

**SCHEMA 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

## 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

### FONTI

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

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

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