TECNICHE DI NORCINERIA
(Incontro di aggiornamento per operatori)

Il corso si svilupperà in un'unica sessione teorica con il seguente programma:

- 15:00-15:40

  Gestione dell'allevamento del suino in ambito familiare e concetti di biosicurezza.
  Dr. Domenico Davanzo, Dirigente Veterinario ASUFC, Area Sanità Animale

- 15:45 - 16:15

  Inquadramento normativo nella lavorazione delle carni e aggiornamento sulle regole per la macellazione familiare.
  Dr.ssa Alice Bianco, Dirigente Veterinario ASUFC, Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale

- 16:20 -16:40

  Buone pratiche di igiene durante la macellazione e la lavorazione delle carni.
  Dr.ssa Martina Cainero, Dirigente Veterinario ASUFC, Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale

- 16:45 - 17:25

  Il ruolo del norcino nel controllo delle principali malattie trasmissibili dalla carne del suino e dei suoi derivati all'uomo nell'ottica One health (mal practices e correlazione con i principali difetti dei prodotti a base di carne*)*
  Dr. Andrea Cittaro e dr.ssa Emanuela Tesei, Dirigenti Veterinari ASUFC, Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale

- 17:30 - 18:00 Spazio aperto ad eventuali domande: l'esperto risponde

QUANDO: martedì 3 novembre 2026, dalle ore 15.00 alle 18.00

DOVE: Sala Asquini - Museo della vita Contadina di Cjase Cocel, via Lisignana, 15 Fagagna (UD).

Il corso è gratuito.

È gradita conferma dell'iscrizione all'indirizzo mail: coletti@agrifoodfvg.it

Al termine del corso verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Fagagna, 8 ottobre 2026

AgrifoodFVG
dott. Francesco Coletti