INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

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

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Effettuare la fumigagione 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

INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

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