

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Realizzare la mondatura e cernita delle materie prime, provvedendo preventivamente all'immagazzinamento delle stesse nella zona coibentata e refrigerata a temperatura controllata, eseguendo i controlli visivi e/o meccanici dei prodotti vegetali tagliati e lavati, prima dell'invio alle diverse linee di produzione

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Controllo materie prime e semilavorati: **2 casi**

Dimensione 2 - Stoccaggio materie prime (breve/lungo): **1 caso**

Dimensione 3 - Cernita manuale: **1 caso**

Dimensione 4 - Mondatura e taglio manuale: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Eseguire il lavaggio e l'asciugatura del prodotto vegetale, l'eventuale miscelazione nei dosaggi previsti ed il confezionamento in condizioni controllate, sulla base delle indicazioni previste dalla normativa di settore e della tipologia di materia prima trattata

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Lavaggio e asciugatura: **3 casi**

Dimensione 2 - Selezione ottica: **2 casi**

Dimensione 3 - Miscelazione (eventuale) e confezionamento: **1 caso**

Dimensione 4 - Controllo prodotto finale: **1 caso**

Dimensione 5 - Smaltimento degli scarti di produzione: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire il controllo delle acque di processo e di sanificazione, provvedendo preventivamente alla detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione di prodotti di IV Gamma, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Detersione/igienizzazione/sanificazione degli impianti: **1 caso**

Dimensione 2 - Trattamento acque in ingresso/in uscita: **2 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Realizzare la mondatura e cernita delle materie prime, provvedendo preventivamente all'immagazzinamento delle stesse nella zona coibentata e refrigerata a temperatura controllata, eseguendo i controlli visivi e/o meccanici dei prodotti vegetali tagliati e lavati, prima dell'invio alle diverse linee di produzione

1 - CONTROLLO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI

Grado di complessità 2

1.2 VERIFICA PER ACCETTAZIONE MATERIE PRIME

Eeguire i controlli documentali sulla provenienza (colture, principi attivi utilizzati) delle materie prime ("quaderno di campagna") e sull'integrità e pulizia dei contenitori utilizzati per il loro trasporto al fine di verificare il rispetto dei parametri definiti nei capitolati di fornitura

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLI VISIVI

Effettuare controlli visivi in ingresso e lungo le diverse fasi della lavorazione per individuare eventuali anomalie di prodotto ed eventualmente interrompere/adequare la lavorazione in corso

2 - STOCCAGGIO MATERIE PRIME (BREVE/LUNGO)

Grado di complessità 1

2.1 VERIFICA CONDIZIONI DI IMMAGAZZINAMENTO

Verificare il mantenimento della temperatura predefinita (4-5° C) di refrigerazione all'interno delle celle di stoccaggio, sulla base del programma e delle tempistiche di produzione

3 - CERNITA MANUALE

Grado di complessità 1

3.1 CERNITA MANUALE

Eeguire la 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

4 - MONDATURA E TAGLIO MANUALE

Grado di complessità 1

4.1 MONDATURA

Eeguire le operazioni manuali/meccaniche di pulizia a secco e mondatura del prodotto per eliminare terra, corpi estranei e residui di prodotto indesiderati

4.1 TAGLIO

Eeguire i tagli manuali/meccanizzati e le rifilature del prodotto per eliminare le parti particolarmente sporche di terra/danneggiate

4.1 CALIBRATURA

Eeguire le calibrature mediante calibratrici in funzione dei parametri qualitativi definiti per il prodotto (lunghezze, curvature, diametri ecc.)

ADA.02.04.03 - PRODUZIONE PRODOTTI DI IV GAMMA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- materie prime (verdure/ortaggi/insalate/frutta) in entrata
- documenti di provenienza delle materie prime
- contenitori di trasporto
- celle refrigerate di stoccaggio
- standard di cernita e calibratura
- macchinari e strumenti per mondatura/taglio/rifilatura/calibratura

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività di controllo visivo delle materie prime
- tecniche ed operatività di cernita manuale delle materie prime
- tecniche ed operatività di conduzione dei macchinari per il lavaggio a secco e la mondatura
- tecniche ed operatività di conduzione dei macchinari di calibratura
- tecniche ed operatività di conduzione dei macchinari di taglio
- tecniche ed operatività di taglio manuale

