

**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 1

#### **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

**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