INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Ottenere i quarti e i tagli anatomici per la porzionatura o semilavorati pronti per la trasformazione e la frollatura all'aria e in celle frigorifere a temperatura costante nel rispetto dei tempi previsti

1 - REALIZZAZIONE TAGLI

Grado di complessità 1

1.1 DISOSSAMENTO E REALIZZAZIONE DI TAGLI ANATOMICI

Separare le carni dalle ossa e operare i tagli anatomici sulla base di una approfondita conoscenza delle varie parti della carcassa, assicurando adeguate abilità, capacità di operare e velocità di esecuzione

2 - FROLLATURA

Grado di complessità 2

2.2 CONTROLLO DELLA FROLLATURA

Controllare anche visivamente lo stato di conservazione della carne nelle celle frigorifere a temperatura controllata (0 - 2°) verificando i tempi di durata del processo di frollatura in base alle caratteristiche del prodotto, in modo da assicurare che la carne divenga più saporita e tenera

Grado di complessità 1

2.1 STOCCAGGIO

Posizionare i tronconi nelle celle frigorifere in posizione sospesa, evitando il contatto fra i vari tronconi

INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Mezzene
- Coltelli
- Celle frigorifere
- Parametri per la frollatura e la refrigerazione (tempi e temperature)

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di disossatura e tagli anatomici
- Tecniche ed operatività di frollatura
- Modalità di stoccaggio

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Carne tagliata e frollata

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di disossatura e di taglio

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione in situazione reale o simulata di un taglio anatomico
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di frollatura e approfondimento sulla conoscenza dei parametri per la conservazione della carne semilavorata

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

FONTI

Ismea Mercati, Tendenze - Suino n.2/2016 - Ottobre 2016

Ismea Mercati, Filiera Avicola italiana, un modello da esportare nel mondo, report del 24-04-2015

Ismea Mercati, Settore ovicaprino, Scheda di settore

Ismea Mercati, Il mercato cunicolo e il benessere animale, documento del 16 novembre 2016

Laura Ercoli, Enrico Bonari, Acque reflue derivanti da macelli aziendali in Utilizzazione agronomica dei reflui agroalimentari, ETS, 2008

A. Gaddini, 64° Corso di abilitazione per esperti classificatori di carcasse bovine, INALCA S.p.A. – Castelvetro di Modena, 23-26 ottobre 2012, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea PIUE VII – Settore produzioni animali

SITOGRAFIA

http://www.agriform.org

www. ismea.it; www.ismeamercati.it

www.assocarni.it

www.assomacellai.it