

CASSA MUTUALITÀ DIPENDENTI LATTERIE SOCIALI REGGIO EMILIA

CORSO PER OPERATORI DI CASEIFICIO

Obiettivi: aumentare le competenze teoriche di base degli operatori.

Destinatari: giovani casari, vice-casari, garzoni.

Contenuti:

- **Il latte:** produzione e conoscenza approfondita del latte a destinazione casearia. La qualità del latte e fattori di variazione. Richiami di microbiologia lattiero-casearia
- **Il formaggio:** principi generali e schema delle operazioni unitarie nella trasformazione del latte in formaggio. Conoscenza specifica del parmigiano-reggiano e processo di caseificazione.
- **Adempimenti, regolamenti e certificazioni:** aggiornamento sulla normativa igienico-sanitaria (autocontrollo, certificazioni volontarie,). Controllo igienico-sanitario nella filiera casearia. Applicazioni informatiche e innovazioni tecniche in caseificio.

Docenti: Tecnici e tecnologi del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, ispettori OCQ PR (Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate), responsabili servizio veterinario AUSL, docenti universitari.

Metodologie didattiche: Lezioni frontali e visite guidate a strutture significative.

Durata e sede: 30 ore di lezione oltre a visite guidate nel periodo ottobre 2019 – febbraio 2020. Sono previste due edizioni del corso: **Reggio Emilia** (il giovedì dalle 11,30 alle 14,00) e **Castelnuovo Monti** (il martedì dalle 11,30 alle 14,00). Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti ad edizione.

Quota di partecipazione: € 100,00 esente IVA+ € 2,00 per marca da bollo per i partecipanti di caseifici iscritti alla Cassa casari; € 300,00 esente IVA+ € 2,00 per marca da bollo per i partecipanti di caseifici non iscritti alla Cassa casari. Le quote verranno fatturate ai caseifici di appartenenza.

Per **informazioni e pre-iscrizioni** è possibile rivolgersi a:

CONFCOOPERATIVE: Alberto Lasagni 347 5852368

LEGACOOP: Antonio Pionetti 333 5479725

oppure inviare il modulo di iscrizione al fax 0522 546335