

- A. Regolamento concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio
B. Programma d'insegnamento professionale
-

Macellaio-salumiere/Macellaia-salumiera

A

Regolamento concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio

del 4 novembre 1996

Il Dipartimento federale dell'economia pubblica,

visti gli articoli 12 capoverso 1, 39 capoverso 1 e 43 capoverso 1 della legge federale del 19 aprile 1978¹ sulla formazione professionale (detta qui di seguito «legge federale»);

visti gli articoli 1 capoverso 1, 9 capoversi 3 a 6, 13 e 32 della relativa ordinanza d'esecuzione del 7 novembre 1979²,

e l'articolo 57 dell'ordinanza 1 del 14 gennaio 1966³ concernenti la legge sul lavoro,

ordina:

1 **Tirocinio** **11** **Condizioni**

Art. 1 Designazione, inizio e durata

¹ La designazione della professione è macellaio-salumiere.

² Il macellaio-salumiere si occupa della produzione, della trasformazione e del commercio della carne, come pure del servizio alla clientela. Nel corso del terzo anno di tirocinio l'apprendista viene formato in uno dei seguenti indirizzi professionali obbligatori:

- 1 RS 412.10
2 RS 412.101
3 RS 822.111

- produzione della carne
- trasformazione della carne
- commercio della carne

L'indirizzo professionale obbligatorio scelto figurerà nel contratto di tirocinio.

³ Il tirocinio dura tre anni. Esso inizia con l'anno scolastico della rispettiva scuola professionale.

Art. 2 Idoneità dell'azienda

¹ Gli apprendisti possono essere formati soltanto nelle aziende che garantiscono di impartire integralmente il programma d'insegnamento descritto all'articolo 5.

² Le aziende di tirocinio, che non sono in grado d'impartire l'insegnamento di singole parti del programma di formazione giusta l'articolo 5, possono formare apprendisti soltanto se si impegnano a lasciar apprendere loro tali campi in un'altra azienda. Quest'ultima, il contenuto e la durata della formazione completa sono contemplate nel contratto di tirocinio.

³ Sono autorizzati a formare apprendisti:

- macellai-salumieri qualificati con almeno tre anni di esperienza pratica nel campo professionale
- persone che hanno superato l'esame professionale superiore di macellaio

⁴ Per garantire un'istruzione metodicamente corretta, la formazione avviene conformemente ad un modello di guida metodica⁴, elaborato in base all'articolo 5 del presente regolamento.

⁵ L'idoneità di un'azienda di tirocinio è determinata dalla competente autorità cantonale. Restano riservate le disposizioni generali per la formazione di apprendisti contemplate nella legge federale.

Art. 3 Numero massimo di apprendisti

¹ Un'azienda di tirocinio può formare:

- 1 apprendista, se il maestro di tirocinio lavora da solo; un secondo apprendista può essere assunto al momento in cui il primo inizia il suo ultimo anno di tirocinio;
- 2 apprendisti, se sono occupati stabilmente almeno 2 specialisti;
- 1 apprendista in più per ogni ulteriori 3 specialisti occupati stabilmente.

² Sono considerati specialisti, rispettivamente maestri di tirocinio, ai fini della determinazione del numero massimo di apprendisti i macellai-salumieri qualificati e i maestri macellai-salumieri.

³ L'assunzione di apprendisti dev'essere ripartita regolarmente sui singoli anni di tirocinio.

⁴ Il modello di guida metodica può essere richiesto presso l'Unione svizzera dei macellai (USM).

Art. 4 Direttive generali

¹ All'inizio del tirocinio, l'azienda assegna all'apprendista un posto di lavoro adeguato e gli mette a disposizione gli impianti e gli attrezzi necessari. L'acquisto di attrezzi personali è disciplinato nel contratto di tirocinio.

² L'apprendista dev'essere informato tempestivamente sui pericoli d'infortunio e di pregiudizio per la salute derivanti dall'esecuzione dei vari lavori. Gli si consegnano e gli si spiegano le pertinenti prescrizioni e raccomandazioni.

