

“Dalla stalla al piatto: le conoscenze del macellaio moderno per garantire la qualità”

Corso di formazione e aggiornamento professionale a distanza

PROGRAMMA AGGIORNATO AL 21 aprile 2021

Modulo I (4 lezioni)

1 - 26/4, Marco Tassinari, Unibo: Allevamenti (dimensioni e tipologie, mercato italiano ed europeo)

2 - 28/4, Marco Tassinari, Unibo: Il bovino, conoscere l'animale e le razze, classificazione delle carcasse

3 - 3/5, Marco Tassinari, Unibo: Alimentazione degli animali e benessere animale

13 - 7/6, Francesca Perfetto (Bord Bia) e Giorgio Pellegrini (Federcarni)

Modulo II (1 lezione)

4 - 5/5, Alessandro Cuomo, Cuomo Method®: Frollatura e maturazione

Modulo III (1 lezione)

5 - 10/5, Andrea Serraino, Unibo: Sicurezza e igiene alimentare

Modulo IV (1 lezione)

6 - 12/5, Bruno Muraro, Federcarni: Macelleria e gastronomia: conoscere gli ingredienti

Modulo V (1 lezione)

8- 19/5, Ciro Sinagra, Contital: Food packaging: alluminio, sostenibilità e soluzioni per il futuro

Modulo VI (3 lezioni)

7 - 17/5, Stefano Trabucchi, Epta Innovation Centre Engineer: Funzionamento sistema del freddo

9 - 24/5, Alberto Questori, Specialized Brand Manager - Misa: Celle refrigerate e qualità di conservazione all'interno delle celle

10 - 26/5, Marika Emanuelli, Product Manager - Eurocryor: Esposizione e conservazione all'interno del banco frigo

Modulo VII (1 lezione)

11 - 31/5, Silvano Costantini, Zanussi: Cotture in macelleria: attrezzature e tecniche

Modulo VIII (1 lezione)

12 - 3/6, Francesco D'Agostino (Federcarni) e Francesco Di Caprio (Meaters): Marketing: le 5C per crescere e affermarsi