Associazione Norcini Bergamaschi
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 12° Corso base di norcineria – dal 6 settembre al 6 dicembre 2019

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)

Giovedì 25/07/19 - ore 20,30 - Incontro di spiegazione organizzazione corso e acquisto o prenotazione abbigliamento e attrezzatura

Programma delle lezioni del periodo autunno 2019

Data	lezione	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
1ª lez. Venerdì 06/09/19	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	Gualtiero Borella
		22,45 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria nel settore alimentare.	Gualtiero Borella
2° lez. Lunedì 09/09/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
3° lez. Martedì 10/09/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
4ª lez. Mercoledì 11/09/19	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 16/09/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
6° lez. Martedì 17/09/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
7ª lez. Mercoledì 18/09/19	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 23/09/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
9° lez. Martedì 24/09/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
10ª lez. Mercoledì 25/09/19	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	Valerio Bertagnoli
11° lez. Lunedì 30/09/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
12° lez. Martedì 01/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica

13ª lez. Mercoledì 02/10/19	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.	Gualtiero Borella
		21.30 - 23.00	Igiene della macellazione	Igiene della macellazione degli animali.	
14° lez. Lunedì 07/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
15° lez. Martedì 08/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
16° lez. Mercoledì 09/10/19	Lezione di teoria in aula	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
17° lez. Lunedì 14/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
18° lez. Martedì 15/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
19° lez. Mercoledì 16/10/19	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.	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.	
20° lez. Lunedì 21/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
21° lez. Martedì 22/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
22° lez. Mercoledì 23/10/19	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 28/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
24° lez. Martedì 29/10/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
25ª lez. Mercoledì 30/10/19	Lezione di teoria in aula	20.00 - 22.00	La stagionatura dei macinati e dei pezzi interi	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. Lunedì 04/11/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
27° lez. Martedì 05/11/19	Esercitazione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
28ª lez. Mercoledì 06/11/19	Lezione di teoria in aula	20,00 - 22.00	I 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 interi	Principali difetti dei salumi a pezzo anatomico intero e loro prevenzione	

29° lez. Lunedì 11/11/19	Esercita zione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
30° lez. Martedì 12/11/19	Esercita zione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Preparazione delle coppe – dal disosso alla legatura	Maestri pratica
31° lez. Mercoledì 13/11/19	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 18/11/19	Esercita zione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
33° lez. Martedì 19/11/19	Esercita zione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Preparazione delle coppe – dal disosso alla legatura	Maestri pratica
34ª lez. Mercoledì 20/11/19	Lezione di teoria in aula	20,00 - 21.00	Impianti conservazione	Impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi.	Aurelio Saini
		21,00 - 22,30	Etichettatura salumi	Panorama legislativo dell'etichettatura dei salumi	Valerio Bertagnoli
		22,45 - 23,00	**Esame finale**	**Test finale di apprendimento**	
35° lez. Lunedì 25/11/19	Esercita zione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
36° lez. Martedì 26/11/19	Esercita zione	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Pancette arrotolate e piegate a libro – dalla preparazione alla stagionatura	Maestri pratica
37° lez. Lunedì 02/12/19	Esercitazi one	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Preparazione salame di Mont'Isola e soppressa bresciana - Preparazione della porchetta disossata e arrotolata	Maestri pratica
38° lez. Martedì 03/12/19	Esercitazi one	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Pancette arrotolate e piegate a libro – dalla preparazione alla stagionatura	Maestri pratica
39° lez. Lunedì o Mercoledì	lezione facoltativa	7,30 – 10,00	PRATICA DI MACELLAZIONE DEL SUINO	Per motivi di sicurezza e d'igiene, l'esercitazione verrà svolta in un impianto CE.	Paolo Luisoni
06/12/19	venerdì	20,30 - 23,00	Serata di chiusura corso	Saluto delle autorità e consegna attestati	

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

Per il 12° corso, i possibili laboratori per le esercitazioni della pratica saranno:

Calcinate, Covo, Costa Volpino, Bottanuco, Foresto Sparso, Gandosso, Pedrengo o Verdello.

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

Ogni gruppo svolgerà le esercitazioni pratiche presso un unico laboratorio che gli verrà deciso e 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.

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

Al termine del corso, ha chi avrà frequentato, gli verranno rilasciati due attestati di frequenza e formazione.

L'iscrizione al corso completo, teoria e pratica, ha un costo di € 1.000. Per le sole lezioni di teorica il costo è di € 300.

L'iscrizione alle sole esercitazioni di pratica il costo è di € 700 (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, DVD2, il manuale del norcino e due attestati di formazione.

La quota non comprende guanto in acciaio, coltelli, grembiule, pettorina cerata e stivali o scarpe da lavoro antinfortunistici di utilizzo personale e idonei per laboratori lavorazione carni (solo bianchi).