



# ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

SEP 02: PRODUZIONI ALIMENTARI - LIVELLO EQF: 2

## ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI DEL CORSO

La rilevazione dei fabbisogni formativi e professionali con aziende del settore lattiero-caseario ha evidenziato l'esigenza di formare e specializzare risorse professionali altamente qualificate, con competenze specifiche nel settore, al fine di supportare una filiera, quella lattiero-casearia, che riveste una notevole importanza all'interno del sistema agroalimentare campano.

L'addetto alle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla **lavorazione e trasformazione del latte** per la produzione di **formaggi freschi e stagionati** e altri derivati come il **burro** e la **panna**. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo: dal **ricevimento della materia prima** alla lavorazione della **cagliata**, dalla **pulizia dell'area** e degli strumenti di lavoro alla **stagionatura**, dal **confezionamento del prodotto caseario** allo smaltimento dei **residui della lavorazione e del siero**.

Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. La figura lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. Si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.

## UNITÀ DI COMPETENZA

- Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura
- Lavorazione del latte
- Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio
- Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro
- Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
- Key competence digitali

## 250 ORE DI FORMAZIONE



175

ore dad



75

ore stage

## INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



1 €/ORA



STAGE

PARTNER  
sedi aziende



TEORIA

ITS BACT  
via Diaz 58 - NA



Finanziato dall'Unione europea  
NextGenerationEU

