INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.04.02 - PRODUZIONE DI CONSERVE VEGETALI

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 conserve vegetali, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

1 - DETERSIONE/SANIFICAZIONE IMPIANTI

Grado di complessità 1

1.1 CICLI DI LAVAGGIO

Eseguire i cicli di lavaggio previsti per le diverse tipologie di impianti e macchinari, secondo le tempistiche previste per ciascuna lavorazione ed utilizzando i detergenti prescritti

2 - SMALTIMENTO SCARTI DI PRODUZIONE

Grado di complessità 1

2.1 SPREMITURA BUCCE POMODORO

Eseguire mediante le raffinatrici la spremitura delle bucce scartate dalla produzione ed il confezionamento in appositi contenitori per lo smaltimento come mangime animale o come ammendante

2.1 RACCOLTA SCARTI PER ALTRI UTILIZZI

Raccogliere negli appositi contenitori gli scarti delle lavorazioni destinati al riutilizzo (noccioli di frutta in industria alimentare o come combustibile), tutolo del mais per produzione di biogas o come mangime animale

3 - TRATTAMENTO/SMALTIMENTO ACQUE DI PROCESSO E DI SANIFICAZIONE

Grado di complessità 1

3.1 CONTROLLO DELLE ACQUE

Eseguire i controlli in ingresso ed in uscita delle acque utilizzate per il processo (per lavaggi e trasporto prodotto) e di quelle utilizzate come ingrediente

ADA.02.04.02 - PRODUZIONE DI CONSERVE VEGETALI

ADA.02.04.02 - PRODUZIONE DI CONSERVE VEGETALI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Macchinari utilizzati in produzione
- Raffinatrici per la spremitura delle bucce
- Contenitori per gli scarti da riutilizzare
- Detergenti
- Depuratori dei reflui di produzione e lavaggio
- Procedure di 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 raccolta degli scarti da riutilizzare
- 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
- Scarti da riutilizzare raccolti in appositi contenitori

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'impianto di depurazione dei reflui
2. L'insieme delle tecniche di detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione

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

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