



- Modulo 1: Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semi liquidi e pastosi
- Modulo 2: Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio
- Modulo 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro
- Modulo 4: Gestione dell' acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura
- Modulo 5: Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari
- Modulo 6: Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci
- Modulo 7: Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero

Dettaglio

Modulo 1: Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semi liquidi e pastosi

- caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet
- obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati
- principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- procedure aziendali di carico e scarico dei materiali
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento/invasettamento/ riempimento
- tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.)

Modulo 2: Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio

- ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.
- norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
- proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate
- reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)
- strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.
- tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione

- tipologie e condizioni ambientali per la stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, caldaie, salamoie, ecc.

Modulo 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
- metodi di sorveglianza
- misure generali di tutela
- organi di vigilanza, controllo, assistenza
- principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
- principali rischi legati all'uso di attrezzature
- principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
- procedure di emergenza e primo soccorso
- uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

Modulo 4: Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura

- strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.
- tecniche di lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, pressatura, messa in forma, spazzolatura, massellatura
- tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.
- tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei prodotti caseari (impastatrici)

Modulo 5: Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari

- 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
- tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Modulo 6: Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci

- caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci
- modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci

Modulo 7: Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero

PROGRAMMA CASARO ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO CASEARIE

- normativa in materia di riciclo del siero
- normativa in materia di smaltimento delle acque di lavaggio e dei residui
- norme in materia di smaltimento dei prodotti lattiero-caseari non idonei all'uso
- tecniche di riutilizzo dei sottoprodotti della lavorazione del latte