

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

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

Grado di complessità 2

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

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
- Insacatrice 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

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

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 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

FONTI

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