

**PROGRAMMA CORSO "OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E DI CASEIFICIO AZIENDALE"**

<b>DATA</b>	<b>ORARIO</b>	<b>ATTIVITA'</b>	<b>DOCENTE</b>
Lunedì	8.30-11.30	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli
	11.30-12.30	Tecnica casearia pH, acidità, ricette	Zanazzi, Bianchi
	14.00-18.00	Parametri qualitativi del latte in alpeggio e fattori che li influenzano. Alimentazione del bestiame in alpeggio	Oliviero Sisti – Gal Valcamonica
Martedì	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta	Zanazzi, Bianchi
	14.00-18.00	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.	Sonia Spagnoli – imprenditrice alpeggiatrice
Mercoledì	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti	Zanazzi, Bianchi
	14.00-17.00	Prati e pascoli: produzione e gestione	Fausto Gusmeroli – Fondazione Fojanini
	17.00-18.00	Tecnica casearia stufatura	Bianchi
Giovedì	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra	Zanazzi, Bianchi
	14.00-18.00	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento. Conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi
Venerdì	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Zanazzi, Bianchi
	14.00-18.00	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi
Lunedì	8.30-11.30	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	Veterinario Ufficiale Igiene ASL
	11.30-12.30	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli
	14.00-18.00	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli
	16.00-18.00	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi
Martedì	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero	Zanazzi, Bianchi
	11.30-12.30 14.00-18.00	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi	Alessandro Federici
Mercoledì	8.30-11.30	Esame pratico	Zanazzi, Bianchi
	11.30-12.30 14.00-17.00	Le normative igienico-sanitarie. L'autorizzazione sanitaria l'igiene l'autocontrollo HACCP. Le normative igienico-sanitarie relative alla vendita al consumatore e al commerciante	Veterinario Ufficiale Igiene ASL
	17.00-18.00	Verifiche finali	Zanazzi, Bianchi