

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

ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

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)

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