



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	20 - Operatore alla lavorazione di prodotti lattiero-caseari
Descrizione	Svolge le attività necessarie per la trasformazione del latte di mungitura in formaggio, latte da consumo, panna, burro e altri latticini. Segue l'intero processo di produzione controllando la qualità e tracciabilità della materia prima, degli ingredienti/additivi necessari alla trasformazione del latte in prodotti caseari e provvedendo alla conservazione del prodotto finito nel rispetto dell'igiene e della salute dei consumatori. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale
Settore	Produzioni alimentari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge un'attività di tipo esecutivo in azienda alimentari industriali o artigianal, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea, può svolgere lavoro a turni sia diurni che notturni. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere socio di una cooperativa di produzione e/o distribuzione.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari
ATECO 2007	C-10.51.10 - Trattamento igienico del latte C-10.51.20 - Produzione dei derivati del latte C-10.52.00 - Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
CP 2021	-

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	10063
Denominazione AdA	Ricezione e trattamento di latte e derivati
Descrizione della performance	Ricevere il latte e stoccarlo nel rispetto delle norme di igiene e delle procedure aziendali e del sistema HACCP applicandone i principi la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	391
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare la qualità del latte conformemente alle normative sanitarie ed alle direttive dell'azienda2. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria3. Immagazzinare gli ingredienti e gli additivi necessari alla trasformazione del latte (colture, caglio, aromi, zucchero, stabilizzanti, acqua, ecc.)4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Ricevere il latte, pesarlo, filtrarlo, raffreddarlo, pomparlo e stoccarlo nel pieno rispetto delle norme d'igiene
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni2. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)3. Normative di sicurezza per le procedure di confezionamento di prodotti alimentari4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Processi e macchinari per la lavorazione ed il confezionamento di prodotti lattiero-caseari6. Specifiche di confezionamento per la produzione a marchio DOP/IPG/STG e di prodotto biologico
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20086
Denominazione AdA	Filatura ed acidificazione cagliata
Descrizione della performance	Gestire il processo dell'acidificazione della cagliata, di filatura e di formatura per ottenere un prodotto della forma e qualità voluta. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	400
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.2. Determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) ed acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria4. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Stabilire le condizioni di acidità ed umidità per la produzione della ricotta7. Utilizzare strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.8. Valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio.2. Ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.3. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari utilizzate.4. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)5. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.6. Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura.
Livello EQF	3

Area di attività n°3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	20088
Denominazione AdA	Lavorazione della cagliata
Descrizione della performance	Combinare gli elementi per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.) monitorando le reazioni della cagliata nei diversi stadi di coagulazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	402
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Combinare secondo le procedure gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.)2. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria3. Monitorare le reazioni della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Utilizzare strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.7. Valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata), attuando interventi specifici



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari utilizzate nella lavorazione della cagliata6. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)7. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.8. Tipologie e funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc
Livello EQF	3

Area di attività n°4

Codice AdA	20092
Denominazione AdA	Maturazione e stagionatura cagliata
Descrizione della performance	Eseguire la salatura e le operazioni per la maturazione della forma e monitorare i comportamenti fisico-chimici e biologici durante il periodo di stagionatura. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	406
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione2. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria3. Monitorare i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Stabilire condizioni di stagionatura - temperatura, gradi di umidità, ecc. - e di rifinitura/battitura, ecc. del prodotto caseario6. Trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio.2. Ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari utilizzate.6. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)7. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.8. Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura.9. 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.
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999619
Denominazione AdA	Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione
Descrizione della performance	Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1234
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire correttamente le procedure per il riutilizzo degli scarti per altri scopi produttivi2. Gestire la documentazione relativa al trattamento conferimento dei residui3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Provvedere correttamente allo smaltimento dei residui inutilizzabili5. Stoccare e movimentare i residui nei luoghi adibiti al trattamento o conferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione dei residui di produzione: rifiuto, sottoprodotto2. I fattori di rischio legati al ciclo di produzione: rischio sanitario ambientale3. Il quadro normativo nazionale ed europeo4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Principi dell'economia circolare e di responsabilità ambientale6. Utilizzo dei sottoprodotti: uso umano, zootecnico, agronomico, energetico
Livello EQF	3