

Denominazione della qualificazione professionale	CASARO D'ALPEGGIO
Descrizione sintetica della qualificazione professionale	Il Casaro d'alpeggio, gestendo la trasformazione lattiera d'alpeggio con attenzione alla rintracciabilità, alla qualità e alla sicurezza dei prodotti, produce formaggi e burro d'alpeggio con caratteristiche, gusti e aromi che rappresentano e raccontano il territorio di produzione (determinati pascoli, valli e montagne) e le sue tradizioni.
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	3
Referenziazione CP/ISTAT	6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
Referenziazione ATECO/ISTAT	10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Produzioni alimentari
Aree di Attività/Attività lavorative	COMPETENZE
ADA.02.03.02 Produzione di formaggi freschi e molli <ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime - Realizzazione filtrazione e pulizia del latte - Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica - Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione controllata - Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico - Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni - Realizzazione della salatura del formaggio e nello specifico: <ul style="list-style-type: none"> - Campionatura del latte e analisi di qualità - Estrazione e rottura della cagliata con la lira - Formatura della pasta di formaggio - Pressatura del formaggio ADA.02.03.03	Produrre formaggi e burro d'alpeggio con caratteristiche, gusti e aromi che rappresentano e raccontano il territorio di produzione (determinati pascoli, valli e montagne) e le sue tradizioni.
	Gestire la trasformazione lattiera d'alpeggio al fine di garantire la rintracciabilità, la qualità e la sicurezza dei prodotti.

<p>Produzione di formaggi stagionati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime - Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità - Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte - Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera) - Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine - Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto - Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura - Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura <p>ADA.02.03.04</p> <p>Produzione di panna e burro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione della crema dolce da centrifuga e crema acida da affioramento - Realizzazione del processo di stabilizzazione tramite miscelazione delle creme di latte di diversa provenienza - Gestione della pastorizzazione ad alta temperatura e raffreddamento della crema di latte - Realizzazione dell'insemenzamento di batteri lattici selezionati - Monitoraggio della fase di maturazione - Realizzazione delle fasi di zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo 	
<p>Requisiti per accedere al servizio di individuazione, validazione e certificazione delle competenze (IVC)</p>	<p>Due stagioni d'alpeggio come casaro d'alpeggio.</p>

COMPETENZA N. 1

Produrre formaggi e burro d'alpeggio con caratteristiche, gusti e aromi che rappresentano e raccontano il territorio di produzione (determinati pascoli, valli e montagne) e le sue tradizioni.

Livello QNQ/ EQF 3

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di campionatura del latte e procedere alle analisi di qualità (chimiche e microbiologiche ed organolettiche)- Applicare tecniche di controllo di stabilità della temperatura del latte- Applicare tecniche di filtrazione del latte- Applicare procedure di trattamento termico del latte- Dosare e utilizzare i fermenti lattici (innesti) specifici per ogni lavorazione- Dosare diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte a seconda del tipo di formaggio- Applicare procedure di monitoraggio dell'acidificazione lattica e della coagulazione del latte- Applicare criteri e tecniche per gestire il contenuto di grasso nel formaggio (centrifugazione e affioramento del latte)- Applicare procedure e tecniche artigianali di estrazione e rottura della cagliata con la lira a fili o a lame- Applicare procedure e tecniche di formatura della pasta di formaggio manuale o meccanica a seconda della tipologia di formaggio da ottenere- Applicare tecniche di pressatura per lo spurgo del siero- Utilizzare varie modalità per la marchiatura del prodotto (origine, lotto, data di produzione)- Applicare tecniche di salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto- Applicare criteri di salatura delle forme a secco conformi al raggiungimento dello standard di prodotto atteso- Applicare criteri di salatura delle forme in salamoia prodotto e in coerenza con gli eventuali disciplinari- Applicare criteri, procedure e piani di monitoraggio della stagionatura- Applicare tecniche di spazzolatura e lavaggio del formaggio durante la stagionatura- Applicare tecniche di scrematura e di pastorizzazione della crema di latte- Applicare procedure per la stabilizzazione, raffreddamento /cristallizzazione della panna	<ul style="list-style-type: none">- Fasi e tecniche di preparazione della pasta di formaggio- Fasi e tecniche di produzione del burro- Fasi e tecniche di produzione di formaggi stagionati artigianali- Fermenti lattici e caglio- Marchiatura: tecniche e aspetti normativi- Metodi e tecniche di campionamento de latte- Normativa della produzione lattiero-casearia- Protocolli HACCP- Protocolli per analisi organolettiche, chimiche, microbiologiche- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione dei prodotti caseari- Ricettari artigianali per la produzione del formaggio e del burro d'alpeggio- Strumenti per la formatura manuale e meccanica- Strumenti per la rottura della cagliata (lira) e l'estrazione della cagliata- Tecniche e strumenti di rilevazione temperatura dei campioni- Tecniche ed operatività artigianale di formatura- Tecniche ed operatività artigianale di pressatura- Tecniche ed operatività artigianale di salatura- Tecniche ed operatività di burrificazione tradizionale artigianale- Tecniche ed operatività di produzione artigianale della cagliata- Tecniche ed operatività di pastorizzazione e maturazione batterica della crema- Tecnologie: centrifughe meccaniche, pastorizzatori termici, caldaie per la produzione di formaggio (polivalenti), zangole per la produzione del burro- Modalità per la marchiatura del prodotto

