

Denominazione AdA: **Lavorazione e trattamento degli impasti**

Descrizione della performance:

Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Codice unità di competenza: 424 - Livello EQF: 2

Abilità:

1. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare.
2. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste.
3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.
4. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti.
5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP.

Conoscenze:

1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto.
2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche.
3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità).
4. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti.
5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo.
6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta.
7. Procedure e disciplinari di produzione.

Profili di Qualificazione associati

21 - Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno

56155 - Pizzaiolo