

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Corso teorico-pratico sulla filiera suinicola

Attività di formazione rivolta ai gestori di agriturismi, fattorie didattiche e allevatori

Ortueri, 16 aprile – 24 maggio 2012

Calendario delle lezioni

LEZIONE	DATA	ARGOMENTO
1	16-apr-12	Presentazione del corso. Situazione regionale della filiera suinicola. Tipologia e sistemi di allevamento dei suini.
2	19-apr-12	Le razze. Gestione dell'allevamento. Organizzazione delle varie fasi.
3	23-apr-02	Gestione sanitaria: - principali malattie; - biosicurezza in allevamento.
4	27-apr-12	Alimentazione: - gli alimenti e le sostanze nutritive; - principi di razionamento.
5	7-mag-12	Macellazione, qualità delle carni e tagli
6	10-mag-12	Classificazione dei salumi. Materie prime per la produzione dei salumi: - caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche; - additivi, aromi e starter.
7	14-mag-12	La macellazione familiare e in agriturismo. La trasformazione artigianale: iter autorizzativo e caratteristiche dei locali.
8	17-mag-12	Lezione pratica: la trasformazione e lavorazione dei salumi.
9	21-mag-12	La multifunzionalità dell'azienda agricola. Valorizzazione prodotti tipici.
10	24-mag-12	Valutazione dei salumi: - analisi sensoriale; - principali difetti.

