

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>Produzioni alimentari</u></b>	
<b>Processo</b>	Lavorazione e produzione lattiero e caseario
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di prodotti lattiero e caseari
<b>Area di Attività</b>	ADA.2.149.454: Produzione di gelati
<b>Qualificazione regionale</b>	Gelatiere
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.5.1.3.2 Gelatai 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.5.1.3.2 Gelatai 7.3.2.9.0 Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
	Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	Il gelatiere è una figura in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Effettuare la gelatura	
<b>Risultato atteso</b> Prodotto confezionato pronto per la vendita	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti</li> <li>• applicare metodiche di analisi microbiologica</li> <li>• applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato</li> <li>• applicare procedura di indurimento e conservazione del gelato</li> <li>• applicare tecniche di mantecazione del gelato</li> <li>• utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• merceologia alimentare</li> <li>• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte</li> <li>• normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li> <li>• qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti</li> <li>• scienza e tecnologia del gelato artigianale</li> <li>• standard di qualità dei prodotti alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Effettuare la gelatura. Prodotto confezionato pronto per la vendita.	Le operazioni di conduzione del processo di gelatura.	Mantenimento della catena del freddo, modellatura dei prodotti in varie forme e sagome, controllo temperatura di raffreddamento.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b>	
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati	
<b>Risultato atteso</b>	
Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare procedure di controllo impianti e macchinari</li> <li>• applicare procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari</li> <li>• applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica</li> <li>• applicare procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati</li> <li>• applicare procedure di sicurezza in produzione</li> <li>• applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate</li> <li>• applicare procedure per la pulizia di impianti meccanici</li> <li>• applicare tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari</li> <li>• utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</li> <li>• utilizzare strumenti per la manutenzione elettrica</li> <li>• utilizzare strumenti per la manutenzione meccanica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li> <li>• normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici</li> <li>• prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienicosanitaria</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati . Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza.	Le operazioni di manutenzione, regolazione dei macchinari e delle attrezzature.	Pulizia, sterilizzazione e disinfezione dei macchinari, delle loro parti, delle attrezzature in genere e del laboratorio, esecuzione dei cicli di prova.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b> Effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati	
<b>Risultato atteso</b> Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato</li> <li>• applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari</li> <li>• applicare tecniche di pastorizzazione del gelato</li> <li>• utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato</li> <li>• utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• merceologia alimentare</li> <li>• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte</li> <li>• normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li> <li>• qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti</li> <li>• scienza e tecnologia del gelato artigianale</li> <li>• standard di qualità delle materie prime alimentari</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati . Materie prime alimentari trattate secondo gli standard igienico-sanitari.	Le operazioni di miscelazione degli ingredienti.	Verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime, controllo temperature di raffreddamento.