

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

Bitti, 22 ottobre – 22 novembre 2012

Calendario e programma delle lezioni

LEZIONE	DATA	ARGOMENTO
1	22 ottobre 2012	Presentazione del corso. Situazione regionale della filiera suinicola. Tipologia e sistemi di allevamento dei suini.
2	25 ottobre 2012	Le razze. Gestione dell'allevamento. Organizzazione delle varie fasi.
3	29 ottobre 2012	Gestione sanitaria: - principali malattie; - biosicurezza in allevamento.
4	31 ottobre 2012	Alimentazione: - gli alimenti e le sostanze nutritive; - principi di razionamento.
5	5 novembre 2012	Macellazione, qualità delle carni e tagli
6	8 novembre 2012	Classificazione dei salumi. Materie prime per la produzione dei salumi: - caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche; - additivi, aromi e starter.
7	12 novembre 2012	La macellazione familiare e in agriturismo. La trasformazione artigianale: iter autorizzativo e caratteristiche dei locali.
8	15 novembre 2012	Lezione pratica in salumificio
9	20 novembre 2012	La vendita diretta e la qualità di prodotti agricoli
10	22 novembre 2012	Valutazione dei salumi: principali difetti e guida all'analisi sensoriale