REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie**
Denominazione Standard Formativo	**Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	2
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.02 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.02.03.03 - Produzione di formaggi stagionati ADA.02.03.04 - Produzione di panna e burro
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie
Descrizione qualificazione	L'addetto alle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi freschi e stagionati e altri derivati come il burro e la panna. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero). Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. In generale si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.
Referenziazione ATECO 2007	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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Ulteriori indicazioni per l’e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia
Durata minima complessiva del percorso (ore)	250
Durata minima di aula (ore)	175
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	175
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	70
Durata minima tirocinio curriculare ore	0

Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	75
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	100
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza elementare
Età minima prevista in ingresso	18 anni
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura
2 - Lavorazione del latte
3 - Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio

4 - Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro
5 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**250**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura (894)
Descrizione della performance da osservare	Prodotti caseari freschi o filanti realizzati
Descrizione breve	
Abilità	1. Determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda ed acida (tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.) 2. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 3. Eseguire la salatura o aromatizzazione della cagliata secondo le ricette ed i disciplinari di produzione 4. Manipolare il prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc. 5. Monitorare le condizioni di acidità ed umidità ottimali per la produzione della ricotta 6. Valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare 7. Applicare le procedure per la sgocciolatura e la raccolta del siero idoneo ad altre tipologie di produzione (es. ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.) 8. Utilizzare gli impianti per la formatura della cagliata monitorandone il corretto funzionamento e intervenendo in caso di andamenti non conformi 9. Utilizzare gli attrezzi per la marchiatura del formaggio
Conoscenze	1. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) 2. Ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate) 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Processi e tecniche di lavorazione dei prodotti caseari (filatura, formatura, salatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, ecc.) 5. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari 7. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 8. Prodotti lattiero-caseari: tipologie e caratteristiche 9. Attrezzi per la marchiatura del formaggio: tipologie e modalità d'uso
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Lavorazione del latte**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Lavorazione del latte (905)
Descrizione della performance da osservare	Latte controllato, conservato e lavorato per le differenti tipologie di prodotti caseari
Descrizione breve	
Abilità	1. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 2. Verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte 3. Applicare procedure per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte verificando la conformità dei parametri di lavorazione 4. Utilizzare e monitorare il funzionamento degli impianti per la sterilizzazione, scrematura, pastorizzazione e centrifugazione del latte intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard 5. Applicare tecniche di filtrazione e pulizia del latte 6. Valutare il tipo di intervento da realizzare (scrematura parziale, aggiunta di panna, aggiunta di proteine, microfiltratazione) in funzione del prodotto caseario da realizzare 7. Utilizzare impianti ed attrezzature per la pesatura del latte 8. Eseguire le procedure di smaltimento del latte non conforme
Conoscenze	1. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 2. Procedure di smaltimento del latte non conforme 3. Tipologie di contenitori e metodi di refrigerazione per la conservazione del latte 4. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Fasi di lavorazione del latte e del siero: pastorizzazione, scrematura, pastorizzazione, centrifugazione 6. Tecniche di filtrazione e pulizia del latte 7. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte 8. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti ed attrezzature per la pesatura del latte
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio (3141)
Descrizione della performance da osservare	Prodotti caseari stagionati realizzati
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Eseguire la salatura e le operazioni per la maturazione della forma durante il periodo di stagionatura (spazzolatura, massellatura, conservazione) 3. Monitorare le condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura (battitura, ecc.) ottimali per la resa del prodotto caseario 4. Utilizzare gli attrezzi per la marchiatura del formaggio 5. Utilizzare presse manuali e meccaniche per lo spurgo del siero
Conoscenze	1. Ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate) 2. Specifiche tecniche relative alle fasi di fermentazione, stagionatura, filtrazione, stabilizzazione 3. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 4. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 5. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 6. Prodotti lattiero-caseari: tipologie e caratteristiche 7. Attrezzi per la marchiatura del formaggio: tipologie e modalità d'uso 8. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la stagionatura e conservazione dei prodotti lattiero-caseari
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro (3144)
Descrizione della performance da osservare	crema di latte lavorata per la produzione di derivati come panna e burro
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio e/o del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti 2. Effettuare l'insemenzamento della crema di latte con batteri lattici selezionati 3. Utilizzare strumenti e tecniche di burrificazione artigianale (zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo) 4. Applicare tecniche di burrificazione automatica controllando e regolando la velocità del sistema continuo in funzione di temperatura, consistenza della panna e densità del burro in uscita 5. Monitorare la fase di maturazione della crema di latte 6. Applicare le procedure previste per le fasi di preparazione della crema di latte (stabilizzazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, ecc.) 7. Adottare i metodi per decolesterolizzare il burro nel rispetto dei parametri previsti dalla normativa di riferimento (distillazione frazionata, molecolare, ecc.)
Conoscenze	1. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Procedure di smaltimento dei residui di lavorazione e delle acque di lavaggio e/o riutilizzo del siero 3. Processi di lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la produzione di panna e burro 5. Metodi per decolesterolizzare il burro 6. Principali tipologie di attrezzi e tecniche di burrificazione artigianale (zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo) 7. Principali tipologie e caratteristiche dei prodotti derivati dalla crema di latte: panna (da cucina, da montare, montata) burro (salato e non)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari (3152)
Descrizione della performance da osservare	locali, impianti e macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari 5. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	