

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Compiere il taglio e la formatura della pasta fresca artigianale, a partire dal tipo di miscele e impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e la pulizia dei macchinari utilizzati per la lavorazione

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Controllo materie prime: **2 casi**

**Dimensione 2** - Impasti: **1 caso**

**Dimensione 3** - Taglio: **1 caso**

**Dimensione 4** - Pulizia macchinari: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Realizzare la farcitura della pasta fresca artigianale, preparando preventivamente i ripieni

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Preparazione delle miscele per i ripieni: **1 caso**

**Dimensione 2** - Farcitura della pasta: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

**RISULTATO ATTESO 3** - Compiere l'essiccamento e la pastorizzazione della pasta fresca artigianale, monitorando in continuo sia la fase di pastorizzazione/essiccamento che la successiva fase di raffreddamento dei prodotti

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Pastorizzazione/Ripastorizzazione e raffreddamento: **1 caso**

**Dimensione 2** - Predisposizione per confezionamento: **1 caso**

**Dimensione 3** - Surgelamento: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Compiere il taglio e la formatura della pasta fresca artigianale, a partire dal tipo di miscele e impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e la pulizia dei macchinari utilizzati per la lavorazione

## 1 - CONTROLLO MATERIE PRIME

Grado di complessità 2

### 1.2 PRELIEVO CAMPIONI

Eeguire il prelievo di campioni di materie prime secondo un piano di campionamento con frequenze e parametri basati sull'analisi del rischio da inviare ai laboratori per le analisi microbiologiche/chimiche

Grado di complessità 1

### 1.1 CONTROLLO MATERIE PRIME IN INGRESSO

Eeguire il controllo visivo di integrità e pulizia delle confezioni, verificando che i prodotti refrigerati siano a temperatura corretta e che tutti siano stati adeguatamente stoccati all'interno dei mezzi di trasporto, ed effettuarne lo stoccaggio nelle celle frigorifere e/o magazzini a temperatura controllata

## 2 - IMPASTI

Grado di complessità 1

### 2.1 IMPASTAMENTO

Eeguire gli impasti controllando visivamente le macchine impastatrici, verificando i dosaggi degli ingredienti (diversi per pasta stesa e pasta ripiena), il tempo di impasto e la temperatura dell'acqua di impasto per evitare processi di acidificazione

## 3 - TAGLIO

Grado di complessità 1

### 3.1 ESTRUSIONE/TRAFILATURA (ASSOTTIGLIAMENTO/CILINDRATURA/TAGLIO)

Eeguire l'estrusione e trafilatura dell'impasto o effettuare la cilindatura (spianatura) dello stesso per conferire alla pasta lo spessore desiderato, e: (i) per ottenere pasta stesa, effettuare successivamente formatura attraverso la taglierina per dare la forma desiderata (es. tagliatelle, pappardelle) ed il taglio a mano o a macchina per formare il nido di pasta; (ii) per la pasta ripiena,

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

effettuare il taglio con uno stampo con il formato prescelto

### 4 - PULIZIA MACCHINARI

Grado di complessità 1

#### 4.1 SANIFICAZIONE

Eseguire i lavaggi dei macchinari provvedendo se previsto al loro smontaggio, secondo le tempistiche previste ed utilizzando i detersivi stabiliti e validati in autocontrollo

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Ingredienti di base per gli impasti
- Altri eventuali ingredienti (uova, pomodori, verdura, ecc.)
- Ricettario
- Impastatrici
- Macchinari per estrusione, trafilatura, spianatura
- Stampi
- Piani di autocontrollo HACCP
- Normativa smaltimento rifiuti

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di campionamento
- Tecniche ed operatività di analisi dei campioni
- Tecniche ed operatività di impasto
- Tecniche ed operatività di formatura e taglio: pasta stesa
- Tecniche ed operatività di formatura e taglio: pasta ripiena
- Tecniche ed operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pasta tagliata e formata

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

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tecniche di lavorazione degli impasti (pasta stesa e pasta ripiena)

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: realizzazione di un impasto e della formatura, a partire da una ricetta data, di una tipologia di pasta
2. Colloquio tecnico relativo alle modalità di conduzione del processo di controllo delle materie prime e del prelievo dei campioni, obiettivi del controllo