³ Allo scopo di promuovere l'abilità professionale dell'apprendista, tutti i lavori devono essere ripetuti alternativamente. Egli dev'essere formato in modo che, alla fine del tirocinio, sia in grado di eseguire da solo e in un periodo di tempo adeguato tutti i lavori menzionati nel programma d'insegnamento.

⁴ L'apprendista deve tenere un libro di lavoro⁵ nel quale annota correntemente tutti i principali lavori eseguiti, le conoscenze professionali acquisite e le esperienze fatte. Il maestro di tirocinio controlla e firma mensilmente il libro di lavoro. Esso può essere utilizzato nella materia lavori pratici all'esame finale di tirocinio.

⁵ Il maestro di tirocinio redige periodicamente, di regola ogni semestre, un rapporto⁶ sullo stato della formazione dell'apprendista, rapporto che viene discusso con quest'ultimo e che dev'essere portato a conoscenza del suo rappresentante legale.

⁶ L'articolo, 5 del programma di formazione enumera le attività vietate ai giovani a norma dell'articolo 54 dell'ordinanza 1 concernente la legge sul lavoro. L'esercizio di questa attività nell'ambito della formazione professionale è tuttavia autorizzato dal presente regolamento in virtù dell'articolo 57 della citata ordinanza.

Art. 5 Lavori pratici e conoscenze professionali

¹ Gli obiettivi generali descrivono in modo generico e riassuntivo le conoscenze teoriche e pratiche richieste all'apprendista alla fine di ogni fase d'insegnamento. Gli obiettivi particolari chiariscono nei dettagli quelli generali.

² *Obiettivi generali* per i singoli anni di tirocinio:

Primo anno

- rispettare le prescrizioni d'igiene
- adottare le misure di prevenzione degli infortuni
- preparare la carne per la lavorazione
- preparare prodotti pronti per la cottura o alla padella

⁵ I libri di lavoro, come pure i fogli modello, possono essere ottenuti presso la Conferenza degli uffici cantonali della formazione professionale della Svizzera romanda e del Ticino (CRFP) e presso l'USM.

⁶ I formulari per il rapporto possono essere ottenuti presso l'Ufficio cantonale preposto alla formazione professionale o presso l'USM.

Secondo anno

- lavorare tutti i tipi di carne e i prodotti secondari
- sezionare e disossare la carne
- preparare la carne per la vendita
- confezionare prodotti a base di carne

Terzo anno

Indirizzo professionale obbligatorio «produzione della carne»

- spiegare i metodi di allevamento e di foraggiamento del bestiame da macello
- valutare il bestiame da macello
- rispettare la legge sulla protezione degli animali
- tramortire e macellare il bestiame

Indirizzo professionale obbligatorio «trasformazione della carne»

- preparare la carne per la vendita
- preparare la salumeria
- applicare i diversi metodi di conservazione

Indirizzo professionale obbligatorio «commercio della carne»

- preparare prodotti gastronomici
- preparare pezzi di carne per la vendita
- consigliare e servire i clienti

³ *Obiettivi particolari per i singoli campi:*

Formazione di base

- spiegare e applicare le prescrizioni sull'igiene e la sicurezza delle derrate alimentari
- utilizzare secondo le prescrizioni i prodotti di pulizia e i disinfettanti
- citare e applicare i principi ecologici ed economici
- riconoscere i pericoli d'infortunio e attenersi alle misure di prevenzione
- conoscere e applicare le misure di pronto soccorso
- rispettare la legge sulla protezione degli animali
- conoscere e rispettare la legge sulle derrate alimentari e le rispettive ordinanze
- conoscere e rispettare l'ordinanza sull'igiene della carne
- sezionare i capi macellati
- disossare, tagliare i pezzi di carne e preparare la carne per la vendita al minuto
- preparare semplici salsicce da scottare
- preparare prodotti in salamoia cotti e crudi abitualmente prodotti nell'azienda
- eseguire lavori di preparazione per la vendita

- denominare i pezzi di carne
- immagazzinare i pezzi di carne
- calcolare la resa della carne
- elencare e sorvegliare i punti di controllo
- definire i pezzi di carne

Indirizzo professionale obbligatorio «produzione della carne»

- conoscere il foraggiamento, l'allevamento e i tipi di incroci del bestiame da macello
- distinguere le razze di bestiame
- conoscere l'organizzazione del mercato della carne e le fonti d'acquisto
- valutare bestiame da macello e animali già macellati
- trasportare e preparare correttamente il bestiame
- stordire e macellare animali
- trattare i sottoprodotti
- preparare le frattaglie per la vendita
- calcolare il peso morto e la resa della macellazione rispettando le prescrizioni legali

Indirizzo professionale obbligatorio «trasformazione della carne»

- determinare età e qualità del bestiame macellato
- selezionare, classificare le materie prime per la produzione
- elencare l'utilizzazione dei diversi pezzi di carne
- preparare delle salsicce da scottare, crude e a impasto cotto
- preparare dei prodotti salmistrati cotti e crudi
- spiegare uso ed effetto degli additivi
- confezionare i piatti del giorno e specificare la dichiarazione del prodotto
- preparare articoli pronti per la cottura, la padella, al consumo
- preparare ed etichettare confezioni pronte per la vendita

Indirizzo professionale obbligatorio «commercio della carne»

- confezionare i piatti del giorno e specificare la dichiarazione del prodotto
- preparare articoli pronti per la cottura, la padella, al consumo
- indicare nome e uso dei pezzi di carne
- preparare articoli di gastronomia
- preparare piatti da esposizione
- preparare specialità della casa e altre specialità
- preparare articoli regalo

- preparare ed etichettare confezioni pronte per la vendita
- lavorare in base a ricette
- disporre e presentare il banco di vendita
- promuovere la vendita e allestire dei punti di vendita
- indicare e calcolare i prezzi di vendita
- motivare la struttura dell’assortimento
- ricevere ed eseguire ordinazioni
- consigliare, servire e conversare con i clienti
- comporre menu e spiegarne la preparazione
- ascoltare e considerare i reclami
- indicare le possibilità di pubblicità

13 Formazione nella scuola professionale

Art. 6

La scuola professionale impartisce l’istruzione in base al programma d’insegnamento emanato dall’Ufficio federale dell’industria, delle arti e mestieri e del lavoro⁷.

2 Esame finale

21 Svolgimento

Art. 7 Norme generali

¹ All’esame finale di tirocinio l’apprendista deve dimostrare di aver raggiunto gli obiettivi d’insegnamento descritti nel regolamento di formazione e nel programma d’insegnamento.

² L’esame è organizzato dai Cantoni.

Art. 8 Organizzazione

¹ L’esame si svolge nell’azienda di tirocinio, in un’altra azienda appropriata o in una scuola professionale.

² Il compito d’esame è consegnato all’apprendista soltanto all’inizio della prova. All’occorrenza gli si daranno le spiegazioni del caso.

Art. 9 Periti

¹ L’autorità cantonale designa i periti d’esame. In primo luogo ci si avvale di coloro che hanno frequentato corsi per periti.

⁷ Appendice al presente regolamento.

² I periti provvedono affinché l'apprendista possa disporre di un periodo di tempo adeguato in tutti i lavori prescritti, al fine di assicurare un apprezzamento ineccepibile e completo dell'esame. Essi rendono attento l'apprendista che la mancata esecuzione dei compiti viene apprezzata con la nota 1. Il libro di lavoro può essere utilizzato all'esame finale di tirocinio nella materia «lavori pratici».

³ L'esecuzione dei lavori d'esame viene sorvegliata ininterrottamente e scrupolosamente da almeno un perito. Egli prende nota delle osservazioni fatte.

⁴ L'apprezzamento degli esami orali è effettuato da almeno due periti; uno di loro prende nota del colloquio d'esame.

