

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**PROFILO PROFESSIONALE OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Trattamento latte e derivati	Unità di risultato di Apprendimento "Garantire l'igiene"
	Unità di risultato di Apprendimento "Trattare il latte"
Lavorazione cagliata	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare metodi e tecniche di lavorazione della cagliata"
Filatura ed acidificazione cagliata	Unità di risultato di Apprendimento "Realizzare il prodotto caseario"
Maturazione e stagionatura cagliata	Unità di risultato di Apprendimento "Gestire il processo di maturazione e stagionatura"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

*Titoli di studio:*

- Assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione o, in subordine, proscioglimento dal diritto-dovere.

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche economiche del settore</li> <li>• Tipologie e caratteristiche dell'industria lattiero-casearia, processi, offerta, tendenze evolutive</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>• Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa</li> </ul>	<p><i>"Inquadramento della professione"</i></p>	24	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.</li> <li>• Principi di igiene e cura della persona</li> <li>• Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti</li> <li>• Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</li> <li>• Lavare e sanificare l'area di lavoro</li> <li>• Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti</li> </ul>	<p><i>"Garantire l'igiene"</i></p>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.</li> <li>• Caratteristiche chimico, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movi-</li> </ul>	<p><i>"Trattare il latte"</i></p>	36	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>mentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, etc.</li> <li>• valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima -alimentazione, pascolo, mungitura, etc.</li> </ul>				
4.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo di ottenimento della cagliata</li> <li>• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione della cagliata</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.</li> <li>• Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</li> <li>• Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare la raccolta del siero</li> <li>• eseguire lo sgocciolamento della cagliata</li> <li>• combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina -caglio, fermenti lattici, ecc.</li> <li>• determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) ed acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.</li> <li>• leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.</li> <li>• valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina -fermentazione, taglio della cagliata- attuando interventi specifici</li> </ul>	<i>“Applicare metodi e tecniche di lavorazione della cagliata”</i>	60	Max 12	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: filatura, battitura, messa in forma,</li> </ul>	<i>“Realizzare il prodotto caseario”</i>	56	Max 12	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.</li> <li>• leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.</li> <li>• stabilire le condizioni di acidità ed umidità per la produzione della ricotta</li> <li>• valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare</li> </ul>				
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo di maturazione e stagionatura dei prodotti caseari</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la stagionatura e conservazione dei prodotti caseari.</li> <li>• Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, etc.</li> <li>• Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione</li> <li>• riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata</li> <li>• stabilire condizioni di stagionatura – temperatura, gradi di umidità, ecc.- e di rifinitura –battitura, ecc. del prodotto caseario</li> <li>• trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite</li> </ul>	<i>“Gestire il processo di maturazione e stagionatura”</i>	40	Max 12	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
Nota <sup>1</sup>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>• Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	"Sicurezza sul luogo di lavoro"	16	max 4	Amnesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>248</b>	<b>Max 56</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento da 5 a 8 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del colle-

gio dei docenti/formatori.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13