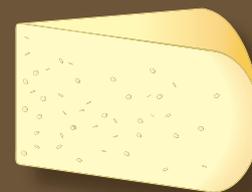


# CORSO PER OPERATORE DI CASEIFICIO AZIENDALE



Programma didattico e delle giornate



## 21 OTTOBRE n. 8 ore

*Orario*

*Argomenti*

---

**9.00 - 9.30** Presentazione del corso.

---

**9.30 - 11.30** Il latte: i parametri che influenzano le trasformazioni casearie. La classificazione dei formaggi.

---

**11.30 - 13.00** Le analisi del latte e dei formaggi. I parametri della qualità.

---

Pausa pranzo

---

**14.00 - 16.00** Requisiti igienico sanitari del caseificio aziendale.

---

**16.00 - 18.00** Analisi organolettica: Introduzione all'analisi sensoriale dei formaggi. I formaggi delle Marche: illustrazione e assaggio di alcuni formaggi marchigiani.

---



## 23 OTTOBRE n. 7 ore

*Orario*

*Argomenti*

---

**9.00 - 13.00** La caseificazione del latte:

- Principi generali della caseificazione (coagulazione latte, spurgo cagliata, fermenti, ecc.)
- Produzione di formaggi tipo "Molli" (caciotte)
- Cenni sul latte ovino e sui formaggi pecorini
- Produzione di formaggi tipo "Semicotti" (pecorini)

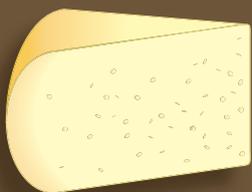
---

Pausa pranzo e trasferimento in caseificio

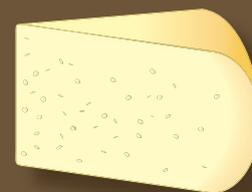
---

**14.30 - 17.30** Laboratorio pratico in caseificio: la produzione di caciotte a base di latte di vacca.

---



## CORSO PER OPERATORE DI CASEIFICIO AZIENDALE



Programma didattico e delle giornate



### 24 OTTOBRE n. 7 ore

*Orario*

*Argomenti*

---

**9.00 - 11.00** Sottoprodotti utili del minicaseificio e problemi di produzione:

- La ricotta
- Principali problematiche e difetti dei formaggi

---

**11.00 - 13.00** Quando può essere vantaggiosa la realizzazione di un minicaseificio:

- Investimenti (locali, macchinari, vari)
- Resa (rese tecniche ed economiche)
- Qualità (che prodotti fare)
- Vendita (come venderli)
- Problemi e rischi (lavoro e rischi)

---

Pausa pranzo e trasferimento in caseificio

---

**14.30 - 17.30** Laboratorio pratico in caseificio: la produzione di un formaggio di latte ovino Semicotto e Ricotta.

---



### 28 OTTOBRE n. 5 ore

*Orario*

*Argomenti*

---

**10.00 - 12.00** Esperienze di un caseificio aziendale della regione, con illustrazione dei processi, dei prodotti e dei canali commerciali.

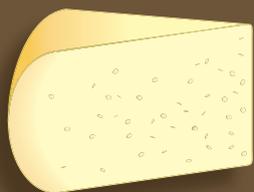
---

Pausa pranzo e trasferimento in caseificio

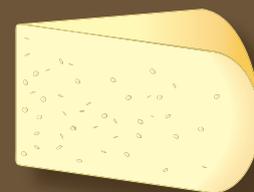
---

**14.00 - 17.00** Visita ad un caseificio aziendale della regione con illustrazione dei processi, dei prodotti e dei canali commerciali.

---



## CORSO PER OPERATORE DI CASEIFICIO AZIENDALE



### DESTINATARI

Il corso in particolare è indirizzato ad imprenditori, titolari, soci, dipendenti o coadiuvanti di aziende agricole zootecniche dislocate nel territorio della regione Marche che intendano avviare una attività di trasformazione del latte.

La partecipazione tuttavia è aperta anche a coloro che sono interessati e/o appassionati a vario titolo di formaggi.



### DURATA

27 ore, comprese le esercitazioni e le visite in caseificio.



### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

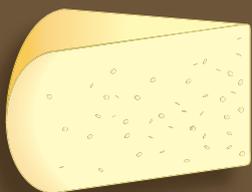
La frequenza è obbligatoria per almeno l'80% delle lezioni per ottenere un attestato di Operatore di Caseificio aziendale.

Per la realizzazione del corso verranno utilizzate lezioni frontali con proiezione di slide con video proiettore, bibliografie/link di approfondimento, laboratori di caseificazione.

Il Prof. Salvadori del Prato è autore di numerose pubblicazioni sia sulla caseificazione che sui minicaseifici aziendali.

Sono inoltre previste testimonianze di produttori e una o due visite a caseifici aziendali della regione.

Il corso verrà attivato con **almeno 12 partecipanti**. Verranno ammessi massimo 20 partecipanti.



## CORSO PER OPERATORE DI CASEIFICIO AZIENDALE



### SEDE

Assam, via dell'Industria 1 – 60027 OSIMO (AN). Il caseificio per il laboratorio si trova nel comune di Falconara Marittima (AN).



### COSTO

Euro 250, più IVA per partecipante.



### DATE

Il corso si svolgerà in 4 giornate, nelle date **21 – 23 – 24 – 28 ottobre 2014**, come da programma allegato.

N.B. Il programma potrebbe subire alcune modifiche anche in corso di svolgimento.



### Info

ASSAM: Ugo Testa tel. 071 8081  
email: [testa\\_ugo@assam.marche.it](mailto:testa_ugo@assam.marche.it)



### DOCENTI / RELATORI

Dr. Ugo Testa  
Dr.ssa Anna Falcioni  
Dott.ssa Caterina Pennesi  
Prof. Ottavio Salvadori del Prato  
Esperto analisi sensoriale dei formaggi  
Sig. Fausto Crippa: laboratorio di caseificazione