

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 11° Corso base di norcineria – dal 7 settembre al 21 novembre 2018 – marzo-aprile 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 26/07/18 - ore 20,30 - Incontro di spiegazione organizzazione corso e acquisto o prenotazione abbigliamento e attrezzatura

Programma delle lezioni del periodo autunno 2018

Data	lezione	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
1 ^a lez. Venerdì 07/09/18	Lezione teorica 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 per il personale del settore alimentare.	Gualtiero Borella
2° lez. Lunedì 10/09/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
3 ^a lez. Mercoledì 12/09/18	Lezione teorica 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 dopo la macellazione: il rigor mortis, la frollatura, il pH.	
4° lez. Lunedì 17/09/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
5 ^a lez. Mercoledì 19/09/18	Lezione teorica 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
6° lez. Lunedì 24/09/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
7 ^a lez. Mercoledì 26/09/18	Lezione teorica in aula	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

8° lez. Lunedì 01/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
9° lez. Mercoledì 03/10/18	Lezione teorica 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	V. Bertagnoli
10° lez. Lunedì 08/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
11° lez. Martedì 09/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
12° lez. Mercoledì 10/10/18	Lezione teorica in aula	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	Gualtiero Borella
		21.30 - 23.00	Igiene della macellazione	Igiene della macellazione degli animali.	
13° lez. Lunedì 15/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
14° lez. Martedì 16/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
15° lez. Mercoledì 17/10/18	Lezione teorica 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 ovi-caprini.	Tutor lezione
16° lez. Lunedì 22/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
17° lez. Martedì 23/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
18° lez. Mercoledì 24/10/18	Lezione teorica 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.	
19° lez. Lunedì 29/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
20° lez. Martedì 30/10/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
21° lez. Giovedì 31/10/18	Lezione teorica 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.	

22° lez. Lunedì 05/11/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
23° lez. Martedì 06/11/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
24° lez. Mercoledì 07/11/18	Lezione teorica 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	
25° lez. Lunedì 12/11/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
26° lez. Martedì 13/11/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
27° lez. Mercoledì 14/11/18	Lezione teorica 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	
28° lez. Lunedì 19/11/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri pratica
29° lez. Martedì 20/11/18	Esercitazione pratica	19,30 - 23,00	Esercitazioni pratiche Lavorazione carni	Macinatura insacco e legatura salumi macinati	Maestri pratica
30° lez. Mercoledì 21/11/18	Lezione teorica in aula	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

PRATICA DI MACELLAZIONE DEL SUINO: lezione facoltativa

31° lez.	da definire singolarmente	Di Lunedì o Mercoledì	7,30 – 10,00	Singola	Esercitazione facoltativa di macellazione del suino. Per motivi di sicurezza e d'igiene, l'esercitazione verrà svolta in un impianto CE.
----------	---------------------------	-----------------------	--------------	---------	--

Programma esercitazioni pratiche del periodo marzo-aprile 2019 – calendario da definire

Data	laboratorio	Orario	n. allievi	Materia	Docenti
32° lez.	Laboratorio	19,30 - 23,00	Gruppo 6 all.	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri
33° lez.	laboratorio	19,30 - 23,00	Gruppo 6 all.	Disosso, mondatura, selezione e cubettatura carni	Maestri
34° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	Gruppo 6 all.	Produzione delle coppe – dal disosso alla stagionatura	Maestri
35° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	Gruppo 6 all.	Produzione delle coppe – dal disosso alla stagionatura	Maestri
36° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	Gruppo 6 all.	Pancette arrotolate – dalla preparazione alla stagionatura	Maestri
37° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	Gruppo 6 all.	Pancette arrotolate – dalla preparazione alla stagionatura	Maestri
38° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	Gruppo 6 all.	Pancetta piegata a libro – preparazione e legatura	Maestri
39° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	tutti gli iscritti	Preparazione della porchetta disossata e arrotolata	Maestri
40° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	tutti gli iscritti	Preparazione salame di Mont'Isola e soppressa bresciana	Maestri
41° lez.	laboratorio	20,00 – 23,00	tutti gli iscritti	Desetolamento suino con metodo alternativo e disosso	Maestri

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
42 ^a lez. in aula da definire	20,00 - 21.30	I salumi crudi a pezzo intero	Processo produttivo e di 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	
	22,45 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria per il personale del settore alimentare.	Tutor lezione
da definire	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 l'11° corso, i possibili laboratori per le esercitazioni della pratica saranno:

Calcinata, 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.

Il corso è suddiviso in due periodi, autunno 2018 e primavera 2019.

Ogni gruppo svolgerà le esercitazioni pratiche autunnali presso un unico laboratorio che gli verrà assegnato che verrà deciso in funzione del numero degli iscritti e della loro residenza.

Le esercitazioni pratiche primaverili si svolgeranno tutte nei laboratori di Covo e Calcinata.

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

Il corso si svolgerà al raggiungimento delle 20 iscrizioni con il versamento della quota.

L'iscrizione al corso completo, teoria e pratica, ha un costo di € 1.000,00

L'iscrizione alla sola parte di teorica ha un costo di € 300,00

L'iscrizione alla sola parte di pratica ha un costo di € 700,00 (riservata solo a chi ha già frequentato il corso di teoria).

La quota comprende: l'iscrizione all'associazione, iscrizione al corso, assicurazione infortunistica e responsabilità civile verso terzi, maglietta e cappellino con logo dell'associazione, cofanetto DVD1, DVD2 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).