



LE 7 SOLUZIONI CHE DEVI CONOSCERE

CORSO BASE

RELATORE: DOTT. MASSIMO PAULETTO



lunedì 9 11 2026

PROGRAMMA

- 8:00 - 8:30 Accettazione / Benvenuto / Registrazioni.
- 8:30 - 10:30 **Prima parte del corso "Le 7 soluzioni che devi conoscere".**
- 10:30 - 10:45 Coffee Break
- 10:45 - 12:30 **Seconda parte del corso "Le 7 soluzioni che devi conoscere".**
- 12:30 - 13:00 Spazio aperto alle domande e agli approfondimenti / spiegazioni pratiche sulle tecnologie - stagionatori - macchine di processo.
A seguire saluti con **consegna dei diplomi.**

Argomenti :

1. Qualità delle carni: caratteristiche fisiche del muscolo e chimiche , fisiologia post mortem, processo di macellazione PSE DFD
2. Igiene
3. Fermentazione e trasformazione della carne MUFFE/DIFETTI/
4. Tecnologia degli insaccati da Carne macinata ASCIUGATURA AW/PH
5. Tecnologia degli insaccati da pezzi interi SALAGIONE
6. Impianti di processo , modalità di asciugatura, stagionatura
7. ASSAGGI / VISITA AGLI IMPIANTI DI PROCESSO CON PROVE PH Su salumi

**Salvo raggiungimento numero minimo di partecipanti e/o restrizioni ministeriali.*

Il corso si terrà in **Accademia dei Salumi**,
sezione formativa di **O. Majolo S.r.l.**

Per maggiori informazioni: ☎ 347 4633389

📧 accademiaitalianadeisalumi

T. 049 8875834 - silva@majolo.it