⁵ I periti esaminano il candidato con calma e benevolenza. Le loro osservazioni devono essere oggettive.

⁶ L'apprezzamento dei lavori eseguiti è effettuato da almeno due periti.

22 Materie e materia d'esame

Art. 10 Materie d'esame

L'esame si suddivide nelle seguenti materie:

- | | | |
|----|--|--------|
| a. | lavori pratici (indirizzi professionali obbligatori compresi) | 12 ore |
| b. | conoscenze professionali | 4 ore |
| c. | cultura generale in base al regolamento concernente la cultura generale agli esami finali di tirocinio nelle professioni dell'industria e delle arti e mestieri. | |

Art. 11 Materia d'esame⁸

¹ Le esigenze d'esame si situano nell'ambito degli obiettivi generali contemplati dall'articolo 5 e dal programma d'insegnamento. Gli obiettivi particolari servono quale base per la scelta dei lavori d'esame.

Lavori pratici

Lavori di base

² L'apprendista deve eseguire, in modo indipendente i seguenti lavori:

- lavorare i capi di bestiame macellato
- preparare impasti e salumi
- preparare i pezzi di carne per l'immagazzinamento e la frollatura
- calcolare la resa della carne
- definire i pezzi di carne
- elencare e sorvegliare i punti di controllo

⁸ I formulari d'esame possono venir richiesti presso l'USM.

Indirizzo professionale obbligatorio

Per quanto concerne l'indirizzo professionale obbligatorio scelto dall'apprendista, devono venir eseguiti in modo indipendente i seguenti lavori:

Produzione della carne

- preparare i capi di bestiame per la macellazione
- stordire e macellare i capi di bestiame
- trattare i sottoprodotti

Trasformazione della carne

- preparare articoli di salumeria
- preparare prodotti in salamoia
- preparare piatti del giorno, articoli pronti per la cottura, la padella e il consumo
- preparare confezioni pronte per la vendita

Commercio della carne

- preparare l'esposizione giornaliera del banco
- preparare articoli di gastronomia
- preparare piatti per ricorrenze particolari
- vendere la carne e i relativi preparati di carne
- preparare piatti del giorno, articoli pronti per la cottura, la padella e il consumo
- preparare confezioni pronte per la vendita
- realizzare misure per la promozione delle vendite

Conoscenze professionali

Per gli esami orali viene impiegato materiale dimostrativo. L'esame viene effettuato sia oralmente sia per iscritto:

³ L'esame è suddiviso in

- vendita e conoscenze professionali generali
- protezione degli animali, conoscenze del bestiame, igiene nel macello e nell'azienda
- conoscenze della carne e dei sottoprodotti
- salumeria
- metodi di conservazione
- conoscenze culinarie e gastronomiche
- calcolo professionale

23 **Apprezzamento e note**

Art. 12 **Apprezzamento**

¹ I lavori d'esame vengono apprezzati in base alle materie e voci qui di seguito:

Materia d'esame: *Lavori pratici*

- Voce 1 capi di bestiame macellato
- Voce 2 impasti e salsicce
- Voce 3 immagazzinamento e frollatura
- Voce 4 resa della carne, dichiarazione, punti di controllo

Indirizzo professionale obbligatorio «produzione della carne»

- Voce 1 preparazione, stordimento, macellazione, sottoprodotti animale I
- Voce 2 preparazione, stordimento, macellazione, sottoprodotti animale II
- Voce 3 preparazione, stordimento, macellazione, sottoprodotti animale III

Indirizzo professionale obbligatorio «trasformazione della carne»

- Voce 1 salumeria
- Voce 2 prodotti in salamoia
- Voce 3 piatti del giorno, articoli pronti per la cottura alla padella e confezioni pronte per la vendita

Indirizzo professionale obbligatorio «commercio della carne»

- Voce 1 piatti per ricorrenze particolari, piatti del giorno, articoli pronti per la cottura alla padella e confezioni pronte per la vendita
- Voce 2 esposizione giornaliera nel banco, articoli di gastronomia
- Voce 3 misure per promuovere la vendita, vendita

