

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u>	
Processo	Trasformazione e produzione lattiero casearia
Sequenza di processo	Produzione di prodotti lattiero e caseari
Area di Attività	Ada 4.1: Produzione di latte alimentare Ada 4.2: Produzione di formaggi freschi e molli Ada 4.3: Produzione di formaggi stagionati Ada 4.4: Produzione di prodotti derivati dal latte
Qualificazione regionale	Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie
Referenziamenti	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.5.0-Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie; 7.3.2.2.0-Conducenti di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero- caseari; 7.3.1.3.0-Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 7.3.2.2.0-Conducenti di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.51.10 Trattamento igienico del latte; 10.51.20 Produzione dei derivati del latte; 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
Livello EQF	2
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	L'operatore delle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi e altri derivati. 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.

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
Risultato atteso	
Prodotto confezionato	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici • eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere • predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti • utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet • obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati • principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure aziendali di carico e scarico dei materiali • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento • tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme su etichettatura.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio	
Risultato atteso	
Prodotti caseari freschi o filanti realizzati	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • eseguire la salatura e le operazioni per la maturazione della forma durante il periodo di stagionatura (spazzolatura, massellatura, conservazione) • monitorare le condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura (battitura, ecc.) ottimali per la resa del prodotto caseario • riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata • trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite 	<ul style="list-style-type: none"> • ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate • reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. • tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione • tipologie e condizioni ambientali per la stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, caldaie, salamoie, ecc.



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio. Prodotti caseari freschi o filanti realizzati.	Controllo del processo di maturazione e stagionatura della cagliata ed operazioni ad esso funzionali.	Operazioni di salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme, regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura, battitura della fora.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo	
Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura	
Risultato atteso	
Prodotti caseari freschi o filanti realizzati	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda ed acida (tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.) • eseguire la pressatura per l'eliminazione dell'acqua • eseguire la salatura della cagliata secondo le ricette ed i disciplinari di produzione • manipolare il prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc. • monitorare le condizioni di acidità ed umidità ottimali per la produzione della ricotta • valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare 	<ul style="list-style-type: none"> • ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate • reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) • ricette e disciplinari di produzione (anche in relazione alle produzioni certificate) • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. • tecniche di lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, pressatura, messa in forma, spazzolatura, massellatura • tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc. • tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti caseari (impastatrici)



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura. Prodotti caseari freschi o filanti realizzati.	Le operazioni di filatura e acidificazione della cagliata.	Collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido, verifica della consistenza elastica e filante della cagliata, filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 4 - Titolo Lavorazione della cagliata	
Risultato atteso Cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.) • contribuire alla rilevazione e raccolta di dati e informazioni inerenti il sistema di monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi • riconoscere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc. • valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata), attuando interventi specifici 	<ul style="list-style-type: none"> • il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. • norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate • reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. • tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Lavorazione della cagliata. Cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari.	Le operazioni di realizzazione della cagliata.	Preparazione dei fermenti lattici, miscelazione accorta dei fermenti o caglio con materia prima, verifica degli stadi di fermentazione della cagliata, taglio della cagliata.

STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 5 - Titolo	
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari	
Risultato atteso	
Locali e strumenti puliti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> adottare una adeguata tenuta personale e comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 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 predisporre ed allestire gli spazi di lavoro le attrezzature ed i macchinari 	<ul style="list-style-type: none"> caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari. Locali e strumenti puliti.	Le operazioni di pulizia.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura norme di smaltimento dei rifiuti.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 6 - Titolo	
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci	
Risultato atteso	
Materie prime/merci smistate	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • effettuare le operazioni di carico/scarico della materia prima/dei materiali e merci utilizzando mezzi adeguati • produrre la documentazione di registrazione prevista • verificare la corrispondenza tra merci movimentate e documentazione corrispondente ed integrità delle merci 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci • modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci. Materie prime/merci smistate.	Le operazioni di ricevimento/spedizione delle materie prime/materiali e merci.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza, lettura documentazione di registrazione merci



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 7 - Titolo	
Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero	
Risultato atteso	
Latte smaltito correttamente e siero riutilizzato	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • eseguire correttamente le procedure di smaltimento del siero non conforme ai parametri e ai requisiti normativi previsti • utilizzare metodi di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui secondo quanto indicato dai parametri di legge • utilizzare tecniche e strumenti adeguati alla raccolta del siero per eventuale riutilizzo nei processi di produzione, o per utilizzo come mangime o come prodotto da disidratare per evaporazione 	<ul style="list-style-type: none"> • normativa in materia di riciclo del siero • normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui • norme in materia di smaltimento dei prodotti lattiero-caseari non idonei all'utilizzo • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di riutilizzo dei sottoprodotti della lavorazione del latte

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero. Latte smaltito correttamente e siero riutilizzato.	Le operazioni di smaltimento dei reflui caseari effettuate secondo i parametri previsti dalla normativa.	Smaltimento degli scarti di produzione secondo i parametri previsti dalle norme, modalità di organizzazione efficace ed efficiente del lavoro (programmazione, monitoraggio).