

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Preparare le essenze, gli estratti e gli infusi eseguendo le diverse operazioni previste dalle procedure di estrazione/infusione, rispettando i dosaggi e i tempi di lavorazione

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Preparazione materie prime per essenze, estratti o infusi: **2 casi**

Dimensione 2 - Produzione essenze, estratti o infusi: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Preparare i liquori addizionando, nel rispetto dei diversi dosaggi previsti dalle ricette, le essenze, gli estratti o gli infusi con gli altri prodotti (es. acqua pura, sciroppi, ecc), eseguendo successivamente l'eventuale filtraggio e il trasferimento nei contenitori di riposo e provvedendo infine alla sanificazione delle attrezzature utilizzate e alla raccolta/smaltimento dei materiali residui

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Produzione del liquore: **3 casi**

Dimensione 2 - Smaltimento residui: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Preparare le essenze, gli estratti e gli infusi eseguendo le diverse operazioni previste dalle procedure di estrazione/infusione, rispettando i dosaggi e i tempi di lavorazione

1 - PREPARAZIONE MATERIE PRIME PER ESSENZE, ESTRATTI O INFUSI

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLO MATERIE PRIME

Effettuare il controllo visivo delle materie prime per la produzione delle essenze, estratti o infusi (limoni, arance, bacche di mirto, alloro, genziana, mallo di noci, erbe officinali, ecc.) o dei loro semilavorati (scorze di limone e di arancio, ecc.) per accertarne la qualità e l'idoneità alla successiva lavorazione e procedere allo scarto dei prodotti non idonei

1.1 LAVAGGIO MATERIE PRIME

Effettuare l'eventuale il lavaggio delle materie prime fresche (frutta) in vasconi con acqua a temperatura ambiente ad avanzamento automatico e asciugatura su nastri controllando il regolare funzionamento dei macchinari e del processo

2 - PRODUZIONE ESSENZE, ESTRATTI O INFUSI

Grado di complessità 2

2.2 ELABORAZIONE RICETTE

Elaborare le ricette di produzione (materie prime da utilizzare, cocktail di ingredienti, ecc.)

2.2 CONTROLLO DEL PROCESSO DI INFUSIONE/ESTRAZIONE

Effettuare il controllo visivo del processo di infusione/estrazione verificandone il grado di maturazione fino al completo trasferimento nel liquido delle essenze contenute nelle materie prime, e le prove organolettiche in laboratorio per la verifica della qualità del prodotto finito (microproduzione di liquore)

Grado di complessità 1

2.1 INFUSIONE/ESTRAZIONE

Aggiungere le materie prime o semilavorati - singole o miscelate - ad alcol agricolo, puro o diluito nella percentuale prevista per la singola tipologia di prodotto, o a solventi alternativi all'alcol agricolo per la realizzazione di prodotti privi di alcol conformi a specifiche prescrizioni, per il tempo

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

necessario alla completa estrazione delle essenze o realizzazione del processo di infusione, girando/movimentando periodicamente la miscela al fine di assicurare una omogeneità del processo (processo a freddo o con eventuale calore)

2.1 FILTRAGGIO E CONSERVAZIONE ESSENZE

Eeguire il filtraggio con filtri di cartone o ceramici del concentrato prodotto, trasferendolo mediante pompe in appositi contenitori di riposo in acciaio inox a tenuta, per separare la materia prima esausta e le residue parti solide ancora presenti

2.1 TORCHIATURA

Eeguire mediante presse la torchiatura della materia prima esausta trasferendola all'interno di contenitori di acciaio inox perforato, recuperando la parte liquida ancora presente

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Materie prime (limoni, arance, bacche di mirto, alloro, genziana, mallo di noci, erbe officinali, ecc.) e loro semilavorati (scorze di limone e di arancio, ecc.)
- Caratteristiche organolettiche delle materie prime e dei semilavorati
- Materia prima esausta
- Acqua
- Alcol agricolo
- Solventi alternativi all'alcol agricolo
- Sciroppi
- Contenitori di riposo
- Contenitori di acciaio inox perforato per la pressatura
- Filtratrici a filtri di cartone o ceramici
- Macchinari per il lavaggio delle materie prime
- Presse