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Realizzare la farcitura della pasta fresca artigianale, preparando preventivamente i ripieni

#### 1 - PREPARAZIONE DELLE MISCELE PER I RIPIENI

Grado di complessità 1

##### 1.1 PREPARAZIONE INGREDIENTI

Eeguire le lavorazioni e le eventuali cotture degli ingredienti secondo le ricette e provvedere alla conservazione delle miscele nelle celle frigorifere

#### 2 - FARCITURA DELLA PASTA

Grado di complessità 1

##### 2.1 FARCITURA

Eeguire manualmente o attraverso macchine riempitrici la farcitura e la formatura della pasta ripiena secondo i dosaggi previsti

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Ingredienti per la farcitura
- Ricettario
- Macchine riempitrici
- Normativa HACCP

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività di preparazione dei ripieni
- Tecniche ed operatività di farcitura e formatura pasta ripiena

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Pasta ripiena farcita

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

##### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di preparazione della farcitura e della formatura della pasta ripiena

##### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: realizzazione di un ripieno, secondo una ricetta data, e della formatura di una pasta ripiena
2. Colloquio tecnico relativo ad approfondimenti di ricette costituenti le principali paste ripiene non oggetto della prova prestazionale

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 3** - Compiere l'essiccamento e la pastorizzazione della pasta fresca artigianale, monitorando in continuo sia la fase di pastorizzazione/essiccamento che la successiva fase di raffreddamento dei prodotti

#### 1 - PASTORIZZAZIONE/RIPASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO

Grado di complessità 1

##### 1.1 PASTORIZZAZIONE/RIPASTORIZZAZIONE IN CONFEZIONE

Eeguire la pastorizzazione a vapore della pasta stesa e ripiena allo stato sfuso, controllando il tempo di permanenza in camera di pastorizzazione, la temperatura e l'afflusso di vapore all'interno del pastorizzatore, e la pastorizzazione del prodotto già confezionato con pastorizzatori ventilati, verificando tempo, temperatura e ventilazione

#### 2 - PREDISPOSIZIONE PER CONFEZIONAMENTO

Grado di complessità 1

##### 2.1 SPOLVERATURA

Eeguire prevalentemente a mano la spolveratura con farina o semolino di riso della pasta fresca tagliata al fine di non far appiccicare il prodotto all'interno delle confezioni

#### 3 - SURGELAMENTO

Grado di complessità 1

##### 3.1 SURGELAMENTO

Eeguire, successivamente al taglio ed alla eventuale formatura e farcitura, il confezionamento e controllare i parametri di tempo e temperatura del surgelamento del prodotto fresco

## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Per la fase di pastorizzazione (pasta fresca): (i) pasta formata; (ii) pastorizzatore e/o camera di pastorizzazione; (iii) procedure di conduzione del processo e parametri di lavorazione (tempi, umidità, temperatura, pressione)

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di pastorizzazione
- Tecniche ed operatività di confezionamento

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pasta fresca pronta e confezionata

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

#### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di pastorizzazione e confezionamento

#### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo alle modalità di conduzione e controllo delle attività di pastorizzazione



## ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

### FONTI

ISMEA, Piano di settore cerealicolo, settembre 2015

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

Ljubomir Milatovich, Gianni Mondelli, La tecnologia della pasta alimentare, Chirotti editori, Pinerolo, 1990

Giuseppe Zeppa, Appunti di tecnologia della pasta, Università degli Studi di Torino, 2013

Progetto PRIN 2008 – cofinanziato dal MIUR “Il miglioramento della sostenibilità e della competitività delle filiere agroalimentari italiane mediante strumenti innovativi di gestione ambientale”:

[http://ww2.unime.it/emaf/index.php?option=com\\_content&view=article&id=55&Itemid=43&lang=it](http://ww2.unime.it/emaf/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=43&lang=it)

AA.VV., Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della pasta alimentare copia approvata dal Ministero della Sanità in data 17/12/1998, EBNA 1999

AA.VV., Laboratori artigianali di pasta alimentare fresca e con uova. Linee guida all'applicazione dell'autocontrollo (D.Lgs. 155/97), Rosa Domina – DSP Azienda USL Città di Bologna, 2003