

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare il primo trattamento delle olive, eseguendo il controllo qualitativo organolettico, la cernita, la defogliazione e il lavaggio delle materie prime, curando successivamente la pesatura e lo stoccaggio

1 - CONTROLLO DELLE OLIVE

Grado di complessità 2

1.2 INDIVIDUAZIONE DEL CULTIVAR

Individuare attraverso il controllo visivo le tipologie di cultivar sulla base del colore, della forma, delle dimensioni

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLO DI SALUBRITÀ

Individuare attraverso il controllo visivo e il tatto il livello di maturazione e di sanità delle olive sulla base del colore, della forma (presenza di buchi, fenomeni di suberificazione)

2 - PESATURA E STOCCAGGIO

Grado di complessità 3

2.3 CONTROLLO AMBIENTALE

Controllare le condizioni ambientali di temperatura e umidità della zona di stoccaggio mediante la strumentazione di misurazione, garantendo la separazione del prodotto fornito dai vari committenti

Grado di complessità 2

2.2 STOCCAGGIO

Disporre le olive in contenitori aerati (cassette o bins forati) e sistemarli nell'area di stoccaggio mediante macchinari di movimentazione riducendo quanto più possibile gli strati per migliorare l'aerazione delle olive e prevenire le fermentazioni

Grado di complessità 1

2.1 PESATURA

Effettuare la pesatura sulla pesa e rilasciare il documento di attestazione della quantità (cartellino)

3 - DEFOGLIAZIONE

Grado di complessità 1

3.1 DEFOGLIAZIONE

Caricare le olive nella macchina defogliatrice ed impostare i parametri (velocità di passaggio dal vaglio statico, apertura bocchette) ed eliminare manualmente eventuali corpi estranei (rametti, foglie) all'uscita dalla macchina

4 - LAVAGGIO

Grado di complessità 2

4.2 CONTROLLO PARAMETRI DI LAVAGGIO

Controllare i parametri del lavaggio (tempo, torbidità dell'acqua) ed individuare il momento per effettuare il cambio dell'acqua

Grado di complessità 1

4.1 LAVAGGIO

Caricare le olive tramite una tramoggia ed un nastro trasportatore, nella lavatrice, costituita da vasche che mantengono una movimentazione forzata dell'acqua per migliorare il risultato dell'operazione, eliminando eventuali residui terrieri, polverosi, foglie, ecc., e regolare il flusso dell'acqua (che deve essere potabile pulita e corrente, senza alcun tipo di detergente) controllando anche la fase finale di uscita delle olive dalle vasche di lavaggio e il loro passaggio sul nastro di sgocciolatura e (parziale) asciugatura

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Olive di diverse cultivar
- Bilance
- Defogliatrice
- Lavatrice
- Misuratori di temperatura ed umidità ambientale

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di controllo organolettico, stoccaggio, defogliazione e lavaggio delle olive

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Olive selezionate e lavate

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Due cultivar di olive, distinte per caratteristiche di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione reale o simulata del primo trattamento per una cultivar
2. Colloquio tecnico relativo agli aspetti critici del processo ed al controllo dei relativi parametri, anche con riferimento alla seconda cultivar

ADA.02.04.06 - PRODUZIONE DI OLIO VERGINE

FONTI

Bruno Zanoni, Tecnologia alimentare. Contenuti e metodologie di studio, Libreriauniversitaria.it edizioni, 2011

Michele Vitagliano, Tecnologie e trasformazioni dei prodotti agrari, Edagricole, 2001

Daniela Utili, Extravergine La Buona vit, Edizioni Codicermes, 2016

Nico Sartori, Nuove Tecnologie per la diffusione di olio extra vergine di oliva, PromoFirenze Azienda Speciale CCIAA di FI, 2014

Nico Sartori, Quaderni operativi del progetto Oleotekinnov, Metropoli Azienda Speciale CCIAA di FI, 2013

Giacomo Trallori, La storia di Matteo Oliva, Nencini Editore, 2014

SITOGRAFIA

<http://www.santolio.it/Produzione%20Olearia.htm>

<http://www.pieralisi.com>

<https://www.oliopace.it/it/content/40-i-sistemi-di-produzione-dell-olio-extra-vergine>