Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

UNIONE EUROPEA

Repubblica Italiana

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PSR sardegna 2007/2013

Laore Sardegna

Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura

Programma di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 - Misura 111
"Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione, compresa la diffusione di conoscenze scientifiche e di pratiche innovative, rivolte agli addetti dei settori agricolo, alimentare e forestale".

Ciclo di giornate informative e di approfondimento tecnico sull'allevamento del suino.

"Tecniche e metodologie per la trasformazione, valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti ecocompatibili e biologici"

Programma e calendario degli incontri

Laore Sardegna - Servizio produzioni zootecniche
Unità organizzativa Produzione carne e allevamenti minori
Via Caprera n. 8, 09123 Cagliari, tel 070 6026 2291
www.sardegnaagricoltura.it

LOCALITA' SVOLGIMENTO INCONTRI:
SALA CONSILIARE - VIA KENNEDY, 2 - TELTI

	Data e orari	Argomento	Docente/i
1	ore 15,00 09-mar-15	**Tecnologie di trasformazione - I tagli** La produzione dei salumi: fermentati e non fermentati, budella naturali e artificiali, spezie e altre materie prime per la produzione di salumi. I tagli per la salumeria e l'utilizzo dei tagli nelle diverse preparzioni.	SSICA
2	8,30/14,30 10-mar-15	**Tecnologie di trasformazione - Gli insaccati** Scelta della materia prima, lavorazione, maturazione e conservazione; gestione delle celle di stufatura e stagionatura; le principali alterazioni degli insaccati.	SSICA
3	8,30/14,30 11-mar-15	**Tecnologie di trasformazione - Il sale e la salagione - Il prosciutto** meccanismo d'azione, salatura a secco (modalità, tempi e quantità) e salatura umida (concentrazione salina, pH e acidità, temperatura e tempo di salatura): alcuni esempi e programmi di salatura.	SSICA
4	8,30/14,30 16-mar-15	**le carni suine** Importanza di una corretta macellazione, definizione, caratteristiche chimico-fisiche, fenomeni postmortem.	Laore
5	ore 15,00 23-mar-15	**Tecnologie di trasformazione - I cotti tradizionali** Scelta della materia prima, lavorazione, metodi di cottura, conservazione; le principali alterazioni.	SSICA
6 **7** **8**	date da definire	**Attività pratica in salumificio**: scelta della materia prima, taglio, lavorazione, salagione e stagionatura; le principali alterazioni; gli insaccati; il prosciutto; gli altri salumi (coppa, pancetta, guanciale, lonza, lardo e cotti tradizionali). **Gestione del salumificio (igienica e tecnologica):** gestione dei flussi, igiene delle lavorazioni, igiene dei locali e buone pratiche di lavorazione, norme di riferimento. Locali di asciugatura e maturazione dei prodotti: caratteristiche e gestione. Iter autorizzativo.	Tecnologo Alimentare - Salumificio di Villagrande Strisaili
9		**mercato - promozione e valorizzazione** Progettare la qualità dei prodotti tipici	Esperto di Marketing

