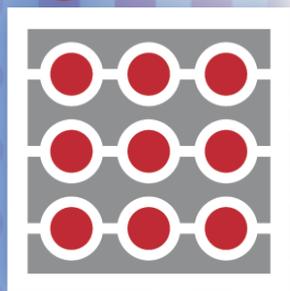


AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



**GENNAIO
2021**

CAGLIATE LATTICHE CAPRINE

Corso di aggiornamento professionale di 2° livello

A chi si rivolge il corso?

Operatori del settore con una esperienza pratica di produzione di formaggi caprini lattici.

Obiettivi

Approfondire le conoscenze teorico-pratiche sulla produzione delle cagliate lattiche caprine con attenzione alle varie fasi ed ai possibili difetti produttivi.

Durata

3 giorni consecutivi - 24 ore totali - orario: 09:00/13:00 e 14:00/18:00

GENNAIO 2021

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE

1° GIORNO

Technologie de fromages à caillé lactique
Tecnologia dei formaggi a cagliata lattica

2° GIORNO

Les étapes de la fabrication d'un fromage : Préparation du lait, coagulation, égouttage, salage, affinage : paramètres, contrôles, type de ferments et utilisation, valeurs repères, les erreurs à éviter

Le fasi tecnologiche: Preparazione del latte, coagulazione, spurgo, salatura, stagionatura

Parametri e controlli, tipi di "fermenti" – batteri lattici/muffe/lieviti (naturali e selezionati), valori di riferimento, gli errori da evitare

3° GIORNO

L'affinage des fromages à caillé lactique, les flores d'affinage

La stagionatura delle cagliate lattiche e la "flora" di stagionatura

Prévenir les accidents de coagulation, d'acidification et de flore de surface en fromages à caillé lactique

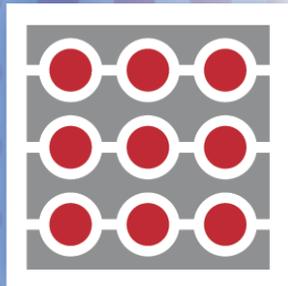
Prevenire i difetti di coagulazione, di acidificazione e di "flora di superficie"



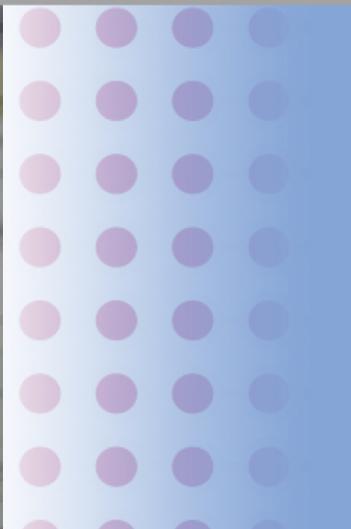
Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo

AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



CAGLIATE LATTICHE CAPRINE

Corso di aggiornamento professionale di 2° livello

Docenti

Patrick Anglade – Tecnico caseario francese con notevole esperienza nei caseifici di azienda agricola
Guido Tallone – Supporto alla gestione teorica e pratica del corso e traduzione per il tecnico Anglade.

Sede del Corso

Agenform-Consorzio Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari
Strada Vicinale del Boglio, s/n – 12033 – Moretta (CN)

Iscrizione e costi

Costo: € 590,00 (tasse incluse) Attivazione del corso al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti.

Iscrizioni: compilare modulo di registrazione scaricabile dal sito.

Procedura:

- 1- Inviare modulo di registrazione
- 2- Al raggiungimento di minimo 10 partecipanti verrà inviata una mail per procedere al pagamento della quota, con invio per mail della copia del bonifico a tallone@agenform.it

Info: www.agenform.it • tel. 0172/93564 • 335 5687854 (referente Guido Tallone tallone@agenform.it).

Attestato di frequenza rilasciato dall'ente di formazione AGENFORM-CONSORZIO.

Info per sistemazione alberghiera

Moretta: Camere Italia s.a.s - Via Torino 71 - 3406493173 - www.hotelitaliamoretta.com

Casalgrasso: Trattoria dei Due Citroni - Via Torino 75 - 011975617 - www.duecitroni.it

Saluzzo: Albergo Rist. Perpoin - Via Spielberg, 19 - 017242552 - www.hotelsaluzzo.com

Pagno: Agriturismo Antica Cascina Costa - Via Romani, 8 - 0175 76113 www.ghironda.com/vallepo/pages/76113.htm



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo