

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Operatore della lavorazione del gelato</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 02 - Produzioni alimentari
<b>Area di Attività</b>	ADA.02.03.06 - Produzione di gelati
<b>Processo</b>	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di prodotti lattiero e caseari
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	L'operatore della lavorazione del gelato è una figura in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C.10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.5.1.3.2 - Gelatai
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)</li> <li>2. Realizzazione del gelato (1164)</li> <li>3. Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati (1168)</li> <li>4. Cura della miscelazione delle materie prime per gelati (1169)</li> </ol>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche</li> <li>2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.)</li> <li>3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro</li> <li>4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione</li> <li>6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</li> <li>7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime</li> <li>8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari</li> <li>9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp</li> <li>2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti</li> <li>3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati</li> <li>4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati</li> <li>5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione</p> <p>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate</p> <p>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</p>
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Realizzazione del gelato</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Prodotto confezionato pronto per la vendita.
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti</li><li>2. Applicare metodiche di analisi microbiologica</li><li>3. Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato</li><li>4. Applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato</li><li>5. Applicare tecniche di mantecazione del gelato</li><li>6. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Merceologia alimentare</li><li>2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)</li><li>3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li><li>4. Standard di qualità dei prodotti alimentari</li><li>5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte</li><li>6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti</li><li>7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale</li></ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.3.2 - Gelatai
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari</li><li>2. Applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari</li><li>3. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica</li><li>4. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari</li><li>5. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica</li><li>6. Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate</li><li>7. Applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati</li><li>8. Applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici</li><li>9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)</li><li>2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li><li>3. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici</li><li>4. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</li><li>5. Tecnologia impianti della lavorazione del gelato</li><li>6. Macchinari e strumenti per la lavorazione del gelato</li></ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.5.1.3.2 - Gelatai 7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura della miscelazione delle materie prime per gelati</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari</li><li>2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari</li><li>3. Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato</li><li>4. Applicare tecniche di pastorizzazione del gelato</li><li>5. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato</li><li>6. Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...)</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Merceologia alimentare</li><li>2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)</li><li>3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li><li>4. Standard di qualità delle materie prime alimentari</li><li>5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte</li><li>6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti</li><li>7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale</li><li>8. Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte</li></ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai 6.5.1.3.2 - Gelatai
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	