

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)

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/>