

## 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