



M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802/06/17

DD/Nota 04/12/2017 N. 2017.0799309

Via Gasparri n° 1

Regie Cavallerizze – 81100 Caserta

P.IVA 04235480615

formazione@mozzarelladop.it

PROFESSIONE CASARO 2[^] Edizione

Corso accreditato dalla Regione Campania per il conferimento della qualifica di

Operatore delle Lavorazioni Lattiero casearie

Il corso trasferisce ai partecipanti le conoscenze tecnico-professionali per garantire la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte.

L'operatore delle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi e altri derivati. 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. 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. In generale 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.

DESTINATARI:

- Giovani diplomati in cerca di prima occupazione, interessati a sviluppare competenze nel settore lattiero-caseario;
- Soggetti impiegati nel settore che necessitano di acquisire nozioni teoriche e pratiche utili ad accrescere le proprie competenze
- Soggetti che hanno l'esigenza di completare la preparazione teorica e conseguire una preparazione pratica in vista di inserimento lavorativo nel settore



M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802/06/17

DD/Nota 04/12/2017 N. 2017.0799309

Via Gasparri n° 1

Regie Cavallerizze – 81100 Caserta

P.IVA 04235480615

formazione@mozzarelladop.it

CORPO DOCENTE:

- ◆ **Giampiero Perna**, perito agrario specializzato nell'applicazione delle norme e delle procedure di qualità con una consolidata esperienza di docenza nell'ambito agroalimentare;
- ◆ **Alessandro Garofalo**, perito capotecnico con specializzazione in chimica industriale, docente presso scuole professionali di formazione del settore agroalimentare per interventi inerenti le lavorazioni lattiero-casearie
- ◆ **Casari esperti e Tecnologi alimentari**, docenti esperti per le attività di laboratorio pratico.

CONTENUTI DIDATTICI:

- **Unità formativa 1:** Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi;
- **Unità formativa 2:** Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio
- **Unità formativa 3:** Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura
- **Unità formativa 4:** Lavorazione della cagliata
- **Unità formativa 5:** Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari
- **Unità formativa 6:** Ricevimento/spedizione della materia prima/materiali/merci
- **Unità formativa 7:** Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero
- **Key Competence:** Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- **Stage:** Trasformazione prodotti lattiero caseari

LUOGO E PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Via Gasparri n° 1 Regie Cavallerizze – 81100 Caserta



M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802/06/17

DD/Nota 04/12/2017 N. 2017.0799309

Via Gasparri n° 1

Regie Cavallerizze – 81100 Caserta

P.IVA 04235480615

formazione@mozzarelladop.it

DURATA:

500 ORE DI CUI (100 AULA + 200 LABORATORIO PRATICO + 200 DI STAGE C/O AZIENDE CASEARIE)

METODOLOGIA FORMATIVA:

Aula/Laboratorio/Stage