

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

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.