

Corso per gelatai

Di Luisa Centonza



1

B

APPENDICE B: CORSO PER GELATAI

2

Obiettivo

- Salvaguardare i necessari requisiti di salubrità del prodotto
- HACCP obbligatorio per legge
- Permette al OSA di valutare pericoli, rischi e misure di controllo preventive.



3

Igiene in laboratorio

- Mantenere standard di igiene elevati
- Salvaguardare la salute del consumatore
- Necessità di osservare il piano di autocontrollo



1

B

4

Igiene alimentare

- Igiene delle materie prime
 - Possono essere alterate da microrganismi e germi patogeni
- Importanza della catena del freddo
- Inquinamenti delle attrezzature
 - Sono migliori quelle in acciaio e ceramica
- Igiene del gelatiere
 - Lavarsi le mani spesso
 - Utilizzare sapone liquido
 - Asciugamani di carta
 - Unghie corte
 - Capigliatura in ordine
 - Vestiario curato



5

Manuale di autocontrollo

- 1) Frontespizio dettagliato (nome, cognome, indirizzo)
- 2) Descrizione attività ed elenco prodotti in vendita
- 3) Indicazione fornitori macchinari
- 4) Piano di pulizia degli ambienti e macchinari
- 5) Criterio per la scelta dei fornitori
- 6) Descrizione del tipo di formazione del personale
- 7) Definizione dei Punti Critici di Controllo (CCP)
- 8) Analisi rischi e valutazione dei CCP

6

Detergenti

➤ Detergenti alcalini

- Esempio; soda caustica, carbonato di sodio, metasilicato di sodio
- Adatti per rimuovere lo sporco untuoso

➤ Detergenti acidi

- Esempio: acido fosforico, acido gluconico, acido muriatico
- Sono fortemente corrosivi vanno usati con attenzione



7

Qualità del prodotto - 1

► Sicurezza

- È alla base della qualità
- È un elemento obbligatorio come riportato dal Libro Bianco della sicurezza alimentare (Bruxelles - 2000)

► Materie prime

- Devono essere di qualità per garantire l'eccellenza del prodotto finito
- Gli ingredienti devono essere in equilibrio fra loro, bilanciare correttamente la miscela base

8

Qualità del prodotto - 2

- Qualità organolettica
 - Permette di valutare la qualità di un alimento
- Qualità nutrizionale
 - Rispetto dei valori nutrizionali di un determinato alimento

9

Conservazione del gelato

- Al termine della lavorazione la temperatura è $-8^{\circ}/-10^{\circ}$ C
- Bisogna usare abbattitori della temperatura per portarlo a -20° C
- Conservarlo a -18° C
- Attenzione allo shock termico per evitare la formazione di cristalli di ghiaccio e perdita delle caratteristiche organolettiche
- Corretta presentazione del prodotto

