REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore della produzione di latte alimentare**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore della produzione di latte alimentare**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.01 - Produzione di latte alimentare
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della produzione di latte alimentare
Descrizione qualificazione	L'operatore della produzione di latte alimentare svolge un complesso di attività che, partendo dal latte fresco portano al confezionamento del latte nelle diverse tipologie di prodotto (fresco intero, parzialmente scremato e scremato, latte a lunga conservazione, latti speciali, ecc.) nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Si tratta di un operaio che lavora presso centrali del latte o aziende alimentari di lavorazione del latte e dipende da un Capo reparto o da un operatore di linea. Ha relazioni organizzative con altre figure professionali operative addette alla produzione, alla logistica o alla manutenzione.
Referenziazione ATECO 2007	C.10.51.10 - Trattamento igienico del latte C.10.51.20 - Produzione dei derivati del latte
Referenziazione ISTAT CP2011	6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.3.0 - Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte
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)	300
Durata minima di aula (ore)	150
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	210
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	84
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	90
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 e' 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 "Operatore della produzione di latte alimentare ".
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
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 - Confezionamento dei prodotti alimentari
2 - Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte
3 - Gestione dei processi di trattamento del latte
4 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**330**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie 2. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 3. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 4. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 5. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 6. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...)
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confenzioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte (1160)
Descrizione della performance da osservare	Latte predisposto per la lavorazione.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Verificare la pulizia e la corretta funzionalità degli impianti di stoccaggio e refrigerazione del latte 3. Applicare tecniche di filtrazione e pulizia del latte 4. Eseguire le procedure di smaltimento del latte non conforme 5. Applicare metodiche di campionamento ed analisi microbiologica del latte 6. Applicare tecniche di misurazione della temperatura del latte 7. Utilizzare impianti ed attrezzature per la pesatura del latte (impianti contalitri, ecc.) 8. Utilizzare impianti per lo stoccaggio e refrigerazione del latte (serbatoi di stoccaggio, vasche refrigeranti, refrigeranti a piastre, ecc.) 9. Applicare tecniche di verifica di eventuali danni termici al latte 10. Applicare procedure di tracciabilità del latte secondo gli standard e la normativa di settore
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Procedure di smaltimento del latte non conforme 3. Caratteristiche chimiche del latte 4. Lavorazione del latte: processi e disciplinari 5. Attrezzature per la pesatura del latte: caratteristiche e funzionamento 6. Strumenti di misurazione della temperatura del latte 7. Tecniche di analisi chimiche e microbiologiche del latte 8. Impianti per lo stoccaggio e refrigerazione del latte: caratteristiche e funzionamento (serbatoi di stoccaggio, vasche refrigeranti, refrigeranti a piastre, ecc.) 9. Tecniche di filtrazione, pulizia e conservazione del latte 10. Normativa nazionale e regionale in vigore sulla produzione di latte e sugli standard di qualità 11. Indicatori del danno termico del latte
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Gestione dei processi di trattamento del latte**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Gestione dei processi di trattamento del latte (1165)
Descrizione della performance da osservare	Latte pronto per il consumo.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Applicare procedure di pre-trattamento del latte: centrifugazione, omogeneizzazione, microfiltrazione del latte, ecc. 3. Applicare procedure di trattamento termico del latte: sterilizzazione, pastorizzazione, scrematura del latte 4. Applicare procedure per la preparazione di latti speciali (delattosati, con aggiunta di integratori, ecc.) 5. Utilizzare e monitorare il funzionamento degli impianti per la lavorazione del latte (pastorizzatore a piastre, impianto di miscelazione, separatore centrifugo, impianto di degasazione e deodorizzazione, ecc.) 6. Applicare tecniche di verifica della conformità dei parametri di lavorazione del latte
Conoscenze	1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Caratteristiche chimiche del latte 3. Lavorazione del latte: processi e disciplinari 4. Normativa nazionale e regionale in vigore sulla produzione di latte e sugli standard di qualità 5. Procedure di pre-trattamento del latte: centrifugazione, omogeneizzazione, microfiltrazione del latte, ecc. 6. Procedure di trattamento termico del latte: sterilizzazione (classica e UHT), pastorizzazione, scrematura 7. Procedure di lavorazione dei latti speciali (delattosati, con aggiunta di integratori, ecc.) 8. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti per la sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte (pastorizzatore a piastre, impianto di miscelazione, separatore centrifugo, impianto di degasazione e deodorizzazione, ecc.) 9. Principali tipologie e modalità d'uso di impianti ed attrezzature per la pesatura del latte (impianti contalitri, ecc.)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte (3260)
Descrizione della performance da osservare	Locali, impianti e macchinari per la lavorazione del latte puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari 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 lavorazione del latte 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione ed ispezione) dei macchinari per la lavorazione del latte 6. Gestire lo smaltimento degli scarti di produzione (solidi o liquidi)
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione del latte 6. Procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	