

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario

Loceri, 8 aprile – 6 giugno 2013

Calendario e programma degli incontri

Laore Sardegna - Sportello Unico Territoriale per l'area della Bassa Ogliastra
Via Roma n. 19, Jerzu - Tel. 0782 70715, fax 0782 70715
www.sardegnaagricoltura.it

Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Bassa Ogliastra

Data	Lez.	Argomento	Docente	Agenzia/Azienda	Ore
08.04.2013	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	M. Venusti	Laore	2
10.04.2013	2	Microbiologia lattiero casearia: Cenni di microbiologia. Batteri lattici. Batteri agenti di gonfiori, Batteri patogeni, Muffe, Lieviti. Trattamenti fisici e termici del latte. Innesti.	B. Licheri	"	2
15.04.2013	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	N. Diana	"	2
17.04.2013	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	G. Denanni	"	2
22.04.2013	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	S. Brancazzu	"	2
23.04.2013	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	S. Serra	"	2
29.04.2013	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.	M. Venusti	"	2
06.05.2013	8	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 1° parte.	S. Brancazzu	"	2
08.05.2013	9	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 2° parte.	M. Sicilia	"	2
13.05.2013	10	Impiantistica nei caseifici aziendali. 1° parte.	S. Serra	"	2
15.05.2013	11	Impiantistica nei caseifici aziendali. 2° parte.	G. Denanni	"	2
20.05.2013	12	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	D. Sardo	"	2
22.05.2013	13	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	S. Gusai	"	2
27.05.2013	14	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	-	-	2
29.05.2013	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	S. Serra S. Brancazzu	Laore	6
03.06.2013	16	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	S. Serra M. Sicilia	"	6
06.06.2013	17	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	M. Venusti	"	2
TOTALE					42

Partecipanti: max 40

Sede: Sala Consiliare - Loceri

Orario: 10:30 - 12:30

Riferimenti:

Dott. Orazio Locci - cell. 348 2363260

SUT Bassa Ogliastra - Ierzu, Via Roma n. 17 - Tel. 0782 70715 - 0782 70455, Fax 0782 70715