

CORSO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivo del corso è lo sviluppo di competenze tecniche per la lavorazione e trasformazione prodotti a base di carne, con particolare riferimento al contesto produttivo della Valle d'Aosta, attraverso: la combinazione di elementi pratici, teorici e culturali, mirati a fornire ai partecipanti le competenze base per la trasformazione e lavorazione di prodotti carnei nel rispetto delle norme sanitarie.

DESCRIZIONE

Il corso offre immersione nelle tecniche di disosso, sezionamento e produzione artigianale di prodotti a base di carne, partendo dalla disossatura di mezzene di bovino, caprino e suino fino alla salumeria e i prodotti finiti.

Nella sua articolazione si prevede di andare a sviluppare competenze relative ai seguenti aspetti:

- Igiene e sicurezza alimentare: è essenziale gli operatori comprendano e rispettino rigorosi standard di igiene e sicurezza alimentare per garantire la qualità, la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti carnei.
- Conoscenza delle materie prime: i discenti dovrebbero acquisire conoscenze approfondite sulla materia prima utilizzata, nonché sull'influenza degli effetti pedo climatici, sanitari e zootecnici, sulla qualità della materia prima stessa.
- Apprendimento di tecniche di produzione, sia tradizionali che innovative. I partecipanti potranno apprendere le tecniche per le lavorazioni di disosso e sezionamento andato a studiare i tagli principali della carne ma anche apprendere tecniche per la produzione di preparati a base di carne e salumi tipici valdostani.
- Nozioni di competenze imprenditoriali: per coloro che desiderano avviare la propria attività di lavorazione carni, il corso prevede un modulo sulla gestione aziendale, sulla vendita al dettaglio.
- Data l'importanza della sostenibilità nell'attuale contesto ambientale, il corso integra una conoscenza generica sulla gestione sostenibile delle risorse e sulle pratiche agricole rispettose dell'ambiente e degli animali;

