

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

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

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)

- 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

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

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

FONTI

De Nunzio, Salumi-Fasi di lavorazioni

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

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”