

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 Communication 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