



## 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)

<b>Lunedì</b>	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
<b>Martedì</b>	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
<b>Mercoledì</b>	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
<b>Giovedì</b>	- 08:30/12:30 e 14:00/18:00
<b>Venerdì</b>	- 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"**

<b>DATA</b>	<b>ORARIO</b>	<b>ATTIVITA'</b>	<b>DOCENTE</b>
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](mailto:p.rossi@monzaflora.it), cell. 335.5238134).

Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero ([pierb58@tim.it](mailto:pierb58@tim.it) - cell.3356041374)

Per iscrizione: inviare scheda a [segreteriacorsi@monzaflora.it](mailto:segreteriacorsi@monzaflora.it) allegando copia versamento quota iscrizione di 800 euro.