



REGIONE  
PUGLIA

PUGLIA  
FESR-FSE  
2014/2020  
Il futuro alla portata di tutti



LA FABBRICA DEL SAPERE  
Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo

# MiFORMOeLAVORO

POR PUGLIA 2014-2020 Asse VIII - Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale.  
Azione 8.2 - "Interventi rivolti ai disoccupati" (FSE)

Denominazione Corso	Operatore/Operatrice Casaro
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	242 - Operatore/operatrice per la lavorazione/confezionamento di prodotti lattiero caseari
Durata (in ore)	210
N.ro Ore Aula	210
N.ro Ore Laboratorio	0
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolti
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (Durata modulo: 30 ore) Caratteristiche del prodotto in lavorazione per avere un riferimento da seguire nei controlli</li> <li>- (Durata modulo: 30 ore) Fasi di lavorazione che precedono e che seguono quelle del proprio ambito, per effettuare gli interventi necessari sugli impianti in caso di necessità</li> <li>- (Durata modulo: 30 ore) Forme e tecniche di confezionamento</li> <li>- (Durata modulo: 18 ore) Macchinari, apparecchiature e materiali per la trasformazione alimentare</li> <li>- (Durata modulo: 12 ore) Tecniche di stoccaggio e conservazione</li> <li>- (Durata modulo: 24 ore) Processi e cicli di lavoro della trasformazione alimentare</li> <li>- (Durata modulo: 12 ore) Caratteristiche e criteri di qualità alimentare</li> <li>- (Durata modulo: 12 ore) Normative relative a sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia ambientale di settore</li> <li>- (Durata modulo: 12 ore) Procedure previste per verificare che le fasi della lavorazione siano corrette</li> <li>- (Durata modulo: 12 ore) Sistemi di allarme per interventi più rapidi e mirati alla risoluzione del problema</li> <li>- (Durata modulo: 18 ore) Valori di riferimento dei prodotti in lavorazione per evidenziare nelle registrazioni i dati anomali</li> </ul>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti