

### **RIEPILOGO SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Predisporre le materie prime, i semilavorati e i condimenti base, a partire dal piano di lavoro fornito, avendo preventivamente effettuato il loro controllo qualitativo organolettico e disponendole per le diverse linee di produzione per le successive fasi di lavorazione o preparandole in prodotti pronti a cuocere per il consumo finale

#### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Controllo: **1 caso**

**Dimensione 2** - Mondatura e taglio di ingredienti e materie prime: **1 caso**

#### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Preparare i piatti pronti in base alle ricette e ai protocolli di preparazione previsti, curando il processo di miscelazione, cottura e calibratura e i successivi processi di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione del prodotto

#### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Miscelatura/assemblaggio ingredienti e materie prime: **1 caso**

**Dimensione 2** - Cottura: **1 caso**

**Dimensione 3** - Pastorizzazione/Sterilizzazione: **1 caso**

#### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 3** - Eseguire la surgelazione, in base ai protocolli previsti, curando preventivamente i processi di raffreddamento e tenendo conto della tipologia di prodotto finale da realizzare

#### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Confezionamento: **1 caso**

**Dimensione 2** - Surgelazione: **1 caso**

#### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 4** - 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 piatti pronti, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

#### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Controllo acque: **1 caso**

**Dimensione 2** - Sanificazione: **1 caso**

**Dimensione 3** - Smaltimento scarti di produzione: **1 caso**

#### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Predisporre le materie prime, i semilavorati e i condimenti base, a partire dal piano di lavoro fornito, avendo preventivamente effettuato il loro controllo qualitativo organolettico e disponendole per le diverse linee di produzione per le successive fasi di lavorazione o preparandole in prodotti pronti a cuocere per il consumo finale

**1 - CONTROLLO**

Grado di complessità 1

**1.1 CONTROLLO INGREDIENTI E MATERIE PRIME**

Effettuare il controllo visivo delle materie prime ed ingredienti che compongono il prodotto finale, verificandone le caratteristiche sulla base delle ricette

**2 - MONDATURA E TAGLIO DI INGREDIENTI E MATERIE PRIME**

Grado di complessità 1

**2.1 PRE-TRATTAMENTI**

Eseguire manualmente o attraverso l'utilizzo di macchinari eventuali trattamenti di pulitura e di eventuale taglio per eliminare le parti non commestibili

## ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

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

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

- Materie prime
- Macchinari e strumenti per la pulitura, il taglio e il porzionamento
- Ricette
- Procedure di conduzione del processo
- Normativa igiene degli alimenti

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

- Tecniche ed operatività di lavorazione delle materie prime
- Tecniche ed operatività di controllo qualitativo organolettico

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Materie prime e ingredienti (semilavorati) pronti per le successive fasi di lavorazione

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

##### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di preparazione delle materie prime
2. L'insieme delle tecniche di controllo qualitativo organolettico

##### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione del processo di preparazione delle materie prime, a partire da una ricetta data, con particolare attenzione all'illustrazione dei parametri di controllo organolettico dei prodotti in entrata

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 2** - Preparare i piatti pronti in base alle ricette e ai protocolli di preparazione previsti, curando il processo di miscelazione, cottura e calibratura e i successivi processi di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione del prodotto

**1 - MISCELATURA/ASSEMBLAGGIO INGREDIENTI E MATERIE PRIME**

Grado di complessità 1

**1.1 ASSEMBLAGGIO**

Eseguire a mano e/o attraverso macchinari l'assemblaggio degli ingredienti e dei semilavorati secondo i dosaggi previsti controllando i parametri di miscelazione (velocità, tempo, percentuale degli ingredienti, ecc.) ed effettuare le operazioni di pesatura per il controllo dei tempi della successiva cottura

**2 - COTTURA**

Grado di complessità 1

**2.1 COTTURA**

Eseguire la cottura o la sola pre-cottura del prodotto secondo le ricette previste, controllando i parametri di processo (temperatura, delta del peso, tempo, pressione del vapore) dei macchinari preposti al trattamento termico (boule di cottura, forni, ecc.) ed il successivo raffreddamento del piatto cotto