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di controllo organolettico delle materie prime
- Tecniche ed operatività di controllo organolettico delle essenze (microproduzione liquore)
- Metodi e tecniche di infusione/macerazione
- Tecniche ed operatività di conduzione dei macchinari di lavaggio delle materie prime
- Tecniche ed operatività di filtraggio di essenze
- Tecniche ed operatività di pressatura delle materie prime esauste

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Essenze, estratti e infusi prodotti

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle materie prime e dei loro semilavorati
2. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di controllo organolettico delle materie prime
3. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di controllo organolettico delle essenze (microproduzione liquore)
4. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di infusione/macerazione e filtraggio

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

1. Prova prestazionale: per almeno due tipologie di essenze/estratti/infusi rappresentazione analitica e/o impostazione del processo di infusione/estrazione
2. Colloquio tecnico relativo ai parametri di controllo della qualità delle essenze/estratti/infusi oggetto della prova prestazionale

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Preparare i liquori addizionando, nel rispetto dei diversi dosaggi previsti dalle ricette, le essenze, gli estratti o gli infusi con gli altri prodotti (es. acqua pura, sciroppi, ecc), eseguendo successivamente l'eventuale filtraggio e il trasferimento nei contenitori di riposo e provvedendo infine alla sanificazione delle attrezzature utilizzate e alla raccolta/smaltimento dei materiali residui

1 - PRODUZIONE DEL LIQUORE

Grado di complessità 2

1.2 DEFINIZIONE DELLE COMPOSIZIONI

Definire la composizione del liquore da produrre identificando le essenze, estratti o infusi da utilizzare, le varianti di composizione anche in termini di innovazione di prodotto, i dosaggi per i cocktail di ingredienti, ecc., anche tenendo conto delle indicazioni dei fornitori delle essenze/estratti/infusi

Grado di complessità 1

1.1 PRODUZIONE LIQUORE

Addizionare le essenze, estratti e infusi concentrati con acqua pura aggiungendo eventuali altri prodotti (es. sciroppo di zucchero o di caramello) secondo le componenti ed i dosaggi previsti dalla ricetta, utilizzando specifici contenitori

1.1 FILTRAGGIO LIQUORE

Eeguire l'eventuale filtraggio del liquore, trasferendolo mediante pompe in appositi contenitori di riposo, al fine di separare il liquido dalle residue parti solide ancora presenti (residui degli zuccheri)

2 - SMALTIMENTO RESIDUI

Grado di complessità 1

2.1 SMALTIMENTO RESIDUI

Raccogliere e smistare le sostanze di scarto prodotte durante il processo di lavorazione secondo le normative di smaltimento ed ai fini di eventuale riutilizzo (in agricoltura, ecc.)

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Ricette di base
- Caratteristiche organolettiche delle essenze/estratti/infusi
- Indicazioni dei fornitori per l'utilizzo di essenze/estratti/infusi
- Normativa relativa allo smaltimento dei rifiuti/scarti di produzione
- Acqua
- Sciroppo di zucchero/di caramello
- Impianti per il pompaggio dei liquidi
- Contenitori di riposo

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di addizionamento di essenze, estratti e infusi concentrati per la produzione di liquori
- Tecniche di definizione delle composizioni/mix di ingredienti
- Tecniche ed operatività di filtraggio di liquori
- Procedure di smaltimento degli scarti di produzione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Liquori prodotti
- Scarti di produzione smaltiti secondo le normative

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle ricette di base
2. L'insieme delle tecniche di addizionamento di essenze, estratti e infusi concentrati per la produzione di liquori
3. L'insieme delle tecniche di definizione delle composizioni/mix di ingredienti
4. L'insieme delle tecniche di filtraggio di liquori
5. L'insieme delle procedure di smaltimento degli scarti di produzione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base di almeno due ricette rappresentazione analitica e/o impostazione del processo di produzione dei relativi liquori con indicazione di eventuali varianti alla composizione base
2. Colloquio tecnico relativo alle procedure di gestione degli scarti di produzione

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI