REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie**
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
Descrizione sintetica della 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura (894)
2. Lavorazione del latte (905)
3. Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio (3141)
4. Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro (3144)
5. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari (3152)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura**
Livello EQF	2
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
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Lavorazione del latte**
Livello EQF	2
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
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio**
Livello EQF	2
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
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro**
Livello EQF	2
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)
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5	
Denominazione unità di competenza	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari**
Livello EQF	2
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
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
Risultati attesi	
Attività	