Materia d'esame: *Conoscenze professionali*

- Voce 1 conoscenze della vendita e conoscenze professionali generali
- Voce 2 protezione degli animali, conoscenze del bestiame, igiene nel macello e nell'azienda
- Voce 3 conoscenze della carne, dei sottoprodotti
- Voce 4 salumeria
- Voce 5 metodi di conservazione
- Voce 6 conoscenze culinarie e gastronomiche
- Voce 7 calcolo professionale

²Le prestazioni in ciascuna voce d'esame sono apprezzate in base all'articolo 13. Se per la determinazione della nota di una voce d'esame si ricorre dapprima a note parzia-

li, quest'ultime vengono considerate conformemente alla loro importanza nell'ambito della voce d'esame⁹.

³Le note delle materie sono determinate dalla media delle note delle voci d'esame. Esse sono arrotondate fino a una decimale.

Art. 13 Valore delle note

¹Le prestazioni sono apprezzate con le note da 6 a 1. Il 4 e le note superiori designano prestazioni sufficienti; le note inferiori al 4 indicano prestazioni insufficienti. Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

²Graduatoria delle note

Nota	Caratteristiche delle prove
6	Ottime qualitativamente e quantitativamente
5	Buone, confacenti alle esigenze
4	rispondenti ai requisiti minimi
3	Deboli, incomplete
2	Molto deboli
1	inutilizzabili o non eseguite

Art. 14 Risultato

¹Il risultato dell'esame finale di tirocinio è espresso con una nota complessiva determinata dalle note seguenti:

- lavori pratici
- indirizzo professionale obbligatorio
- conoscenze professionali
- cultura generale

²La nota complessiva è data dalla media di queste note (¼ della somma delle note) ed è calcolata fino ad una decimale.

³L'esame è superato se, oltre a raggiungere la nota 4,0 nella materia lavori pratici e nell'indirizzo professionale obbligatorio, anche la nota complessiva non risulta inferiore al 4,0.

Art. 15 Modulo delle note e rapporto dei periti

¹Le asserzioni del candidato, secondo cui non sarebbe stato istruito nelle tecniche e nelle conoscenze fondamentali, non possono essere prese in considerazione dai periti. Essi devono comunque annotare le sue affermazioni nel loro rapporto.

²Qualora dall'esame risultassero lacune nella formazione aziendale o scolastica dell'apprendista, i periti indicano esattamente, sul modulo delle note, le loro constatazioni.

³Immediatamente dopo l'esame il modulo delle note, firmato dai periti, dev'essere inviato, unitamente al rapporto di quest'ultimi, alla competente autorità cantonale.

⁹ I moduli per l'iscrizione delle note possono venir richiesti presso l'USM.

Art. 16 Attestato di capacità

Chi ha superato l'esame riceve l'attestato federale di capacità, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della designazione, legalmente protetta, di «macellaio-salumiere qualificato/macellaia-salumiiera qualificata».

Art. 17 Rimedi giuridici

I ricorsi relativi all'esame finale di tirocinio sottostanno al diritto cantonale.

3 Disposizioni finali

Art. 18 Abrogazione del diritto previgente

Il regolamento del 18 novembre 1987¹⁰ concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio dei macellai è abrogato.

Art. 19 Diritto transitorio

¹ Gli apprendisti che hanno iniziato il loro tirocinio prima del 31 dicembre 1996 lo portano a termine in base al regolamento antecedente.

² Fino al 31 dicembre 2002 chi ripete l'esame viene esaminato, su richiesta, in base all'antecedente regolamento.

Art. 20 Entrata in vigore

Le disposizioni concernenti il tirocinio entrano in vigore il 1° gennaio 1997, quelle relative all'esame finale di tirocinio il 1° gennaio 2000.

