

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Trasformare i prodotti semilavorati, eseguendo preventivamente la selezione, per granulometria e/o per tipologia di qualità, e procedendo successivamente alla macinazione e miscelazione delle spezie a seconda del prodotto finale da realizzare

1 - TAGLIO

Grado di complessità 1

1.1 ESECUZIONE DEI TAGLI

Caricare le frantumatrici/trinciatrici verificando visivamente l'esecuzione dei tagli previsti in base al prodotto da ottenere (taglio tisana, taglio filtro, polvere, ecc.), eventualmente ricaricando il prodotto non correttamente tagliato, eliminando le teste di produzione che possono essere contaminate da precedenti lavorazioni e registrando i dati delle pesature automatiche in uscita

2 - MACINAZIONE/POLVERIZZAZIONE

Grado di complessità 2

2.2 MACINAZIONE CRIOGENICA

Eseguire il caricamento delle erbe o delle spezie nelle giare di macinazione controllando l'afflusso dell'azoto liquido

Grado di complessità 1

2.1 MACINAZIONE CON MULINI A MARTELLI

Eseguire il caricamento delle erbe o delle spezie nei mulini di macinazione controllando la granulometria in uscita ed eventualmente ricaricando il prodotto non conforme

3 - MISCELAZIONE

Grado di complessità 1

3.1 MISCELAZIONE MANUALE

Eseguire la miscelazione delle erbe in contenitori dedicati, secondo i dosaggi previsti e avendo cura di evitare la produzione di polveri

3.1 MISCELAZIONE MECCANIZZATA

ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

Eseguire il caricamento dei miscelatori/frullatori, secondo i dosaggi previsti e controllando visivamente la qualità della miscela in uscita

4 - CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Grado di complessità 1

4.1 INSACCAMENTO

Eseguire il confezionamento in sacchi (plastici, cartacei, di polietilene) sottovuoto per la conservazione degli aromi e la prevenzione da infestanti, verificando preventivamente l'integrità dei sacchi

5 - GESTIONE SCARTI

Grado di complessità 1

5.1 COMPOSTAGGIO SCARTI

Gestire lo stoccaggio degli scarti delle setacciature nonché quelli provenienti dagli impianti di aspirazione nei contenitori per la produzione di composti

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- erbe e spezie
- tipologie di tagli
- materiali di imballaggio e conservazione (sacchi plastici, cartacei, di polietilene)
- tecnologie impiantistiche: frantumatrici/trinciatrici, mulini a martelli, macinatori ad azoto liquido, miscelatori/frullatori

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività di conduzione di mulini a martelli
- tecniche ed operatività di conduzione dei macinatori criogenici
- tecniche ed operatività del confezionamento

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- erbe/spezie tagliate/macinate/polverizzate ed eventualmente miscelate secondo le tipologie di prodotti da realizzare

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. l'insieme delle tecniche di taglio
2. l'insieme delle tecniche di macinazione meccanica
3. l'insieme delle tecniche di confezionamento

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: conduzione reale o simulata di almeno due tipologie di tagli
2. colloquio tecnico: principali tecniche di macinazione, polverizzazione e confezionamento in relazione ad almeno due delle diverse tipologie di prodotto finale

ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

FONTI

Osservatorio Economico del settore delle piante officinali, Piante officinali in Italia: un'istantanea della filiera e dei rapporti tra i diversi attori, ISMEA, 2013

DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2018, n. 75, Testo unico in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali, ai sensi dell'articolo 5, della legge 28 luglio 2016, n. 154.

<http://www.assoerbe.eu/>

https://it.wikipedia.org/wiki/Pianta_officinale#Differenza_tra_pianta_medicinale_e_pianta_officinale

<https://www.artimondo.it/magazine/spezie-e-aromi-differenza>