



**VII° Corso per la formazione di nuovi norcini
Rovato (BS), 19 ottobre 2009 – 29 marzo 2010**

Programma definitivo delle lezioni in aula

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docente
19/10/09 (lunedì)	20.30-22.00	Storia della norcineria	Origine del norcino, ruolo ed evoluzione della sua figura nel corso dei secoli. Importanza della figura del norcino nell'attuale momento storico.	Jacopo Bellini
	22,00-23.30	Il mestiere del norcino	Uccisione del maiale e lavorazione carni: excursus fotografico.	Gian Pietro Zatti
26/10/09 (lunedì)	20,30-23.30	Principi di igiene della persona, degli ambienti e delle lavorazioni	Test per il rilascio dell'attestato di formazione per il personale del settore alimentare (sostitutivo dell'ex libretto sanitario).	Mario Grottolo
11/11/09 (mercoledì)	20.30-22.00	La suinicoltura italiana nel contesto internazionale	Dati statistici: la produzione, i consumi, il mercato. Illustrazione del rapporto ISMEA sullo stato del settore suinicolo in Italia.	Idelfonso Resmini
	22,00-23.30	Il suino: dalle origini ai giorni nostri	Classificazione zoologica. L'addomesticamento del suino. Le razze suine. Le razze suine autoctone. Cenni di zoognostica suina. Cenni di valutazione morfo-funzionale del suino da carne.	Ferdinando Gazza
18/11/09 (mercoledì)	20.30-22.00	Anatomia e fisiologia del suino	Anatomia dei vari apparati, con particolare riguardo al sistema muscolo-scheletrico e alla corrispondenza con i tagli commerciali delle carni suine. Fisiologia della riproduzione (la femmina e il maschio). Fisiologia dell'accrescimento (le curve di crescita).	Ferdinando Gazza
	22.00-23.30	Cenni di etologia e benessere del suino	Il comportamento sociale del suino in natura e in allevamento. Benessere del suino e qualità delle carni	Paola Valsecchi
23/11/09 (lunedì)	20.30-22.00	L'allevamento intensivo del suino	Razze, ibridi, tipi genetici allevati e qualità delle carni. Tecniche di allevamento e qualità delle carni. Il benessere del suino in allevamento e qualità delle carni. L'alimentazione nelle varie fasi di accrescimento con particolare riguardo all'ottenimento di carni di qualità. Rapporto tra alimenti e qualità della	Daniele Cotelli

			carcassa. Gli alimenti consigliati e quelli sconsigliati. Sostituzione tra alimenti.	
	22,00-23.30	L'allevamento biologico del suino	Le razze, le tecniche di allevamento, l'alimentazione, la qualità delle carni.	Sara Barbieri
30/11/09 (lunedì)	20.30-23.30	La macellazione del suino	Il trasporto del suino al macello. Le fasi immediatamente precedenti la macellazione. Igiene della macellazione del suino. Protezione e benessere degli animali alla macellazione. Test per il rilascio dell'attestato di abbattimento degli animali.	Francesco Brescianini
14/12/09 (lunedì)	20.30-22.00	La qualità tecnologica della carne suina	La carcassa del suino: metodi di classificazione e valutazione della qualità. I tagli anatomici. Le modificazioni fisiologiche della carne dopo la macellazione: il rigor mortis, la frollatura, l'andamento del pH. La sindrome da stress del suino: le anomalie della carne suina (PSE, DFD), loro conseguenze sui processi tecnologici e possibile impiego in salumeria.	Moreno Manenti
	22,00-23.30	La filiera suinicola: rischi per la salute umana e sicurezza alimentare	Malattie e zoonosi trasmissibili con il suino e i prodotti da esso derivati.	Paolo Candotti
11/01/10 (lunedì)	20,30-21.30	La legislazione sulla sicurezza alimentare		Paolo Campi
	21.30-22.30	La legislazione sulla macellazione del suino a domicilio per uso privato		Luciano Cavagnini
	22.30-23.30	Gli impianti per la macellazione dei suini e per la produzione di salumi	Le varie tipologie di macelli e salumifici..	Gianfranco Tenchini
18/01/10 (lunedì)	20.30-22.00	Prodotti di salumeria: i macinati	Classificazione dei salumi. Tecnologia di produzione, dal ricevimento della carne all'insacco. Fasi produttive e punti critici.	Fabio Bergonzi
	22,00-23.30	Modificazioni microbiologiche nei macinati	I microrganismi che guidano il processo di maturazione dei salumi. Competizione microbica. I microrganismi indesiderati e come controllarli.	Mauro Conter
25/01/10 (lunedì)	20.30-22.00	Prodotti di salumeria: la stagionatura dei macinati	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

01/02/10 (lunedì)	20.30-21.30	Gli strumenti e le attrezzature del norcino. Prima parte	Coltelleria.	Angelo Stabiglieri
	21.30-23.30	Gli strumenti e le attrezzature del norcino. Seconda parte	Attrezzature per lavorazione carni. Attrezzature/impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi.	Nuova Budelleria Bresciana
02/02/10 (martedì)	20.30-22.00	Sicurezza e salute nell'attività del norcino	Le buone prassi di utilizzo delle attrezzature per la lavorazione delle carni.	Claudio Bertocchi
	22,00-23.30	Valore nutrizionale e ruolo dei salumi nell'alimentazione umana	L'evoluzione della composizione e del valore nutritivo dei salumi nel corso dei tempi. Riflessi sulla salute umana. Verità e credenze.	Cristina Mariani
08/02/10 (lunedì)	20.30-22.00	Prodotti di salumeria: i pezzi interi	Processo produttivo e caratteristiche dei pezzi interi stagionati: prosciutto, culatello, coppa, pancetta, speck	Fabio Bergonzi
	22,00-23.30	Gli involucri e le budella	Tipologie, origine, caratteristiche, modalità di preparazione per l'uso. Eventuali difetti.	Marco Benati
22/02/10 (lunedì)	20.30-22.00	La tutela dei salumi italiani	DOP, IGP, ST, DECO. Classificazione e differenze. Iter di riconoscimento e principi di tutela.	Alessandra Scansani
	22,00-23.30	I prodotti di salumeria cotti	Tecnologia e caratteristiche dei principali prodotti. Le modifiche della carne durante la cottura.	Fabio Bergonzi
01/03/10 (lunedì)	20.30-23.30	La via bresciana dei salumi	Intervista con esponenti delle diverse zone di produzione distinguibili nella provincia di Brescia in base alla loro tipicità.	Riccardo Lagorio
08/03/10 (lunedì)	20.30-23.30	Gli ingredienti utilizzati nei salumi	Ingredienti, additivi e spezie utilizzate nei salumi. Funzione, dosaggio consigliato, possibili rischi. Etichettatura.	Fabio Bergonzi
17/03/10 (mercoledì)	20.30-22.00	I difetti dei salumi	I difetti più comuni dei salumi. Identificazione delle possibili cause.	Ferdinando Gazza
	22,00-23.30	La gestione dei pericoli igienico-sanitari	Introduzione all'HACCP. I pericoli igienico-sanitari nelle fasi di macellazione, lavorazione e insacco delle carni suine. Azioni preventive e azioni correttive.	Emiliano Pesenti e Maddalena Mondelli
22/03/10 (lunedì)	20.30-23.30	L'assaggio dei salumi (Parte prima)	Degustazione e analisi sensoriale. Gli organi di senso e le percezioni associate. Assaggio guidato di due prodotti (un macinato e un intero crudo stagionato)	Alessandra Scansani
29/03/10 (lunedì)	20.30-23.30	L'assaggio dei salumi (Parte seconda)	I principali difetti sensoriali dei salumi e relative possibili cause. Assaggio guidato di due prodotti (un macinato e un intero crudo stagionato)	Alessandra Scansani
		Esame finale	Somministrazione del test di apprendimento	

Viaggi di istruzione

Data	Tipologia struttura	Identificazione impianto
Da definirsi	Allevamento suini <i>convenzionale</i>	Tinti Angelo, Bargnano di Corzano (BS)
Da definirsi	Allevamento suini <i>outdoor</i>	Levoni, Cavriana (MN)
Da definirsi	Macello artigianale suini	Galvani Paolo, Maclodio (BS)
Da definirsi	Macello industriale suini	MEC Carni, Marcaria (MN)
Da definirsi	Salumificio artigianale	Az. Agr. Valsesia
Da definirsi	Salumificio industriale	Salumificio Franciacorta
Da definirsi	Budelleria	Nuova Budelleria Bresciana, via Francesca n. 19/F, Coccaglio (BS)
Da definirsi	Fiera popolare	Sissa (PR), Festa del Maiale

Serata di presentazione del corso

Data	Orario	Località
12/10/2009	Dalle 20.30	Rovato (BS), Palazzo municipale, Sala del pianoforte

Serata di chiusura del corso con consegna diplomi

Data	Orario	Località
Da definirsi	Dalle 20.30	Rovato (BS), Palazzo municipale, Sala del pianoforte