

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 3** - Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, nel rispetto dei protocolli previsti, smaltendo gli scarti di produzione (solidi o liquidi) controllando le acque di processo e quelle di sanificazione degli impianti di produzione di nettari, succhi e confetture, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

#### 1 - DETERSIONE/IGIENIZZAZIONE/SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI

Grado di complessità 1

##### 1.1 LAVAGGI GIORNALIERI

Eseguire, secondo le tempistiche definite, i lavaggi previsti per le diverse tipologie di impianti e macchinari utilizzando i detersivi prescritti ed effettuando i controlli con tampone per verificare il rispetto dei parametri igienici stabiliti

#### 2 - TRATTAMENTO ACQUE IN INGRESSO/IN USCITA

Grado di complessità 1

##### 2.1 CONTROLLO PARAMETRI ACQUE IN ENTRATA

Eseguire controlli per la verifica del rispetto dei parametri di sanità delle acque in entrata al processo produttivo, verificando il corretto funzionamento degli impianti di sanificazione/filtraggio

##### 2.1 GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE

Controllare il funzionamento degli impianti di decantazione, filtraggio e depurazione delle acque utilizzate nella produzione (per lavaggi, trasporto prodotto) per il riutilizzo nel processo.

#### 3 - SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DI PRODUZIONE

Grado di complessità 1

##### 3.1 RACCOLTA SCARTI PER ALTRI UTILIZZI

Raccogliere negli appositi contenitori gli scarti delle lavorazioni destinati al riutilizzo (per es. noccioli di albicocca per industria alimentare, noccioli di pesca per la combustione, le buccette per produzione di mangimi zootecnici)

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- impianti e macchinari utilizzati in produzione
- prodotti detergenti
- scarti di produzione
- contenitori per scarti di produzione
- procedure di igienificazione e sanificazione
- tecnologie impiantistiche: impianti di sanificazione/filtraggio delle acque in ingresso, impianti di decantazione/filtraggio/depurazione delle acque reflue
- parametri di sanità delle acque

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività delle operazioni periodiche di lavaggio e sanificazione degli impianti e macchinari
- tecniche ed operatività di conduzione degli impianti di trattamento delle acque
- tecniche ed operatività di raccolta degli scarti da riutilizzare

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- macchinari ed impianti sanificati
- acque in ingresso sanificate
- acque reflue depurate
- scarti della produzione raccolti per il riutilizzo

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

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme degli impianti e dei macchinari di produzione
2. l'insieme delle tecniche e dell'operatività di detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione
3. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di trattamento delle acque

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: per l'insieme degli impianti e dei macchinari di produzione conduzione reale o simulata di una sequenza di detersione, igienizzazione e sanificazione
2. colloquio tecnico relativo alla conduzione degli impianti di trattamento delle acque ed al riutilizzo degli scarti delle lavorazioni

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

### FONTI

Direttiva 2001/112/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

Direttiva 2012/12/UE, del 19 aprile 2012, che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

Dlgs 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".

Dlgs 19 febbraio 2014, n. 20. Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

M. Meneghetti, Speciale confetture, supplemento del periodico La scienza della qualità, Anno II, 2009, n. 3  
Alimentipedia.it (Enciclopedia di alimenti vini e cucina), Differenze tra conserve, confetture, gelatine e marmellate: <http://www.alimentipedia.it/differenze-tra-conserve-confetture-gelatine-marmellate.html>  
<https://fruitjuicematters.it/it/tecnologia-e-normative/com-e-fatto-un-succo-100-frutta>  
<http://www.federica.unina.it/agraria/processi-industria-alimentare/produzione-confetture-succhi/>