

## TECNICO SPECIALIZZATO NELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE TRADIZIONALI SOSTENIBILI

### Sono aperte le iscrizioni

Il corso "**TECNICO SPECIALIZZATO NELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE TRADIZIONALI SOSTENIBILI**", promosso dal CREA-ZA (sede di Bella) e dal CREA-PB (sede di Potenza) contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi di Agenda 2030 in quanto consente di:

- Realizzare una produzione responsabile,
- Rafforzare la filiera lattiero-casearia;
- Creare ricchezza nel proprio territorio attraverso la sostenibilità e la valorizzazione delle risorse endogene;
- Partecipare al benessere delle comunità locali.

**II TECNICO SPECIALIZZATO NELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE TRADIZIONALI SOSTENIBILI**, secondo tecniche tradizionali e innovative, gestisce la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati agendo sull'intero processo di trasformazione attraverso un approccio di tipo pratico, svolto essenzialmente in caseificio, con approfondimenti di casi concreti in laboratorio (determinazioni analitiche al recepimento del latte e relativi saggi esplorativi, ecc.) e in aula (per inquadrare le problematiche relative alla produzione dei formaggi, alla legislazione e agli aspetti relativi alle norme igienico-sanitarie).

### DESTINATARI E REQUISITI DI INGRESSO AL CORSO

Il corso base è indirizzato a giovani (età inferiore ai 40 anni) in possesso di diploma tecnico, professionale, qualifica professionale oppure con competenze acquisite operando nel settore delle produzioni lattiero – casearie.

Il numero massimo di partecipanti al corso è di 15 giovani.

### DURATA E SEDE DEL CORSO

Il corso avrà inizio il 14 novembre 2022 e terminerà nel mese il 14 aprile 2023. Sono previste 540 ore di lezioni cui 240 di stage in azienda. Il corso prevede lezioni teoriche – pratiche in orario pomeridiano (14.00-19.00) e attività di stage nelle rimanenti ore in aziende convenzionate. Le docenze saranno svolte dai ricercatori del CREA e da consulenti tecnici specializzati.

Dovrà essere garantita la frequenza per almeno il 70 % delle ore per l'acquisizione di un Attestato rilasciato dal CREA.

La sede del corso è presso il CREA ZA di Bella (PZ). E' prevista, per gli utenti distanti dalla sede di svolgimento del corso, l'ospitalità presso le strutture del CREA-ZA di un numero massimo 5 allievi.

### PIANO FORMATIVO: competenze in uscita

Il corso consentirà ai partecipanti di acquisire:

- Conoscenza delle principali caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei prodotti;
- Conoscenze dell'intero processo di trasformazione, dalle tecniche di caseificazione alla lavorazione dei prodotti: scelta del latte, trattamenti termici, filatura, formatura e stagionatura, confezionamento.
- Conoscenza della legislazione in materia alimentare e delle problematiche relative all'igiene e alla sanificazione delle attrezzature;
- Competenze di base relativa ai controlli della qualità e all'impiantistica.

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE/SELEZIONE

La domanda di partecipazione alla selezione dovrà essere redatta utilizzando il modulo disponibile presso il sito del CREA nella sezione eventi : <https://www.crea.gov.it>, debitamente compilata e firmata, con documento di identità in corso di validità e inoltrata **entro il 16 settembre 2022** a: [postazionebasilicata.pb@crea.gov.it](mailto:postazionebasilicata.pb@crea.gov.it);

L'accesso al corso prevede una procedura di selezione che si svolgerà tramite colloquio.

## **COSTI**

La partecipazione al corso è totalmente gratuita salvo il costo per l'ospitalità presso le strutture del CREA-ZA .

## **PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI E FORMATIVE**

Sarà rilasciato un attestato da parte del CREA con conoscenze e competenze aggiornate per svolgere con responsabilità attività di supervisione del lavoro di altri.

## **CONTATTI MAIL E TELEFONICI**

**Tel.+39 0971/45145**

**+39 0976 72915**

**mail: [postazionebasilicata.pb@crea.gov.it](mailto:postazionebasilicata.pb@crea.gov.it)**

**[za.bella@crea.gov.it](mailto:za.bella@crea.gov.it)**