scheda tecnica





OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e Produzione Lattiero Caseario

L'operatore della trasformazione agroalimentare - confezione e trasformazione degli alimenti, esegue tutti quei compiti legati alla preparazione e conservazione dei prodotti alimentari. In particolare, l'operatore delle lavorazioni casearie interviene nel processo lavorativo di trasformazione alimentare del latte; come la produzione del formaggio, del burro e degli altri prodotti derivati.

Dove opera:

- Aziende agricole;
- Settore Agroalimentare;
- Imprese che operano nel settore della trasformazione del latte e industrie lattiero-casearie;
- Agriturismi e turismo gastronomico.

Al termine del corso:

- L'operatore delle lavorazioni casearie garantisce la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionatura, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione;
- La sua preparazione professionale gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nelle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento, stoccaggio, promozione e vendita dei prodotti lattiero-caseari;
- Approntare e monitorare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, a seconda delle procedure previste, in funzione del risultato atteso;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza operando secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione lattiero casearia sulla base degli standard prefissati di processo.

Centro di Formazione Professionale Padre Marcolini
CAPO DI PONTE e BRENO
Tel. 0364.33.10.16 | cell. 366.31.39.389 | mail: info@cfpmarcolini.it

scheda tecnica





L'articolazione del corso, volta a sviluppare le competenze previste dalla qualifica regionale, è la seguente:

PIANO FORMATIVO	1°anno	2°anno	3°anno
Competenze alfabetico funzionali – comunicazione	3	3	3
Competenze storico – geografico – giuridiche ed economiche	2	1	1
Competenza di cittadinanza	1	1	1
Competenza matematico-scientifica	4	3	3
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2
Competenze educative e sociali – Etica, valori, Religione	1	1	1
Competenze digitale	2	0	0
Competenze Tecnico-professionali:			
Laboratorio Agroalimentare	5	5	5
Teoria professionale (Tecnologie degli alimenti)	4	3	3
Teoria professionale (Igiene degli alimenti)	2	2	2
Sicurezza sul lavoro	1	1	1
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)		340	400

Note: Il percorso formativo prevede 990 ore di lezione annue. Dal secondo, dei tre anni di corso, si attivano stage della durata di 740 ore totali in azienda. Il percorso formativo prevede l'affiancamento con imprenditori e professionisti del territorio in qualità di docenti di Laboratorio e Teoria Professionale, garantiscono una preparazione immediatamente spendibile nel mercato del lavoro.

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.