

ADA.02.03.02 - PRODUZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E MOLLI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, in base ai protocolli previsti, controllando le acque di sanificazione degli impianti di produzione di formaggi freschi e molli, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti



1 - LAVAGGIO IMPIANTI

Grado di complessità 1

1.1 LAVAGGIO

Gestire il processo di lavaggio macchine avendo cura di evitare il mescolamento dei liquidi, contenere il quantitativo di latte perso, gestire i tempi di svuotamento dell'impianto



2 - SMALTIMENTO SCARTI

Grado di complessità 1

2.1 DEPURATORI

Gestire i depuratori assicurando il quantitativo regolare di reflui e la loro qualità e procedendo nel rispetto della normativa nazionale ed europea prevista



ADA.02.03.02 - PRODUZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E MOLLI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3



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

- L'insieme delle tecnologie impiantistiche utilizzate in produzione
- Detergenti
- Depuratori dei reflui di produzione e lavaggio
- Procedure di lavaggio, igienificazione e sanificazione
- Procedure di conduzione della depurazione dei reflui di produzione e lavaggio
- Normativa pubblica applicabile



TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione
- Tecniche ed operatività di gestione dei depuratori dei reflui di produzione e lavaggio



OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impianti detersi, igienizzati e sanificati
- Reflui depurati



INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA

PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

- 1. L'intero insieme delle tecnologie impiantistiche di produzione del latte
- 2. L'impianto di depurazione dei reflui

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

- **1.** Prova prestazionale: conduzione reale o simulata di una sequenza di detersione, igienizzazione e sanificazione
- 2. Colloquio tecnico relativo alla conduzione della depurazione dei reflui di produzione e lavaggio



ADA.02.03.02 - PRODUZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E MOLLI

FONTI

G. Mucchetti, E. Neviani, MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA LATTIERO – CASEARIA Qualità e sicurezza, Tecniche Nuove MI 2006

A cura di V. Bottazzi, I LATTI FERMENTATI Aspetti biochimici, tecnologici, probiotici e nutrizionali, Elite Comunication MI 1998

A cura di S. Porretta, L'EVOLUZIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, Ciriotti Editori TO 2016

- O.Salvadori del Prato, TECNOLOGIE DEL LATTE, Edagricole BO 2005
- G. Ottolani, ATLANTE DEI FORMAGGI, Hoepli 2001
- B. Battistotti, V.Bottazzi, A.Piccinardi, G.Volpato, FORMAGGI DEL MONDO, Mondadori 1983