INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Realizzare le miscele, sulla base delle ricette, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la selezione delle materie prime e il successivo bilanciamento dei suoi componenti

CASI ESEMPLIFICATIVI:
Dimensione 1 - Analisi chimiche e microbiologiche: **4 casi**
Dimensione 2 - Fasi di preparazione della miscela: **2 casi**
RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Realizzare la pastorizzazione delle miscele, controllando la successiva fase di raffreddamento e maturazione del prodotto semilavorato

CASI ESEMPLIFICATIVI:
Dimensione 1 - Fasi di lavorazione della miscelazione: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Produrre il gelato, eseguendo la mantecatura dei semilavorati ed effettuando la loro eventuale variegazione con creme, salse ed elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

CASI ESEMPLIFICATIVI:
Dimensione 1 - Fase di produzione gelati: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Realizzare le miscele, sulla base delle ricette, eseguendo preventivamente il controllo qualitativo organolettico e la selezione delle materie prime e il successivo bilanciamento dei suoi componenti

1 - ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Grado di complessità 2

1.2 ANALISI BASE DEL CAMPIONE DI MISCELA

Realizzare le analisi dei campioni di miscela (Residuo Secco, Grasso), utilizzando le specifiche attrezzature e verificando che l'esito sia conforme ai requisiti di base previsti dagli standard

1.2 TRACCIABILITÀ

Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti

1.2 ANALISI SPECIFICHE DEL CAMPIONE DI MISCELA

Richiedere le necessarie analisi aggiuntive in base alla tipologia di prodotto inviando ai pertinenti laboratori specifici

Grado di complessità 1

1.1 PRELIEVO DEL CAMPIONE DA ANALIZZARE

Prelevare un campione di miscela dal mixer o dal tank, adeguatamente rappresentativo della partita (omogeneo) al fine di procedere alle analisi chimiche e microbiologiche

2 - FASI DI PREPARAZIONE DELLA MISCELA

Grado di complessità 1

2.1 DOSAGGIO INGREDIENTI MISCELA

Gestire, sulla base delle ricette e delle procedure standard, gli impianti di dosaggio automatico e provvedere alla effettuazione dei dosaggi manuali, sorvegliando e verificando il corretto andamento delle operazioni ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

2.1 MISCELAZIONE

Gestire gli impianti di miscelazione degli ingredienti (mixer e buffer tank) sorvegliando e verificando il corretto andamento delle operazioni ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi alla ricetta

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Ingredienti per le miscele
- Ricette
- Impianti di dosaggio
- Impianti di miscelazione degli ingredienti (mixer e buffer tank)
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi organolettiche, chimiche e microbiologiche
- Procedure di conduzione del processo
- Diagrammi di controllo del processo
- Procedure di tracciabilità conformi a standard specifici

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di dosaggio e miscelazione degli ingredienti
- Metodi e tecniche di campionamento e analisi laboratoriale
- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Miscela preparata conforme alla ricetta
- Esiti del controllo qualitativo organolettico
- Documentazione di processo a fini di tracciabilità

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 lavorazione
2. Le procedure di controllo qualitativo organolettico e di tracciabilità dell'analisi

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: realizzazione di una miscela, in situazione reale o simulata, sulla base di una ricetta data
2. Colloquio tecnico relativo all'interpretazione dell'esito di un'analisi (dato) relativo al prelievo di un campione di miscela, in termini di conformità ai requisiti standard ed alla indicazione delle operazioni di tracciabilità

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Realizzare la pastorizzazione delle miscele, controllando la successiva fase di raffreddamento e maturazione del prodotto semilavorato

1 - FASI DI LAVORAZIONE DELLA MISCELAZIONE

Grado di complessità 1

1.1 PASTORIZZAZIONE DELLA MISCELA

Gestire gli impianti di trattamento termico della miscela, verificando la conformità dei parametri di lavorazione, rilevando l'andamento dei diagrammi ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

