

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Selezionare il caffè, eseguendo il controllo visivo e meccanico dei chicchi e procedendo alla pulitura e all'eliminazione dei chicchi rovinati, fermentati e/o non maturi

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Acquisto e arrivo del prodotto caffè verde: **3 casi**

Dimensione 2 - Controlli del prodotto caffè: **4 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Effettuare la torrefazione o tostatura dei chicchi di caffè, realizzando la miscelazione dei diversi tipi di caffè in funzione dei tempi previsti dalla ricetta, procedendo con il raffreddamento (a getti d'aria o acqua) e il successivo stoccaggio nei silos

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Tostatura del caffè: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Effettuare la macinazione del caffè, curando il grado di macinatura (fine - media - grossa), controllando la qualità del prodotto finale (es. granulometria) e realizzando la manutenzione dei macchinari utilizzati per la lavorazione

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Macinazione del caffè: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 4 - Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, nel rispetto dei protocolli previsti, smaltendo gli scarti di produzione di caffè (solidi o liquidi), nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Lavaggio e smaltimento degli scarti: **2 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Selezionare il caffè, eseguendo il controllo visivo e meccanico dei chicchi e procedendo alla pulitura e all'eliminazione dei chicchi rovinati, fermentati e/o non maturi

1 - ACQUISTO E ARRIVO DEL PRODOTTO CAFFÈ VERDE

Grado di complessità 2

1.2 SELEZIONE CAFFÈ VERDE

Scegliere la tipologia di caffè da acquistare - in funzione della varietà, dei Paesi di produzione, del livello qualitativo del prodotto finito da conseguire e al prezzo di commercializzazione che s'intende proporre sul mercato - consultando la borsa del caffè e le caratteristiche e varietà dei caffè indicate

1.2 ACQUISTO CAFFÈ VERDE

Gestire la contrattazione e negoziazione del prezzo del caffè e dei quantitativi operando all'interno della borsa merci, avendo cura di assicurare la qualità del caffè in funzione delle sue caratteristiche/provenienza di origine e rispettando le indicazioni economiche aziendali

Grado di complessità 1

1.1 ARRIVO DEL CAFFÈ VERDE

Realizzare lo stoccaggio dei sacchi di caffè verde nei contenitori di trasporto o silos, eventuali trattamenti di pulizia e selezione procedendo ad effettuare trattamenti di pulizia dalla polvere con aria oppure tramite fotocellula per eliminare chicchi anomali per colazione, impostando il controllo ottico in funzione della tipologia di caffè e provenienza

2 - CONTROLLI DEL PRODOTTO CAFFÈ

Grado di complessità 2

2.2 ANALISI CHIMICHE DEL CAFFÈ

Realizzare analisi chimiche per rilevare l'assenza principalmente di micotossine del campione di caffè ricevuto utilizzando le specifiche attrezzature e verificando che l'esito sia conforme ai requisiti di base previsti dalla normativa europea

2.2 TRACCIABILITÀ

Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti nel rispetto di quanto richiesto dalla normativa nazionale ed europea

ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

2.2 TEST DI ASSAGGIO DEL CAFFÈ

Realizzare test di assaggio per verificare che il risultato finale soddisfi le specifiche caratteristiche definite in funzione della varietà e provenienza (origine) del prodotto

Grado di complessità 1

2.1 CONTROLLO VISIVO DEL CAFFÈ

Realizzare i controlli organolettici (assenza di chicchi difettosi, chicchi bucati da insetti, colorazioni anomale, malformazioni o corpi estranei) del caffè sia nella fase di campionatura del caffè che nella fase di arrivo per la produzione

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Caffè verde
- Silos
- Fotocellule
- Macchinari controllo ottico
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi organolettiche, chimiche e microbiologiche
- Procedure di tracciabilità conformi a norma nazionale ed europea

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di selezione e pulitura del caffè verde in ingresso
- Metodi e tecniche di campionamento
- Metodi e tecniche di analisi laboratoriale

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Esiti analitici
- Caffè verde selezionato e pulito
- Test di assaggio completato e idoneo
- Documentazione di processo a fini di tracciabilità dei lotti