4 novembre 1996

Dipartimento federale dell'economia pubblica:
Delamuraz

¹⁰ FF 1988 II 487

Macellaio-salumiere/Macellaia-salumiera

B

Programma d'insegnamento professionale

del 4 novembre 1996

L'Ufficio federale dell'industria, delle arti e mestieri e del lavoro (UFIAML),
visto l'articolo 28 della legge federale del 19 aprile 1978¹¹ sulla formazione
professionale;
e l'articolo 16 capoverso 1 dell'ordinanza del 14 giugno 1976¹² sull'educazione
fisica nelle scuole professionali,
ordina:

1 In generale

La scuola professionale impartisce all'apprendista le necessarie conoscenze teoriche e di cultura generale. Essa impartisce l'istruzione in base al presente programma e, nella strutturazione dell'insegnamento, tiene conto degli obiettivi previsti, per i singoli anni, dall'articolo 5 del regolamento di tirocinio. Su richiesta, il programma di lavoro interno della scuola, stilato su queste basi, è messo a disposizione dell'azienda di tirocinio.

Le classi vengono costituite in base agli anni di tirocinio. Le deroghe a questo disciplinamento necessitano dell'approvazione delle competenti autorità cantonali e dell'UFIAML.

Per quanto possibile, l'insegnamento obbligatorio dev'essere impartito settimanalmente in ragione di un giorno intero di scuola. Siffatta giornata, ginnastica e sport inclusi, non deve comprendere più di nove lezioni¹³. In casi particolari è possibile impartire l'insegnamento a blocchi.

2 Tavola delle lezioni

Il numero di lezioni è vincolante. Le deroghe relative alla loro ripartizione sugli anni di tirocinio necessitano dell'approvazione delle autorità cantonali e dell'UFIAML.

¹¹ RS 412.10

¹² RS 415.022

¹³ Se l'insegnamento professionale viene impartito in corsi specializzati intercantionali, l'organizzazione della scuola è retta dal regolamento sull'organizzazione di questi corsi.

Materie	Anni di tirocinio			Totale lezioni
	1°	2°	3°	
1 Conoscenze professionali	160	160	160	480
– conoscenze professionali generali				
– conoscenza del bestiame e produzione della carne				
– lavorazione e trasformazione del bestiame macellato				
– metodi di conservazione, vendita, conoscenze culinarie				
– Gastronomia				
2 Calcolo professionale	40	40	40	120
3 Cultura generale	120	120	120	360
4 Ginnastica e sport	40	40	40	120
Totale	360	360	360	1080
Giorni di scuola alla settimana	1	1	1	

3 Insegnamento

Gli obiettivi generali descrivono in modo generico e riassuntivo le conoscenze teoriche e pratiche richieste all'apprendista alla fine del tirocinio. Gli obiettivi particolari chiariscono nei dettagli quelli generali.

31 Conoscenze professionali (480 lezioni)

Obiettivo generale

Con le basi teoriche il macellaio può riconoscere i nessi relativi alla lavorazione della carne e capire le regole di comportamento nel processo lavorativo dall'acquisto del capo di bestiame fino alla vendita della carne.

Obiettivi particolari

311 Conoscenze professionali generali (ca. 60 lezioni)

Organizzazione professionale del mercato della carne

- indicare le organizzazioni professionali del mercato della carne, descriverne il senso, lo scopo e la struttura

Prevenzione degli infortuni e primi soccorsi

- elencare i pericoli d'infortunio e spiegare le misure di prevenzione
- indicare le più importanti regole di comportamento nei primi soccorsi

Igiene

- definire il concetto di igiene
- descrivere il concetto di microrganismo
- confrontare le condizioni di vita dei microrganismi
- spiegare le possibilità di contaminazione da microrganismi
- spiegare il ruolo dei microrganismi nel deterioramento delle derrate alimentari
- elencare le intossicazioni alimentari e spiegarne il decorso
- descrivere l'ambiente ideale dal profilo igienico prima, durante e dopo la macellazione e riportarlo nella pratica
- spiegare le conseguenze di un'igiene insufficiente e come evitarla
- descrivere i procedimenti di pulizia e disinfezione
- spiegare le misure igieniche professionali secondo la legge sulle derrate alimentari e la sicurezza delle derrate alimentari

