

ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

SCHEDA DI CASO

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

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 1

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

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.iifir.org/>

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