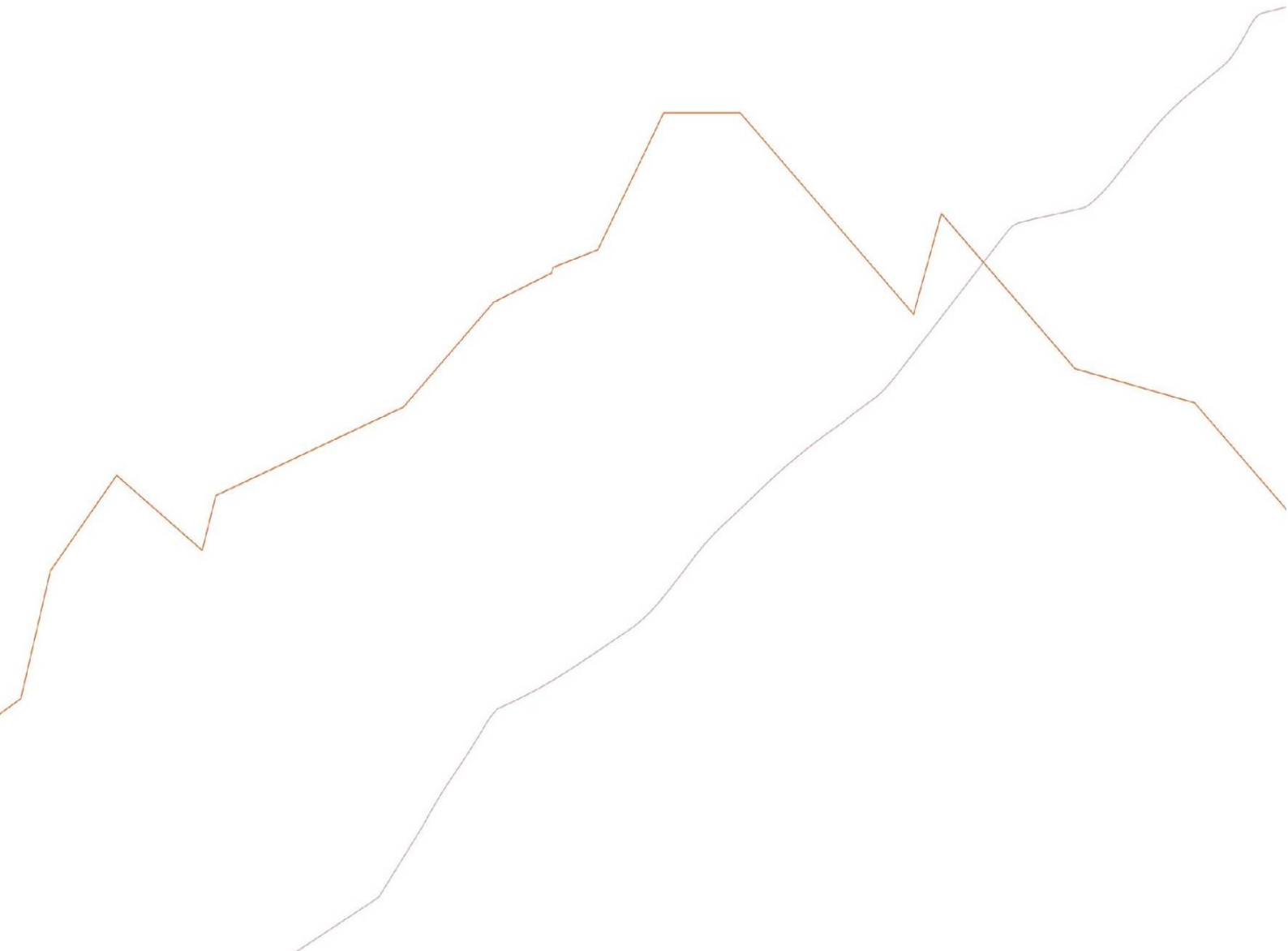
LOGISTICA E MODALITA' ORGANIZZATIVE

Le lezioni teoriche si svolgeranno presso le aule dello IAR.

Le lezioni laboratoriali saranno svolte presso il laboratorio di trasformazione carni IAR e presso altre strutture dislocate sul territorio secondo le esigenze che emergeranno in sede di perfezionamento delle iscrizioni.

ILLUSTRAZIONE DEI MODULI E RELATIVI CONTENUTI

Il corso prevede una durata complessiva di 65 ore di cui 20 di lezioni teoriche, 37 di attività pratiche/laboratoriali e 8 ore di visite didattiche così articolati:



PARTE TEORICA

Modulo 1: Esercitare un'attività lavorativa in forma di impresa. 4 ore.

4 ore da svolgersi con docente esterno.

Descrizione

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Obiettivi

- Principi relativi alla responsabilità civile delle aziende che trattano carne
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio d'impresa.
- Elementi Normativi relativi agli aspetti amministrativi per l'esercizio dell'attività di trasformazione e vendita della carne e dei prodotti a base di carne
- Principi e norme di esercizio dell'attività imprenditoriale di addetto qualificato alle vendite in forma di impresa.

Contenuti

- Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo: attuare le procedure necessarie all'avvio di un'attività d'impresa gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.
- Comprendere gli adempimenti necessari alle corrette registrazioni ed eventuali riconoscimenti da parte delle autorità competenti in materia di esercizio delle attività produttive delle imprese che trattano carne.

Modulo 2: Condurre il sistema di gestione della sicurezza alimentare tramite l'individuazione, il monitoraggio e la prevenzione dei rischi sanitari.

8 ore, di cui due giornate da 4 ore con docente interno IAR

Descrizione

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari, l'individuazione dei rischi sanitari e l'applicazione di metodi di monitoraggio e prevenzione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Obiettivi

- Principi generali della normativa igienico sanitaria
- Individuazione dei principali pericoli, che possono compromettere la sicurezza alimentare, nell'ambito della manipolazione delle carni
- Pratiche di monitoraggio e prevenzione dei principali rischi sanitari
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.

Contenuti

- Conoscere e comprendere i principi generali in materia igienicosanitaria in modo particolare per quanto riguarda la responsabilità dell'OSA (operatore settore alimentare) in tutte le fasi della produzione, manipolazione, e distribuzione dei prodotti alimentari
- Capacità di individuazione dei principali pericoli che possono compromettere la sicurezza alimentare
- Individuare e gestire le procedure che riducono i rischi sanitari.
- Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.

Modulo 3: Valutare la qualità sanitaria del proprio operato nell'ambito di un processo produttivo della produzione e trasformazione delle carni.

4 ore, docente esterno a IAR

Descrizione

Valutare la qualità sanitaria del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore (regolamento 2073 del 2005 “Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari) e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.

Obiettivi

- Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto. Conoscenza dei parametri del regolamento CE 2073 del 2005 per quanto riguarda la carne e i suoi derivati
- Conoscenze delle procedure di monitoraggio sanitario degli alimenti.

Contenuti

- Valutare la qualità sanitaria degli alimenti;
- Comprendere e applicare i limiti imposti dalla normativa sanitaria;
- Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore;
- Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

Modulo 4: SCIENZA DI TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI CARNEI

4 ore con docenti interni IAR.

