



PROGRAMMA CORSO LAVORAZIONI LATTIERO CASEARIE

TEMA	OBIETTIVI DIDATTICI	ORE
1 Stato dell'Arte e analisi di contesto del settore lattiero caseario.	Comprendere le potenzialità e le criticità del Settore Lattiero Caseario. Individuazione del livello di preparazione degli allievi coinvolti.	6
2 sicurezza sui luoghi di lavoro	Modulo per operatori agricoli per l'applicazione del D.Lgs 81/08 (sicurezza sui luoghi di lavoro)	24
3 Il sistema di gestione e controllo HACCP	Conoscenza del sistema di HACCP: tecnologie e terminologie impiegate	12
4 Qualità delle produzioni primarie: il latte.	Caratteristiche qualitative del latte destinato alla caseificazione: produzione, gestione e valutazione del latte bovino, bufalino, ovino e caprino.	12
5 Trasformazione del latte, preparazione della cagliata e formatura del prodotto.	Definizione dei principi fondamentali per la trasformazione del latte bovino, bufalino, ovino e caprino.	42
6 Gestione della cagliata per la produzione dei formaggi a pasta filata.	Definizione dei principi fondamentali per la trasformazione del latte bovino e bufalino, finalizzati alla produzione e alla gestione delle paste filate.	18
7 Maturazione e stagionatura, confezionamento e conservazione dei formaggi.	Principi di corretta gestione del prodotto da avviare alle fasi finali della produzione: - differenziazione dei prodotti lattiero caseari e valutazione delle potenzialità specifiche, in funzione dei processi di maturazione e stagionatura - gestione del confezionamento e della conservazione del formaggio.	24
8 Creazione e gestione di una impresa di produzione e trasformazione lattiero casearia	Caratteristiche strutturali e gestionali di un'impresa del settore alimentare.	12
	TOTALE	150