

# PROGRAMMA CORSO

## “OPERATORE CASARO D’ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE”

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 13 ottobre 2025	8.30-11.00 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	Scuola Agraria Parco di Monza  Federici Alessandro Veterinario
	11.00-12.30 14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnologo caseario
	16.00-18.00 In aula	Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura	Bianchi, tecnico lattiero
Martedì 14 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00 In aula	Pulizia e igiene	Bianchi, tecnico lattiero
	16.00-18.00 in aula	Mini caseifici impianti	Bianchi, tecnico lattiero
Mercoledì 15 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti  Coagulazione Lattica Yogurt e tomini con latte capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-17.00 In aula	Gestione superfici e miglioramento flora. Uso e gestione del pascolo: come la biodiversità può arricchire il prodotto Prati e pascoli: produzione e gestione Tecniche Transumanza e pascolamento	Fausto Gusmeroli – tecnico
	17.00-18.00 In aula	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi, tecnico lattiero
Giovedì 16 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00 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	Sonia Spagnoli – Az. Agr.
	16.00-18.00	I mini caseifici norme	Bianchi, tecnico lattiero
Venerdì 17 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Bianchi Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00	Tecniche e metodi di allevamento del bestiame al pascolo Alimentazione del bestiame in alpeggio. Benessere animale Valorizzazione razze autoctone Utilizzo deiezioni alpeggio e fondo valle Conservazione tecniche di raccolta degli alimenti Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli	Oliviero Sisti – ARAL Brescia

	In aula	Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli  <u>Il Consorzio del SILTER incontra i corsisti</u>	Oliviero Sisti Aral Lombardia
Lunedì 20 ottobre 2025	8.30-11.30	Le normative igienico-sanitarie. L'autorizzazione sanitaria l'igiene l'autocontrollo HACCP.	Federici Alessandro Veterinario
	In aula	Le normative igienico-sanitarie relative alla vendita al consumatore e al commerciante Nutrizione alimentazione - malattie	
	11.30-12.30.  14.00-16.00	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnico lattiero
	In aula 16.00-18.00	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi, tecnico lattiero
Martedì 21 ottobre 2025	8.30-12.30	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero e formaggio stagionato</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	In caseifico 14.00-18.00	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi Elementi di primo soccorso- parto Tecniche di Tosatura	Alessandro Federici
Mercoledì 22 ottobre 2025	8.30-12.30	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato e formaggio presamico latte capra</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	In caseifico 14.00-16.00	Definizione dei principi fondamentali per l'autocontrollo del latte, prodotti, caseificio e norme di riferimento	Bianchi, tecnico lattiero
	In aula 16.00-18.00	Tecniche accoglienza clientela Attività didattiche a carattere tecnico -pratico Materiali informativi e offerta turistica Tecniche di comunicazione	Melegari tecnico
Giovedì 23 ottobre 2025	8.30-12.30	<b>Esame pratico</b>	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	In caseifico 14.00-16.00	Gestione della mandria attraverso il piano di pascolamento con particolare attenzione alla conservazione degli habitat presenti, in una prospettiva di gestione multifunzionale e di valorizzazione dei servizi ecosistemici forniti Transumanza Nozioni manutenzioni ambientali	Mattia Bertocchi tecnico progetto Life 2020
	In aula 16.00-18.00	Presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio. Utilizzo cani pastori Tecniche di difesa recinzioni	Duccio Berzi
Venerdì 24 ottobre 2025	8.30-10.30	Prodotto di montagna normativa di riferimento	Daniela Masotti - ERSAF
	In aula 10.30-12.30	Opportunità per l'attività d'alpeggio da parte del nuovo Programma di Sviluppo Rurale.	Andrea Besana, Carla Ravasio funzionari della DG Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste
	In aula 12,30- 13.30	Verifica finale	Bianchi Piergiorgio

In nero: TEORIA  
In rosso: PRATICA