

**OPERATORE DELLE LAVORAZIONI
LATTIERO-CASEARIE**

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'operatore delle lavorazioni lattiero-casearie è in grado di realizzare prodotti caseari freschi e stagionati, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

PROFILI COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

<i>Sistema di riferimento</i>	<i>Denominazione</i>
<i>Sistema classificatorio ISTAT</i>	6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Trattamento latte e derivati	<p>Eeguire le operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali</p> <p>Identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc.</p> <p>Leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.</p> <p>Valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima - alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro * Il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. * Caratteristiche chimico, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio * Normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui * 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, scopo e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento
2. Lavorazione cagliata	<p>Combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina - caglio, fermenti lattici, ecc.</p> <p>Determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) ed acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.</p> <p>Effettuare la raccolta del siero</p> <p>Eeguire lo sgocciolamento della cagliata</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro * Caratteristiche chimico, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio * Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) * Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere,

	<p>Leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.</p> <p>Valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina - fermentazione, taglio della cagliata - attuando interventi specifici</p>	<p>silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.</p> <p>* Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</p> <p>* Principi, scopo e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</p>
3. Filatura ed acidificazione cagliata	<p>Applicare tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.</p> <p>Leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.</p> <p>Stabilire le condizioni di acidità ed umidità per la produzione della ricotta</p> <p>Valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare</p>	<p>* Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>* Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</p> <p>* Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura</p> <p>* 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.</p> <p>* Principi, scopo e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</p>
4. Maturazione e stagionatura cagliata	<p>Applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione</p> <p>Riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata</p> <p>Stabilire condizioni di stagionatura -temperatura, gradi di umidità, ecc.- e di rifinitura -battitura, ecc. del prodotto caseario</p>	<p>* Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>* Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti</p>

	<p>Trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite</p>	<p>caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none">* Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura* 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.* Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.* Principi, scopo e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento
--	--	--

INDICAZIONI PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

UNITÀ DI COMPETENZA	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
1. Trattamento latte e derivati	<ul style="list-style-type: none"> * Manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione del latte e derivati * Prelevamento campioni d'analisi * Preparazione del latte e dei suoi derivati 	Latte e derivati trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti	Prova pratica in situazione
2. Lavorazione cagliata	<ul style="list-style-type: none"> * Miscelazione accorta dei fermenti - o caglio - con la materia prima preparazione dei fermenti lattici * Raccolta del siero per successive lavorazioni * Sgocciolamento e taglio della cagliata * Verifica degli stadi di fermentazione della cagliata 	Cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari	
3. Filatura ed acidificazione cagliata	<ul style="list-style-type: none"> * Collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido * Filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta * Verifica della consistenza elastica e filante della cagliata 	Prodotti caseari freschi o filanti realizzati	
4. Maturazione e stagionatura cagliata	<ul style="list-style-type: none"> * Battitura della forma * Controllo del processo di fermentazione * Regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura * Salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme 	Prodotti caseari stagionati	