

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario

Vallermosa - Ussana, ottobre – dicembre 2013

Calendario e programma degli incontri

Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Campidano di Cagliari

Data	Lez.	Argomento	Docente	Agenzia/Azienda	Ore
18.10.2013	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	<i>M. Venusti - Laore</i>		2
23.10.2013	2	Microbiologia lattiero casearia: Cenni di microbiologia. Batteri lattici. Batteri agenti di gonfiori, Batteri patogeni, Muffe, Lieviti. Trattamenti fisici e termici del latte. Innesti.	<i>B. Licheri - Laore</i>		2
25.10.2013	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	<i>M. Sicilia - Laore</i>		2
30.10.2013	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	<i>N. Diana - Laore</i>		2
06.11.2013	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	<i>S. Brancazzu - Laore</i>		2
08.11.2013	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	<i>N. Diana - Laore</i>		2
13.11.2013	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.	<i>N. Diana - Laore</i>		2
15.11.2013	8	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 1° parte.	<i>M. Sicilia - Laore</i>		2
20.11.2013	9	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 2° parte.	<i>S. Serra - Laore</i>		2
22.11.2013	10	Impiantistica nei caseifici aziendali. 1° parte.	<i>M. Sicilia - Laore</i>		2
27.11.2013	11	Impiantistica nei caseifici aziendali. 2° parte.	<i>G. Denanni - Laore</i>		2
29.11.2013	12	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	<i>D. Sardo - Laore</i>		2
04.12.2013	13	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	<i>S. Fele - Laore</i>		2
06.12.2013	14	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	ASL		2
09.12.2013	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	<i>M. Sicilia; N. Diana - Laore</i>		6
11.12.2013	16	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	<i>M. Sicilia; S. Serra - Laore</i>		6
13.12.2013	17	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	<i>M. Venusti - Laore</i>		2
TOTALE					42

Partecipanti: max 40

Sede: Vallermosa - Orario: 10:30 - 12:30

Sede: Ussana - Orario: 15:00 - 17:00

Orario: 10:30 -12:30

Riferimenti:

Dott. Marco Deligia - cell. 3666241488

P. A. Massimiliano Sicilia - cell. 3666241485

SUT Campidano di Cagliari - San Sperate, Via Risorgimento n. 48/A - Tel. 070 9600074

SUT Campidano di Cagliari - Presidio Tecnico Sestu - Tel. 070 238636