Associazione Norcini Bergamaschi aps
Via Dante Alighieri, 27 – CALCINATE (BG)

Enti Patrocinanti

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 14° Corso base di norcineria – dal 3 settembre al 2 dicembre 2021

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 27/07/21 - ore 20,30 - Incontro per illustrare l'organizzazione del corso e prenotare l'abbigliamento e l'attrezzatura

Programma delle lezioni del periodo autunno 2021

Data	lezione	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
1ª lez. Venerdì 03/09/21	Lezione di teoria in aula	19,00 - 20.00	Registrazione dei corsisti	Direttivo associazione norcini bergamaschi	
		20,45 - 22.45	Principi di igiene e dell'autocontrollo	Principi di igiene della persona, degli ambienti e delle lavorazioni e introduzione all'autocontrollo	Valerio Testa
		22,45 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria nel settore alimentare.	Valerio Testa
2° lez. Lunedì 06/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
3° lez. Martedì 07/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
4ª lez. Mercoledì 08/09/21	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 13/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
6° lez. Martedì 14/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
7ª lez. Mercoledì 15/09/21	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 20/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
9° lez. Martedì 21/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
10ª lez. Mercoledì 22/09/21	Lezione di teoria in aula	20,00 - 21.30	La legislazione	La normativa sulla macellazione del suino a domicilio e nei macelli per autoconsumo	Ettore Paladino
		21,30 -23.00	Macellazione ovi-caprini	Problematiche sanitarie della macellazione degli ovi-caprini	Massimo Zanutto
11° lez. Lunedì 27/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
12° lez. Martedì 28/09/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica

13ª lez. Mercoledì 29/09/21	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 04/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
15° lez. Martedì 05/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
16° lez. Mercoledì 06/10/21	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 ovicaprini.	
17° lez. Lunedì 11/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
18° lez. Martedì 12/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
19° lez. Mercoledì 13/10/21	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 18/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
21° lez. Martedì 19/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
22° lez. Mercoledì 20/10/21	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.	Fabio Bergonzi
		21,30 - 23.00	Modificazioni microbiologiche dei macinati	I microrganismi che guidano il processo di maturazione dei salumi. Competizione microbica.	
23° lez. Lunedì 25/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
24° lez. Martedì 26/10/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
25° lez. Mercoledì 27/10/21	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.	Fabio Bergonzi
		22,00 - 23,00	I difetti dei salumi	I difetti più comuni dei salumi. Identificazione delle possibili cause	
26° lez. Martedì 02/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
27° lez. Mercoledì 03/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Preparazione delle coppe – dal disosso alla legatura	Maestri pratica
28° lez. Lunedì 08/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
29° lez. Martedì 09/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Preparazione delle coppe – dal disosso alla legatura	Maestri pratica

30ª lez. Mercoledì 10/11/21	Lezione di teoria in aula	20,00 - 22.00	La stagionatura dei salumi crudi a pezzo intero	Processo produttivo, asciugatura e stagionatura dei salumi crudi a pezzi anatomici interi.	Fabio Bergonzi
		21,45 – 22,45	Difetti dei salumi a pezzo intero	Principali difetti dei salumi a pezzo anatomico intero e loro prevenzione	
31° lez. Lunedì 15/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
32° lez. Martedì 16/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Preparazione delle coppe – dal disosso alla legatura	Maestri pratica
33° lez. Mercoledì 17/11/21	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	
34° lez. Lunedì 22/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
35° lez. Martedì 23/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Pancette arrotolate e piegate a libro – dalla preparazione alla stagionatura	Maestri pratica
36ª lez. Mercoledì 24/11/21	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**	
37° lez. Giovedì 25/11/21	Esercitazione	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Preparazione prosciutto cotto	Maestri pratica
38° lez. Lunedì 29/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
39° lez. Martedì 30/11/21	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Pancette arrotolate e piegate a libro – dalla preparazione all'asciugatura fino alla stagionatura	Maestri pratica
40° lez. Lunedì o Mercoledì	lezione facoltativa Calcinate	7,30 – 10,00	PRATICA DI MACELLAZIONE DEL SUINO (allievo singolo)	Per motivi di sicurezza e d'igiene, l'esercitazione verrà svolta in un impianto attrezzato (Bollo CE).	Maestro pratica Paolo Luisoni
02/12/21	giovedì	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 della provincia.

Ti chiediamo di indicarci quale, fra i laboratori sotto riportati, preferisci per le esercitazioni della pratica del 14° corso base:

[ ] Bottanuco, [ ] Calcinate, [ ] Caravaggio, [ ] Covo, [ ] Verdello.

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 dalla loro residenza.

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

Il corso si svolgerà solo al raggiungimento delle 16 iscrizioni e con il versamento della quota prevista.

Al termine del corso verranno rilasciati due attestati di frequenza e formazione solo se è rispettata la frequenza minima.

L'iscrizione al corso completo di teoria e pratica con l'attrezzatura e l'abbigliamento ha il costo di € 1.360.

L'iscrizione al corso di teoria e pratica senza attrezzature e abbigliamento ha il costo di € 1.100

L'iscrizione alle sole lezioni di teorica ha il costo di € 300.

L'iscrizione alle sole esercitazioni di pratica ha il costo di € 800 (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, maglietta e cappellino con logo dell'associazione, cofanetto DVD1, DVD2, il manuale del norcino e due attestati di formazione.

L'abbigliamento comprende camice, 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.