



Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Emilia Romagna



*AGRIFORM promuove la seguente attività formativa*

Approvata dalla Provincia di Parma con Atto di Determina n. 936 del 16/03/2009 e co-finanziata dal F.E.A.S.R.



# ADDETTO PRODUTTORE DEL CULATELLO PER L'AREA DOP



Operazione rif. P.A. n. 2008-255/Pr

## Destinatari dell'intervento formativo:

*L'intervento formativo è rivolto a norcini/macellini, imprenditori agricoli, ristoratori, commercianti di alimentari, operatori addetti alla ricettività turistica e a chiunque abbia interesse a perfezionare o acquisire capacità specifiche in merito alla preparazione del Culatello di Zibello ed alla lavorazione di altre carni suine.*

## Contenuti

- 1) conoscere l'anatomia e la fisiologia del suino;
- 2) riconoscere i tagli carnei;
- 3) distinguere i diversi tipi di alimentazione del suino;
- 4) comprendere il significato del disciplinare del "Consorzio del Culatello di Zibello";
- 5) rispettare le norme in materia di "sicurezza alimentare" e "sicurezza sul lavoro";
- 6) conservare correttamente i prodotti di origine animale: azione NaCl;
- 7) eseguire le diverse fasi produttive e valutare il prodotto finale.

## Modalità formative 80 ore suddivise in lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche

Sede Agriform S.r.l. - Strada Provinciale, 38 Sissa (PR)

Tipo di attestato rilasciato: Attestato di frequenza.

Quota individuale di iscrizione: 176,00 €.

Tempistica: L'attività partirà a gennaio 2010.

Promotori dell'iniziativa: Comune di Sissa, Strada e Consorzio del Culatello di Zibello, Organizzazioni Professionali Agricole.

Selezione: in caso di superamento del numero di partecipanti previsto, si terrà una prova di selezione in data e luogo da definirsi.



\_\_\_\_\_ per informazioni

Agriform S.r.l. (Dott. Francesco Bianchi) - Via Torelli, 17 - 43123 Parma  
Tel. 0521/244785 - Fax 0521/484020 - mail: [bianchi.agriform@provincia.parma.it](mailto:bianchi.agriform@provincia.parma.it)