REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore della lavorazione del gelato**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore della lavorazione del gelato**
Durata percorso Formativo	1 anni
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
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 attivita'. 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 lavorazione del gelato"
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 - 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	**330**	**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)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 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.) 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Realizzazione del gelato**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione del gelato (1164)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato pronto per la vendita.
Descrizione breve	
Abilità	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	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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (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)
Descrizione della performance da osservare	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari 2. Applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari 3. Utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica 4. Applicare procedure di controllo impianti e macchinari 5. Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica 6. Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate 7. Applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati 8. Applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici 9. Utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica
Conoscenze	1. Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp) 2. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari 3. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici 4. Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria 5. Tecnologia impianti della lavorazione del gelato 6. Macchinari e strumenti per la lavorazione del gelato
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (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)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari 2. Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari 3. Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato 4. Applicare tecniche di pastorizzazione del gelato 5. Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato 6. Realizzare decorazioni/variegazioni con creme, salse, elementi inerti (es. scaglie di cioccolato, granelle, ...)
Conoscenze	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 delle materie prime 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 8. Aggregati ed assemblaggi innovativi in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	