

PROGRAMMA CORSO

“OPERATORE CASARO D’ALPEGGIO E PER CASEIFICI AZIENDALI”

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 4 novembre 2019	9.00-11.00 In aula	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: norme igienico-sanitarie Igiene dei locali, impianti ed attrezzature per la mungitura, per lo stoccaggio e la lavorazione del latte, per la lavorazione, la maturazione e la vendita del formaggio	Rossi - Scuola Agraria Parco di Monza, Federici Alessandro - Veterinario
	11.00-12.30 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
	14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
	16.00-18.00 In aula	Tecnica casearia - pH, acidità, ricette, stufatura I mini caseifici - norme	Bianchi, Zanazzi - ERSAF
Martedì 5 novembre 2019	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	14.00-16.00 In aula	Pulizia e igiene	Bianchi - ERSAF
	16.00-18.00 in aula	Mini caseifici - impianti	Bianchi - ERSAF
Mercoledì 6 novembre 2019	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	14.00-17.00 In aula	Prati e pascoli: produzione e gestione	Fausto Gusmeroli - Fondazione Fojanini
	17.00-18.00 In aula	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi - ERSAF
Giovedì 7 novembre 2019	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	14.00-18.00 In aula	Tecniche di alpeggio: gestione della mandria dal fondovalle all'alpeggio, tecniche di mungitura, produzioni casearie e commercializzazione in alpeggio, attività di accoglienza ai visitatori e clienti in alpeggio. Prodotto di montagna - normativa di riferimento	Bezzi – Az. Agr. Portovenere - ERSAF

Venerdì 8 novembre 2019	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	14.00-18.00 In aula	Parametri qualitativi del latte in alpeggio e fattori che li influenzano. Alimentazione del bestiame in alpeggio	Oliviero Sisti – AIPA Brescia
Lunedì 11 novembre 2019	8.30-11.30 In aula	Le normative igienico-sanitarie. L'autorizzazione sanitaria, l'igiene, l'autocontrollo HACCP. Le normative igienico-sanitarie relative alla vendita al consumatore e al commerciante	Federici Alessandro - Veterinario
	11.30-12.30. 14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
	16.00-18.00 In aula	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi - ERSAF
Martedì 12 novembre 2019	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	14.00-18.00 In aula	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi	Federici Alessandro - Veterinario
Mercoledì 13 novembre 2019	8.30-11.30 In caseificio	Esame pratico	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	11.30-12.30 14.00-17.00 In aula	Qualità del latte, autocontrollo e tracciabilità	Timini - ARAL
	17.00-18.00 In aula	Verifiche finali	Zanazzi, Bianchi - ERSAF

In nero: TEORIA

In rosso: PRATICA

La parte pratica verrà svolta presso il caseificio dell' **azienda agricola di Bezzi Andrea** in Vicolo Plaz dell'Orto, 15, 25056 Ponte di Legno BS; invece quella teorica presso **Hotel Bleis** di Ponte di Legno, ove è possibile anche usufruire di alloggio e vitto:

- Camera singola e colazione 35,00 €/giorno (compresa tassa di soggiorno)
- Mezza pensione 51,50 €/giorno (compresa tassa soggiorno)
- Intera pensione 61,50 €/giorno (compresa tassa soggiorno)

Referente: Sig.ra Gabriella Zanoletti tel. 0364.900061

Il presente programma potrebbe subire variazioni in base ad esigenze organizzative e alla disponibilità dei docenti.