

Allegato 1. Programma		Det. n. 54/2019	del 11/02/2019
Ciclo di incontri formativi e divulgativi di profilo tecnico nel comparto lattiero caseario			
N.	Argomento	Ore	
1	Presentazione degli incontri. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2	
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	
3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2	
4	Presa e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2	
5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2	
6	Prova pratica.	6	
7	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2	
8	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	
9	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 1° parte	2	
10	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 2° parte	2	
11	Impiantistica nei caseifici aziendali (1° parte).	2	
12	Impiantistica nei caseifici aziendali (2° parte).	2	
13	Situazione della caseificazione aziendale in Sardegna. Determinazione del conto economico annuale in un caseificio aziendale ovino. Filmato didattico "La lavorazione del latte di pecora in Sardegna. Esempi di minicaseifici."	2	
14	Visita a realtà aziendali.	6	
15	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2	
16	Elementi di packaging ed etichettatura nell'industria lattiero casearia.	2	
17	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6	
18	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6	
19	Questionario finale - Focus group e customer satisfaction.	2	