

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare la produzione dei prodotti di salumeria, effettuando i controlli su tutte le fasi in modo da garantirne la conformità agli standard in essere e realizzando preventivamente il controllo della qualità delle materie prime, la preparazione degli involucri, la triturazione/macinazione delle carni e la preparazione delle conce secondo le ricette previste

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Analisi chimiche e microbiologiche: **4 casi**

Dimensione 2 - Preparazione impasti: **3 casi**

Dimensione 3 - Insaccatura: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Effettuare i trattamenti di cottura e/o asciugatura e stagionatura (a seconda del tipo di prodotto), controllando i parametri previsti e monitorando il calo di peso ed il corretto sviluppo delle mufte di copertura (ove applicabile)

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Cottura: **2 casi**

Dimensione 2 - Fermentazione e stagionatura: **3 casi**

Dimensione 3 - Lavaggio impianti: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione, verificando le caratteristiche del prodotto (fresco o stagionato) e controllando nel tempo i parametri previsti

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Affumicatura: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare la produzione dei prodotti di salumeria, effettuando i controlli su tutte le fasi in modo da garantirne la conformità agli standard in essere e realizzando preventivamente il controllo della qualità delle materie prime, la preparazione degli involucri, la triturazione/macinazione delle carni e la preparazione delle conce secondo le ricette previste

1 - ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Grado di complessità 2

1.2 ANALISI ORGANOLETTICA CARNI

Realizzare le analisi del campione di carne prelevato, utilizzando le specifiche attrezzature e verificando che l'esito sia conforme ai requisiti di base previsti dagli standard, impedendo lo scarico carni in casi di anomalie riscontrate

1.2 ANALISI ORGANOLETTICA AROMATIZZANTI

Realizzare le analisi sugli aromi, sale e altri prelevati, utilizzando le specifiche attrezzature e verificando che l'esito sia conforme ai requisiti di base previsti dagli standard

1.2 TRACCIABILITÀ

Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti nel rispetto di quanto richiesto dalla normativa nazionale ed europea

Grado di complessità 1

1.1 PRELIEVO DEL CAMPIONE DA ANALIZZARE

Prelevare un campione di carne o di prodotti, adeguatamente rappresentativo della partita (omogeneo) al fine di procedere alle analisi chimiche e microbiologiche

2 - PREPARAZIONE IMPASTI

Grado di complessità 3

2.3 REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO

Unire la carne tritata al sale, spezie, starter, additivi e conservanti preventivamente dosati, rimescolando il tutto per garantire l'uniformità dell'impasto da insaccare e avendo cura di procedere secondo quanto previsto dalla ricetta e registrando i dati nella scheda di tracciabilità

Grado di complessità 2

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

2.2 PREPARAZIONE MATERIE PRIME

Individuare e selezionare le materie prime per la creazione degli impasti (carne, spezie, additivi e conservanti, ecc.) seguendo quanto indicato dal disciplinare

Grado di complessità 1

2.1 MACINATURA DELLA CARNE

Effettuare il taglio della carne con tritacarne elettrico per ottenere pezzetti di dimensioni idonee alla realizzazione di salumi insaccati avendo cura di mantenere costante la temperatura e coerente con quella indicata dal disciplinare

3 - INSACCATURA

Grado di complessità 3

3.3 LEGATURA

Realizzare la legatura dell'insaccato utilizzando spago alimentare, facendo attenzione alla pressione esercitata per evitare sacche d'aria e avendo cura di assicurare la stessa forma e dimensione

Grado di complessità 2

3.2 INSACCATURA

Effettuare l'insaccatura dell'impasto in budelli naturali, sintetici o ricostituiti utilizzando l'insaccatrice manuale o automatica

Grado di complessità 1

3.1 PREPARAZIONE INVOLUCRI

Predisporre gli involucri prestando attenzione al calibro e lunghezza, verificando la salubrità e ritrattando il prodotto nel caso budello naturale

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Carne
- Aromatizzanti
- Additivi e conservanti
- Budelli naturali, sintetici o ricostruiti
- Spago alimentare
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi organolettiche, chimiche e microbiologiche
- Ricettario
- Tritacarne elettrico
- Insaccatrice manuale o automatica
- Disciplinare di produzione
- Parametri di controllo del processo
- Procedure di tracciabilità conformi a norma nazionale ed europea

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di campionamento
- Metodi e tecniche di analisi laboratoriale
- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo di preparazione degli impasti e di insaccatura

