

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

### 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 1

#### **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

## 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”