

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Preparare il pezzo intero alle successive fasi di lavorazione quali: rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura e lavaggio

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Fasi di preparazione: **3 casi**

Dimensione 2 - Lavorazioni specifiche: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere il pezzo intero mediante immersione in acqua in base ai tempi e alle temperature previste ed effettuando i successivi trattamenti post-cottura (lavaggio, raffreddamento, scolatura e pressatura)

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Tecniche di cottura: **2 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione e conservazione, verificando le caratteristiche del prodotto (cotto o stagionato) durante e a conclusione della lavorazione

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Fasi di fumigazione: **2 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 4 - Stagionare il pezzo anatomico intero a partire dai semilavorati trattati, effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...), secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Fasi di stagionatura: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Preparare il pezzo intero alle successive fasi di lavorazione quali: rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura e lavaggio

1 - FASI DI PREPARAZIONE

Grado di complessità 3

1.3 SALATURA DEL PEZZO

Realizzare la salagione e la massaggiatura, a secco/a mano (es. del capocollo/coppa, del crudo, dello speck) o in salamoia (es. del cotto) utilizzando attrezzature (es. la siringatrice multiago per il cotto e la zangola), con una miscela di sali ed aromi prevista nei disciplinari di produzione, effettuando una doppia salagione e massaggiatura, se prevista (es. per il prosciutto crudo, per il capocollo/coppa), definendo l'alternando delle salagioni, le temperature degli ambienti e la % di umidità necessaria

Grado di complessità 2

1.2 RIFILATURA E PREPARAZIONE

Rifilare i pezzi (es. dal "pancettone" alle pancette, dalla coscia di prosciutto alle baffe di speck), conferendo la forma prevista (es. del crudo, del cotto, del capocollo/coppa, dello speck, ecc.); dissosare se necessario mantenendo inalterata l'integrità anatomica del pezzo (es. prosciutto cotto, speck, ecc.), mondare il pezzo, rifilare il pezzo e mantenere il pezzo preparato refrigerato

Grado di complessità 1

1.1 ACCETTAZIONE DELLA CARNE SUINA DA LAVORARE

Realizzare tutti i controlli richiesti (filiera produttiva, origine geografica, peso del maiale macellato, data di macellazione, ecc.) realizzando gli opportuni controlli (peso del pezzo, la pulizia nella fase di deposito e trasporto, la bollatura sanitaria, il pH e la temperatura al cuore della carne, le caratteristiche organolettiche della carne quali colorazione uniforme, consistenza corposa, integrità, non sporca di sangue, eventuali segni di punturazione, ecc.)

2 - LAVORAZIONI SPECIFICHE

Grado di complessità 3

2.3 LAVORAZIONI DEL PROSCIUTTO CRUDO: LAVATURA E PRESTAGIONATURA

Lavare i prosciutti con acqua e raschiare la cotenna con lavatrice e dissalatrice, realizzare un'ulteriore rifilatura, se necessaria, asciugarli naturalmente o in appositi asciugatoi, effettuare una

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

prestagionatura in ambienti appositi con percentuali di umidità idonee a permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante, cospargere la lunetta della noce di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto

Grado di complessità 2

2.2 LAVORAZIONI DEL CAPOCOLLO/COPPA E DELLA PANCETTA

Effettuare un ulteriore massaggio della carne mantenendone la corposità, arrotolare e cucire la pancetta ricoprendo la cucitura, rivestire con diaframma parietale suino o altra tipologia di involucro di provenienza suina l'intera coppa e le estremità della pancetta, modellare il salume, evitando la creazione di crepe interne, legare il salume ed effettuare la bucatura (solo della coppa), utilizzando le attrezzature disponibili

Grado di complessità 1

2.1 LAVORAZIONI DEL PROSCIUTTO COTTO

Disporre i pezzi negli appositi stampi, assicurando la forma richiesta e applicando le tecniche di disaerazione per favorire meccanicamente un compattamento ulteriore della carne ed utilizzando le più moderne tecnologie disponibili

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI 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 suina
- Sali aromi e salamoia
- Coltelli e strumenti per la rifilatura del pezzo
- Siringatrice multiago
- Stampi
- Diaframmi e involucri di origine suina
- Parametri di controllo in accettazione (identificazione del capo, peso del pezzo, pulizia della bollatura sanitaria, il pH e la temperatura al cuore della carne, le caratteristiche organolettiche, ecc.)
- Coltelli e strumenti per la rifilatura del pezzo
- Asciugatoi
- Parametri ambientali
- Disciplinari di produzione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di rifilatura e preparazione del pezzo
- Tecniche ed operatività di salatura
- Tecniche ed operatività di massaggiatura
- Tecniche ed operatività di lavorazione del prosciutto cotto
- Tecniche ed operatività di lavorazione del capocollo/coppa e della pancetta
- Tecniche ed operatività di lavorazione del prosciutto crudo

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pezzi interi lavorati

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 lavorazione di un pezzo (prosciutto cotto o crudo o capocollo/coppa/pancetta)

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

2. Colloquio tecnico relativo a descrizione delle differenze fra le tre tipologie di lavorazione.
Descrizione dei parametri di controllo in accettazione dei pezzi di carne

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere il pezzo intero mediante immersione in acqua in base ai tempi e alle temperature previste ed effettuando i successivi trattamenti post-cottura (lavaggio, raffreddamento, scolatura e pressatura)

1 - TECNICHE DI COTTURA

Grado di complessità 2

1.2 TRATTAMENTI POST COTTURA

Togliere i prosciutti raffreddati dallo stampo, curando l'igiene del prosciutto e la pulizia e la disinfezione degli stampi, rifilandoli dalle deformazioni prodotte dal coperchio dello stampo, confezionare i prosciutti, imbustandoli in sacchi alluminati, facendoli passare sotto la campana del vuoto e sottoponendoli ad un ciclo di pastorizzazione in autoclave, eliminando ogni traccia microbica dovuta alle manipolazioni di confezionamento, etichettare i bustoni sottovuoto, realizzando le operazioni sopraindicate con le migliori tecnologie disponibili e stoccare i prosciutti in celle di raffreddamento

Grado di complessità 1

1.1 COTTURA A VAPORE E REFRIGERAZIONE

Cuocere il pezzo nel forno, calcolando i tempi e le temperature di cottura necessari per raggiungere una determinata temperatura a cuore, rilevandola con apposite sonde, gestendo il tipo di forno utilizzato (es. ad acqua, a doccia, a vapore statico, ad aria); al termine della cottura, estrarre lo stampo dal forno, ripressare il prosciutto e metterlo a riposo in celle di raffreddamento

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Pezzo intero lavorato
- Forno (ad acqua, a doccia, a vapore statico, ad aria)
- Stampi
- Sacchi alluminati
- Campane del vuoto
- Autoclave
- Etichettatori ed etichette
- Celle di raffreddamento
- Disciplinari di produzione
- Parametri di lavorazione e impostazione forni

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Pezzi confezionati sottovuoto

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di cottura
- Tecniche ed operatività di confezionamento sottovuoto
- Tecniche ed operatività di pastorizzazione

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 pezzo di carne con una tipologia di forno
2. Colloquio tecnico relativo alle tipologie di cottura non oggetto di prova prestazionale ed alle tecniche di confezionamento sottovuoto

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione e conservazione, verificando le caratteristiche del prodotto (cotto o stagionato) durante e a conclusione della lavorazione

1 - FASI DI FUMIGAGIONE

Grado di complessità 2

1.2 CONTROLLI

Realizzare un sistema di controlli che verifichi il rispetto di tutti i criteri di qualità, previsti nello specifico piano di controllo, in ogni fase di fumigazione (es. il colore, la consistenza, l'aroma, il sapore, ecc.)

Grado di complessità 1

1.1 FUMIGAGIONE

Affumicare ed asciugare prosciutti con osso o disossati, cotti o stagionati scegliendo il tipo di trucioli, dosando la temperatura adatta perché il fumo entri nei pori del prosciutto, realizzando successivamente diverse fasi di affumicatura ed asciugatura all'aria (es. fumigazione dello speck e del prosciutto cotto Praga)

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Pezzi con osso o disossati, cotti o stagionati
- Legno/trucioli
- Aromatizzanti
- Strumenti per l'affumicatura
- Parametri ambientali

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di affumicatura

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pezzo 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 (cotto o stagionato)
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di affumicatura per la tipologia di salume non oggetto della prova prestazionale

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Stagionare il pezzo anatomico intero a partire dai semilavorati trattati, effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...), secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto

1 - FASI DI STAGIONATURA

Grado di complessità 3

1.3 CONTROLLI E SONDAGGIO

Effettuare i controlli sui salumi in stagionatura con specifiche tecniche (es. le coppe/capicollo, con battitura; i prosciutti crudi, con ago, ecc.), gestendo la qualità delle muffe e una quantità minima di acari durante la stagionatura, al fine di impedire una eccessiva asciugatura, favorire una maturazione uniforme e aumentando il sapore; realizzare il controllo qualità dei prodotti finiti con controlli organolettici (colore, sapore, salinità, presenza di macchie, ecc.), effettuando, a campione, analisi batteriologiche e chimiche a tutela dei consumatori e facendo i necessari scarti

Grado di complessità 2

1.2 STAGIONATURA

Stagionare in appositi locali e su idonei supporti i pezzi interi e crudi di salume, gestendo la temperatura, l'umidità, l'aerazione dei locali stessi, l'esposizione alla luce e alla umidità naturale, la durata di maturazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione di ciascun salume (es. il capocollo/coppa, il prosciutto crudo, lo speck)

Grado di complessità 1

1.1 SUGNATURA/STUCCATURA

Ricoprire, nei tempi previsti, di sugna, dopo averla preparata, la parte muscolare scoperta, le eventuali screpolature e la fossetta intorno alla noce (se la coscia è con osso), ammorbidendo gli strati muscolari superficiali, evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto agli strati interni e contenendo una ulteriore perdita di umidità (es. sugnatura/stuccatura del prosciutto crudo, dello speck)

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Pezzi interi di salume
- Sugna
- Farina, sale, pepe, e altri ingredienti di stuccatura e copertura
- Disciplinari di produzione
- Parametri ambientali
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi organolettiche, chimiche, batteriologiche

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di stagionatura
- Esiti analitici

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Prodotto stagionato

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di stagionatura
2. L'insieme dei parametri di base oggetto di analisi del salume

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo a tecniche di stagionatura di un pezzo intero (coppe/cappi collo o prosciutti crudi); parametri di controllo e modalità di interpretazione delle analisi in termini di conformità ai requisiti standard

FONTI

De Nunzio, Salumi-Fasi di lavorazioni

Aniello Anastasio, La tecnologia di prodotti, a base di carne, cotti: il prosciutto cotto

ADA.02.05.03 - PRODUZIONE DI PEZZI INTERI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI E COTTI

L'Università dei Mestieri, Il laboratorio di trasformazione e di valorizzazione delle carni

Valerio Guiggi, Come viene prodotto il prosciutto cotto

I disciplinari di produzione della denominazione di Origine Protetta della “Coppa Piacentina”, della “Pancetta Piacentina”, del “Prosciutto di Parma”

Il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Speck Alto Adige”