

ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare la pulizia e la setacciatura delle materie prime, realizzando preventivamente il controllo qualitativo ed eseguendo le operazioni di prevenzione di infestazione e disinfestazione degli ambienti di lavorazione e di stoccaggio

1 - IDENTIFICAZIONE E CONTROLLO MATERIE PRIME

Grado di complessità 2

1.2 ESAME CARATTERISTICHE

Eseguire il prelievo di campioni e l'esame delle caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore) e fisiche delle materie prime (tipi di taglio, presenza di materie estranee)

1.2 VERIFICA DOCUMENTAZIONE E IMBALLI

Verificare la completezza della documentazione di tracciabilità e l'integrità degli imballi, e registrare gli esiti per l'archiviazione nella campioneteca

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLO CONTAMINANTI METALLICI

Eseguire i controlli dei contaminanti metallici (metal detector) in avvio e durante le fasi di lavorazione

2 - STOCCAGGIO

Grado di complessità 1

2.1 STOCCAGGIO

Eseguire lo stoccaggio delle materie prime, eventualmente in confezioni sottovuoto, verificando che i locali di immagazzinamento abbiano un basso impatto di luce

3 - SETACCIATURA/VAGLIATURA

Grado di complessità 1

3.1 SETACCIATURA/SELEZIONE SEME

Controllare il funzionamento dei vagli verificando la separazione dai corpi estranei (rami, piccioli, sassolini, ecc.) ed eventualmente re-immettendo le erbe nel processo di vagliatura, ed il funzionamento delle selezionatrici ottiche per la selezione dei semi

ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

4 - PULIZIA AMBIENTI E PREVENZIONE INFESTANTI

Grado di complessità 2

4.2 PREVENZIONE INFESTANTI

Eseguire i controlli periodici dei dispositivi di prevenzione degli agenti infestanti negli ambienti di immagazzinamento ed in quelli di lavorazione, provvedendo all'eventuale sostituzione e/o all'attivazione di misure di disinfestazione

Grado di complessità 1

4.1 PULIZIA MACCHINARI ED AMBIENTI

Eseguire le pulizie periodiche ad ogni lavorazione al fine di evitare contaminazioni tra produzioni diverse, utilizzando i prodotti previsti e registrando le operazioni di pulizia effettuate

ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- erbe e spezie: caratteristiche organolettiche
- metal detector
- dispositivi antinfestanti
- prodotti per la pulizia e sanificazione di ambienti e macchinari
- documentazione di tracciabilità
- campioneteca
- Tecnologie impiantistiche: vagli/setacci, selezionatrici ottiche

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività di verifica della documentazione e degli imballi delle materie prime
- tecniche ed operatività di conduzione di vagli vibratorii/setacci
- procedure di selezione mediante selezionatrici ottiche

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- erbe/spezie separate da corpi estranei
- impianti e macchinari puliti
- ambienti esenti da agenti infestanti

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. l'insieme delle erbe e spezie
2. l'insieme delle tecniche di controllo visivo/olfattivo delle erbe/spezie
3. procedure di vagliatura e separazione da corpi estranei

DISEGNO TIPO DELLE VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: controllo delle caratteristiche di almeno quattro tipologie di erbe aromatiche e quattro tipologie di spezie
2. colloquio tecnico: caratteristiche operative del processo di vagliatura; principali tipologie agenti infestanti

ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE