

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione della provincia di Bergamo, dell'ATS della provincia di Bergamo e del comune di Calcinate, organizza

Il 17° Corso base di norcineria – dal 20 Settembre al 6 Dicembre 2024

Le lezioni di teoria si svolgeranno presso l'Auditorium del centro culturale Don Colombo,
in Piazza San Rocco, 1 – 24050 Calcinate (BG) (incrocio con via Dante Alighieri)

Martedì 23/07/24 - ore 20,30 - Incontro per illustrare l'organizzazione del corso e prenotare l'abbigliamento e l'attrezzatura

Programma delle lezioni del periodo autunno 2024

Data	lezione	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
1 ^a lez. Venerdì 20/09/24	Lezione di teoria in aula	19,00 - 20,00	Registrazione dei corsisti	Direttivo associazione norcini bergamaschi	Melissa Cripezzi
		20,00 - 22,45	Principi di igiene e dell'autocontrollo	Principi di igiene della persona, degli ambienti e delle lavorazioni e introduzione all'autocontrollo	
		22,45 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria nel settore alimentare.	
2° lez. Lunedì 23/09/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
3° lez. Martedì 24/09/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
4 ^a lez. Mercoledì 25/09/24	Lezione di teoria in aula	20,00 - 22,00	Anatomia e fisiologia del suino	Anatomia del suino, sistema muscolo-scheletrico e corrispondenza con i tagli commerciali delle carni suine. Fisiologia dell'accrescimento (le curve di crescita).	Lucio Teli
		22,00 - 23,00	La qualità tecnologica della carne suina	La carcassa del suino: metodi di classificazione e valutazione della qualità. Le modificazioni fisiologiche della carne: il rigor mortis, la frollatura, il pH.	
5° lez. Lunedì 30/09/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
6° lez. Martedì 01/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
7 ^a lez. Mercoledì 02/10/24	Lezione di teoria in aula	20,00 - 21,30	Selezione genetica Benessere animale	Razze, ibridi allevati e qualità delle carni. Tecniche di allevamento e qualità delle carni. Il benessere in allevamento e qualità delle carni.	Lucio Teli
		21,30 - 23,00	L'allevamento del suino	L'alimentazione nelle varie fasi di ingrasso. Rapporto tra alimenti e qualità della carcassa.	Carlo Venturini
8° lez. Lunedì 07/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
9° lez. Martedì 08/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
10 ^a lez. Mercoledì 09/10/24	Lezione di teoria in aula	20,00 - 21,30	La legislazione	La normativa sulla macellazione del suino a domicilio e nei macelli per autoconsumo	Valerio Testa
		21,30 - 23,00	Macellazione ovi-caprini	Zoonosi e problematiche sanitarie della macellazione degli ovi-caprini	Carlotta Dotti
11° lez. Lunedì 14/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
12° lez. Martedì 15/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica

13° lez. Mercoledì 16/10/24	Lezione di teoria in aula	20.00 - 21.30	Benessere degli animali alla macellazione.	Procedure previste per il contenimento dell'animale e per lo stordimento nel rispetto del benessere.	Valerio Testa
		21.30 - 23.00	Igiene della macellazione	Igiene della macellazione degli animali.	
14° lez. Lunedì 21/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
15° lez. Martedì 22/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
16° lez. Mercoledì 23/10/24	Lezione di teoria in aula	20.00 - 22.30	Le zoonosi del suino	La filiera suinicola: rischi per la salute umana e sicurezza alimentare	Massimo Zanutto
		22,30 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione dell'apprendimento per il rilascio dell'attestato di idoneità all'abbattimento dei suini e ovicapri.	
17° lez. Lunedì 28/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
18° lez. Martedì 29/10/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
19° lez. Mercoledì 30/10/24	Lezione di teoria in aula	20.00 - 21.00	Gli ingredienti utilizzati nei salumi	Ingredienti, additivi e spezie utilizzate nei salumi. Funzione, dosaggio consigliato, possibili rischi. Etichettatura.	Valerio Testa
		21.00 - 22.00	Gli involucri per salumi	Le budella naturali, caratteristiche, modalità di preparazione, difetti e alterazioni dei salumi	
		22,00 - 23,00	La tutela dei salumi italiani	DOP, IGP, ST, DECO. Classificazione e differenze. Ricette dei prodotti bergamaschi.	
20° lez. Lunedì 04/11/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni, Preparazione delle coppe/pancette	Maestri pratica
21° lez. Martedì 05/11/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
22° lez. Mercoledì 06/11/24	Lezione di teoria in aula	20.00 - 21.30	Prodotti di salumeria: i macinati	Classificazione dei salumi. Tecnologia di produzione, dal ricevimento della carne all'insacco. Fasi produttive e punti critici.	Gualtiero Borella
		21,30 - 23,00	Modificazioni microbiologiche dei macinati	I microrganismi che guidano il processo di maturazione dei salumi. Competizione microbica.	
23° lez. Lunedì 11/11/24	Esercitazione	19.30-23.00	Esercitazioni pratiche Lavorazione Carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni, Preparazione delle coppe/pancette (arrotondate e a libro)	Maestri pratica
24° lez. Martedì 12/11/24	Esercitazione	19.30-23.00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati, legatura coppe e pancette	Maestri pratica
25° lez. Mercoledì 13/11/24	Lezione di teoria in aula	20.00 - 22.00	La stagionatura dei salumi macinati	Come gestire al meglio gli ambienti di stagionatura. Controllo dei parametri temperatura e umidità.	Gualtiero Borella
		22,00 - 23,00	I difetti dei salumi	I difetti più comuni dei salumi. Identificazione delle possibili cause	
26° lez. Lunedì 18/11/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni, Preparazione delle coppe/pancette (arrotondate e a libro)	Maestri pratica
27° lez. Martedì 19/11/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati, legatura coppe e pancette	Maestri pratica
28° lez. Mercoledì 20/11/24	Lezione di teoria in aula	20,00 - 21.30	La stagionatura dei salumi crudi a pezzo intero	Processo produttivo, asciugatura e stagionatura dei salumi crudi a pezzi anatomici interi.	Gualtiero Borella
		21,30 - 23,00	Difetti dei salumi a pezzo intero	Principali difetti dei salumi a pezzo anatomico intero e loro prevenzione	

