

Informatica e processo alimentare

Messa a punto e collaudo di un sistema di documentazione on-line per il settore alimentare basato su flow charting interattivo, WEB service e fruibile mediante Internet shotcode

► Marco Riva* e Laura Franzetti**

Nel settore agro-alimentare, come e più che in altri settori applicativi, fondamentale è la necessità di documentare in forma rigorosa procedure, metodologie, diagrammi di lavorazione, caratteristiche merceologiche d'ingredienti e prodotti finiti. Tale documentazione può riguardare aspetti di filiera (sistema), aspetti inerenti le unità produttive, di trasformazione o distribuzione (prodotto), aspetti inerenti le modalità di utilizzazione del prodotto all'atto della sua utilizzazione (consumo) e può rispondere a differenti esigenze (memoria di produzione, certificazione, attribuzione di marchi, tracciabilità e rintracciabilità, comunicazione).

In ogni caso, le modalità di documentazione devono corrispondere a obiettivi cogenti, quali la schematicità, la possibilità di una semplice archiviazione, l'impiego di strutture testuali sintetiche ed essenziali, la facilità (in ogni momento e situazione) nel recuperare le informazioni contenute.

L'avvento dell'informatica ha rivoluzionato le modalità con cui si esegue e si usufruisce della documentazione, aprendo nuovi orizzonti quali la digitalizzazione, la realizzazione di sistemi informativi intelligenti e fruibili on-line, la sinapsi fra documentazione ed automazione dei processi. Si consideri un semplice prodotto alimentare, quale una passata di pomodoro: esisterà una rigorosa documentazione riguardante le pratiche colturali, una documentazione relativa al trasferimento del prodotto dal campo all'unità di trasformazione, una serie di specifiche riguardanti i requisiti qualitativi ed igienici per la lavorazione, nonché documenti inerenti le modalità di trasformazione, un sistema informativo sulla tracciabilità/rintracciabilità dei diversi lotti, documenti inerenti le specifiche finali del prodot-

to (etichettatura, etc.) e la sua movimentazione all'atto della distribuzione, fino ad una copiosa documentazione (relativa all'atto del consumo) e dispersa in centinaia di frammenti testuali e, oggi, ipertestuali (ricette, libri, siti internet). Parte

di questa documentazione è definita da obblighi normativi, quali l'applicazione delle GHP e dell'HACCP (1-3) e, altra è necessaria per sorvegliare la logistica, altra ancora è indispensabile per definire i rapporti con i fornitori o con i consumatori.

Esistono comunque ambiti applicativi ove la documentazione rigorosa non è la regola e dove forte è l'esigenza di strumenti agili per consentire la circolazione/archiviazione delle informazioni. Oggetto della nostra attenzione sono due casi: la documentazione inerente la produzione e le caratteristiche di alimenti "locali", ovvero prodotti tradizionali, preparati in strutture artigianali e la schematizzazione/documentazione di attività della ristorazione relative a singole formulazioni. In entrambi i casi, fondamentale è il ruolo dell'operatore (più che delle attrezzature) nel defini-

Figura 1 - Simboli comunemente impiegati in una flow chart (ISO 5807:1985)

