

CORSO PER TECNICI SPECIALIZZATI NELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE TRADIZIONALI SOSTENIBILI

PROGRAMMA

MODULO INTRODUTTIVO

14 novembre 2022 – 16 novembre 2022

SOSTENIBILITÀ E BIODIVERSITÀ

17 novembre 2022 – 18 novembre 2022

QUALITÀ DELLE PRODUZIONI PRIMARIE: IL LATTE

21 novembre 2022 – 25 novembre 2022

IMPIANTI, METODI E CERTIFICAZIONI PER LA QUALITÀ

28 novembre 2022 – 2 dicembre 2022

PASTE FILATE

12 dicembre 2022 – 16 dicembre 2022

I FORMAGGI A PASTA DURA TRADIZIONALI E INNOVATIVI

19 dicembre 2022 – 23 dicembre 2022

GESTIONE AMMINISTRATIVA DEI CASEIFICI TRADIZIONALI E INNOVATIVI

16 gennaio 2023 – 20 gennaio 2023

I FORMAGGI TRADIZIONALI E INNOVATIVI OVINI E CAPRINI

23 gennaio 2023 – 27 gennaio 2023

SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

30 gennaio 2023 – 1° febbraio 2023

LA STAGIONATURA E I DIFETTI DEI FORMAGGI

2 febbraio 2023 – 8 febbraio 2023

CASEIFICAZIONI CON DIVERSE TIPOLOGIE CASEARIE E ANALISI SENSORIALE

9 febbraio 2023 – 14 febbraio 2023

I FORMAGGI A PASTA FRESCA E MOLLI E "MANI IN PASTA"

15 febbraio 2023 – 21 febbraio 2023

GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E CONTROLLO DELLA QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE

22 febbraio 2023 – 24 febbraio 2023

VALORIZZAZIONE E MARKETING

27 febbraio 2023 – 28 febbraio 2023

STAGE

1° marzo 2023 - 7 aprile 2023

VERIFICHE E CHIUSURE CORSO

13 aprile 2023 – 14 aprile 2023

Il corso si tiene presso il CREA ZA di Bella (PZ) tutti i pomeriggi dalle 14,00 alle 19,00 (sabato escluso) e prevede una forte integrazione tra le attività di aula e di caseificazione.

