



Corso allevamento capra da latte e caseificazione



ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



Regione
Lombardia

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti i produttori, che desiderano avviare una nuova attività e intende fornire attraverso nozioni teorico-pratiche le basi gestionali per l'allevamento e della caseificazione per la produzione di formaggi caprini.

Durata

40 ore totali - 5 giorni consecutivi (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì)

Lunedì	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
Martedì	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
Mercoledì	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
Giovedì	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
Venerdì	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00

PERIODO dal 22 novembre al 26 novembre 2021

PROGRAMMA CORSO "CASEIFICAZIONE E NOZIONI ALLEVAMENTO DELLA CAPRA"

DATA	ORARIO	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 22 novembre 2021	8.30-11.30	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso Tecnologia delle produzioni casearie Il latte proprietà aspetti chimico fisici e tecnologici della coagulazione presamica e lattica	Crippa Tecnico lattiero caseario
	11.30-15.00	Tecnica casearia pH, acidità, ricette	Bianchi Tecnico lattiero caseario
	15.00-18.00	Fisiologia e lattazione, patologie parassitosi della capra	Federici Veterinario
Martedì 23 novembre 2021	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo lattico fresco (parte 1) e presamico fresco	Crippa Bianchi Tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00	Tecnologia delle produzioni casearie	Crippa Tecnico lattiero caseario
	16.00-18.00	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento. Conservazione dei prodotti caseari	Bianchi Tecnico lattiero caseario
Mercoledì 24 novembre 2021	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo e presamico fresco Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo lattico fresco (parte 2)	Crippa Bianchi Tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00	Allevamento, strutture, benessere, produzione, alimentazione,	Giovenzana

			Tecnico agronomo
Giovedì 25 novembre 2021	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo presamico stagionato	Crippa Bianchi Tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento. Conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle Prodotto di montagna normativa e opportunità	Bianchi Tecnico lattiero caseario Masotti Portovenereo Tecnici ERSAF
Venerdì 26 novembre 2021	8.30-12.30	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo erborinato	Crippa Bianchi Tecnici lattiero caseari
	14.00-17.00	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 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 Veterinario
	17.00-18.00	Verifiche finali	Crippa Bianchi Tecnici

Sede del Corso

Azienda Agricola Bezzi Ponte di Legno

Iscrizione e costi

Costo: € 800,00 Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti.

Iscrizioni: compilare modulo di registrazione scaricabile dal sito. Per risultare iscritti si deve compilare il modulo e pagare la quota .

Termine iscrizioni 20 ottobre 2021 .

Per maggiori informazioni sul corso:

Pio Rossi - Scuola Agrario del parco di Monza (mail: p.rossi@monzaflora.it, cell. 335.5238134).

Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero (pierb58@tim.it - cell.3356041374)

Per iscrizione: inviare scheda a segreteriacorsi@monzaflora.it allegando copia versamento quota iscrizione di 800 euro.