

ADA.02.02.01 - MOLITURA E LAVORAZIONE DEL FRUMENTO E DI ALTRI CEREALI E PRODUZIONE DI FARINE E SEMOLE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Compilare le schede tecniche relative alle caratteristiche delle miscele di farina prodotte, generando le eventuali certificazioni previste dalla normativa di riferimento

1 - DEFINIZIONE E CONTROLLO LOTTI

Grado di complessità 1

1.1 DEFINIZIONE PROGRAMMA DI PRODUZIONE

Impostare il programma di lavorazione ed i diversi diagrammi di flussi sulla base degli ordinativi, identificando i diversi lotti e predisponendo le schede di produzione

2 - GESTIONE DOCUMENTAZIONE DI TRACCIABILITÀ/CERTIFICAZIONE

Grado di complessità 2

2.2 CONTROLLO DOCUMENTAZIONE DI PRODUZIONE

Verificare dall'ingresso delle materie prime fino all'uscita, la completezza nelle schede di produzione delle registrazioni attinenti le diverse fasi ed operazioni, al fine di garantire le informazioni previste dalle norme relative alla tracciabilità del prodotto e fornire le evidenze per eventuali certificazioni

Grado di complessità 1

2.1 COMPILAZIONE SCHEDE DI PRODUZIONE

Effettuare le registrazioni sulla scheda di produzione relativamente alla fase di lavorazione ed ai parametri richiesti

ADA.02.02.01 - MOLITURA E LAVORAZIONE DEL FRUMENTO E DI ALTRI CEREALI E PRODUZIONE DI FARINE E SEMOLE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- caratteristiche fisiche e merceologiche dei grani
- schede di produzione
- programmi di produzione
- caratteristiche fisiche ed organolettiche dei diversi lotti di produzione
- normativa in materia di tracciabilità dei prodotti della molitura

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche di programmazione della produzione (diagrammi di flusso) in funzione degli ordini e dei lotti da produrre
- procedure di registrazione dei dati attinenti la tracciabilità dei prodotti

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- documentazione per la tracciabilità dei prodotti compilata
- evidenze del rispetto dei parametri previsti da specifiche certificazioni prodotte

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tecnologie di tracciamento

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: ricostruzione analitica scritta degli adempimenti di legge previsti per la tracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo
2. colloquio tecnico relativo alle principali certificazioni di prodotto esistenti con riferimento alle relative specifiche finalità di garanzia

ADA.02.02.01 - MOLITURA E LAVORAZIONE DEL FRUMENTO E DI ALTRI CEREALI E PRODUZIONE DI FARINE E SEMOLE

ADA.02.02.01 - MOLITURA E LAVORAZIONE DEL FRUMENTO E DI ALTRI CEREALI E PRODUZIONE DI FARINE E SEMOLE

FONTI

Michele Vitagliano, Tecnologie e trasformazioni dei prodotti agrari, Edagricole, 2001

G. Ferretti, R. Rizzo, G. Vignali, Ingegneria alimentare. Tecnologie di produzione - Impianti Produttivi - Logistica - Economia, Chirotti Editori, 2017