



Agenform Consorzio



Maison Régionale de l'Élevage



## PEF AGROALIMENTARE

### Corso Transfrontaliero sulla trasformazione del latte

#### PROGRAMMA

	CONTENUTI
1	<b>Unità di formazione 1</b>
	<b>Conoscere la composizione del latte e come poterla misurare</b>
	<b>Sottounità 1A</b>
1A	<b>Composizione chimica del latte</b>
1A1	Lattosio (caratteristiche, trasformazioni ad opera del calore e dei batteri);
1A2	Proteine (descrizione, albumine, caseine, globuline, differenze e proprietà)
1A3	Grassi (descrizione, proprietà del globulo di grasso, teoria dell'affioramento)
1A4	Enzimi (descrizione dell'attività dei principali enzimi del latte)
1A5	Minerali (calcio)
1A6	Vitamine (per informazioni nutrizionali sui cibi)
1A7	Principali differenze tra latti di vacca/capra/pecora/bufala
	<b>Sottounità 1B</b>
1B	<b>Composizione microbiologica del latte</b>
1B1	Basi della composizione e sviluppo dei microorganismi positivi e negativi nella trasformazione del latte
1B2	Microrganismi positivi (batteri, lieviti e muffe)
1B3	Microrganismi negativi (batteri, lieviti, muffe e virus)
1B4	Importanza della attività microbiologica nella trasformazione del latte (aspetti generali positivi e negativi)
	<b>Sottounità 1C</b>
1C	<b>Quali e come usare le attrezzature di misura chimica e microbiologica</b>
1C1	Termometri, acidimetri, pHmetri, igrometri (in uso nei piccoli caseifici)
1C2	Tecniche di analisi (teoria) (in uso nei laboratori di analisi)
1C3	Interpretare un rapporto di prova di analisi del latte
2	<b>Unità di formazione 2</b>
	<b>Comprendere e saper fare le principali fasi operative della trasformazione casearia, l'igiene in caseificio</b>
	<b>Sottounità 2A</b>
2A	<b>Le principali fasi della caseificazione</b>
2A1	Stoccaggio del latte, preparazione del latte alla caseificazione (affioramento/acidificazione), coagulazione, lavorazione in caldaia, spurgo, pressatura, salatura, stagionatura
2A2	Le diverse tecniche di produzione casearia: coagulazioni presamiche fresche, molli, paste filate, stagionati semicotti, erborinati, crosta fiorita, coagulazioni lattiche fresche, ricotta, burro, latte alimentare, gelati, yogurt
2A3	Classificazione dei formaggi e loro raggruppamenti
2A4	Mettere in pratica le diverse tecnologie di produzione casearia: tomini, mozzarella, crescenza, italico, stagionato non cotto. stagionato semicotto, erborinato, formaggio presamico di capra, formaggio lattico fresco di capra, formaggio di pecora, mozzarella di bufala, yogurt, ricotta
2A5	La stagionatura dei formaggi
2A6	Conoscere e correggere i principali difetti tecnologici e sanitari
	<b>Sottounità 2B</b>
2B	<b>Igiene e Sanitizzazione in caseificio</b>
2B1	Cosa accade se non si pulisce in una produzione alimentare
2B2	Principali tecniche di pulizia ed igienizzazione per caseifici aziendali o piccoli artigiani
3	<b>Unità di formazione 3</b>

	<b>Conoscere e rispettare la normativa nazionale ed europea applicata nei caseifici</b>
3A	La normativa europea in materia di produzione alimentare ed in specifico nel settore caseario Le normative collegate sull'etichettatura, sul controllo delle acque
3B	Il piano di autocontrollo e la Guida di Buona prassi Igienica Prova pratica di applicazione di un piano di autocontrollo per caseifici aziendali o piccoli artigiani
4	<b>Unità di formazione 4</b> <b>La trasformazione casearia di azienda agricola o piccolo artigiano ed il territorio</b>
4A	La realtà della trasformazione del latte in Piemonte (latte, caseifici)
4B	La realtà dei prodotti tradizionali del Piemonte (DOP e PAT)
4C	I principali enti del territorio utili alla trasformazione casearia
5	<b>Unità di formazione 5</b> <b>Il caseificio in un contesto tecnico ed economico</b>
5A	Come deve essere strutturato un caseificio aziendale o piccolo artigiano
5B	Le attrezzature del caseificio
5C	Acqua e scarichi delle acque reflue - legislazione e possibilità regionali
5D	Introduzione ad un conto economico sulla realizzazione di un caseificio e sui costi di produzione
5E	Le modalità di vendita di un piccolo caseificio
5F	Basi di assaggio/degustazione dei formaggi per collegare la produzione alla vendita
	<b>Unità di formazione 6</b> <b>Visite didattiche presso caseifici del territorio</b>
	Visita in Francia
	Visita in Piemonte
	<b>STAGE</b>

Financiers



Partners