

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario

Sede da definire, settembre - novembre 2013

Calendario e programma degli incontri

Laore Sardegna - Sportello Unico Territoriale per l'area del Mandrolisai  
C.so IV Novembre, Sorgono - Tel. 0784 60275, fax 0784 621011  
[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

### **Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Mandrolisai**

<b>Data</b>	<b>Lez.</b>	<b>Argomento</b>	<b>Docente</b>	<b>Agenzia/Azienda</b>	<b>Ore</b>
16.09.2013	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.		Laore	2
18.09.2013	2	Microbiologia lattiero casearia: Cenni di microbiologia. Batteri lattici. Batteri agenti di gonfiori, Batteri patogeni, Muffe, Lieviti. Trattamenti fisici e termici del latte. Innesti.		"	2
23.09.2013	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.		"	2
25.09.2013	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.		"	2
30.09.2013	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.		"	2
02.10.2013	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.		"	2
07.10.2013	7	Formaggio: definizioni e classificazioni. Tecnologie di produzione dei formaggi a Denominazione d'Origine Protetta della Sardegna. Autorità di controllo delle Denominazioni d'Origine Protetta.		"	2
09.10.2013	8	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 1° parte.		"	2
14.10.2013	9	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 2° parte.		"	2
16.10.2013	10	Impiantistica nei caseifici aziendali. 1° parte.		"	2
21.10.2013	11	Impiantistica nei caseifici aziendali. 2° parte.		"	2
23.10.2013	12	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.		"	2
28.10.2013	13	Multifunzionalità dell'azienda agricola.		"	2
30.10.2013	14	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).		-	2
04.11.2013	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.		Laore	6
06.11.2013	16	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.		"	6
11.11.2013	17	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.		"	2
<b>TOTALE</b>					<b>42</b>

Partecipanti: max 40

Sede: da definire

Orario: da definire

Riferimenti:

Dott. Ciriaco Loddo - cell. 348 2363203

SUT Mandrolisai - Sorgono, Via IV Novembre - Tel. 0784 60275, Fax 0784 621011