

CORSO DI PRATICHE ARTIGIANALI E ALTA TECNOLOGIA PER LA PRODUZIONE DEL PROSCIUTTO DOP SAN DANIELE E ALTRI CRUDI STAGIONATI

MODULO 1: GESTIONE DIDATTICA (teoria: 4 ore)

Questo modulo raggruppa tutte le attività di ascolto e di monitoraggio svolte in aula dal tutor del corso e pertanto assimilabili ad attività di docenza frontale. Obiettivo primario dell'attività di tutoring è di favorire il conseguimento degli obiettivi formativi da parte dei partecipanti attraverso un'azione continua di mediazione pedagogica.

Suddiviso nei seguenti contenuti:

1. *PRESENTAZIONE DEL CORSO*
2. *CONTRATTO D'AULA*
3. *PREPARAZIONE ALLO STAGE*
4. *VERIFICA DEL CLIMA*

MODULO 2: PIANIFICARE AZIONI DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO (teoria: 4 ore)

MODULO OBBLIGATORIO ai sensi di quanto previsto dalla Direttiva allegata al decr. 772/LAVFORU dell'8 febbraio 2017 (Cap. 3, par. 3.1, capoverso 3).

Al termine dell'Unità Formativa l'allievo sarà in grado di:

- effettuare la ricerca attiva di un impiego
- effettuare un'efficace stesura del Curriculum Vitae e della relativa lettera di auto-candidatura, per presentarsi ad un colloquio di lavoro
- consultare i siti web di incontro domanda-offerta di lavoro

MODULO 3: SICUREZZA E PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI SUI LUOGHI DI LAVORO (teoria: 4 ore)

MODULO OBBLIGATORIO ai sensi di quanto previsto dalla Direttiva allegata al decr. 772/LAVFORU dell'8 febbraio 2017 (Cap. 3, par. 3.1, capoverso 5).

L'obiettivo del modulo è quello di rendere l'allievo consapevole dell'importanza di adottare comportamenti atti a prevenire i rischi sanitari e infortunistici che si possono verificare nei luoghi di lavoro. La formazione erogata sarà coerente con quanto previsto dall'accordo Stato-Regioni del 21/12/2011 per la FORMAZIONE GENERALE.

Il superamento del test sulla formazione generale per coloro che avranno frequentato almeno il 90% delle ore previste costituirà credito permanente per i partecipanti (ai sensi e per gli effetti dell'art. 8, Allegato A dell'Accordo Stato-Regioni).

MODULO 4: SICUREZZA E PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI NEL SETTORE ALIMENTARE (teoria: 12 ore + formazione pratica in Azienda)

Il modulo, che integra il precedente, intende fornire ai partecipanti alla formazione SPECIFICA prevista dall'Accordo del 21.12.2011 ed è quindi centrata sui rischi e le specifiche problematiche relative al settore ALIMENTARE. I contenuti affrontati offriranno l'opportunità di conoscere alcuni aspetti specifici di cui gli allievi potranno beneficiare una volta inseriti in azienda per l'attività di stage.

MODULO 5: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE (teoria: 16 ore)

Il modulo intende fornire agli allievi alcune competenze trasversali finalizzate a comprendere in modo appropriato i principali aspetti organizzativi, giuridici ed economico-strategici del Consorzio e delle aziende che ne fanno parte e a comunicare correttamente nel contesto lavorativo di riferimento del comparto, al fine di eseguire il proprio compito in azienda in modo efficace ed efficiente.

Al termine l'allievo/a sarà in grado di:

- > interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune;
- > assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività
- > conoscere l'importanza della filiera DOP, gli obiettivi e le finalità del marchio.

MODULO 6: MERCEOLOGIA E IGIENE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE (teoria: 40 ore)

Il modulo ha sostanzialmente carattere propedeutico ai due moduli successivi (ed allo stage in azienda), fornendo informazioni dettagliate sulle caratteristiche merceologiche delle carni e sui diversi aspetti dell'igiene e sicurezza alimentare.

UF 1 - ELEMENTI DI MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE (durata orientativa 16 ore)

UF 2 - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DEGLI SPAZI DI LAVORO (durata orientativa 16 ore)

UF 3 – TRACCIABILITA' E SICUREZZA ALIMENTARE (durata orientativa 4 ore)

UF 4 - MANIPOLAZIONE ALIMENTARE – (4 ore)

MODULO 7: PRODUZIONE DEL PROSCIUTTO DOP SAN DANIELE E ALTRI CRUDI STAGIONATI (teoria: 45 ore, pratica: 45 ore)

L'obiettivo del modulo è quello di formare l'allievo su tutte le operazioni necessarie per la produzione/lavorazione del prosciutto di San Daniele. Effettuare le diverse operazioni di preparazione, lavorazione, stagionatura rispettando la normativa sulla sicurezza degli alimenti e le prescrizioni del disciplinare per la certificazione di qualità.

La struttura del corso seguirà quanto prevede il Qualificatore Professionale Regionale (QPR-ALI-12 – PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO):

SELEZIONE E RIFILATURA

Le cosce fresche giungono nei prosciuttifici direttamente dal macello. Dopo il preliminare controllo di conformità vengono rifilate. In questa fase viene applicato il pre-marchio DOT e vengono conservate per circa 24 ore ad una temperatura intorno agli zero gradi per rassodare la carne.

