

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.