Protezione degli animali e legge sulle derrate alimentari

- spiegare le prescrizioni per la protezione degli animali dall'allevamento del bestiame da macello fino allo stordimento
- cercare, negli articoli corrispondenti della legge sulla protezione degli animali e della legge sulle derrate alimentari, le risposte a dei quesiti concreti e dedurne le conseguenze

Ecologia ed economia

- spiegare i principi ecologici ed economici applicati nell'azienda

312 Conoscenze del bestiame e produzione della carne (ca. 90 lezioni)

Anatomia e fisiologia

- descrivere l'anatomia animale (bovini, suini, ovini)
- denominare i singoli organi e spiegarne la funzione

Malattie degli animali

- descrivere e paragonare le caratteristiche di animali sani e malati
- enumerare le più importanti malattie degli animali, giudicare se in simili casi la carne è atta al consumo, indicare i pericoli di contagio per l'uomo

Bestiame da macello

- enumerare gli obiettivi d'allevamento e di sfruttamento
- spiegare i sistemi di foraggiamento, ingrasso, cura e custodia
- descrivere le razze e spiegare gli effetti degli incroci

Acquisto di bestiame

- confrontare e paragonare vantaggi e svantaggi dei metodi e delle fonti di acquisto
- descrivere i criteri di determinazione della qualità e dell'età
- indicare le prescrizioni legali

Macellazione

- descrivere il macello e le sue installazioni e interpretare le prescrizioni legali da rispettare
- descrivere il processo di macellazione fino alla pesatura
- enumerare le prescrizioni relative alla macellazione
- spiegare i termini spoglio, frattaglie e altri sottoprodotti
- spiegare l'utilizzazione e la lavorazione dei sottoprodotti

313 Lavorazione e utilizzazione degli animali macellati (ca. 210 lezioni)

Lavorazione e utilizzazione della carne

- enumerare e motivare i criteri di tassazione degli animali macellati
- descrivere la carne dal profilo legale, chimico e biologico
- enumerare e citare le sostanze nutritive
- enumerare i valori nutritivi delle proteine, dei grassi e dei carboidrati
- spiegare e motivare l'importanza della carne nell'alimentazione
- spiegare, sulla base di semplici esempi, la composizione di un'alimentazione completa ed equilibrata
- enumerare i pezzi di carne e saperli scrivere in modo corretto
- enumerare le possibilità di utilizzazione dei pezzi di carne
- citare la terminologia professionale della carne e dei prodotti carnei e saperli scrivere in modo corretto
- spiegare il valore pH e interpretarne l'importanza nella produzione e nella frollatura
- descrivere i tipi d'imballaggio e i metodi di conservazione

Metodi di conservazione

In generale

- elencare i metodi di conservazione
- descrivere e confrontare cernita, preparazione e qualità delle materie prime per i metodi di conservazione
- enumerare e spiegare le prescrizioni legali

Salagione

- spiegare proprietà, conservazione e utilizzazione del sale da cucina, del sale nitratato e degli additivi
- confrontare i metodi di salatura, spiegare vantaggi e svantaggi
- elencare le esigenze dei locali e dei recipienti usati per la salagione
- spiegare la preparazione delle salamoie ed elencare le fonti d'errore

Affumicamento

- confrontare i metodi di affumicamento, indicare vantaggi e svantaggi
- spiegare il funzionamento e l'impiego dei diversi impianti di affumicamento
- descrivere il materiale per affumicamento ed elencare le fonti d'errore
- descrivere il trattamento e la conservazione dei preparati di carne affumicati

Refrigerazione, congelamento

- spiegare le condizioni climatiche e la cura dei locali e delle installazioni di refrigerazione e congelamento
- descrivere sommariamente il funzionamento del refrigeratore
- spiegare i processi di congelamento e di scongelamento ed i loro effetti pratici e dedurne le conseguenze
- spiegare la durata e diversi metodi di conservazione della carne e dei prodotti a base di carne

