

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