

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

Corso di formazione e aggiornamento professionale a distanza

PROGRAMMA AGGIORNATO AL 27 maggio 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), Giorgio Pellegrini (Federcarni), Andrea Segrè (Unibo): Grass Fed e Sostenibilità della filiera in Irlanda: le testimonianze del Prof. Andrea Segrè e del Maestro Macellaio Giorgio Pellegrini

Modulo II (1 lezione)

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

Modulo III (1 lezione)

- 5 - 13/5, 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 lezioni)

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

Modulo VI (3 lezione)

- 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 Professional: 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