

Corso per operatori dei laboratori di trasformazione

Il norcino nel mercato moderno: dalla filiera alla gestione della vendita

Obiettivo del corso è fornire le competenze teoriche e pratiche relative alla lavorazione delle carni di suino, abbracciando al contempo tematiche fondamentali per competere nei moderni canali distributivi, quali la centralità del consumatore, l'approccio organizzato alla vendita e la gestione del reparto.

Il corso è rivolto agli operatori del settore, siano essi norcini, addetti al banco salumi, operatori e responsabili di macelleria della GDO/DO, controllori commerciali dei reparti di trasformazione delle carni, tutti gli operatori di imprese agricole, industriali e commerciali che fanno parte delle filiere integrate delle carni suine e dei prodotti derivati, operatori dei Servizi Qualità della GDO / DO, consulenti operanti nel settore Qualità e Sicurezza Alimentare

Programma

- **18 Aprile 2017 – Il cliente:** conoscere il consumatore e i suoi bisogni per approcciare correttamente la vendita; i canali, i formati e le formule commerciali di vendita; posizionamento dell'offerta
Dott. Mainieri – 8 ore aula
- **19 Aprile – Il prodotto di base e la filiera:** le materie prime, loro provenienza e fasi preliminari delle lavorazioni
Dott. Gherpelli e Dott. Bergonzi – 8 ore aula
- **20 Aprile – Gli insaccati stagionati:** caratteristiche dei prodotti italiani
Dott. Bergonzi – 4 ore aula
- **20 Aprile – La sicurezza alimentare:** obblighi e responsabilità dell'Operatore Settore Alimentare; controlli ufficiali e shelf life degli alimenti
Dott. Di Falco – 4 ore aula + 4 ore di Formazione a Distanza (FAD) sulla normativa applicabile al settore
- **2 Maggio – I processi di trasformazione:** lezione teorica su strumenti di lavoro e processi fisici, chimici e microbiologici legati alla lavorazione; dimostrazione pratica per produzione di salame tipico
Dott. Bergonzi – 4 ore aula + 4 laboratorio
- **3-4 Maggio – I processi di trasformazione - pratica:** esercitazione pratica per produzione di salame tipico, compresa sezionatura in tagli di mezzena
Maestri Norcini – 8 ore salumificio (4 ore mattina del 3 + 4 ore mattina del 4)
- **8 Maggio – La vendita:** cenni sulla legislazione vigente; informazioni nutrizionali; gestione di approvvigionamenti e ordini; parte pratica su esposizione, gestione e alimentazione del banco frigo; parte pratica su preparazioni gastronomiche, con valorizzazione anche dei tagli meno pregiati
Dott. Bazzoni, Dott. Mainieri, Sig. Papa – 8 ore aula + laboratorio
- **8 Maggio – La gestione economica:** il conto merci; il conto economico di reparto; rotazione dei prodotti; pianificazione commerciale ed economica tramite il budget; indicatori da controllare per verificare la corretta gestione economica
Dott. Bazzoni, Dott. Mainieri – 8 ore aula con esercitazioni

Sedi

Il corso si articola in una commistione di ore teoriche, pratiche ed esercitazioni:

- lezioni teoriche c/o Intertek Italia SpA, via Guido Miglioli 2/A - Cernusco sul Naviglio (MI)
- lezioni pratiche c/o il laboratorio Intertek FIT-Italia, via G.E. Mozzi 4/6 - Bergamo (BG)
- esercitazioni pratiche c/o salumificio, Cascina Ninola, Calcinato (BG)

Quote di partecipazione e iscrizioni

Quota di partecipazione per singolo: € 1.200+IVA 22%.

Sconto del 25% (€ 900+IVA) per chi si iscrive entro e non oltre il 31 marzo 2017, ai Clienti di Intertek- FIT-Italia e ai soci UOFAA.

Il corso è a numero chiuso e prevede un massimo di **15 allievi**. Le iscrizioni si chiuderanno **entro il 10 aprile 2017**. Per iscrizioni, compilare il modulo online **www.pviformazione.it/norcino-2017**

Moduli aggiuntivi su richiesta

L'offerta formativa propone ulteriori moduli didattici, attivabili su richiesta con numero minimo di 12 partecipanti:

- **Esercitazioni pratiche su insaccati** – 8 ore, € 180 (IVA Inclusa)
- **Il benessere animale in fase di macellazione** con rilascio certificato di idoneità; docenti Medici Veterinari ATS – 12 ore compresa pratica presso macelli convenzionati, € 160 (IVA inclusa)
- **Il Norcino “Formato” ai sensi del D.R. Lombardia n.9405 del 23/10/2012** con rilascio qualifica di “persona formata”; docenti Medici Veterinari ATS – 12 ore compresa pratica presso macelli convenzionati, € 160 (IVA inclusa)
- **“Prudent use” degli antibiotici e rischio biologico** – 4 ore, € 180 (IVA inclusa)
- **La certificazione IFS GLOBAL MARKETS** con rilascio di Certificazione della IFS Academy – 16 ore, € 360 (IVA inclusa)

I nostri docenti

- **Emilo Bazzoni** – Ex responsabile SAFO in Auchan, ex responsabile Prodotti e Mercati Lombardini, esperto di coordinamento commerciale, category management, processi operativi nell'ambito dello sviluppo assortimentale dei prodotti freschi nella GDO
- **Fabio Bergonzi** – Tecnico di trasformazione delle carni e Presidente del Consorzio Tutela del Salame di Varzi
- **Giovanni Di Falco** – Managing Director Food Service Intertek-FIT Italia, Coordinatore del Gruppo di Lavoro UNI di Sicurezza Alimentare, rappresentante italiano nella Commissione ISO TC 34 SC 9 WG 19 (Shelf life), coordinatore del Gruppo Sicurezza Alimentare di Federdistribuzione e professore incaricato di “Gestione delle Imprese commerciali” presso l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona, membro del Food Policy Committee di Eurocommerce
- **Mario Gherpelli** – Medico veterinario libero professionista, socio di SUIVET-Training (società che si occupa di formazione e aggiornamento in suinocoltura) e specialista nel settore agroalimentare sui temi di qualità, sicurezza e rintracciabilità dei prodotti di origine animale
- **Natale Mainieri** – Esperto di distribuzione moderna, ex direttore di ipermercati e responsabile della direzione Marketing Cliente presso Auchan Italia, oggi consulente direzionale negli ambiti del marketing strategico, dei processi operativi e gestionali, del controllo di gestione commerciale ed economico
- **Fausto Papa** – Ex Ispettore Esselunga creatore delle ricette base del centro di Limite, esperto gastronomo specializzato nei processi di preparazione e vendita dei prodotti gastronomici pronti al consumo nella GDO
- **Vittorio Sala** – Professore Ordinario per il settore scientifico-disciplinare VET05 e titolare dell'insegnamento di Malattie Infettive 1 nel Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano. È direttore della Scuola di Specializzazione in Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche dell'Università degli Studi di Milano e docente di altre Scuole, tra cui quella di Patologia Suina, nella quale è incaricato per le Malattie Infettive del Suino. È componente relatore del Comitato Settoriale di Accreditamento dei Laboratori di Prova e per la Sicurezza Alimentare di ACCREDIA.

Segreteria Organizzativa:

Per ulteriori informazioni, contattateci ai seguenti recapiti:

PVI Formazione UOFAA: e-mail: **segreteria@pviformazione.it**; tel. 02.80.65.23.32