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

Eseguire 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

Eseguire 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

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

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