

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione dell'Assessorato dell'urbanistica e all'agricoltura della provincia di Bergamo, dell'ASL della provincia di Bergamo e del comune di Calcinato, organizza

Il 9° Corso base di norcineria – 09 settembre – 25 novembre 2016

Programma delle lezioni di teoria

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

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
29/07/15 - ore 20,30 - Incontro di spiegazione organizzazione corso e acquisto o prenotazione abbigliamento e attrezzatura				
1 ^a lez. Venerdì 09/09/16	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	Silvia Benicchio
	22,45 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria per il personale del settore alimentare.	Silvia Benicchio
2 ^a lez. Mercoledì 14/09/16	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 dopo la macellazione: il rigor mortis, la frollatura, il pH.	
3 ^a lez. Mercoledì 21/09/16	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
4 ^a lez. Mercoledì 28/09/16	20,00 - 20,30	Gli strumenti e le attrezzature del norcino.	Attrezzature per lavorazione carni. Impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi.	Gualtiero Borella
	20,30 - 21,00	Coltelleria	L'affilatura dei coltelli	Gigetto Gafforelli
	21,00 - 22,30	Sicurezza e salute nell'attività del norcino	Le buone prassi di utilizzo delle attrezzature per la lavorazione delle carni;	Giovanni Marchetti
	22,30 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario sull'apprendimento della lezione	Tutor lezione
5 ^a lez. Mercoledì 05/10/16	20,00 - 21,30	La legislazione	La normativa sulla macellazione del suino a domicilio e nei macelli autorizzati	Ettore Paladino
	21,30 - 23,00	Macellazione ovi-caprini	Problematiche sanitarie della macellazione degli ovi-caprini	V. Bertagnoli
6 ^a lez. Mercoledì 12/10/16	20,00 - 21,30	Benessere degli animali alla macellazione.	Il trasporto del suino al macello. Procedure previste per il contenimento dell'animale e per lo stordimento	Antonio Sorice
	21,30 - 23,00	Igiene della macellazione	Igiene della macellazione degli animali.	Giovanni Conti
7 ^a lez. Mercoledì 19/10/15	20,00 - 22,30	Le zoonosi del suino	La filiera suinicola: rischi per la salute umana e sicurezza alimentare	Domenico Milani
	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.	Tutor lezione
8 ^a lez. Mercoledì 26/10/16	20,00 - 21,00	Gli ingredienti utilizzati nei salumi	Ingredienti, additivi e spezie utilizzate nei salumi. Funzione, dosaggio consigliato, possibili rischi. Etichettatura.	Gualtiero Borella
	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.	
9 ^a lez. Mercoledì 02/11/16	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.	

10 ^a lez. Mercoledì 09/11/16	20.00 - 22.00	La stagionatura dei macinati e dei pezzi interi	I fenomeni che avvengono durante le fasi di stagionatura. 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	
11 ^a lez. Mercoledì 16/11/16	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	
12 ^a lez. Mercoledì 23/11/16	20,00 - 20,45	Impianti conservazione	Impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi.	Aurelio Saini
	20,45 - 22,30	Etichettatura salumi	Panorama legislativo dell'etichettatura dei salumi	Valerio Bertagnoli
	22,30 - 23,00	Esame finale	Test finale di apprendimento	Tutor lezione
Venerdì 25/11/16	20,30 - 23,00	Serata di chiusura corso	Saluto delle autorità e consegna attestati	

Programma esercitazioni pratiche

Le esercitazioni vengono svolte presso vari laboratori della provincia in piccoli gruppi.

Lez.	Date	giorni	Orario		Materia
1	12 settembre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
2	19 settembre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
3	26 settembre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
4	03 ottobre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
5	04 ottobre 2016	Martedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Insacco e legatura salumi bergamaschi
6	10 ottobre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
7	11 ottobre 2016	Martedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Insacco e legatura salumi bergamaschi
8	17 ottobre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
9	18 ottobre 2016	Martedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Insacco e legatura salumi bergamaschi
10	24 ottobre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
11	25 ottobre 2016	Martedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Insacco e legatura salumi bergamaschi
12	31 ottobre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
13	07 novembre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
14	08 novembre 2016	Martedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Insacco e legatura salumi bergamaschi
15	14 novembre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
16	15 novembre 2016	Martedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Insacco e legatura salumi bergamaschi
17	21 novembre 2016	Lunedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Disosso e mondatura carcassa suino
18	22 novembre 2016	Martedì	20,00 – 23,00	Gruppo	Insacco e legatura salumi bergamaschi

PRATICA DI MACELLAZIONE DEL SUINO

19	da definire singolarmente	Lunedì o Mercoledì	7,00 – 10,00	Singola	(esercitazione facoltativa) Esercitazione nella macellazione del suino. Per sicurezza e igiene, l'esercitazione verrà svolta in un impianto CE.
----	---------------------------	--------------------	--------------	---------	---

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

La formazione del gruppo e l'abbinamento con i laboratori sarà comunicato prima dell'inizio della pratica.

Ogni gruppo svolgerà tutte le lezioni sopra elencate presso un unico laboratorio che gli verrà assegnato.

Per il 9° corso, i possibili laboratori per le esercitazioni della pratica saranno:

Almè, Calcinata, Covo, Costa Volpino, Bottanuco, Foresto Sparso, Gandosso, Paladina, Pedrengo, Verdello.

L'effettuazione del corso è condizionato dal raggiungimento delle 20 iscrizioni con il versamento della quota.

L'iscrizione al corso completo, teoria e pratica, ha un costo di € 550,00

l'iscrizione alla sola parte di teorica ha un costo di € 200,00

L'iscrizione alla sola parte di pratica ha un costo di € 400,00 (riservata solo a chi ha già frequentato il corso di teoria)

La quota comprende: l'iscrizione all'associazione, iscrizione al corso, assicurazione infortunio e responsabilità civile verso terzi, maglietta e cappellino con logo dell'associazione, cofanetto DVD1 e il manuale del norcino (materiale didattico del corso).

La quota non comprende l'abbigliamento e l'attrezzatura da lavoro di utilizzo personale (guanto in acciaio, coltelli, grembiule e camice).