

PROGRAMMA CORSO

"OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE"

DATA	ORARIO	ATTIVITA'	DOCENTE
SEDE			
Lunedì 3 novembre 2025	8.30-11.00	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso	Scuola Agraria Parco di Monza
	In aula	Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: norme igienico – sanitarie Igiene dei locali, impianti ed attrezzature per la mungitura, per lo stoccaggio e la lavorazione del latte, per la lavorazione, la maturazione e la vendita del formaggio	Federici Alessandro Veterinario
	11.00 – 12.30 14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnologo caseario
Martedì 4 novembre 2025	16.00-18.00 In aula	Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura	Bianchi, tecnico lattiero
	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00 In aula	Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura	Bianchi, tecnico lattiero
Mercoledì 5 novembre 2025	16.00-18.00 in aula	Pulizia e igiene	Bianchi, tecnico lattiero
	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti Yogurt lattiche con latte di capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-17.00 In aula	Gestione superfici e miglioramento flora. Uso e gestione del pascolo: come la biodiversità può arricchire il prodotto Prati e pascoli: produzione e gestione Tecniche Transumanza e pascolamento	Fausto Gusmeroli – tecnico
Giovedì 6 novembre 2025	17.00-18.00 In aula	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi, tecnico lattiero
	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e crescenza con latte di capra Spalmabili capra e robiole	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00 In aula	Tecniche di alpeggio: gestione della mandria dal fondovalle all'alpeggio, tecniche di mungitura, produzioni casearie e commercializzazione in alpeggio, attività di accoglienza ai visitatori e clienti in alpeggio	Sonia Spagnolii – Az. Agr.
Venerdì 7 novembre 2024	16.00-18.00	I mini caseifici norme	Bianchi, tecnico lattiero
	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Tecniche e metodi di allevamento del bestiame al pascolo Alimentazione del bestiame in alpeggio. Benessere animale Valorizzazione razze autoctone Utilizzo deiezioni alpeggio e fondo valle Conservazione tecniche di raccolta degli alimenti Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo Pascoli	Oliviero Sisti – ARAL Brescia

Lunedì 10 novembre 2025	8.30-12.30 In aula	Le normative igienico-sanitarie. L'autorizzazione sanitaria l'igiene l'autocontrollo HACCP. Le normative igienico-sanitarie relative alla vendita al consumatore e al commerciante Nutrizione alimentazione – malattie Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi Elementi di primo soccorso- parto Tecniche di Tosatura	Federici Alessandro Veterinario
	14.00-18.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnologo caseario
Martedì 11 novembre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero, e formaggio stagionato con latte capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi Tecnologia delle produzioni casearie	Bianchi, tecnico lattiero caseario
Mercoledì 12 novembre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato e formaggio presamico con latte capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00 In aula 16.00-18.00	Definizione dei principi fondamentali per l'autocontrollo del latte, prodotti, caseificio e norme di riferimento Tecnica accoglienza clientela Attività didattiche a carattere tecnico -pratico Materiali informativi e offerta turistica Tecniche di comunicazione	Bianchi, tecnico lattiero Melegari tecnico
Giovedì 13 novembre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esame pratico	Bianchi, Taffurelli tecnico lattiero caseario
	14.00-16.00 In aula	Gestione della mandria attraverso il piano di pascolamento con particolare attenzione alla conservazione degli habitat presenti, in una prospettiva di gestione multifunzionale e di valorizzazione dei servizi ecosistemici forniti Transumanza Nozioni manutenzioni ambientali	Mattia Bertocchi tecnico progetto Life 2020
	16.00-18.00 In aula	Presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio. Utilizzo cani pastori Tecniche di difesa recinzioni	Duccio Berzi
Venerdì 14 novembre 2025	8.30-10.30 In aula	Prodotto di montagna normativa di riferimento	Daniela Masotti - ERSAF
	10.30-12.30 In aula	Opportunità per l'attività d'alpeggio da parte del nuovo Programma di Sviluppo Rurale.	Andrea Besana, Carla Ravasio funzionari della DG Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste
	12,30- 13.30	Verifica finale	Bianchi Piergiorgio

In nero: TEORIA
In rosso: PRATICA