



**Associazione Norcini Bresciani**

Via Cantine snc – Rovato (BS)

[www.norcinibresciani.it](http://www.norcinibresciani.it)



Regione Lombardia



Regione  
Lombardia

ASL Brescia



Amministrazione Comunale di ROVATO

## Programma delle lezioni teoriche del XIII Corso per nuovi Norcini

anno 2015 - 2016

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docente
Mercoledì 21/10	20:30-22:00		Consegna cartellette e assegnazione ai gruppi	

Lunedì 26/10	20:00-23:00		Inaugurazione Corso	
-----------------	-------------	--	---------------------	--

Martedì 03/11	20:00-20:30	Presentazione del corso	Saluto del Presidente	
	20:30-22:30	Norme generali HACCP	Principi di igiene del personale lavorante, degli ambienti e delle lavorazioni. <b>Test per il rilascio dell'attestato di formazione per il personale del settore alimentare.</b>	

Non frequentando questa lezione non sarà possibile partecipare alle lezioni pratiche

Lunedì 09/11	20:00-22:30	Il suino: dalle origini ai giorni nostri	Classificazione zoologica. L'addomesticamento del suino. Dati statistici sulla suinicoltura italiana. Le razze suine. Le razze suine autoctone.	
		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.	

Lunedì 16/11	20:00-21:30	L'alimentazione del suino	L'alimentazione nelle varie fasi di accrescimento con particolare riguardo all'ottenimento di carni di qualità. Rapporto tra alimenti e qualità della carcassa. Gli alimenti consigliati e quelli sconsigliati. Sostituzione tra alimenti.	
	21:30-22:30	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.	

Il 26 ottobre 2012 è stato pubblicato sul Bollettino Ufficiale di Regione Lombardia il Decreto di Direzione Generale Sanità n° 9405 del 23 ottobre 2012, che istituisce la figura della "persona formata" che valorizza la professionalità del "Norcino" attribuendo ad esso un importante ruolo sanitario nella macellazione del suino e degli ovi-caprini domestici per uso famiglia.

In pratica il norcino in possesso del diploma di "persona formata" può effettuare la visita sanitaria a carico degli animali macellati presso l'abitazione del privato o presso un macello stagionale annesso ad un allevamento ai sensi del D.D.U.O. 14572 del 31 luglio 2002.

L'attestato di abilitazione viene rilasciato dal Dipartimento Veterinario dell'ASL competente per territorio, che terrà un elenco aggiornato delle persone che hanno conseguito la qualifica di "persona formata".

IL PROGRAMMA SPECIFICO DEL CORSO È ALLEGATO AL PIÙ VASTO PROGRAMMA PER NUOVI NORCINI DI CUI LA PRESENTE PAGINA FA PARTE.



Il **CORSO** per l'ottenimento dell'attestato di "**Persona Formata**"  
come da Decreto n. 9405/2012 della Giunta Regionale Lombarda  
è di 10 ore: N° 2 lezioni di teoria di 4 ore ciascuna e N° 1 lezione di pratica di 2 ore.

**NON sono ammesse ASSENZE**





Associazione Norcini Bresciani  
Via Cantine snc – Rovato (BS)  
[www.norcinibresciani.it](http://www.norcinibresciani.it)

---

## ***CORSO PER "PERSONA FORMATA"*** ***Sede delle Lezioni***

### ***Lezioni teoriche ed esame finale***

*PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVATO*

*Via Spalti Don Minzoni 2*

*a fianco del Municipio di Rovato*

### ***Lezioni pratiche di Macellazione***

*Presso Macello Comunale di Rovato Via Spalenza 53*

*Presso Azienda Agricola FILIPPINI FAUSTO Via Padana Superiore 54/a Urago D'Oglio BS*

*Presso Azienda Agricola RAINERI GIUSEPPE Via Cagino 1 Coccaglio BS*

**N° 2 lezioni di teoria di 4 ore ciascuna e N° 1 lezione di pratica di 2 ore  
per conseguimento dell'attestato di "Persona Formata"  
come da decreto n. 9405/2012 della Giunta Regionale Lombarda**

Lunedì 23/11	19:30-21:30	Normativa	Conoscere i principali requisiti normativi in tema di igiene degli alimenti, con particolare riferimento all'igiene delle carni e tutela del benessere degli animali.	
	21:30-23:30	Comportamento animale e riconoscimento delle principali patologie	Riconoscimento del normale quadro comportamentale degli animali destinati alla macellazione, con particolare riguardo al riconoscimento di comportamenti/atteggiamenti patologici o comunque alterati rispetto alla normalità della specie. Riconoscimento delle condizioni che potrebbero deporre per una patologia in corso e che richiedono l'intervento del veterinario	
Mercoledì	20:00-22:00	Lezione pratica di macellazione gruppo B E INTERMEDIO	Presso Macello Comunale di Rovato	
Venerdì	19:00-21:00	Lezione pratica di macellazione gruppo A E INTERMEDIO	Presso Azienda Agricola Filippini Fausto	

Lunedì 30/11	19:30-20:30	Tecniche di macellazione	Modalità di campionamento per la ricerca delle trichinelle negli animali della specie suina	
	20:30-22:30	Anatomia e fisiologia patologica	Normale quadro anatomico delle specie interessate e riconoscimento delle principali alterazioni riscontrabili al seguito di malattie, intossicazioni o altri fattori che possono incidere sulla sicurezza delle carni	
	22:30-23:30	Tecniche di macellazione	Comportamento igienico e tecniche adeguate in materia di stordimento, macellazione e manipolazione delle carni degli animali macellati; metodi di stordimento e abbattimento.	
			Individuazione e separazione dei Materiali specifici a rischio negli animali delle specie ovina e caprina.	
Martedì 01/12	20:00-21:30	<b><u>Test finale di apprendimento per il rilascio dell'Attestato di " PERSONA FORMATA "</u></b>		
<b>Il corso per l'ottenimento dell'attestato di "Persona Formata" è di 10 ore e <u>NON</u> sono ammesse <u>ASSENZE</u>.</b>				

Lunedì 14/12	20:00-21:00	Prodotti di salumeria: la stagionatura dei macinati	Classificazione dei salumi. Tecnologia di produzione dei macinati. Fasi produttive e punti critici dal ricevimento della carne all'insacco.	
	21:00-22:00	Modificazioni microbiologiche nei macinati	I microrganismi che guidano il processo di maturazione dei salumi. Competizione microbica. Microrganismi indesiderati e come controllarli.	
	22:00-22:30	Gestione degli ambienti	Come gestire al meglio gli ambienti di asciugatura e stagionatura. Controllo dei parametri di temperatura e umidità.	
	22:30-23:00	Gli ingredienti utilizzati nei salumi	Ingredienti, additivi e spezie utilizzate nei salumi. Funzione, dosaggio consigliato, possibili rischi. Etichettatura.	

Lunedì 21/12	20:00-21:00	Gli strumenti e le attrezzature del norcino.	Coltelleria e sistemi di sicurezza antitaglio per le mani. Qualità degli acciai, metodi di affilatura dei coltelli e utensili per tritacarne. Come trasportare in sicurezza le coltellerie.	
	21:00-22:00	Gli strumenti e le attrezzature del norcino.	Attrezzature per lavorazione carni. Attrezzature/impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi. Tipologia di spaghi e loro caratteristiche.	
	22:00-23:00	Come gestire gli ambienti naturali e quelli artificiali	Gestione dei parametri di temperatura, umidità e ventilazione, per asciugatura e stagionatura, in ambienti naturali e in quelli artificiali per ottenere prodotti di provata NORCINERIA.	

Lunedì 18/01	20:00-21:00	Macelli story	Il macello e l'evoluzione della normativa igienico-sanitaria delle carni	
	21:00-22:00		Requisiti dei macelli stagionali di suini e normativa sanitaria sulla macellazione a domicilio	
	22:00-23:00		SCIA - Nuovi adempimenti per chi vuole iniziare una nuova attività.	

Lunedì 25/01	20:00-21:30	Prodotti di salumeria: i pezzi interi crudi	Processo produttivo e caratteristiche dei pezzi interi stagionati: prosciutto, culatello, coppa, pancetta, speck.	
	21:30-23:00	I difetti dei salumi Le Muffe Gli Acari e larve di insetti	I difetti più comuni dei salumi e loro prevenzione Tipologie delle MUFFE, loro funzioni, metodo di controllo. Alterazioni delle indesiderate sui prodotti di salumeria. Azioni correttive per contrastare ACARI e LARVE di insetti. <b>Dimostrazione pratica con visione di alcuni prodotti gravati da difetti.</b>	

Lunedì 01/02	20:00-21:30	Gli involucri e le budella	Tipologie, origine, caratteristiche, modalità di preparazione per l'uso. Eventuali difetti.	
	21:30-23:00		Spezie	

Lunedì 08/02	20:00-22:30	La gestione dei pericoli igienico-sanitari nella filiera norcina	I pericoli igienico-sanitari nelle fasi di macellazione, lavorazione e insacco delle carni suine. Azioni preventive e correttive.	
		<b>Esame finale</b>	<b>Somministrazione del test di apprendimento e gradimento .</b>	

**N° lezioni 11 per un complessivo di ore 33**

# **I Corsi di teoria verranno tenuti presso l'aula Magna della Scuola Primaria di Rovato Via Spalti Don Minzoni 2. Per i Corsi di pratica vedasi le Mappe allegate**

## **Viaggi di istruzione (adesioni minime 15 persone)**

<b>Data</b>	<b>Tipologia struttura</b>	<b>Identificazione impianto</b>
da definirsi	Allevamento suini <i>convenzionale</i>	da definire
da definirsi	Macello artigianale suini e salumificio	Ditta Marzocchi CALVISANO (BS)
da definirsi	Budelleria	Nuova Budelleria Bresciana, via Francesca n. 19/F, Coccaglio (BS)
da definirsi	Produzione salami	Salumificio FRANCIACORTA, Nigoline di CORTEFRANCA
da definirsi	Produzione salami	Salumificio DALMI', COSTA VOLPINO (BG)

## **Serata di presentazione del Corso**

<b>Data</b>	<b>Orario</b>	<b>Località</b>
26/10/2015	Dalle 20:00	Rovato (BS), Scuola primaria di Rovato Via Don Minzoni 2

## **Serata di chiusura del corso con consegna diplomi**

<b>Data</b>	<b>Orario</b>	<b>Località</b>
00/00/2016	Dalle 20:00	da definire