

## 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 1

#### 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

## 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