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- materie prime (verdure/ortaggi/insalate/frutta) controllate, mondate, selezionate, immagazzinate

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di materie prime
2. Tutte le tipologie di documenti in accompagnamento alle materie prime
3. Le procedure e le tecniche di controllo per l'accettazione delle materie prime
4. L'insieme delle tecniche di cernita, mondatura e prima pulizia, taglio manuale/meccanizzato, calibratura delle materie prime

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: sulla base di almeno due tipologie di materia prima conduzione reale o simulata del processo di cernita, mondatura, taglio e calibratura
2. colloquio tecnico relativo alle tipologie di dati e documenti da controllare ed alle condizioni di stoccaggio delle diverse tipologie di materie prime

ADA.02.04.03 - PRODUZIONE PRODOTTI DI IV GAMMA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Eseguire il lavaggio e l'asciugatura del prodotto vegetale, l'eventuale miscelazione nei dosaggi previsti ed il confezionamento in condizioni controllate, sulla base delle indicazioni previste dalla normativa di settore e della tipologia di materia prima trattata

1 - LAVAGGIO E ASCIUGATURA

Grado di complessità 1

1.1 LAVAGGI IN BARBOTAGE

Eseguire i diversi cicli di lavaggio con acqua refrigerata mediante vasche lavatrici a barbotage, impostando e controllando i tempi e la quantità dei passaggi nelle vasche della materia prima, la velocità dell'aria, la temperatura dell'acqua, sulla base della tipologia di materia prima e della quantità/livello di impurità presenti

1.1 RISCIAQUO/SANIFICAZIONE

Eseguire il risciacquo controllando il corretto dosaggio di sanificante (es. ipoclorito di sodio) nell'acqua ed i tempi di risciacquo

1.1 ASCIUGATURA

Controllare il funzionamento delle asciugatrici (laminari/a rullo) verificando i tempi di asciugatura, la velocità di immissione e la temperatura dell'aria

2 - SELEZIONE OTTICA

Grado di complessità 1

2.1 PROGRAMMAZIONE SELEZIONATRICI OTTICHE

Impostare/tarare le selezionatrici ottiche sulla base della tipologia di prodotto predisponendo/modificando il programma di lavoro delle stesse ed effettuando le selezioni di prova

2.1 CONTROLLO SELEZIONATRICI OTTICHE

Controllare il funzionamento delle selezionatrici ottiche verificando il flusso di prodotto in entrata e la qualità e quantità di quello in uscita e degli scarti

3 - MISCELAZIONE (EVENTUALE) E CONFEZIONAMENTO

Grado di complessità 1

ADA.02.04.03 - PRODUZIONE PRODOTTI DI IV GAMMA

3.1 CONFEZIONAMENTO

Eseguire il confezionamento del prodotto mediante i macchinari di riempimento, pre-pesatura e sigillatura, controllando il mantenimento delle temperature stabilite e verificando in caso di miscele di prodotti i dosaggi dei diversi prodotti componenti il mix sulla base delle ricette e del programma di produzione

4 - CONTROLLO PRODOTTO FINALE

Grado di complessità 1

4.1 CONTROLLO FINALE

Eseguire il controllo finale delle confezioni mediante metal detector e/o x ray (per rilevazione materiali radiopachi), per verificare l'assenza di corpi estranei

5 - SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DI PRODUZIONE

Grado di complessità 1

5.1 RACCOLTA SCARTI PER ALTRI UTILIZZI

Raccogliere negli appositi contenitori gli scarti vegetali delle lavorazioni destinati all'alimentazione degli animali

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- materie prime tagliate e calibrate
- standard di processo e ricette
- normativa applicabile
- programmi di produzione
- macchine lavatrici
- macchine asciugatrici (laminari/a rullo/centrifughe)
- agente sanificante
- selezionatrici ottiche
- metal detector e apparecchi X ray
- macchine pesatrici/riempitrici
- scarti della di produzione
- contenitori per scarti della di produzione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività di conduzione delle macchine per lavaggio a barbotage e per la sanificazione
- tecniche ed operatività di conduzione delle macchine per la pre-pesatura, la miscelazione ed il confezionamento
- tecniche e procedure di programmazione e settaggio delle selezionatrici ottiche
- tecniche e procedure di controllo con metal detector e X ray
- tecniche ed operatività di raccolta degli scarti da riutilizzare

