



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
PSR Sardegna
2007/2013

Laore Sardegna

Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura

Programma di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 - Misura 111

“Azioni nel campo della formazione professionale e dell’informazione, compresa la diffusione di conoscenze scientifiche e di pratiche innovative, rivolte agli addetti dei settori agricolo, alimentare e forestale”.

Ciclo di giornate informative e di approfondimento tecnico

Progetto I.D.O.C.L.C

"Informazione e Divulgazione Operatori del Comparto Lattiero Caseario"

Programma e calendario degli incontri

Calendario degli incontri

Data		Località	Sportello unico territoriale di riferimento
dal	al		
03.02.2015	14.04.2015	Bono	Goceano
10.02.2015	13.04.2015	Busachi	Guilcer Barigadu
11.03.2015	11.05.2015	Castiadas	Sarrabus Gerrei
Sett. 2015	Dic. 2015	Baunei	Alta Ogliastra
Sett. 2015	Dic. 2015	Da definire	Linis
Incontri già realizzati:			
7.04.2014	30.06.2014	Ozieri	Montacuto
8.04.2014	30.06.2014	Chiaromonti	Anglona
22.09.2014	17.11.2014	Siniscola, Loculi	Baronia
23.09.2014	24.11.2014	Olbia	Gallura
23.10.2014	18.12.2014	Musei	Iglesiente
18.10.2013	19.12.2013	Ussana, Vallermosa	Campidano di Cagliari

Programma

1	Presentazione degli incontri. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.
2	Microbiologia lattiero casearia: Cenni di microbiologia. Batteri lattici. Batteri agenti di gonfiori, Batteri patogeni, Muffe, Lieviti. Trattamenti fisici e termici del latte. Innesti.
3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.
4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.
5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.
6	Formaggio: definizioni e classificazioni. Tecnologie di produzione dei formaggi a Denominazione d'Origine Protetta della Sardegna. Autorità di controllo delle Denominazioni d'Origine Protetta.
7	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 1° parte
8	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.
9	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 2° parte
10	Impiantistica nei caseifici aziendali. 1° parte
11	Impiantistica nei caseifici aziendali. 2° parte
12	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.
13	Multifunzionalità dell'azienda agricola.
14	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).
15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.
16	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.
17	Focus group e customer satisfaction.



Per informazioni e adesioni è possibile rivolgersi agli Sportelli unici territoriali (SUT) di riferimento. L'elenco dei SUT è consultabile nel sito web all'indirizzo:
www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica/sportelliunici/



Ulteriori dettagli sul progetto sono invece disponibili alla pagina:
www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=266617&v=2&c=3570&vd=1