INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

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