Allevamenti: dall'alimentazione alla tavola

INIZIO CORSO: mercoledì 28 ottobre 2026

durata: 4 ore

Un percorso professionale dedicato agli operatori del settore carne che desiderano approfondire l’intera filiera produttiva, dall’alimentazione dell’animale fino alla valutazione del prodotto finito. Il corso analizzerà come alimentazione, genetica e tipologia di allevamento influenzino la qualità della carne, le sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Verranno approfondite le diverse fasi della vita del bovino e il loro impatto sullo sviluppo dell’animale, oltre ai processi che seguono la macellazione, con particolare attenzione alla frollatura. Il percorso si concluderà con strumenti pratici per una rapida valutazione della qualità della carne, utili per orientare le scelte professionali e comunicare con competenza il valore del prodotto al cliente.

Obiettivi:

• Comprendere il ruolo dell’alimentazione bovina e il suo impatto sulla qualità finale della carne.
• Conoscere le principali tipologie di allevamento e le loro caratteristiche produttive.
• Analizzare le esigenze alimentari del bovino nelle diverse fasi della crescita.
• Approfondire il legame tra genetica, allevamento e caratteristiche qualitative della carne.
• Valutare la composizione nutrizionale della carne e i fattori che la influenzano.
• Conoscere le fasi della filiera post-macellazione, con particolare riferimento alla frollatura.
• Acquisire criteri pratici per la valutazione visiva e qualitativa della carne.
• Migliorare la capacità di raccontare e valorizzare il prodotto attraverso una maggiore conoscenza tecnica della filiera.

Contenuti:

• Perché l'alimentazione è fondamentale
• Alimentazione dei bovini
• Tipologie di allevamento
• Alimentazione nelle varie fasi della vita
• Qualità della carne
• Composizione nutrizionale della carne
• Ruolo della genetica
• Dal macello alla frollatura
• Rapida valutazione della carne

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Mercoledì 28 ottobre 2026
dalle ore 14.30 alle ore 18.30
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 21 ottobre 2026

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.