



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DEL LAVORO FORMAZIONE PROFESSIONALE,
COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

SERVIZIO COORDINAMENTO TERRITORIALE DELLE SEDI PERIFERICHE CAGLIARI, CARBONIA IGLESIAS, MEDIO CAMPIDANO E ORISTANO

C.R.F.P. ORISTANO

SCHEDA INFORMATIVA CORSO

DENOMINAZIONE CORSO	"CASARO"				NR. CORSO	090462
TIPO DI CORSO	QA	Durata ore	600	numero utenti	15	
SEDE PREVISTA DI SVOLGIMENTO	COMUNE DI SERRENTI					
REQUISITI RICHIESTI	<ul style="list-style-type: none">➤ Disoccupati/inoccupati alla data di pubblicazione del bando➤ Età min. anni 18 alla data di scadenza del bando➤ In possesso di licenza media inferiore o prosciolti dall'obbligo scolastico➤ Residenza in Sardegna da almeno un anno alla data di scadenza del bando➤ Priorità: residenza in ambito provinciale					
DESCRIZIONE PROFILO PROFESSIONALE	Il Casaro opera prevalentemente nel settore della trasformazione lattiero-casearia (raccolta del latte, produzione di latticini, analisi, conservazione, commercializzazione e trasporto). Esegue e controlla tutto il processo di lavorazione che porta alla realizzazione dei formaggi, sia attraverso procedimenti di tipo manuale (modellamento), che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.					
CONOSCENZE (conoscere)	<ul style="list-style-type: none">✓ gli elementi di chimica, microbiologia e igiene alimentare✓ gli elementi fondamentali delle normative sul rapporto di lavoro✓ elementi di informatica✓ le nozioni base di allevamento animale,✓ gli elementi di gestione aziendale✓ l'informatica e l'elaborazione elettronica dei dati✓ le tecniche e gli strumenti di misurazione e analisi;✓ il latte come materia prima, (caratteristiche e composizione)✓ i processi e i cicli di lavorazione per la produzione di latte e latticini✓ l'impiego di additivi e coadiuvanti✓ i sistemi e i materiali di imballaggio;✓ le tecniche di conservazione, refrigerazione e trasporto di latte e suoi derivati;✓ la struttura e il funzionamento degli impianti✓ le norme sulla salvaguardia ambientale e smaltimento rifiuti✓ le normative di prevenzione antinfortunistica, tutela dei lavoratori e sicurezza sul lavoro;✓ le norme giuridiche su igiene, produzione e distribuzione degli alimenti;✓ la normativa di tutela di qualità e procedura di autocontrollo haccp.✓ la lingua inglese al livello A1 del quadro europeo✓ la tecnica professionale					
CAPACITA' (essere in grado di)	<ul style="list-style-type: none">• Manipolare e utilizzare utensili, strumenti di lavoro, macchinari, apparecchiature e strutture adeguate, assicurandone altresì la tenuta in esercizio e la manutenzione più semplice• Prelevare campioni in base alle norme vigenti ed effettuare le analisi in produzione• Procedere a valutare la qualità del latte crudo in base ai parametri qualitativi vigenti• Elaborare e svolgere processi e cicli operativi per produrre formaggi ed altri derivati del latte• Utilizzare additivi e sostanze coadiuvanti• Produrre, allevare e impiegare correttamente le colture• Analizzare il latte e i suoi derivati dal punto di vista microbiologico, chimico, fisico e sensoriale• Eseguire calcoli ed elaborare dati con l'ausilio di strumenti informatici• Mettere in atto le norme per la salvaguardia dell'igiene dell'azienda e del personale, pulizia e disinfezione.• Operare nel rispetto della normativa sulla sicurezza sul lavoro• Comunicare e relazionare correttamente in ambito lavorativo e con il cliente• Attuare gli interventi di primo soccorso• valutare le proprie competenze, risorse e potenzialità per promuoverne la spendibilità nel mercato del lavoro					

--	--

SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Aziende artigianali o industriali di produzione e commercializzazione del latte e derivati. Lavoro autonomo.
------------------------------	---