



Elenco

delle infrastrutture minime per la formazione dei tecnici alimentaristi AFC

Preparazione delle materie prime:

- stoccaggio e destoccaggio delle merci
- 2 diversi dispositivi di trasporto
p.es. alimentazione pneumatica, pompe, rulliera ecc.
- 2 mezzi di trasporto differenti
p.es. montacarichi, carrello elevatore manuale ecc.
- 2 fasi differenti di un procedimento industriale per la lavorazione delle materie prime
semilavorati; p.es. essiccazione, fermentazione, macinazione, filtraggio ecc.
- 2 «in process controll»
p.es. densità, pH, grado di finezza ecc.

Produzione di derrate alimentari:

- 2 linee di produzione o tre fasi di un procedimento industriale
p.es. linea per la produzione del pane, essiccazione per polverizzazione, linea per la produzione di pasta, linea di filtraggio, estrusore, miscelazione ecc.
- 2 «in process controll»
p.es. analisi sensoriale, temperatura ecc.
- Possibilità di realizzare dei carichi di prova

**Imbottigliamento o imballaggio di
derrate alimentari:**

- 2 procedimenti di imbottigliamento o di imballaggio differenti, di cui 1 sulla linea di imbottigliamento/imballaggio
- 3 «in process controll» su prodotti finiti
p.es. datazione, densità, peso ecc.

**Garanzia della sostenibilità e della
sicurezza:**

- Sistema di gestione della qualità
- Piano d'igiene
- Principi BPI e HACCP
- Piano per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute
- Piano per la protezione dell'ambiente
- Manutenzione aziendale