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- prodotti di IV gamma lavati, controllati e confezionati
- scarti della produzione raccolti per il riutilizzo

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di materie prime tagliate e calibrate
2. Le tecniche di lavaggio e sanificazione del prodotto
3. Le tecniche di controllo del prodotto
4. Le tecniche di riempimento delle confezioni

ADA.02.04.03 - PRODUZIONE PRODOTTI DI IV GAMMA

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: sulla base di almeno due tipologie di materia prima conduzione reale o simulata del processo di lavaggio e sanificazione
2. colloquio tecnico relativo ai punti critici di lavaggio, sanificazione, selezione ottica, riempimento/confezionamento in relazione ai tempi di shelf life del prodotto ed alla normativa applicabile

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire il controllo delle acque di processo e di sanificazione, provvedendo preventivamente alla detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione di prodotti di IV Gamma, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

1 - DETERSIONE/IGIENIZZAZIONE/SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI

Grado di complessità 1

1.1 LAVAGGI GIORNALIERI

Eseguire, secondo le tempistiche definite, i lavaggi previsti per le diverse tipologie di impianti e macchinari utilizzando i detersivi prescritti ed effettuando i controlli con tampone per verificare il rispetto dei parametri igienici stabiliti

2 - TRATTAMENTO ACQUE IN INGRESSO/IN USCITA

Grado di complessità 1

2.1 CONTROLLO PARAMETRI ACQUE IN ENTRATA

Eseguire controlli per la verifica del rispetto dei parametri di sanità delle acque in entrata al processo produttivo, verificando il corretto funzionamento degli impianti di sanificazione/filtraggio

2.1 GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE

Controllare il funzionamento degli impianti di decantazione, filtraggio e depurazione delle acque utilizzate nella produzione (per lavaggi, trasporto prodotto) per il riutilizzo nel processo

ADA.02.04.03 - PRODUZIONE PRODOTTI DI IV GAMMA

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
- prodotti detergenti
- parametri igienici
- procedure di igienificazione e sanificazione
- parametri di sanità delle acque
- impianti di trattamento acque in ingresso: sanificazione e filtraggio
- impianti di trattamento acque reflue: decantazione, filtraggio, depurazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività delle operazioni periodiche di lavaggio e sanificazione degli impianti e macchinari
- tecniche ed operatività di conduzione degli impianti di trattamento e depurazione delle acque

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- macchinari ed impianti sanificati
- acque in ingresso sanificate
- acque in uscita depurate

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme degli impianti di produzione
2. L'insieme delle tecniche di detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione
3. L'insieme degli impianti di sanificazione e depurazione delle acque
4. L'insieme delle tecniche di trattamento delle acque

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: conduzione reale o simulata di una sequenza di detersione, igienizzazione e sanificazione di impianti di produzione
2. colloquio tecnico relativo ai fattori che influiscono sulla gestione delle acque di processo e delle acque di sanificazione/igienizzazione degli impianti

ADA.02.04.03 - PRODUZIONE PRODOTTI DI IV GAMMA

FONTI

Lunati F., Linee guida tecnico-agronomiche per i prodotti di IV gamma, Nomisma, Istituto Sperimentale per l'Orticoltura, 2011

https://www.zipmec.com/prodotti-di-quarta-gamma-storia-produzione-commercio-guide-frutta-verdura.html#storia_prodotti_quarta_gamma

<http://www.aiipa.it/prodotti-vegetali/prodotti-ortofrutticoli-di-iv-gamma/info-documenti/item/201-cosa-e-la-iv-gamma>)

<https://www.colturaecultura.it/capitolo/processo-di-lavorazione-delle-insalate-di-quarta-gamma#>

https://www.globalgap.org/uk_en/

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2015: sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n.1441/2007 della commissione del 5 dicembre 2007, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2015: sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU n. L 322 del 7/12/2007).

DM n. 3746 del 20 giugno 2014 . Attuazione dell'art. 4 della legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma

Legge 13 maggio 2011, n. 77. Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.