INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

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

INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

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 manutenuti

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

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 CAFFE' TORREFATTO E PER IL CONFEZIONAMENTO DI CAFFE' SOLUBILE”, Maggio 2009