

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario

Sede da definire, settembre - novembre 2013

Calendario e programma degli incontri

Laore Sardegna - Sportello Unico Territoriale per l'area del Montiferru Planargia  
Via V. Emanuele n. 78, Cuglieri - Tel. 0785 39504, fax 0785 369001  
[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

**Corso di base per operatori del comparto lattiero caseario - SUT Montiferru Planargia**

<b>Data</b>	<b>Lez.</b>	<b>Argomento</b>	<b>Docente</b>	<b>Agenzia/Azienda</b>	<b>Ore</b>
17.09.2013	1	Presentazione del corso. Latte: Definizioni. Lattogenesi. Costituenti. Latti alimentari. Caratteristiche chimico-fisiche.		Laore	2
19.09.2013	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
24.09.2013	3	Coagulazione del latte: Coagulazione acida. Coagulazione presamica. Caglio e Coagulanti. Coagulazione termica.		"	2
26.09.2013	4	Presatura e indurimento. Sineresi o spurgo. Rottura. Cottura. Formatura. Pressatura. Acidificazione della cagliata. Stufatura.		"	2
01.10.2013	5	Salatura. Stagionatura. Difetti dei formaggi.		"	2
03.10.2013	6	Principali strumenti di misura utilizzati nella caseificazione.		"	2
08.10.2013	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
10.10.2013	8	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 1° parte.		"	2
15.10.2013	9	Tecnologie di produzione di formaggi/prodotti lattiero caseari. 2° parte.		"	2
17.10.2013	10	Impiantistica nei caseifici aziendali. 1° parte.		"	2
22.10.2013	11	Impiantistica nei caseifici aziendali. 2° parte.		"	2
24.10.2013	12	Igiene nell'industria lattiero casearia. Principi di autocontrollo igienico sanitario nei caseifici aziendali.		"	2
29.10.2013	13	Multifunzionalità dell'azienda agricola.		"	2
31.10.2013	14	Adempimenti normativi per l'attività di trasformazione e vendita (HACCP, richiesta di autorizzazione sanitaria, bollatura sanitaria, pacchetto igiene).		-	2
05.11.2013	15	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.		Laore	6
07.11.2013	16	Visita a realtà aziendali. Prova pratica.		"	6
12.11.2013	17	Test finale. Consegna Attestati di partecipazione.		"	2
<b>TOTALE</b>					<b>42</b>

Partecipanti: max 40

Sede: da definire

Orario: da definire

Riferimenti:

Dott. Bruno Tidu - cell. 3666241482

SUT Montiferru Planargia - Cuglieri - Via V. Emanuele n. 78 - Tel. 0785 39504, Fax 0785 369001

Bosa - V.le Repubblica n. 4 - Tel. 0785 372068, Fax 0785 372053