Laore
Agentzia regionale pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato 1. Programma	Det. n. del 2020

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