29° lez. Lunedì 25/11/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni,	Maestri pratica
30° lez. Martedì 26/11/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati, legatura coppe e pancette	Maestri pratica
31° lez. Mercoledì 27/11/24	Lezione di teoria in aula	20,00 - 21,30	Degustazione e analisi sensoriale	Gli organi di senso e le percezioni associate.	Marco Marchetti
		21,30 - 23,00	L'approccio alla degustazione dei salumi	Assaggio guidato di due prodotti (un macinato e un intero crudo stagionato) Valutazione dei difetti	
32° lez. Lunedì 02/12/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
33° lez. Martedì 03/12/24	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura, insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
34° lez. Mercoledì 04/12/24	Lezione di teoria in aula	20,00 - 21,00	Impianti per la conservazione dei salumi	Impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi.	Aurelio Saini
		21,00 - 22,30	Etichettatura salumi	Panorama legislativo dell'etichettatura dei salumi	Massimo Zanutto
		22,45 - 23,00	Esame finale	Test finale di apprendimento	
35° lez. Venerdì 06/12/23	Chiusura Corso	20,30 - 23,00	Serata di chiusura corso	Saluto delle autorità e consegna attestati	

Le esercitazioni vengono svolte in piccoli gruppi. Ogni gruppo si esercita in uno dei laboratori autorizzati.

La formazione del gruppo e l'abbinamento con i laboratori sarà comunicato durante la sera della prima lezione teorica.

Ogni gruppo svolgerà le esercitazioni pratiche presso un unico laboratorio, scelto dall'associazione, che gli verrà assegnato in funzione del numero degli iscritti e della loro residenza.

Le lezioni potranno subire delle variazioni di data e di sede in funzione delle esigenze organizzative.

Il corso si svolgerà solo al raggiungimento delle 10 iscrizioni. Le iscrizioni sono ritenute valide solo dopo il versamento della quota di acconto di € 400,00 – mentre il saldo dovrà essere versato entro il 18 Settembre 2024. Nel caso di mancato pagamento del saldo l'acconto non potrà essere restituito.

Lo scopo del corso è quello di insegnare il metodo di trasformazione secondo le regole adottate dall'Associazione. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza (se rispettata la frequenza minima obbligatoria del 85% delle lezioni, sia pratiche che teoriche). Per gli allievi che, ad insindacabile giudizio dei maestri, avranno dimostrato di avere acquisito una buona autonomia nella trasformazione delle carni secondo il metodo insegnato, l'attestato sarà di frequenza e formazione.

Verrà rilasciato inoltre un attestato di PERSONA FORMATA – per il rilascio di tale attestato è obbligatorio partecipare alle lezioni che si svolgeranno in data 09/10 – 16/10 – 23/10.

L'iscrizione al corso completo di teoria e pratica con l'attrezzatura e l'abbigliamento ha il costo di € 1.600 – eventuali aumenti di prezzo delle attrezzature verranno comunicati ed influiranno sul costo sopra indicato.

L'iscrizione al corso di teoria e pratica senza attrezzature e abbigliamento ha il costo di € 1.300.

L'iscrizione alle sole lezioni di teoria ha il costo di € 400.

L'iscrizione al solo corso di persona formata (3 lezioni) ha un costo di € 100.

L'iscrizione alle sole esercitazioni di pratica ha il costo di € 900 (riservata solo a chi ha già frequentato il corso di teoria).

La quota comprende: l'iscrizione all'associazione, iscrizione al corso, assicurazione anti infortunistica e responsabilità civile verso terzi, cappellino con logo dell'associazione, cofanetto DVD1, DVD2, il manuale del norcino e due attestati.

L'abbigliamento obbligatorio comprende camicia, pettorina cerata e stivali o scarpe da lavoro antinfortunistici. Tutti bianchi.

L'attrezzatura comprende guanto anti infortunistico in acciaio da polso, 3 coltelli affilati (uno piccolo per il disosso, lama 4x17 cm, un coltello per la mondatura, lama 6 x 18, e un coltello per sgrassatura, lama 8 x 20/22 cm), 3 tira guanti e una valigetta porta attrezzatura.