

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Corso per operatori del comparto lattiero caseario

Attività di formazione rivolta agli operatori della filiera
Programma delle lezioni e calendario degli incontri

Territori interessati: Linas, Capoterra, Goceano, Campidano di Cagliari, Meilogu, Alta Marmilla.

Corso per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Linas

Data	Lez.	Argomento	Ore	Docente	Agenzia /Azienda
3.05.11	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2	M. Venusti	LAORE
5.05.11	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	G. Denanni	LAORE
10.05.11	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2	S. Serra	LAORE
12.05.11	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2	A. Pirastu	LAORE
17.05.11	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2	N. Diana	LAORE
19.05.11	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2	A. Pirastu	LAORE
24.05.11	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	M. Venusti	LAORE
26.05.11	8	Tecnologie di produzione di altre tipologie di formaggi.	2	S. Brancazzu	LAORE
31.05.11	9	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2	N. Diana	LAORE
7.06.11	10	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2	M. Sicilia	LAORE
9.06.11	11	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2	D. Sardo	LAORE
14.06.11	12	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	2	S. Gusai	LAORE
16.06.11	13	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	2	ASL	ASL
21.06.11	14	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6	A. Pirastu / M. Sicilia / N.Diana	LAORE
23.06.11	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6	A. Pirastu	LAORE
28.06.11	16	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	2	M. Venusti / A. Pirastu	LAORE
TOTALE			40		

Partecipanti: max 40

Sede: Arbus - Locale ex Monte Granatico, P.zza Immacolata

Orario: 11,00 - 13,00

Riferimenti:

Dott. Angelo Zanda (cell. 329 9079140)

P.A. Augusto Pirastu

SUT Linas - Guspini, Via Caprera n. 15 - Tel. 070 970257

Corso per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Capoterra

Data	Lez.	Argomento	Ore	Docente	Agenzia/ Azienda
09.05.11	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2	M. Venusti	LAORE
11.05.11	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	B. Licheri	LAORE
16.05.11	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2	S. Brancazzu	LAORE
18.05.11	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2	N. Diana	LAORE
23.05.11	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2	S. Serra	LAORE
25.05.11	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2	A. Pirastu	LAORE
30.05.11	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	S. Brancazzu	LAORE
01.06.11	8	Tecnologie di produzione di altre tipologie di formaggi.	2	M. Venusti	LAORE
06.06.11	9	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2	G. Denanni / S. Serra	LAORE
08.06.11	10	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2	M. Sicilia	LAORE
13.06.11	11	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2	D. Sardo	LAORE
15.06.11	12	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	2	S. Gusai	LAORE
20.06.11	13	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	2	ASL	ASL
22.06.11	14	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6	S. Serra/M. Sicilia/ N. Diana	LAORE
27.06.11	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6	M. Sicilia	LAORE
29.06.11	16	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	2	M. Venusti / M. Sicilia	LAORE
TOTALE			40		

Partecipanti: max 40
Sede: Villa S. Pietro
Orario: 11,00 - 13,00

Riferimenti:

Dott. Marco Murenu (cell. 348 2363112)
P.A. Pino Puddu
SUT Capoterra - Santa Margherita di Pula, Via Tirso n. 11 - Tel. 070 921485
SUT Capoterra - Presidio Tecnico Capoterra - Tel. 070 720814

Corso per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Goceano

Data	Lez.	Argomento	Ore	Docente	Agenzia/ Azienda
05.09.11	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2		LAORE
07.09.11	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		LAORE
12.09.11	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2		LAORE
14.09.11	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2		LAORE
19.09.11	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2		LAORE
21.09.11	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2		LAORE
26.09.11	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		LAORE
28.09.11	8	Tecnologie di produzione di altre tipologie di formaggi.	2		LAORE
03.10.11	9	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
05.10.11	10	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
10.10.11	11	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2		LAORE
12.10.11	12	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	2		LAORE
17.10.11	13	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	2		ASL
19.10.11	14	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
24.10.11	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
26.10.11	16	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	2		LAORE
TOTALE			40		

Partecipanti: max 40

Sede: da definire

Orario: da definire

Riferimenti:

Dott. Antonio Maria Costa (cell. 338 5357006)

SUT Goceano - Bono, Via G. M. Angioy n. 55 - Tel. 079 790199

Corso per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Campidano di Cagliari

Data	Lez.	Argomento	Ore	Docente	Agenzia/ Azienda
06.09.11	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2		LAORE
08.09.11	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		LAORE
13.09.11	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2		LAORE
15.09.11	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2		LAORE
20.09.11	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2		LAORE
22.09.11	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2		LAORE
27.09.11	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		LAORE
29.09.11	8	Tecnologie di produzione di altre tipologie di formaggi.	2		LAORE
04.10.11	9	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
06.10.11	10	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
11.10.11	11	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2		LAORE
13.10.11	12	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	2		LAORE
18.10.11	13	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	2		ASL
20.10.11	14	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
25.10.11	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
27.10.11	16	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	2		LAORE
TOTALE			40		

Partecipanti: max 40 - Sede: Sestu

Orario: da definire

Riferimenti:

Dott. Michele Sitzia (cell. 348 2363 115)

P. A. Massimiliano Sicilia

SUT Campidano di Cagliari - San Sperate, Via Risorgimento n. 48/A - Tel. 070 9600074

SUT Campidano di Cagliari - Presidio Tecnico Sestu - Tel. 070 238636

Corso per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Meilogu

Data	Lez.	Argomento	Ore	Docente	Agenzia/ Azienda
21.11.11	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2		LAORE
23.11.11	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		LAORE
28.11.11	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2		LAORE
30.11.11	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2		LAORE
05.12.11	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2		LAORE
07.12.11	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2		LAORE
12.12.11	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		LAORE
14.12.11	8	Tecnologie di produzione di altre tipologie di formaggi.	2		LAORE
09.01.12	9	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
11.01.12	10	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
16.01.12	11	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2		LAORE
18.01.12	12	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	2		LAORE
23.01.12	13	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	2		ASL
25.01.12	14	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
30.01.12	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
01.02.12	16	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	2		LAORE
TOTALE			40		

Partecipanti: max 40 - Sede: Thiesi

Orario: da definire

Riferimenti:

P. A. Sebastiano Brancuzzu (cell. 338 4475073)

SUT Meilogu - Thiesi, Via De Martini n. 34 - Tel. 079 889397 - 886073

Corso per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Alta Marmilla

Data	Lez.	Argomento	Ore	Docente	Agenzia/ Azienda
22.11.11	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.	2		LAORE
24.11.11	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		LAORE
29.11.11	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.	2		LAORE
01.12.11	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.	2		LAORE
06.12.11	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.	2		LAORE
13.12.11	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.	2		LAORE
15.12.11	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		LAORE
10.01.11	8	Tecnologie di produzione di altre tipologie di formaggi.	2		LAORE
12.01.12	9	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
17.01.12	10	Impiantistica nei caseifici aziendali.	2		LAORE
19.01.12	11	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.	2		LAORE
24.01.12	12	Multifunzionalità dell'azienda agricola.	2		LAORE
26.01.12	13	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).	2		ASL
31.01.12	14	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
02.02.12	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.	6		LAORE
07.02.12	16	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.	2		LAORE
TOTALE			40		

Partecipanti: max 40

Sede: da definire

Orario: da definire

Riferimenti:

Dott.sa Carla Melosu (cell. 338 5356435)

SUT Alta Marmilla - Ales, Via Gramsci n. 26 - Tel. 0783 91612

SUT Alta Marmilla - Presidio Tecnico Laconi - Tel 0782 869023