SALATURA

In seguito al raffreddamento, le cosce sono ricoperte con sale marino e mantenute sul piano orizzontale, ad una temperatura compresa tra 0° C e +3° C. Come da tradizione le cosce rimangono sotto sale per un numero di giorni equivalente al loro peso in chilogrammi.

PRESSATURA

In seguito alla salatura, le cosce vengono ripulite dal sale residuo e sottoposte alla pressatura per conferire alla carne una consistenza ottimale per la stagionatura. In questa fase la coscia assume la tipica forma a chitarra.

RIPOSO

Le cosce riposano fino al quarto mese in ambienti dedicati, a temperatura e umidità controllata, proseguendo nel processo di disidratazione iniziato con la salatura.

LAVAGGIO

Dopo il riposo le cosce vengono lavate con getti d'acqua, tonificando la carne. Lo sbalzo termico stimola il processo di maturazione.

ASCIUGATURA

Si procede in seguito al "rinvenimento" delle carni a temperature medie per circa una settimana.

STAGIONATURA

Le cosce sono trasferite nei saloni di stagionatura in condizioni di temperatura e umidità naturali. Il Disciplinare di Produzione prevede che la stagionatura avvenga a San Daniele del Friuli e che si protragga almeno fino al tredicesimo mese dall'inizio della lavorazione.

SUGNATURA

Sulla parte non coperta dalla cotenna è applicata la sugna, un impasto di grasso suino e farina di cereali, per mantenere morbida e protetta la porzione di coscia. Questa operazione può essere ripetuta due volte durante il processo di stagionatura.

PUNTATURA

Per sondare l'avanzamento della stagionatura viene effettuata la puntatura inserendo un osso di cavallo in alcuni punti della coscia per sentire aromi e profumi.

MARCHIATURA

Al tredicesimo mese dall'inizio della lavorazione i prosciutti rispondenti a tutti i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione sono certificati dall'Istituto di controllo attraverso l'applicazione del marchio a fuoco del Consorzio.

MODULO 8: PORZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO (teoria: 6/9 ore, pratica: 20/17 ore)

L'obiettivo del modulo è quello di formare l'allievo su tutte le operazioni necessarie per il porzionamento ed il confezionamento del prosciutto di San Daniele.

La struttura del corso seguirà quanto prevede il Qualificatore Professionale Regionale (QPR-SDC-09) GESTIONE BANCO GASTRONOMIA):

SANIFICAZIONE STRUMENTI E ZONE DI LAVORO

Detergere e disinfettare gli ambienti di lavoro, le attrezzature e gli strumenti utilizzati, rispettando le zone di lavoro e i tempi di contatto dei disinfettanti.

TAGLIO

Prosciutto crudo con osso

Eliminare la cotenna, lo stucco superficiale e l'anchetta, utilizzando il coltello da scoteno. È importante rimuovere solo la parte di cotenna strettamente necessaria, in modo da conservare meglio il prodotto. Fissare il prosciutto sulla morsa, tenendo verso l'alto la parte precedentemente scotennata. Iniziare a tagliare usando sempre entrambe le mani, una per impugnare il coltello a lama sottile e l'altra per impugnare la forchetta: questo accorgimento permette l'equilibrio della postura corporea durante il taglio. Il movimento del taglio deve procedere da destra verso sinistra (o viceversa per i mancini) con un leggero movimento "a sega" che interessi l'intera lunghezza della lama del coltello, senza premere troppo. Lo spessore della fetta può variare a seconda dei gusti. Procedere poi con il taglio delle fette fino al raggiungimento dell'osso femorale, togliendo di volta in volta la cotenna e lo stucco superficiale. Arrivati all'osso, capovolgere il prosciutto dalla parte del fiocco, rimuovere cotenna e stucco, fissare il prosciutto nuovamente sulla morsa e proseguire con il taglio da questo lato.

Prosciutto crudo disossato

Eliminare la cotenna, lo stucco superficiale e l'anchetta utilizzando l'apposito coltello. Volendo si può eliminare lo zampino già in questa fase: se ciò risultasse difficoltoso, chiedere aiuto ad una macelleria di fiducia. Posizionare il prosciutto sull'affettatrice dalla parte precedentemente scotennata, ed iniziare ad affettare, fino a quando si giunge alla noce. Eliminare con un coltello la carne intorno all'osso salendo fino alla noce, in modo da riuscire a rimuovere il femore. Girare il prosciutto dalla parte della punta e, dopo aver rimosso cotenna e stucco da questo lato, riprendere ad affettare. Quando rimane solo il gambetto, eliminare l'osso interno.

STAGE

(pratica: 200 ore)

Lo Stage rappresenta il momento fondamentale in cui le CONOSCENZE acquisite in aula vengono contestualizzate in SITUAZIONI TIPO reali, evolvendo quindi nelle COMPETENZE PROFESSIONALI obiettivo del corso.

ESAME FINALE

(4 ore)