Trattamenti termici

- descrivere metodi e svolgimento del lavoro, spiegarne gli effetti sui prodotti

Essiccazione

- descrivere sommariamente i processi di lavorazione fino al prodotto finito

Salumeria

- descrivere i diversi tipi di salsicce e indicare a quale tipo appartengono le più comuni
- conoscere il nome delle macchine più comuni usate per la salumeria, descriverne utilizzazione, modo d'uso, pulizia e manutenzione
- spiegare qualità, scelta, trattamento, preparazione e composizione delle materie prime
- spiegare proprietà e comportamento delle proteine nei muscoli
- spiegare metodi di lavorazione delle salsicce da scottare, crude e a impasto cotto, comparare vantaggi e svantaggi
- indicare i principi di base delle ricette

Spezie ed additivi

- denominare, in base a dei campioni, le spezie più usate
- elencare origine, proprietà, effetti e utilizzazione
- citare la composizione di miscele semplici di spezie
- elencare gli additivi, descriverne l'impiego, indicare le prescrizioni legali

314 **Conoscenze della vendita** (ca. 45 lezioni)

- interpretare le prescrizioni legali relative alla vendita
- confrontare le forme e i tipi di vendita e valutarle
- affrontare conversazioni di vendita
- indicare i principi di una vendita efficace e di psicologia di vendita, dedurne le conseguenze
- indicare le possibilità di assortimento e presentazione
- spiegare il processo completo di vendita

315 **Conoscenze culinarie** (ca. 45 lezioni)

- consigliare i clienti sulle principali preparazioni di carne e di prodotti a base di carne, tenendo conto delle norme igieniche da rispettare in cucina
- comporre semplici menu con contorni e ingredienti adatti
- proporre variazioni per la preparazione di piatti a base di carne

316 **Gastronomia** (ca. 30 lezioni)

- elencare e raggruppare gli articoli dell'assortimento delle specialità gastronomiche
- elencare le installazioni e gli utensili più usati per le preparazioni gastronomiche e spiegarne l'uso
- spiegare la scelta e la preparazione delle materie prime
- descrivere prescrizioni particolari della legge sulle derrate alimentari e sulle esigenze igieniche

32 **Calcolo professionale** (120 lezioni)

Obiettivo generale

Presentare in modo corretto e risolvere semplici calcoli che nella professione vengono eseguiti quotidianamente, facendo le necessarie riflessioni.

Obiettivi particolari

- risolvere problemi relativi all’acquisto del bestiame
- calcolare le variazioni di prezzo nella resa della macellazione e della carne
- calcolare prezzi di vendita
- presentare ricette di impasti per salsicce, calcolarne i costi per ottenere il prezzo di vendita
- calcolare le perdite di peso durante la maturazione e ottenere il prezzo di vendita
- descrivere i termini speciali relativi al calcolo del prezzo di costo
- calcolare e spiegare la struttura dei prezzi di vendita
- risolvere semplici problemi relativi al calcolo dei costi

33 Cultura generale, ginnastica e sport

Per la cultura generale, come pure la ginnastica e lo sport, fanno stato i programmi d’insegnamento emanati dall’UFIAML.

4 Disposizioni finali

41 Abrogazione del diritto previgente

Il programma del 18 novembre 1987¹⁴ per l’insegnamento professionale dei macellai-salumieri è abrogato.

42 Diritto transitorio

Gli apprendisti, che hanno iniziato il loro tirocinio prima del 31 dicembre 1996, sono istruiti in base alle prescrizioni previgenti.

43 Entrata in vigore

Il presente programma d’insegnamento entra in vigore il 1° gennaio 1997.

4 novembre 1996

Ufficio federale dell’industria,
delle arti e mestieri e del lavoro:

Il direttore, Nordmann

¹⁴ FF 1988 II 487