INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Compiere la calibrazione e la formatura dei prodotti di panetteria e pizza, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando le operazioni della fase di lievitazione dei semilavorati

CASI ESEMPLIFICATIVI:
Dimensione 1 - Tracciabilità materie prime: **1 caso**
Dimensione 2 - Impasto: **2 casi**
Dimensione 3 - Cicli di lievitazione: **2 casi**
Dimensione 4 - Formatura: **3 casi**
RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere i prodotti di panetteria e pizza, provvedendo alla eventuale stabilizzazione dei prodotti stessi prima, durante o dopo la cottura

CASI ESEMPLIFICATIVI:
Dimensione 1 - Pre-cottura/Cottura e stabilizzazione: **1 caso**
Dimensione 2 - Surgelazione: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire la farcitura e/o la finitura dei prodotti di panetteria e pizza, preparando preventivamente le farcie e i complementi di rifinitura

CASI ESEMPLIFICATIVI:
Dimensione 1 - Preparazione farcie: **1 caso**
Dimensione 2 - Finitura: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Compiere la calibrazione e la formatura dei prodotti di panetteria e pizza, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando le operazioni della fase di lievitazione dei semilavorati

1 - TRACCIABILITÀ MATERIE PRIME

Grado di complessità 1

1.1 TRACCIABILITÀ LOTTI

Eseguire la registrazione dei lotti di materie prime (provenienza, scadenza) in ingresso alla produzione ai fini della tracciabilità finale del prodotto secondo i protocolli di autocontrollo e di eventuale certificazione di prodotto/processo

2 - IMPASTO

Grado di complessità 1

2.1 PRE-IMPASTO (IMPASTO INDIRETTO)

Realizzare in ambienti separati i pre-impasti di acqua, farina e lievito (biga, poolish, lievito naturale) controllando il dosaggio automatico degli ingredienti - o effettuandone la pesatura su bilancia - sulla base delle ricette, eseguire il caricamento nelle impastatrici e provvedere allo stoccaggio per la fase di riposo/maturazione a temperatura controllata

2.1 IMPASTAMENTO

Controllare i parametri di dosaggio degli ingredienti, degli eventuali pre-impasti e degli eventuali additivi/miglioranti nelle impastatrici (orizzontali a vasca inclinabile, a doppie braccia, ecc.), ed i parametri di tempo, velocità (a bassa/ad alta velocità) e temperatura di miscelazione, verificando la temperatura finale dell'impasto e, automaticamente o attraverso controllo visivo, la consistenza dello stesso e provvedendo all'eventuale messa a riposo

3 - CICLI DI LIEVITAZIONE

Grado di complessità 2

3.2 TECNICA A FREDDO

Controllare i parametri di temperatura, tempo ed umidità all'interno delle celle di fermalievitazione durante il processo di abbattimento della temperatura, conservazione, prefermentazione e fermentazione dell'impasto

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

Grado di complessità 1

3.1 CONTROLLO LIEVITAZIONE

Controllare i parametri di tempo, temperatura, composizione dell'atmosfera nei vari momenti di riposo/puntatura dell'impasto (dopo il pre-impasto, dopo l'impasto, dopo la formatura) secondo la tipologia di prodotto

4 - FORMATURA

Grado di complessità 1

4.1 FORMATURA PANE/GRISSINI/CRACKERS

Eseguire il caricamento delle tramogge delle macchine formatrici (spezzatrici, linee di laminazione, linee di estrusione), controllare la formatura e l'eventuale successiva guarnitura superficiale (semi di sesamo, olio, ecc.) secondo le diverse tipologie di prodotto e provvedere all'eventuale fase di riposo per consentire la lievitazione

4.1 FORMATURA PIZZA A PALLINE

Controllare la formatura delle palline di impasto, la loro collocazione nelle celle di riposo o di puntatura (cestelli infarinati) per la lievitazione e il successivo passaggio alle laminatrici per la creazione dei dischi secondo le diverse tipologie di prodotto e controllare l'eventuale stesura del pomodoro sui dischi

4.1 FORMATURA PIZZA LAMINATA

Controllare il passaggio dell'impasto nelle laminatrici e il successivo stampaggio dei dischi recuperando negli appositi contenitori gli sfridi per la loro reimmissione nell'impasto, la fase di lievitazione e controllare l'eventuale stesura del pomodoro sui dischi

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Per la fase di impastatura: (i) ingredienti base (acqua, farina, lieviti, additivi), (ii) ricettario; (iii) tecnologie impiantistiche (impastatrici orizzontali a vasca inclinabile, a doppie braccia, ecc.); (iv) bilance; (v) procedure di conduzione del processo, parametri di lavorazione (tempo, velocità, temperatura, tempi riposo)
- Per la fase di lievitazione: (i) impasto formato, (ii) celle di lievitazione; (iii) parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità) per le diverse tipologie di lievitazione
- Per la fase di formatura: (i) impasto (poolish/biga); (ii) ingredienti per la guarnitura superficiale (semi di sesamo, olio, ecc.); (iii) cestelli; (iv) contenitori per il riposo; (v) parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità); (vi) strumentazione di misurazione; (vii) tecnologie impiantistiche (macchine formatrici, spezzatrici, linee di laminazione, linee di estrusione)
- Per l'intero processo: (i) informazioni sui lotti di materie prime (provenienza, scadenza); (ii) procedure di tracciabilità; (iii) protocolli di certificazione prodotto/processo; (iv) piani di autocontrollo HACCP; (v) normativa smaltimento rifiuti

