

# La produzione di salumi ed insaccati tradizionali

**Descrizione attività:** il corso si compone di una prima parte teorica articolata in unità didattiche in aula, comprensive di analisi di casi pratici, ed una seconda parte pratica che partirà dalla macellazione del maiale fino ai tagli delle carni ed alla lavorazione degli insaccati.

**Quota d'iscrizione:** il corso è rivolto a tutti i possessori del voucher "La produzione di salumi ed insaccati tradizionali" - **Contratto n. 3920 Catalogo Verde** - Misura 111, per il quale è previsto un rimborso dei costi di iscrizione pari a € 1.350,00 per chi frequenterà il 70% delle ore. La quota di iscrizione è di € 1.500,00.

Ad avvio attività sarà richiesta la "Formazione sostitutiva del Libretto di Idoneità Sanitaria" (L. 283/62 art. 14 - DPR 327/80 art. 37 - L.R. 11/03 - DGR 342/04), formazione gratuita da effettuare presso il SIAN - AUSL della durata di 4 ore circa.

**Modalità d'iscrizione:** contattare la segreteria organizzativa di DINAMICA al n. **0522/920437** (Referenti: Prampolini Roberto - Bonini Cristina)

**Sede:** Allevamento "Il Grifo" - Via Lasagni, 29 - 42122 Villa Bagno - RE

**Attestato rilasciato:** attestato di frequenza

**Periodo di svolgimento:** Gennaio - Marzo 2012

**Articolazione programma:**

**Martedì 24/01/2012 - Orario: 20.00 - 22.00**

- ✓ Razze, allevamento convenzionale e biologico  
Docente: Matteotti Giovanni

**Giovedì 26/01/2012 - Orario: 20.00 - 23.00**

- ✓ Principi di anatomia e fisiologia del suino in relazione alla preparazione di prodotti carnei  
Docente: Bonacini Giorgio

**Martedì 31/01/2012 - Orario: 20.00 - 23.00**

- ✓ Principi di microbiologia e igiene alimentare  
Docente: Magnani Umberto

**Giovedì 02/02/2012 - Orario: 20.00 - 22.00**

- ✓ Aspetti di carattere normativo inerenti la macellazione ed il benessere animale  
Docente: Di quattro Giovanni

**Martedì 07/02/2012 - Orario: 20.00 - 23.00**

- ✓ Difetti della materia prima e possibili difetti dei prodotti ottenuti  
Docente: Magnani Umberto

**Giovedì 09/02/2012 - Orario: 20.00 - 23.00**

- ✓ Aspetti legati alla valorizzazione e vendita del prodotto  
Docente: Fornili Carlo

**Martedì 14/02/2012 - Orario: 20.00 - 22.00**

- ✓ Analisi sensoriale dei salumi  
Docente: Matteotti Giovanni

**Venerdì 17/02/2012 - Orario 9.00 - 13.00 - 14.00 - 18.00**

- ✓ Esercitazioni pratiche di laboratorio  
Docente: Bonacini Giorgio

**Venerdì 24/02/2012 - Orario 9.00 - 13.00 - 14.00 - 18.00**

- ✓ Esercitazione pratica di laboratorio  
Docente: Bonacini Giorgio

**Venerdì 02/03/2012 - Orario 8.00 - 12.00 - 14.00 - 16.00**

- ✓ Esercitazioni pratiche di laboratorio  
Docente: Bonacini Giorgio

