

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 |
| Risultato formativo atteso | Prodotti caseari freschi o filanti realizzati |
| Oggetto di osservazione | Le operazioni di gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura |
| Indicatori | verifica della consistenza elastica e filante della cagliata; applicazione delle tecniche di filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari</p> |

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

| | |
|--|--|
| Denominazione unità di competenza | Lavorazione del latte |
| Livello EQF | 2 |
| Risultato formativo atteso | Latte controllato, conservato e lavorato per le differenti tipologie di prodotti caseari |
| Oggetto di osservazione | Le operazioni di lavorazione del latte. |
| Indicatori | gestione delle lavorazioni di sterilizzazione, scrematura, centrifugazione, pastorizzazione del latte |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 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, microfiltrazione) 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari</p> |

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

| | |
|--|---|
| Denominazione unità di competenza | Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio |
| Livello EQF | 2 |
| Risultato formativo atteso | Prodotti caseari stagionati realizzati |
| Oggetto di osservazione | Le attività di controllo della maturazione e stagionatura del formaggio. |
| Indicatori | procedure di controllo della maturazione e stagionatura del formaggio; applicazione procedure di salatura, spazzolatura e formatura |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari</p> |

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 |
| Risultato formativo atteso | crema di latte lavorata per la produzione di derivati come panna e burro |
| Oggetto di osservazione | le operazioni di lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro |
| Indicatori | gestione delle fasi di lavorazioni della crema di latte, burrificazione artigianale e produzione dei diversi tipi di panna; utilizzo dei macchinari per la burrificazione automatica |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 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'inseminamento 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 |

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 | 3 |
| Risultato formativo atteso | locali, impianti e macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento |
| Oggetto di osservazione | le operazioni di cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari |
| Indicatori | attuazione delle procedure per la gestione della pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati nella produzione di prodotti lattiero-caseari |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <p>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie</p> <p>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari</p> |