LOCALITA' SVOLGIMENTO INCONTRI: SALA RIUNIONI LAORE SARDEGNA - VIA DALMASSO, 2 - SUELLI			
	Data e orari	**Argomento**	**Docente/i**
1	9,30/13,00 19-mar-15	**le carni suine** Importanza di una corretta macellazione, definizione, caratteristiche chimico-fisiche, fenomeni postmortem.	Laore
2	8,30/14,30 24-mar-15	**Tecnologie di trasformazione - I cotti tradizionali** Scelta della materia prima, lavorazione, metodi di cottura, conservazione; le principali alterazioni.	SSICA
3	ore 15,00 20-apr-15	**Tecnologie di trasformazione - I tagli** La produzione dei salumi: fermentati e non fermentati, budella naturali e artificiali, spezie e altre materie prime per la produzione di salumi. I tagli per la salumeria e l'utilizzo dei tagli nelle diverse preparzioni.	SSICA
4	8,30/14,30 21-apr-15	**Tecnologie di trasformazione - Gli insaccati** Scelta della materia prima, lavorazione, maturazione e conservazione; gestione delle celle di stufatura e stagionatura; le principali alterazioni degli insaccati.	SSICA
5	8,30/14,30 22-apr-15	**Tecnologie di trasformazione - Il sale e la salagione - Il prosciutto** meccanismo d'azione, salatura a secco (modalità, tempi e quantità) e salatura umida (concentrazione salina, pH e acidità, temperatura e tempo di salatura): alcuni esempi e programmi di salatura.	SSICA
6 **7** **8**	date da definire	**Attività pratica in salumificio**: scelta della materia prima, taglio, lavorazione, salagione e stagionatura; le principali alterazioni; gli insaccati; il prosciutto; gli altri salumi (coppa, pancetta, guanciale, lonza, lardo e cotti tradizionali). **Gestione del salumificio (igienica e tecnologica):** gestione dei flussi, igiene delle lavorazioni, igiene dei locali e buone pratiche di lavorazione, norme di riferimento. Locali di asciugatura e maturazione dei prodotti: caratteristiche e gestione. Iter autorizzativo.	Tecnologo Alimentare - Salumificio di Villagrande Strisaili
9		**mercato - promozione e valorizzazione** Progettare la qualità dei prodotti tipici	Esperto di Marketing

N.	Data		Argomento	Docente/i
1	03-nov-2014	Fonni (NU)	**Le carni suine** Importanza di una corretta macellazione, caratteristiche chimico-fisiche della carne, fenomeni postmortem e difetti di acifdificazione.	LAORE
2	04-nov-2014	Alghero (SS)	**Le carni suine** Importanza di una corretta macellazione, caratteristiche chimico-fisiche della carne, fenomeni postmortem e difetti di acifdificazione.	LAORE
3	05-nov-2014	Sanluri (VS)	**Le carni suine** Importanza di una corretta macellazione, caratteristiche chimico-fisiche della carne, fenomeni postmortem e difetti di acifdificazione.	LAORE
4	10-nov-2014	Villagrande Strisaili (OG)	**Tecnologie di trasformazione - I tagli** La produzione dei salumi: fermentati e non fermentati, budella naturali e artificiali, spezie e altre materie prime per la produzione di salumi. I tagli per la salumeria e l'utilizzo dei tagli nelle diverse preparzioni.	SSICA
5	11-nov-2014	Nuoro	**Gli insaccati** Scelta della materia prima, lavorazione, maturazione e conservazione; gestione delle celle di stufatura e stagionatura; le principali alterazioni degli insaccati.	SSICA
6	12-nov-2014	Siamaggiore - loc Pardu Nou (OR)	**Tecnologie di trasformazione - I tagli** La produzione dei salumi: fermentati e non fermentati, budella naturali e artificiali, spezie e altre materie prime per la produzione di salumi. I tagli per la salumeria e l'utilizzo dei tagli nelle diverse preparzioni.	SSICA
7	13-nov-2014	Siamaggiore - loc Pardu Nou (OR)	**Gli insaccati** Scelta della materia prima, lavorazione, maturazione e conservazione; gestione delle celle di stufatura e stagionatura; le principali alterazioni degli insaccati.	SSICA

Per informazioni e adesioni rivolgersi agli Sportelli unici territoriali (SUT) di riferimento.
L'elenco dei SUT è consultabile nel sito web all'indirizzo:
www.sardegnaagricoltura.it/assistenzatecnica/sportelliunici/

Laore Sardegna - Servizio produzioni zootecniche
Unità organizzativa Produzione carne e allevamenti minori
Via Caprera n. 8, 09123 Cagliari, tel 070 6026 2291
www.sardegnaagricoltura.it