

ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire la surgelazione, in base ai protocolli previsti, curando preventivamente i processi di raffreddamento e tenendo conto della tipologia di prodotto finale da realizzare

1 - CONFEZIONAMENTO

Grado di complessità 1

1.1 CONFEZIONAMENTO

Eseguire il confezionamento primario del prodotto controllando i parametri dei macchinari di imbustamento/inscatolamento e di sigillatura delle confezioni (temperatura, eventuale assenza d'aria, atmosfera modificata)

2 - SURGELAZIONE

Grado di complessità 1

2.1 SURGELAZIONE

Controllare i parametri di tempo e temperatura dei macchinari di abbattimento della temperatura sulla base della tecnologia specifica (IQF, stir-fry, stir-frying) ed il successivo stoccaggio del prodotto nelle celle frigorifere di conservazione

ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Prodotto finito
- Confezioni
- Macchinari di confezionamento
- Macchinari di abbattimento (per tecnologie specifiche: IQF, stir-fry, stir-frying)
- Celle frigorifere
- Protocolli di lavorazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Modalità di controllo del confezionamento
- Metodi e tecniche di surgelazione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Piatti pronti surgelati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di surgelazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione delle tecnologie di surgelazione in base alle diverse tipologie di prodotti finiti

ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

FONTI

Bruno Zanoni, Tecnologia alimentare. Contenuti e metodologie di studio, Libreriauniversitaria.it edizioni, 2011

SITOGRAFIA

<http://www.iifir.org/>

<http://www.istitutosurgelati.it/>