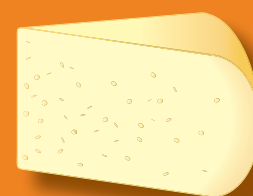


CORSO PER OPERATORE DI CASEIFICIO AZIENDALE

II edizione



Programma didattico e delle giornate



19 MAGGIO n. 8 ore

Orario

Argomenti

9.00 - 9.30 Presentazione del corso.

9.30 - 11.30 Requisiti igienico sanitari del caseificio aziendale.

11.30 - 13.30 Il latte: i parametri che influenzano le trasformazioni casearie. La classificazione dei formaggi.

Pausa pranzo

14.30 - 18.00 La caseificazione del latte:

- Principi generali della caseificazione (coagulazione latte, spurgo cagliata, fermenti, ecc.)
- Produzione di formaggi tipo "Molli" (caciotte)
- Cenni sul latte ovino e sui formaggi pecorini
- Produzione di formaggi tipo "Semicotti" (pecorini)

20 MAGGIO n. 8 ore



Orario

Argomenti

9.00 - 11.00 Quando può essere vantaggiosa la realizzazione di un minicaseificio:

- Investimenti (locali, macchinari, vari)
- Resa (rese tecniche ed economiche)
- Qualità (che prodotti fare)

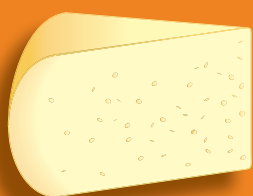
11.00 - 12.30 Sottoprodotti utili del minicaseificio e problemi di produzione:

- La ricotta
- Principali problematiche e difetti dei formaggi

12.30 - 13.30 Presentazione attività di laboratorio

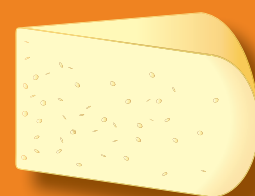
Pausa pranzo e trasferimento in caseificio

14.30 - 18.00 Laboratorio pratico in caseificio



CORSO PER OPERATORE DI CASEIFICIO AZIENDALE

II edizione



Programma didattico e delle giornate



21 MAGGIO n. 8 ore

Orario

Argomenti

9.00 - 11.00 Analisi organolettica: i formaggi delle Marche; illustrazione e assaggio di alcuni prodotti marchigiani.

11.00 - 13.30 Presentazione attività di laboratorio.

Pausa pranzo e trasferimento in caseificio

14.30 - 18.00 Laboratorio pratico in caseificio.



22 MAGGIO n. 4 ore

Orario

Argomenti

9.00 - 13.00 Visita ad un caseificio aziendale della regione con illustrazione dei processi, dei prodotti e dei canali commerciali.

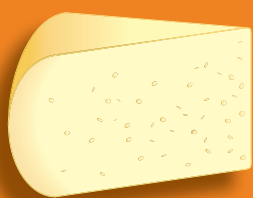


Info

ASSAM: Ugo Testa tel. 071 8081

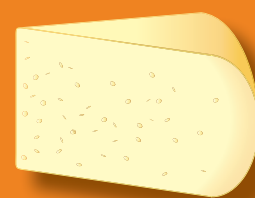
email: testa_ugo@assam.marche.it

staffolani_paola@assam.marche.it



CORSO PER OPERATORE DI CASEIFICIO AZIENDALE

II edizione



DURATA

28 ore, comprese le esercitazioni e le visite in caseificio.



MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

La frequenza è obbligatoria per almeno l'80% delle lezioni per ottenere un attestato di Operatore di Caseificio aziendale.

Per la realizzazione del corso verranno utilizzate lezioni frontali con proiezione di slide, bibliografie/link di approfondimento, laboratori di caseificazione.

E' prevista una visita a un caseificio aziendale della regione.

Il corso verrà attivato con **almeno 12 partecipanti**.

Verranno ammessi massimo 20 partecipanti.



SEDE

Assam, via dell'Industria 1 – 60027 OSIMO (AN).

Il caseificio per il laboratorio si trova nel comune di Falconara Marittima (AN).



COSTO

Euro 250, più IVA, per partecipante.



DATE

Il corso si svolgerà in 4 giornate, nelle date **19 - 20 - 21 - 22 maggio 2015**, come da programma allegato.

Il programma potrebbe subire alcune modifiche anche in corso di svolgimento.



DESTINATARI

Il corso in particolare è indirizzato ad imprenditori, titolari, soci, dipendenti o coadiuvanti di aziende agricole zootecniche dislocate nel territorio della regione Marche che intendano avviare una attività di trasformazione del latte. La partecipazione tuttavia è aperta anche a coloro che sono interessati e/o appassionati a vario titolo di formaggi.