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Per la fase di prelievo ed analisi del campione: (i) l'intero insieme dei parametri di base oggetto di analisi del campione di caffè verde; (ii) le procedure di tracciabilità dell'analisi
2. Per l'intero processo di selezione materie prime: (i) l'insieme di tecniche ed operatività di selezione e pulitura e delle modalità di effettuazione del test di assaggio

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Per la fase di prelievo ed analisi: (i) prova prestazionale: effettuazione di almeno una analisi organolettica, chimica e microbiologica, sulla base di un campione di caffè verde; (ii) colloquio tecnico relativo all'interpretazione dell'esito delle analisi in termini di conformità ai requisiti di norma ed alla indicazione delle operazioni di tracciabilità
2. Per l'intero processo di selezione delle materie prime: (i) prova prestazionale: conduzione, in

ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

situazione reale o simulata, di un test di assaggio su un campione di caffè per verificare che il risultato soddisfi caratteristiche specifiche date e definite in funzione della varietà e della provenienza (origine) del prodotto; (ii) colloquio tecnico relativo alle differenti caratteristiche del caffè in funzione della provenienza (origine)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Effettuare la torrefazione o tostatura dei chicchi di caffè, realizzando la miscelazione dei diversi tipi di caffè in funzione dei tempi previsti dalla ricetta, procedendo con il raffreddamento (a getti d'aria o acqua) e il successivo stoccaggio nei silos

1 - TOSTATURA DEL CAFFÈ

Grado di complessità 2

1.2 DEFINIZIONE DELLA RICETTA

Definire la ricetta, il processo di lavorazione in momenti in cui realizzare la miscelazione per ottenere un risultato con specifiche caratteristiche considerando le proprietà del caffè verde (grado di acidità, aroma, corposità) e gli impatti delle diverse fasi di lavorazione (tostatura) nel determinare il risultato finale

1.2 IMPOSTAZIONE DEL PROCESSO DI TOSTATURA

Impostare i parametri della tostatura affinché siano garantite determinate curve di cottura (grado di temperatura e tempi di esposizione)

Grado di complessità 1

1.1 GESTIONE DEL PROCESSO DI TOSTATURA

Monitorare il processo di tostatura sapendo quando intervenire ed individuando quando il prodotto ha raggiunto il suo livello massimo di cottura attraverso analisi olfattive e visive, verificando la temperatura, i tempi di cottura, l'andamento della curva di cottura e il grado di colorazione

1.1 GESTIONE RAFFREDDAMENTO

Raffreddare il prodotto con acqua nebulizzata o aria avendo cura di non impostare un raffreddamento che comporti eccessive perdite di aroma ed elevati rischi di ossidazione (in particolare se fatto con acqua)

1.1 STABILIZZAZIONE DEL CAFFÈ

Assicurare le necessarie condizioni di stoccaggio al prodotto torrefatto affinché vi sia l'adeguata maturazione e la stabilizzazione dei componenti organolettici

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Caffè verde
- Proprietà del caffè verde: grado di acidità, aroma, corposità (per determinare la miscelazione, il processo di lavorazione e gli impatti delle diverse fasi di lavorazione - tostatura)
- Tecnologie impiantistiche per la torrefazione (tostatura) ed il raffreddamento
- Disciplinari e parametri (temperatura, i tempi di cottura, l'andamento della curva di cottura e il grado di colorazione) di produzione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche di definizione della ricetta a partire dalle caratteristiche del caffè in ingresso
- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo di torrefazione e raffreddamento
- Tecniche ed operatività di stoccaggio e controllo della stabilizzazione del caffè

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Ricetta
- Caffè torrefatto
- Documentazione di processo a fini di tracciabilità

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di definizione della ricetta a partire dalle caratteristiche del caffè in ingresso
2. L'insieme delle tecniche di conduzione, controllo e regolazione del processo di torrefazione e raffreddamento

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: definizione, in situazione reale o simulata, di una ricetta, a partire da un caffè verde con caratteristiche date e del conseguente processo di torrefazione (parametri di lavorazione: grado di temperatura e tempi di esposizione)
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione delle differenti modalità di dosaggio delle miscele e di tostatura su tipologie di caffè verde non oggetto della prova prestazionale. Descrizione delle modalità di stoccaggio e controllo della stabilizzazione

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Effettuare la macinazione del caffè, curando il grado di macinatura (fine - media - grossa), controllando la qualità del prodotto finale (es. granulometria) e realizzando la manutenzione dei macchinari utilizzati per la lavorazione

1 - MACINAZIONE DEL CAFFÈ

Grado di complessità 2

1.2 DEFINIRE IL GRADO DI MACINAZIONE

Definire il grado di macinazione in funzione del tipo di estrazione (moka, espresso) procedendo attraverso controlli e test qualitativi

1.2 CONTROLLO MACINAZIONE

Realizzare controlli della granulometria e della corretta erogazione utilizzando la specifica strumentazione per la dimensione della granulometria e realizzando controlli tramite prove di estrazione

Grado di complessità 1

1.1 MACINAZIONE

Gestire il processo di macinazione impostando i parametri di macinatura (fine - media - grossa) in funzione del tipo di estrazione necessaria (Moka o espresso) controllando il processo ed intervenendo in caso di criticità

1.1 DEGASAGGIO

Assicurare il processo di degasaggio al caffè macinato affinché sia liberata l'anidride carbonica in eccesso liberata con la macinazione, operando in atmosfera controllata mediante l'inserimento di azoto (gas inerte) in sostituzione dell'atmosfera in modo da non alterare le caratteristiche del caffè

1.1 MANUTENZIONE MACCHINARI

Assicurare, secondo quanto indicato dalla casa costruttrice, l'adeguata manutenzione ai macchinari, in particolari ai bruciatori oppure se, non presenti, valutare quando è opportuno intervenire con una manutenzione al fine di assicurarne il corretto funzionamento e prevenire la contaminazione di alimenti

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Caffè tostato
- Tecnologie impiantistiche per la macinazione ed il degasaggio
- Strumentazione per il controllo e la misurazione della dimensione della granulometria
- Parametri di macinatura (fine - media - grossa) in funzione del tipo di estrazione necessaria (moka o espresso)
- Disciplinari di produzione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo di macinazione del caffè
- Tecniche ed operatività di manutenzione ordinaria dei macchinari

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Caffè macinato
- Macchinari mantenuti

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecnologie impiantistiche
2. L'insieme delle tecniche di macinazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata della macinazione del caffè impostando i parametri di lavorazione (per un tipo di macinatura in funzione di un tipo di estrazione)
2. Colloquio tecnico relativo al funzionamento dei macchinari e gli impianti utilizzati nel processo produttivo

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, nel rispetto dei protocolli previsti, smaltendo gli scarti di produzione di caffè (solidi o liquidi), nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

1 - LAVAGGIO E SMALTIMENTO DEGLI SCARTI

Grado di complessità 1

1.1 LAVAGGIO

Gestire il processo di lavaggio macchine avendo cura di eliminare i residui di grasso e aspettare il completo asciugamento dei macchinari prima di avviare la lavorazione successiva

1.1 RIFIUTI

Gestire gli scarti, i vuoti e lo smaltimento dei rifiuti di imballaggio (scatole di cartone, cialde e fondi di caffè, ecc.) avendo cura di utilizzare il metodo di trattamento dei rifiuti con il minor impatto ambientale (es. riutilizzo scarti per usi diversificati, riciclaggio, smaltimento in discarica, ecc.)

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

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

- Macchinari utilizzati in produzione
- Contenitori per gli scarti da riutilizzare
- Detergenti
- Depuratori dei reflui di produzione e lavaggio
- Procedure di igienificazione e sanificazione
- Procedure di conduzione della depurazione dei reflui di produzione e lavaggio
- Normativa pubblica applicabile

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di raccolta degli scarti da riutilizzare
- Tecniche ed operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione
- Tecniche ed operatività di gestione dei depuratori dei reflui di produzione e lavaggio

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impianti detersi, igienizzati e sanificati
- Reflui depurati
- Scarti da riutilizzare raccolti in appositi contenitori

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'impianto di depurazione dei reflui
2. L'insieme delle tecniche di detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione reale o simulata di una sequenza di detersione, igienizzazione e sanificazione
2. Colloquio tecnico relativo alla conduzione della depurazione dei reflui di produzione e lavaggio

ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

FONTI

Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari (AIIPA), Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè (ANT)
"MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LA PRODUZIONE ED IL CONFEZIONAMENTO DI CAFFÈ'
TORREFATTO E PER IL CONFEZIONAMENTO DI CAFFÈ' SOLUBILE", Maggio 2009