

PROGRAMMA CORSO DI PERFEZIONAMENTO (2° LIVELLO)

"OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE"

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 27 ottobre 2025	8.30-12.30 In aula	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: norme igienico - sanitarie Tecnica casearia e manuale HACCP	Scuola Agraria Parco di Monza Bianchi, tecnico lattiero
	14.00-18.00 In aula	Principali razze bovine, caprine, ovine, equine da latte e caratteristiche organolettiche del prodotto Qualità dei foraggi (erba, fieno, insilati) e loro influenza sulla produzione quantitativa e qualitativa del latte	Sisti- tecnico ARAL
Martedì 28 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo mozzarella con fermentazione naturale latte bovino e di capra	Bianchi, Panzani Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 in aula	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo mozzarella con fermentazione naturale latte bovino e di capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
Mercoledì 29 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo erborinato di capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Qualità dei foraggi (erba, fieno, insilati) e loro influenza sulla produzione quantitativa e qualitativa del latte	Sisti- tecnico
Giovedì 30 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo Brie di latte bovino e capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Stagionatura e affinamento	Adele Ravasio Casa Arrigoni
Venerdì 31 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo crescenza, robiola di latte bovino e capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Strategie di marketing dei prodotti caseari Presentazione e vendita Redditività Tecniche accoglienza clientela Attività didattiche a carattere tecnico -pratico Materiali informativi e offerta turistica Tecniche di comunicazione Verifiche finali	Tecnico Alessandro Melegari

In nero: TEORIA
In rosso: PRATICA