

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore della lavorazione del gelato
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.03.06 - Produzione di gelati
Processo	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della lavorazione del gelato
Descrizione qualificazione	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.
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	6.5.1.3.2 - Gelatai
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Durata minima complessiva del percorso (ore)	300
Durata minima di aula (ore)	150
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	20
Durata massima DAD aula	210
Durata massima FAD aula	84
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima stage + 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/segmenti	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 e di attestazione 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 lavorazione del gelato"
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
Età minima prevista	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	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari 2 - Realizzazione del gelato 3 - Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati 4 - Cura della miscelazione delle materie prime per gelati	

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	300	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
Risultato formativo atteso	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche2. 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.)3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Realizzazione del gelato
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione del gelato (1164)
Risultato formativo atteso	Prodotto confezionato pronto per la vendita.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti 2. Applicare metodiche di analisi microbiologica 3. Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato 4. Applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato 5. Applicare tecniche di mantecazione del gelato 6. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merceologia alimentare 2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 4. Standard di qualità dei prodotti alimentari 5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte 6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti 7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura della manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati (1168)
Risultato formativo atteso	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari2. Applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari3. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica4. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari5. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica6. Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate7. Applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati8. Applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari3. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici4. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria5. Tecnologia impianti della lavorazione del gelato6. Macchinari e strumenti per la lavorazione del gelato
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Cura della miscelazione delle materie prime per gelati
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura della miscelazione delle materie prime per gelati (1169)
Risultato formativo atteso	Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari3. Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato4. Applicare tecniche di pastorizzazione del gelato5. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato6. Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Merceologia alimentare2. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)3. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari4. Standard di qualità delle materie prime alimentari5. Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte6. Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti7. Scienza e tecnologia del gelato artigianale8. Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte
Vincoli (eventuali)	