**3 - PASTORIZZAZIONE/STERILIZZAZIONE**

Grado di complessità 1

**3.1 PASTORIZZAZIONE/STERILIZZAZIONE**

Eseguire le operazioni di trattamento termico controllando temperature e tempi per la riduzione dei rischi di contaminazione biologica secondo gli obiettivi di conservabilità previsti e controllare i parametri della successiva fase di raffreddamento (temperature e tempi)

## ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Ingredienti e materie prime tagliate e pulite
- Macchinari e strumenti per la miscelazione
- Strumenti di pesatura
- Macchinari per il trattamento termico e cottura (boule di cottura, forni, ecc.)
- Macchinari per la pastorizzazione e sterilizzazione
- Ricette
- Parametri di miscelazione (velocità, tempo, percentuale degli ingredienti, ecc.)
- Parametri di cottura (temperatura, delta del peso, tempo, pressione del vapore)
- Parametri di pastorizzazione e sterilizzazione (tempi e temperature) e per il raffreddamento

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

- Tecniche ed operatività di preparazione dei piatti in base alle ricette
- Tecniche ed operatività di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione dei piatti pronti

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Piatti pronti pastorizzati/sterilizzati

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

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di conduzione, regolazione e controllo del processo di preparazione del piatto pronto
2. L'insieme delle tecniche di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione dei piatti pronti

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione in situazione reale o simulata, a partire da una ricetta data, della preparazione di un piatto pronto
2. Colloquio tecnico relativo ad approfondimenti sui parametri di pastorizzazione e sterilizzazione del piatto oggetto della prova prestazionale

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 3** - Eseguire la surgelazione, in base ai protocolli previsti, curando preventivamente i processi di raffreddamento e tenendo conto della tipologia di prodotto finale da realizzare

**1 - CONFEZIONAMENTO**

Grado di complessità 1

**1.1 CONFEZIONAMENTO**

Eseguire il confezionamento primario del prodotto controllando i parametri dei macchinari di imbustamento/inscatolamento e di sigillatura delle confezioni (temperatura, eventuale assenza d'aria, atmosfera modificata)

**2 - SURGELAZIONE**

Grado di complessità 1

**2.1 SURGELAZIONE**

Controllare i parametri di tempo e temperatura dei macchinari di abbattimento della temperatura sulla base della tecnologia specifica (IQF, stir-fry, stir-frying) ed il successivo stoccaggio del prodotto nelle celle frigorifere di conservazione

## ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Prodotto finito
- Confezioni
- Macchinari di confezionamento
- Macchinari di abbattimento (per tecnologie specifiche: IQF, stir-fry, stir-frying)
- Celle frigorifere
- Protocolli di lavorazione

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

- Modalità di controllo del confezionamento
- Metodi e tecniche di surgelazione

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Piatti pronti surgelati

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

#### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di surgelazione

#### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione delle tecnologie di surgelazione in base alle diverse tipologie di prodotti finiti

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 4** - Eseguire la deterzione, 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 piatti pronti, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

**1 - CONTROLLO ACQUE**

Grado di complessità 1

**1.1 CONTROLLO ACQUE**

Eseguire i controlli dei parametri dell'acqua in ingresso alle lavorazioni dei prodotti e verificare il corretto incanalamento delle acque di scarico

**2 - SANIFICAZIONE**

Grado di complessità 1

**2.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Eseguire, rispettando i piani di sanificazione definiti (impianto da pulire, prodotto da utilizzare, diluizione d'uso, procedure di sanificazione da seguire), le operazioni di: (i) lavaggio delle mani in ingresso ai locali di manipolazione e lavorazione dei prodotti; (ii) sanificazione degli ambienti e dei macchinari/attrezzature prevista al termine di ogni ciclo di lavoro

**3 - SMALTIMENTO SCARTI DI PRODUZIONE**

Grado di complessità 1

**3.1 SMALTIMENTO SCARTI**

Raccogliere negli appositi contenitori gli scarti delle lavorazioni destinati alle valorizzazioni successive (come compost, produzione di biogas, uso zootecnico)

## ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

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

- Macchinari utilizzati in produzione
- 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

## ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

### FONTI

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

SITOGRAFIA

<http://www.iifiir.org/>

<http://www.istitutosurgelati.it/>