

## 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

## 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