

Ciclo di incontri formativi e divulgativi di profilo tecnico nel comparto lattiero caseario

N.	Argomento	Ore
1	Presentazione degli incontri. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2
2	Microbiologia lattiero casearia: Cenni di microbiologia. Batteri lattici. Batteri agenti di gonfiori, Batteri patogeni, Muffe, Lieviti. Trattamenti fisici e termici del latte. Innesti.	2
3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2
4	Presa e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2
5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2
6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2
7	Formaggio: definizioni e classificazioni. Tecnologie di produzione dei formaggi a Denominazione d'Origine Protetta della Sardegna. Autorità di controllo delle Denominazioni d'Origine Protetta.	2
8	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 1° parte	2
9	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 2° parte	2
10	Impiantistica nei caseifici aziendali. 1° parte	2
11	Impiantistica nei caseifici aziendali. 2° parte	2
12	Impiantistica nei caseifici aziendali. Presentazione del filmato didattico "La lavorazione del latte di pecora in Sardegna. Esempi di minicaseifici."	2
13	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2
14	Informazione in materia di misure del PSR 20014 - 2020.	3
15	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	2
16	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6
17	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6
18	Questionario finale - Focus group e customer satisfaction.	2

