

**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

## ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

agricolo per la realizzazione di prodotti privi di alcol conformi a specifiche prescrizioni, per il tempo 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

**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

## ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

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