

## 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 1

#### **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)

## 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