilatura degli strumenti da taglio (alimentari)

Titolo: Essere in grado di effettuare la prima trasformazione delle carni

Descrizione: . Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei .
Definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione . Abbattere l'animale . Scuoiare/spiumare l'animale . Prevedere i comportamenti della carne rispetto all

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne associate:

Risultato atteso:Ra1: Cura degli animali e degli ambienti, osservando le regole previste nelle ordinanze in materia relativamente alle fasi di scarico, ricovero degli animali e mantenimento in efficienza degli ambienti e degli impianti
Cura e manutenzione degli ambienti di ricovero e transito
Cura e manutenzione degli ambienti di ricovero e transito
Gestione dello scarico e del ricevimento degli animali

Risultato atteso:Ra2: Realizzare la macellazione dell'animale a conclusione della fase di stordimento, nel rispetto della normativa per la macellazione e della normativa sanitaria di riferimento, effettuando le operazioni e i tagli previsti per la macellazione, classificando le carcasse ed eseguendo l'etichettatura e la refrigerazione
Esecuzione delle lavorazioni di macellazione
Gestione dei tempi di riposo e frollatura
Individuazione della linea di macellazione idonea

Risultato atteso:Ra3: Ottenere i quarti e i tagli anatomici per la porzionatura o semilavorati pronti per la trasformazione e la frollatura all'aria e in celle frigorifere a temperatura costante nel rispetto dei tempi previsti
Taglio in mezzene, classificazione e refrigerazione
Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti
Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)

CONOSCENZE

Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione
Standard di qualità delle materie prime alimentari
Elementi di anatomia animale
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Processo di lavorazione delle carni
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
Normative sulla identificazione, abbattimento, lavorazione ed immissione sul mercato delle carni

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare procedure di controllo per la conservazione delle carni
 Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari
 Applicare tecniche di lavorazione delle carni
 Applicare tecniche di macellazione
 Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)
 Utilizzare strumenti per la lavorazione delle carni

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
6.5.1.1.1	Macellai e abbattitori di animali
7.3.2.1.0	Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
10.20.00	Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
10.85.02	Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved