REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore della produzione di latte alimentare**
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
Descrizione sintetica della 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
2. Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte (1160)
3. Gestione dei processi di trattamento del latte (1165)
4. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte (3260)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti 6.5.1.3.3 - Conservieri 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra 7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche 7.3.2.8.4 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Controllo, filtrazione e stoccaggio del latte**
Livello EQF	3
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
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Gestione dei processi di trattamento del latte**
Livello EQF	3
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.)
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la lavorazione del latte**
Livello EQF	3
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
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
Risultati attesi	
Attività	