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di aggiunta alla crema di latte microrganismi selezionati acidificanti (batteri lattici) per procedere alla burrificazione per zangolatura- Applicare criteri e procedure del processo di burrificazione in funzione della temperatura, della consistenza della panna e della densità del burro | |
|---|--|

COMPETENZA N. 2

Gestire la trasformazione lattiera d'alpeggio al fine di garantire la rintracciabilità, la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Livello QNQ/ EQF 3

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare i metodi della mungitura manuale e/o meccanizzata- Applicare criteri, prodotti e dispositivi per l'igiene e la cura delle mammelle- Applicare metodi e strumenti per il raffreddamento del latte- Assicurare la sanificazione di impianti e attrezzature per la mungitura- Applicare criteri di analisi organolettica del latte crudo- Applicare criteri, regole e tecniche per la conservazione del latte crudo- Interagire con i laboratori di analisi del latte- Leggere gli esiti delle analisi del latte ed attuare le misure di azione necessarie- Interagire con i pastori dell'alpeggio per assicurare tutte le misure necessarie per garantire la qualità del latte crudo- Applicare i protocolli di sicurezza alimentare previsti nel processo di trasformazione lattiero-casearia- Applicare disposizioni normative e criteri per assicurare la tracciabilità della produzione lattiero-casearia- Applicare protocolli di detersione, igienizzazione e sanificazione delle attrezzature di produzione lattiero-casearia- Applicare i protocolli previsti per lo smaltimento degli scarti di produzione (solidi o liquidi)- Utilizzare strumenti di documentazione della produzione, dello stoccaggio e della conservazione dei prodotti- Applicare protocolli di monitoraggio degli aspetti di igiene e sicurezza alimentare degli ambienti della malga, di produzione e di stoccaggio- Assicurare approcci di lavoro variabili in base alle diverse situazioni da affrontare per la salvaguardia della tipicità e dell'artigianalità dei prodotti- Assicurare la conduzione della malga nel rispetto di criteri che ne valorizzino l'identità territoriale di collocazione, le tradizioni, la tipicità delle produzioni associate alle caratteristiche dell'alpeggio d'insediamento	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di morfologia dell'animale- Prodotti e dispositivi per l'igiene della mungitura- Metodi di mungitura- Metodi per garantire la qualità del latte- Approcci e criteri di analisi organolettica- Approcci e attenzioni necessarie nella conduzione dell'allevamento in alpeggio- Protocolli di sicurezza alimentare previsti nel processo di trasformazione lattiero-casearia- Normative e criteri di tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari- Procedure di lavaggio, igienificazione e sanificazione- Procedure di smaltimento dei reflui di produzione e di lavaggio- L'alpeggio e la malga come ambito integrato di allevamento e produzione: caratteristiche, connessioni- Piante ed erbe come base del foraggio