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Operatività di conduzione, controllo e regolazione dei processi di miscelazione e impasto e lievitazione
- Operatività di conduzione, controllo e regolazione dei processi di formatura: pane/grissini/crackers; pizza a palline; pizza laminata
- Operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Tracciabilità garantita
- Impasti formati e lievitati
- Macchinari puliti e lavati secondo i piani di autocontrollo HACCP

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Per l'intero processo (impastatura, formatura, lievitazione): (i) l'intero insieme delle tecnologie di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Per l'intero processo: (i) prova prestazionale: conduzione di processo di impasto, formatura e lievitazione, in situazione reale o simulata, per la produzione di una tipologia di pane o pizza a partire da una ricetta data, con riferimento ad almeno una tecnologia di processo; (ii) colloquio tecnico relativo alle modalità di conduzione e controllo del processo di lievitazione e formatura dell'impasto per il preparato (pane o pizza) diverso da quello della prova pratica. Procedure di tracciabilità

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere i prodotti di panetteria e pizza, provvedendo alla eventuale stabilizzazione dei prodotti stessi prima, durante o dopo la cottura

1 - PRE-COTTURA/COTTURA E STABILIZZAZIONE

Grado di complessità 1

1.1 COTTURA E RAFFREDDAMENTO

Eseguire le operazioni automatiche o semiautomatiche di carico e scarico dei forni e controllare il processo di pre-cottura/cottura continuo (forni a tunnel) o discontinuo (forni rotativi, forni statici) verificando i parametri di tempo e temperatura secondo le ricette e le tipologie di prodotto ed il successivo raffreddamento del prodotto pre-cotto o cotto in atmosfera controllata

2 - SURGELAZIONE

Grado di complessità 1

2.1 SURGELAZIONE

Controllare il processo di abbattimento del prodotto cotto, pre-cotto, crudo, farcito o non farcito, verificando che raggiunga e mantenga la temperatura di -18°C negli impianti di surgelazione o ad azoto liquido

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Tecnologie impiantistiche: (i) forni (forni a tunnel, forni rotativi, forni statici); (ii) contenitori di raffreddamento; (iii) impianti di surgelazione; (iv) azoto liquido
- Parametri di cottura (tempo e temperatura)
- Parametri processo di abbattimento termico (tempo e temperatura)

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di pre-cottura e cottura (processo continuo e discontinuo) di movimentazione prodotto nei diversi tipi di forni
- Procedure di abbattimento termico degli alimenti

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Prodotto cotto e raffreddato secondo i parametri di lavorazione

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tecnologie di cottura e raffreddamento del prodotto di panetteria e pizza

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione di una cottura in forno, in situazione reale o simulata, di un prodotto di panetteria o di pizza secondo processo continuo o discontinuo
2. Colloquio tecnico relativo alla conduzione della cottura non oggetto della prova prestazionale ed alle tecniche di surgelazione

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire la farcitura e/o la finitura dei prodotti di panetteria e pizza, preparando preventivamente le farcie e i complementi di rifinitura

1 - PREPARAZIONE FARCIE

Grado di complessità 1

1.1 PREPARAZIONE INGREDIENTI DI FARCITURA

Effettuare il caricamento degli ingredienti previsti per la farcitura nei dosatori e controllarne la distribuzione sulla pasta sulla base delle ricette e della tipologia di prodotto

2 - FINITURA

Grado di complessità 1

2.1 TRATTAMENTI DI FISSAGGIO DELLE FARCIE PRIMA DELLA SURGELAZIONE

Effettuare i trattamenti di nebulizzazione di acqua attraverso i nebulizzatori o di riscaldamento superficiale con salamandre industriali per permettere "l'aggrappamento" della mozzarella alla pasta prima del surgelamento

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Ricettario e specifiche di produzione
- Ingredienti e prodotti per farciture
- Tecnologie impiantistiche: macchinari di farcitura e dosatori, nebulizzatori, salamandre industriali

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Operatività di farcitura per la surgelazione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Prodotto di panetteria o pizza farcito e finito

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme dell'operatività di farcitura e finitura

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: farcitura di un prodotto di panetteria e pizza a partire da una ricetta data
2. Colloquio tecnico relativo alla conduzione delle operazioni di finitura del prodotto di pizzeria prima della surgelazione

FONTI

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

Aspetti tecnologici di panetteria e pasticceria, Franco Lucisano Editore - Servizi e tecniche di Enogastronomia - Cucina, 2012

SITOGRAFIA

https://haccproma.it/News/il-pane-aspetti-storici-nutrizionali-e-tecnologici.aspx

http://progettazioneformativa.wikidot.com/l-industria-del-pane: L'Industria Del Pane - abstract di Davide Mancino