

## STRUTTURA DEL CORSO

### Piano Teorico

<b>Sviluppo Attività</b>	Studio di settore attività Studio della Potenzialità dell' attività Studio della Location	Ore: 2
<b>Storia della Norcineria</b>	Figura del Norcino dalle Origini ai Giorni Nostri Rif. Pubblicazione Aspea "O salumi bene amati" di Tommaso Lucchetti	Ore: 1
<b>Regime Fiscale del Norcino</b>	Inquadramento, tenuta contabile e oneri fiscali	Ore: ½
<b>Anatomia e Fisiologia del suino</b>	Anatomia dei Vari Apparati	Ore: 1
<b>Valutazione Morfo-Funzionale del Suino da Carne</b>	Cenni di zoognostica e parametri zootecnici di valutazione del suino	Ore: 1
<b>Principi d'Allevamento</b>	Razze, ibridi, tipi genetici allevati e qualità delle carni. Tecniche di allevamento e qualità delle Carni	Ore: 1
<b>La Macellazione del Suino</b>	Il trasporto del suino al macello. Le fasi immediatamente precedenti la macellazione. Igiene della macellazione del suino. Protezione e benessere degli animali alla macellazione. Conservazione e frollatura delle mezzane.	Ore: 2
	La carcassa del suino: i tagli anatomici e commerciali. Le modificazioni fisiologiche della carne dopo la macellazione: il rigor mortis, la frollatura, l'andamento del pH.	Ore: 2
<b>Strumenti ed Attrezzature del Norcino</b>	Coltelleria. Attrezzature per lavorazione carni. Attrezzature/impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi	Ore: ½

<b>I Prodotti</b>	Derivati Alimentari dalla Macellazione del Suino Metodi di produzione e conservazione	Ore: 2
<b>Principi Generali d'Igiene</b>	Igiene e legislazione delle lavorazioni Normativa HACCP Rif. pubblicazione Aspea "Manuale per la produzione, trasformazione e vendita degli alimenti nell'azienda agricola"	Ore: 2

## Piano Pratico

<b>Macellazione del Suino.</b>	Ore: 4
<b>Sezionamento mezzene e disosso dei tagli anatomici</b>	Ore: 5
<b>Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.</b>	Ore: 5
<b>Esercitazione Pratica n.1</b>	Ore: 5
<b>Esercitazione Pratica n.2</b>	Ore: 5