



Agenform Consorzio



Maison Régionale de l'Élevage



## PEF AGROALIMENTARE

### Corso Transfrontaliero sulla trasformazione delle carni

#### PROGRAMMA

|     | CONTENUTI  |
|-----|--|
| 1   | <b>Unità di formazione 1</b>   |
|     | <b>Conoscere la materia prima: la composizione della Carne</b>                                       |
|     | <b>Sottunità 1A</b>  |
| 1A  | <b>Composizione chimica della carne</b>  |
| 1A1 | Il tessuto muscolare   |
| 1A2 | Le proteine  |
| 1A3 | Gli zuccheri   |
| 1A4 | I Grassi   |
| 1A5 | I Minerali   |
| 1A6 | Vitamine   |
| 1A7 | Principali differenze tra carni di animali di diverse razze (per informazioni nutrizionali sui cibi) |
| 1A8 | Il colore della Carne  |
| 1A9 | Analisi di base  |
|     | <b>Sottunità 1B</b>  |
| 1B  | <b>I fenomeni post-mortem</b>  |
| 1B1 | Rigor mortis   |
| 1B2 | L' acidificazione  |
| 1B3 | La frollatura  |
|     | <b>Sottunità 1C</b>  |
| 1C  | <b>Composizione microbiologica della carne</b>   |
| 1C1 | I micorganismi presenti sulla carne  |
| 1C2 | I micorganismi negativi  |
| 1C3 | I micorganismi di interesse tecnologico: gli STARTER   |
| 2   | <b>Unità di formazione 2</b>   |
|     | <b>Conoscere le principali tecniche di trasformazione: le fasi operative della trasformazione</b>    |
|     | <b>Sottunità 2A</b>  |
| 2A  | <b>Sezionamento della carcassa e preparazione dei tagli</b>  |
| 2A1 | I principali tagli anatomici del bovino  |
| 2A2 | I principali tagli anatomici del suino   |
|     | <b>Sottunità 2B</b>  |
| 2B  | <b>Le principali fasi della produzione di Salumi</b>   |
| 2B1 | Stoccaggio della carne   |
| 2B2 | Sezionamento della carcassa, preparazione tagli e mondatura  |
| 2B3 | Preparazione della Concia e della Salamoia   |
| 2B4 | Asciugatura e stagionatura   |
|     | <b>Sottunità 2C</b>  |
| 2C  | <b>Classificazione dei salumi e loro raggruppamenti</b>  |
| 2C1 | La realtà dei prodotti tradizionali del Piemonte (DOP e PAT)   |
| 3   | <b>Unità di formazione 3</b>   |
|     | <b>Produrre prodotti di Qualità nel rispetto delle normative Igienico Sanitarie</b>                  |
|     | <b>Sottunità 3A</b>  |

|     |  |
|-----|--|
| 3A  | <b>Igiene e Sanitizzazione nel Laboratorio di trasformazione</b>                           |
| 3A1 | Cosa accade se non si pulisce in una produzione alimentare                                 |
| 3A2 | Principali tecniche di pulizia ed igienizzazione   |
|     | <b>Sottounità 3B</b>   |
|     | <b>Conoscere e rispettare la normativa nazionale ed europea applicata al settore</b>       |
| 3B  | La normativa europea in materia di produzione alimentare ed in specifico nel settore carne |
| 3B1 | Le normative collegate all'etichettatura ed alla tracciabilità                             |
| 3B2 | Il piano di autocontrollo e la Guida di Buona prassi Igienica                              |
| 3B3 | Caso studio di applicazione di un piano di autocontrollo                                   |
| 4   | <b>Unità di formazione 4</b>   |
|     | <b>Organizzazione Aziendale</b>  |
| 4A  | La realtà della trasformazione della Carne in Piemonte                                     |
| 4A1 | I principali enti del territorio che si interfacciano con la trasformazione                |
| 4A2 | Come si avvia un laboratorio di trasformazione, quali sono le attrezzature di base         |
| 4A3 | Introduzione al Business Plan  |
| 5   | <b>Unità di formazione 5</b>   |
|     | <b>Marketing e Commercializzazione</b>   |
| 5A  | Concetti base del marketing  |
| 5A1 | Le modalità di vendita del prodotto  |
| 5A2 | Concetti base di analisi sensoriale finalizzati alla promozione e vendita del prodotto     |
|     | <b>Unità di formazione 6</b>   |
|     | <b>Visite didattiche presso laboratori di trasformazione del territorio</b>                |
|     | Visita in Francia  |
|     | Visita in Piemonte   |
|     | <b>STAGE</b>   |

Financeurs



Partners