Descrizione

Conoscenze fondamentali sulla produzione delle carni, dalle caratteristiche delle principali razze da carne fino ai processi di macellazione, sezionamento e disossatura. Introduzione sulle tecniche della di trasformazione, conservazione e valorizzazione dei prodotti derivati.

Obiettivi

- Tipi di carni che vengono utilizzate, con particolare riferimento ai bovini, suini e ovi caprini.
- Apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni.
- Conservazione dei tagli e semilavorati carnei, metodi di sezionatura, disosso, sfasatura, tagli anatomici, toelettatura, taglio finale.
- Resa, tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche, principali tagli di carne bovina, suina e ovi-caprina.
- Le produzioni locali
- Macchinari e ambienti di lavorazione tecniche e fasi di lavorazione: mondatura, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura, involucri.
- Etichettatura, controllo della qualità.
- Le varietà di salumi artigianali e industriali.
- Classificazione, principali razze bovine, suine e ovi caprine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati e le parti da cui vengono ricavati i salumi insaccati.

Contenuti

- Suddivisione del quarto anteriore e posteriore.
- Tagli di bovino, suino, ovi caprino
- Nomenclatura e destinazione gastronomica dei tagli.
- Valorizzazione economica e gastronomica.
- Strumenti e norme di sicurezza.
- Procedure operative per il disosso e la rifilatura.
- Presentazione e confezionamento dei tagli.
- Principi di conservazione: salagione, essiccamento, stagionatura, affumicatura.
- Tecniche base di produzione di salumi crudi e cotti.
- Cenni su prodotti tipici valdostani (prosciutti, salami, budin, saucisse).
- Denominazioni DOP/IGP.

PARTE PRATICA

LABORATORIO 1: Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni

15 ore, (tre giornate da 5 ore) 2 giornate con tecnico interno iar e 1 giornata con tecnico esterno.

Descrizione

Effettuare la scelta delle carni e la preparazione delle stesse utilizzando le tecniche più adeguate di lavorazione, nel rispetto delle regole igieniche, al fine di approntare il prodotto alla vendita o ad una ulteriore trasformazione.

Obiettivi

- Tipi di carni che vengono utilizzate, con particolare riferimento ai bovini, suini e ovicaprini
- Apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni
- Conservazione dei tagli e semilavorati carnei
- Metodi di sezionamento, Disosso, Sfesatura, Tagli anatomici, Toelettatura, Taglio finale, Resa
- Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche
- Principali tagli di carne bovina, suina e ovi-caprina

Contenuti

- Effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione
- Effettuare la prima lavorazione e i tagli a regola d'arte
- Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare
- Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.
- Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne
- Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati

LABORATORIO 2: Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati.

10 ore, di cui una giornata da 5 ore con docenti interni iar e una giornata da 5 ore con docenti esterni.

Descrizione

Gestire il processo di produzione degli insaccati dalla preparazione della carne alla cottura e stagionatura, nel rispetto delle norme igieniche.

Obiettivi

- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: mondatura, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura.
- Involucri, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto
- Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione
- Principali razze bovine, suine e ovicaprine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le parti da cui vengono ricavati i salumi insaccati.

Contenuti

- Applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati
- Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare

- Individuare gli ingredienti ed applicare tecniche per la realizzazione di miscele di carni macinate (con prodotti aromatizzanti)
- Insaccare e realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche
- Eseguire la cottura/stufatura tenendo sotto controllo la temperatura
- Seguire le fasi di asciugatura e stagionatura controllando i parametri di umidità e temperatura
- Verificare la qualità del processo e del prodotto

LABORATORIO 3: Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria

10 ore, di cui una giornata da 5 ore con docenti interni iar e una giornata da 5 ore con docenti esterni.

Descrizione

Gestire le diverse fasi del processo di produzione di pezzi interi di salumeria, dalla rifilatura al confezionamento, nel rispetto delle norme igieniche.

Obiettivi

- Confezionamento, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto
- Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati.
- Le varietà di prosciutti
- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura

Contenuti

- Applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria Selezionare e verificare le condizioni in ingresso della coscia
- Applicare le tecniche corrette di lavorazione per le fasi di produzione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura e confezionamento
- Controllare i parametri di umidità e temperatura durante tutte le fasi di produzione Verificare la qualità del processo e del prodotto

LABORATORIO 4: valutazione sensoriale

2 ore con docenti interni iar e docenti esterni.

VISITE DIDATTICHE

VISITA DIDATTICA 1: Azienda di produzione di carni cotte e brasate

4 ore, un unico gruppo

VISITA DIDATTICA 2: Azienda di trasformazione di carni

4 ore, un unico gruppo