

Scheda Informativa

NORCINI – TRASFORMAZIONE CARNI SUINE

Sede: Lezioni teoriche c/o **PVI Formazione, Inverno e Monteleone (PV)**

Lezioni pratiche c/o **Laboratori in provincia di Pavia e zone limitrofe**

Tirocinio c/o **Norcini della zona di provenienza dei discenti o comunque in Lombardia**

Periodo di svolgimento: **APRILE 2016** – A inizio corso sarà pubblicato il calendario delle lezioni

Cadenza lezioni: 6 giornate full-time, suddivise in tre moduli di due giornate consecutive ciascuno.

I moduli saranno tra loro distanziati di qualche settimana, oppure si opterà per una sessione unica. Il totale delle ore di formazione è 70, di cui 20 di tirocinio.

Requisiti per l'ammissione all'esame finale (in aula, al termine dell'ultima lezione):

- Compimento del 18° anno di età
- Cittadinanza italiana o regolare permesso di soggiorno
- Conoscenza della lingua italiana parlata e scritta
- Frequenza minima del 75% delle lezioni in programma

Numero partecipanti: Massimo 24 – Durante le lezioni pratiche saranno formati due gruppi di 12 allievi con strumentazione e docenti dedicati

Attestato conseguito: **Esperto Norcino e Idoneità alla manipolazione di alimenti (ex-libretto sanitario) in base al D.L. 193/2007**

Argomenti:

- Normative sulla macellazione
- Tipologie produzioni
- Macellazione – Valutazione carcasse
- Allevamenti – Tagli Carnei – caratteristiche di qualità
- Tecnologie produzioni
- Macellazione
- Mondatura carni
- Produzione salame tipico
- Preparazione impasto
- Valutazione salumi

Quota di iscrizione: € 590,00 + IVA 22%, comprensiva di assicurazione e materiale didattico

Modalità di iscrizione

Inviare una e-mail a: ufficio.corsi@pviformazione.it indicando l'interesse a partecipare al corso, oppure telefonare al n. 0382.48.31.33 (da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 14:00).