INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.04.02 - PRODUZIONE DI CONSERVE VEGETALI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare il primo trattamento delle materie prime, realizzando il controllo qualitativo organolettico e le attività di lavaggio, cernita ed invio dei prodotti vegetali alle diverse linee di produzione.

1 - CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME

Grado di complessità 3

1.3 ANALISI MATERIE PRIME

Eseguire sui campioni di prodotto conferito le analisi di laboratorio previste per le diverse tipologie di prodotti

Grado di complessità 2

1.2 CAMPIONAMENTI

Eseguire il prelievo di quantità prestabilite (campione) da sottoporre ad analisi dei diversi parametri (residuo ottico, umidità, zuccheri, acidi, sali) in base alla tipologia di vegetale

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLO IN INGRESSO

Verificare visivamente il grado di maturazione e la forma dei vegetali conferiti sulla base dei parametri predefiniti

2 - CERNITA

Grado di complessità 2

2.2 CERNITA MECCANICA

Controllare le selettrici ottiche presso le stazioni di cernita in fase di ingresso e durante le diverse fasi di lavorazione impostandone i parametri di cernita (forma, colore, dimensione, volume), verificandone il corretto funzionamento e controllando le operazioni di scarto e di eventuale divisione in lotti aventi caratteristiche omogenee (calibratura)

Grado di complessità 1

2.1 CERNITA MANUALE

Eseguire una prima cernita manuale per individuare e separare eventuali corpi estranei e prodotti

difettosi (ammaccati, danneggiati, ecc.), sulla base dei parametri di forma, colore, dimensione, volume predefiniti ed effettuando l'eventuale divisione in lotti aventi caratteristiche omogenee (calibratura)

3 - MONDATURA

Grado di complessità 1

3.1 MONDATURA

Eseguire eventuali trattamenti di pulitura e di eventuale taglio per eliminare le parti non commestibili (per es. defogliazione e sgranatura per mais) manualmente o attraverso l'utilizzo di macchinari

4 - LAVAGGIO MATERIE PRIME

Grado di complessità 1

4.1 LAVAGGI

Eseguire i lavaggi previsti in fase di ingresso e durante le diverse fasi di lavorazione controllando il corretto afflusso e deflusso delle acque tecnologiche utilizzate attraverso le pompe e verificando la separazione dei corpi estranei dai vegetali

INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.04.02 - PRODUZIONE DI CONSERVE VEGETALI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Vegetali
- Campioni
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi dei diversi parametri (residuo ottico, umidità, zuccheri, acidi, sali)
- Parametri per la cernita e la calibratura (forma, colore, dimensione, volume)
- Tecnologie impiantistiche: selettrici ottiche, strumenti manuali e meccanici per la mondatura, macchinari per il lavaggio
- Procedure di conduzione del processo

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di campionamento
- Metodi e tecniche di analisi laboratoriale
- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo del processo di primo trattamento delle materie prime

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Esiti analitici
- Prodotti vegetali selezionati e lavati

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme dei parametri di base oggetto di analisi del campione del vegetale
2. L'insieme delle tecniche di primo trattamento delle materie prime

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata, di una selezione di materie prime con effettuazione dell'analisi dei diversi parametri di cernita su un campione dato
2. Colloquio tecnico relativo all'interpretazione dell'esito delle analisi in termini di conformità ai requisiti standard ed all'indicazione delle operazioni di tracciabilità

FONTI

Bruno Zanoni, Tecnologia alimentare. Contenuti e metodologie di studio, Libreriauniveristaria.it edizioni, 2011

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

Maria Grazia Migliorini, La produzione delle conserve vegetali, Quaderno ARSIA 7/2004

Elena Venir, Enrico Maltini, Maria Lucia Stecchini, Linee guida per la trasformazione di prodotti vegetali su piccola scala, Dipartimento di Scienze degli alimenti Università degli studi di Udine, settembre 2012

Nicoletta Sinelli, CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI. TECNOLOGIE DELLE CONSERVE ALIMENTARI, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli studi di Milano

Marco Cimasa, L'oro rosso italiano. Analisi del comparto industriale delle conserve di pomodoro: focus sul distretto produttivo di Nocera, Tesi di laurea, Dipartimento di Impresa e Management Cattedra di Economia Industriale a. a. 2013/2014

SITOGRAFIA

http://www.anicav.it/

Progetto PRIN 2008 – cofinanziato dal MIUR “Il miglioramento della sostenibilità e della competitività delle filiere agroalimentari italiane mediante strumenti innovativi di gestione ambientale”: http://ww2.unime.it/emaf/index.php?option=com_content&view=article&id=56&Itemid=44&lang=it