1.1 OMOGENEIZZAZIONE DELLA MISCELA

Gestire gli impianti di omogeneizzazione, verificando la conformità dei parametri di lavorazione (pressione di lavorazione) e i risultati sul semilavorato (grado di omogeneizzazione), rilevando l'andamento dei diagrammi ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

1.1 IMMISSIONE AI MATURATORI E RAFFREDDAMENTO

Procedere al carico dei maturatori della miscela mediante il corretto utilizzo degli impianti e secondo i programmi di lavorazione, sorvegliando e verificando il corretto andamento del processo di raffreddamento

1.1 MATURAZIONE

Sorvegliare e verificare i parametri di stoccaggio in tank (tempo/temperatura) mantenendo le registrazioni previste ai fini della tracciabilità

1.1 ARRICCHIMENTO (EVENTUALE)

Procedere, allorché previsto, all'arricchimento della miscela base neutra con gli ingredienti previsti dalla ricetta secondo gli standard igienici necessari e mediante l'utilizzo degli impianti specifici (pompe di dosaggio, miscelatori, ecc.)

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Miscele
- Ingredienti di arricchimento delle miscele
- Impianti di pastorizzazione
- Impianti di omogeneizzazione
- Maturatori
- Impianti specifici per l'arricchimento delle miscele (pompe di dosaggio, miscelatori, ecc.)
- Procedure e parametri di conduzione del processo
- Diagrammi di controllo del processo
- Procedure di tracciabilità conformi a standard specifici

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Miscele lavorate (pastorizzate e stabilizzate) ed arricchite degli ingredienti secondo le ricette

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 lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata della lavorazione di una miscela, dalla pastorizzazione, all'omogeneizzazione, alla maturazione e arricchimento
2. Colloquio tecnico relativo ad approfondimenti circa le modalità di rilevazione dell'andamento dei diagrammi e dei parametri standard

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Produrre il gelato, eseguendo la mantecatura dei semilavorati ed effettuando la loro eventuale variegazione con creme, salse ed elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.)

1 - FASE DI PRODUZIONE GELATI

Grado di complessità 1

1.1 MANTECATURA

Gestire le operazioni di mantecatura in freezer, verificando la conformità dei parametri di lavorazione, con rilievo particolare per flusso, temperatura e overrun, rilevando l'andamento dei diagrammi ed intervenendo sul processo nel caso di andamenti non conformi allo standard

1.1 DOSAGGIO DI CREME E VARIEGATI (EVENTUALE)

Gestire, allorché previsto, gli impianti di dosaggio di creme e variegati (pompe e variegatori) sulla base delle ricette e delle procedure standard verificando la corretta esecuzione delle operazioni

1.1 DOSAGGIO DI PARTICOLATI (EVENTUALE)

Gestire, allorché previsto, gli impianti (fruit-feeder) di dosaggio di particolati sulla base delle ricette e delle procedure standard verificando la corretta esecuzione delle operazioni

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Miscele lavorate
- Ingredienti aggiuntivi (creme, salse, scaglie cioccolato, granelle, ecc.)
- Ricette
- Freezer
- Impianti di dosaggio di creme e variegati (pompe e variegatori)
- Impianti di dosaggio di particolati
- Procedure e parametri di conduzione del processo
- Diagrammi di controllo del processo
- Procedure di tracciabilità conformi a standard specifici

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di mantecatura
- Tecniche ed operatività di variegatura e di aggiunta di elementi inerti

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Gelato finito

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 mantecatura e produzione del gelato finito

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: produzione di un gelato, a partire da una miscela base e da una ricetta data, con variegazione o aggiunta di elementi inerti
2. Colloquio tecnico relativo ad approfondimento sulle varie tipologie di ricette di gelato

FONTI

G. Mucchetti, E. Neviani, MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA LATTIERO – CASEARIA Qualità e sicurezza, Tecniche Nuove MI 2006

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

A cura di S. Porretta, L'EVOLUZIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, Ciriotti Editori TO 2016

O. Salvadori del Prato, TECNOLOGIE DEL LATTE, Edagricole BO 2005