

ADA.02.03.06 - PRODUZIONE DI GELATI

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 1

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

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