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Esiti analitici
- Salume insaccato

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: (i) l'intero insieme dei parametri di base oggetto di analisi del campione di carne; (ii) le procedure di tracciabilità dell'analisi
2. Per la fase di processo: (i) l'intero insieme delle tecniche di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Per la fase di prelievo ed analisi: (i) prova prestazionale: effettuazione di almeno una analisi chimica ed una microbiologica, sulla base di un campione; (ii) colloquio tecnico relativo all'interpretazione dell'esito delle analisi in termini di conformità ai requisiti di norma ed alla

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

indicazione delle operazioni di tracciabilità

2. Per la fase di processo: (i) prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata, della lavorazione della carne e dell'insaccamento di almeno una tipologia di salume; (ii) colloquio tecnico relativo all'articolazione dell'intero processo, con dettaglio delle logiche di funzionamento e dei parametri di conduzione per le diverse tipologie di salumi

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Effettuare i trattamenti di cottura e/o asciugatura e stagionatura (a seconda del tipo di prodotto), controllando i parametri previsti e monitorando il calo di peso ed il corretto sviluppo delle mufte di copertura (ove applicabile)

1 - COTTURA

Grado di complessità 2

1.2 COTTURA

Effettuare la cottura di prosciutto cotto, spalla e mortadella in stufe a vapore con temperature e tempi variabili a seconda del prodotto (es. 19-20 ore a 80°C per la mortadella) con successivo immediato raffreddamento

Grado di complessità 1

1.1 RIFILITURA

Dare forma al pezzo di carne fresca per realizzare il prosciutto cotto utilizzando il coltello e avendo cura di assicurare la forma, controllare il peso, il grasso e registrando i dati nell'apposita scheda

2 - FERMENTAZIONE E STAGIONATURA

Grado di complessità 3

2.3 STAGIONATURA

Effettuare la stagionatura dei salumi insaccati per un periodo variabile a seconda del salume, controllando costantemente il prodotto e la costanza dei parametri ambientali

Grado di complessità 2

2.2 STOCCAGGIO

Conservare i salumi non stagionati (es. salsiccia e cotechino) appendendoli a telai facendo attenzione che non si tocchino fra loro, monitorando che le temperature e l'umidità siano coerenti a quanto previsto dal protocollo ed intervenendo a correzione di eventuali variazioni critiche

Grado di complessità 1

2.1 SALATURA

Gestire la salatura impostando e controllando i parametri ambientali di conservazione, monitorando

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

che le temperature e l'umidità siano coerenti a quanto previsto dal protocollo ed intervenendo a correzione di eventuali variazioni critiche

3 - LAVAGGIO IMPIANTI

Grado di complessità 1

3.1 LAVAGGIO

Gestire il processo di lavaggio macchine avendo cura di assicurare il continuo lavaggio delle attrezzature, verificando l'efficacia dei trattamenti e ridurre il consumo di detergenti

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Carne fresca
- Coltelli
- Stufe a vapore
- Ingredienti per la salatura
- Telai di stoccaggio
- Parametri ambientali di conservazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di cottura
- Tecniche ed operatività di salatura
- Modalità di stagionatura

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Insaccato cotto
- Insaccato salato e stagionato
- Ambienti, impianti e strumenti detersi, igienizzati e sanificati

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione in situazione reale o simulata della cottura di un salume
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di salatura dei salumi e parametri ambientali per la stagionatura (per le differenti tipologie di salumi)

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione, verificando le caratteristiche del prodotto (fresco o stagionato) e controllando nel tempo i parametri previsti

1 - AFFUMICATURA

Grado di complessità 1

1.1 AFFUMICAZIONE

Gestire il processo di affumicatura dei salumi, controllando la temperatura e assicurando l'adeguato aroma con il legno e/o gli aromatizzanti

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Salumi
- Legno
- Aromatizzanti
- Strumenti per l'affumicatura
- Parametri ambientali

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di affumicatura

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Salume affumicato

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione in situazione reale o simulata della affumicatura di una tipologia di prodotto (fresco o stagionato)
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di affumicatura per la tipologia di salume non oggetto della prova prestazionale

ADA.02.05.02 - PRODUZIONE DI INSACCATI CRUDI FERMENTATI E NON FERMENTATI E COTTI

FONTI

Appunti di tecnologia dei salumi. ZEPPA G. Università degli Studi di Torino