

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Redigere report e resoconti delle prove di laboratorio eseguite, rielaborando i dati e i risultati raccolti in informazioni utili per effettuare la valutazione della qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e materiali da imballaggio

1 - RACCOLTA DATI

Grado di complessità 1

1.1 RACCOLTA ED ORGANIZZAZIONE DEI DATI

Raccogliere e registrare i dati relativi agli esiti delle prove ed analisi utilizzando la modulistica prevista dalla normativa e dalle procedure aziendali (inserimento in db) garantendone la leggibilità rispetto ai parametri e requisiti di riferimento

2 - ANALISI DATI

Grado di complessità 1

2.1 ANALISI DATI

Produrre, attraverso l'elaborazione dei risultati delle analisi, le informazioni richieste per la valutazione dei risultati di prodotto e di processo (qualificazione fornitori, ecc.), redigendo la documentazione di registrazione prevista (report, resoconto)

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- esiti di prove ed analisi
- reportistica di registrazione dei dati
- applicativi di registrazione ed elaborazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- metodi e tecniche di elaborazione dei dati relativi agli esiti di prove ed analisi
- metodi e tecniche di compilazione della reportistica di registrazione dei dati

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- report relativi agli esiti delle analisi

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme dei metodi e tecniche di elaborazione dei dati relativi agli esiti di prove ed analisi

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: predisposizione di un report di analisi sulla base di dati attinenti gli esiti di esami di laboratorio su materie prime/semilavorati/prodotti finali
2. colloquio tecnico relativo alla logica adottata nell'elaborazione del report per la valutazione degli esiti delle analisi in funzione della finalità del controllo

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

FONTI

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento (CE) n. 2073/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193, Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore