



Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, organizza il corso

## TECNICHE DI TRASFORMAZIONE DELLA CARNE DI SUINO E DI BOVINO



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020

Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione E – Codice CUP: C68I18000170001

Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl

Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale

Info e bandi: [www.psr.provincia.tn.it](http://www.psr.provincia.tn.it)



La formazione viene svolta in presenza nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19

**CONFERMA ISCRIZIONI ENTRO IL 23 OTTOBRE 2022. I posti sono limitati!**

### 1. Obiettivi

Attraverso strumenti teorici e pratici, si vogliono fornire agli operatori del settore primario e delle strutture agrituristiche del territorio le conoscenze e le abilità tecniche per accrescere la propria professionalità nella trasformazione e nella valorizzazione di carni bovine e suine.

Il percorso è articolato in una breve parte formativa teorica in aula sugli aspetti igienico-sanitari e sugli adempimenti relativi alla somministrazione e degustazione di alimenti, e quattro incontri pratici in laboratorio di macelleria per approfondire



tutti i passaggi della trasformazione (dal disosso ai tagli per la migliore resa, dalla salatura alla stagionatura, dalla valorizzazione alla degustazione).

**2. Sede** TRENTO, via E. Maccani 211 (parte teorica) e **BASELGA DI PINE'** presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49 (parte pratica)

**3. Struttura** Il corso ha una durata di **20 ore**.  
Prevede formazione teorica in aula e pratica in laboratorio.  
Ai partecipanti vengono forniti materiale didattico e certificato di frequenza.  
Il corso viene attivato in due edizioni (novembre 2022 e gennaio 2023)  
*Seguono tabelle con i dettagli di sede, date e orari*

**4. Docenti** Dott.ssa Manuela **Malavolta** (BioAnalisi Trentina srl); Stefano **Marchio** (Servizio Agricoltura PAT); Enzo **Sighel**

**5. Requisiti partecipanti** Il corso prenderà avvio con un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.  
Secondo quanto previsto dal bando PSR i destinatari delle iniziative formative possono essere:  
- imprenditori *agricoli*, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento;  
- imprenditori *forestali*, coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento;  
- *gestori del territorio*;  
- *operatori del settore agroalimentare* nel territorio provinciale  
Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Operazioni PSR 2014-2020: 6.1.1 - Giovani agricoltori, 11 - Agricoltura biologica e 16 - Cooperazione.  
All'interno di ciascuna categoria avranno priorità i soggetti più giovani e le donne.  
Si terrà inoltre in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. Solo qualora vi fossero posti disponibili il corso è aperto anche ad altri soggetti interessati.

**6. Costi** Viene chiesto un contributo di partecipazione di **55,00 €** (IVA inclusa) a copertura di spese non previste da bando.  
Il pagamento del contributo sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.

**7. Modalità di iscrizione** Entro **mercoledì 23 ottobre 2022** occorre inviare:  
- Conferma iscrizione tramite modulo online:  
<https://forms.gle/MRndaw8XzjeYvonD6>  
- Carta di identità (se non già in nostro possesso) a [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) o tramite Telegram [@ciatrentinobot](https://www.instagram.com/ciatrentinobot)

**8. Valutazione** Ai fini del bando PSR è previsto un test finale di verifica degli apprendimenti

**9. Certificato di frequenza** Secondo quanto previsto dal bando PSR il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che siano formalmente iscritti al corso, abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e abbiano frequentato il 70% dell'intera durata del corso (14 ore su 20).

**10. Contatti** Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento  
tel 0461/1730489 fax 0461/422259 [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) - [www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it)  
Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino

# TECNICHE DI TRASFORMAZIONE DELLA CARNE DI SUINO E DI BOVINO

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020  
Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione E – Codice CUP: C68I18000170001 Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl  
Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale  
Info e bandi: [www.psr.provincia.tn.it](http://www.psr.provincia.tn.it)



**Iscrizioni entro il 23 ottobre >> MODULO ONLINE**

Durata complessiva: **20 ore** | Quota (IVA incl.): **55,00€** | Sede: **TRENTO e BASELGA DI PINE'**  
Docenti: **Bioanalisi Trentina srl, Stefano Marchio, Enzo Sighel**

## I EDIZIONE - NOVEMBRE 2022

DATE E ORARI	ARGOMENTI	DOCENTI	SEDE
Mercoledì 2 novembre 2022 9:00 – 13:00 e 14:00 – 16:00	Aspetti igienico sanitari; Somministrazione di pasti e degustazione dei prodotti aziendali a fini agrituristici: norme e differenze	Bioanalisi Trentina e Stefano Marchio	TRENTO, via E. Maccani 211
Lunedì 7 novembre 2022 18:00 - 21:00	Il suino/1: disosso, partizione e preparazione alla trasformazione	Enzo Sighel	Parte pratica in macelleria BASELGA DI PINE' – Macelleria Sighel Linea Cami, via C. Battisti 49
Mercoledì 9 novembre 2022 18:00 - 21:00	Il suino/2: preparazione salumi e salagioni	Enzo Sighel	
Lunedì 14 novembre 2022 18:00 - 22:00	Il bovino/1 e degustazione prodotti: disosso e sezionamento, posteriore di bovino, vari tagli anatomici per una migliore resa	Enzo Sighel	
Mercoledì 16 novembre 2022 18:00 - 22:00	Il bovino/2 e degustazione dei prodotti: disosso e sezionamento, posteriore di bovino, vari tagli anatomici per una migliore resa	Enzo Sighel	

## II EDIZIONE - GENNAIO 2023

DATE E ORARI	ARGOMENTI	DOCENTI	SEDE
Lunedì 16 gennaio 2023 9:00- 13:00 e 14:00 – 16:00	Aspetti igienico sanitari; Somministrazione di pasti e degustazione dei prodotti aziendali a fini agrituristici: norme e differenze	Bioanalisi Trentina e Stefano Marchio	TRENTO, via E. Maccani 211
Lunedì 23 gennaio 2023 18:00- 21:00	Il suino/1: disosso, partizione e preparazione alla trasformazione	Enzo Sighel	Parte pratica in macelleria BASELGA DI PINE' – Macelleria Sighel Linea Cami, via C. Battisti 49
Mercoledì 25 gennaio 2023 18:00- 21:00	Il suino/2: preparazione salumi e salagioni	Enzo Sighel	
Lunedì 30 gennaio 2023 18:00- 22:00	Il bovino/1 e degustazione prodotti: disosso e sezionamento, posteriore di bovino, vari tagli anatomici per una migliore resa	Enzo Sighel	
Mercoledì 01 febbraio 2023 18:00- 22:00	Il bovino/2 e degustazione dei prodotti: disosso e sezionamento, posteriore di bovino, vari tagli anatomici per una migliore resa	Enzo Sighel	

Agriverde CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento | tel 0461/1730489 | fax 0461/422259 | [formazione@cia.tn.it](http://formazione@cia.tn.it) | [www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it) | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino