

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

Eseguire 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

Eseguire 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

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.