

CORSO CASARO D'ALPE con diploma cantonale



Indice

1. Motivazioni del corso	p. 3
2. Chi lo organizza	p. 3
3. A chi è destinato	p. 3
4. Piano di insegnamento	p. 3
4.1 Definizione dei moduli e date delle lezioni	p. 3
4.3 Obiettivi e contenuti dei moduli	p. 5
5. Griglia oraria Modulo 1 e 2	p. 7

1. Motivazione del corso

A seguito della necessità di garantire qualità e quindi professionalità nel settore della lavorazione e trasformazione del latte, si è ritenuto importante prevedere una revisione e una strutturazione articolata del Corso di casearia che garantisca, in modo certificato, sia una formazione teorica, sia una formazione pratica di qualità.

A completamento di questo nuovo approccio, si è quindi deciso di prevedere una certificazione finale delle competenze acquisite che sfociasse nel rilascio di un Diploma cantonale di Casaro d'alpe.

La DFP è infatti cosciente dell'importanza di questo settore economico e della necessità di avere produttori nel settore della trasformazione del latte capaci di garantire qualità e affidabilità.

Chi lo organizza

La DFP e il Centro professionale del verde di Mezzana.

2. A chi è destinato

Il corso è destinato a tutti coloro che svolgono un'attività a livello professionale o semi professionale nel settore della lavorazione e della trasformazione del latte, con particolare riguardo all'attività alpestre

3. Piano di insegnamento

Il piano di insegnamento prevede un insegnamento modulare che si sviluppa su due anni.

4.1 Definizione dei moduli e date delle lezioni

Modulo	Definizione	Ore	Periodo
MODULO 1	Teoria d'introduzione – Modulo 1 Mezzana Introduzione alla chimica e alla biologia Nozioni di veterinaria Anatomia e fisiologia della mammella Igiene e tecniche di mungitura Basi legali e prescrizioni d'alpeggio Associazioni e DOP	28 ore	dicembre 2018

MODULO 2	Teoria d'introduzione– Modulo 2: Basi legali Autocontrollo e assicurazione di qualità Igiene personale e aziendale Analisi chimiche e microbiologiche Microbiologia casearia Tipologie di latte, panna, burro, formaggio Processi di fabbricazione Strutture e attrezzature casearie	92 ore	Dicembre 2018 – febbraio 2019 Esame M1+M 2
MODULO 3	Pratica all'alpe / caseificio <i>Struttura a scelta del candidato</i>	Minimo 60 giorni	Giugno – gennaio: minimo 20 giorni in azienda certificata Giugno-gennaio: minimo 40 giorni Alpe/Caseificio
MODULO 4	Pratica- Caseificio CPV- Modulo 4 CPV Mezzana	180	Marzo-Aprile 2020 Numero massimo di candidati per ogni corso: 8 Esame M 4
	TOTALE	300 ore	

4.2 Obiettivi e contenuti dei moduli

Modulo	Obiettivi generali	Obiettivi particolari: contenuti	ore
Modulo 1	<p>Obiettivo didattico: I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le principali problematiche legali e igienico-sanitarie connesse al carico dell'alpe. - Valutare l'efficienza del processo di mungitura e determinare la qualità del latte prodotto 	<p>Teoria d'introduzione – Modulo 1</p> <p>Introduzione alla chimica e alla biologia</p> <p>Nozioni di veterinaria</p> <p>Anatomia e fisiologia della mammella</p> <p>Igiene e tecniche di mungitura</p> <p>Basi legali e prescrizioni d'alpeggio</p> <p>Associazioni e DOP</p>	28 ore
Modulo 2	<p>Obiettivo didattico: I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e valutare le esigenze di autocontrollo e di assicurazione della qualità necessarie ad un'azienda alpestre: - Riconoscere le svariate tipologie dei prodotti derivanti dal latte; - Comprendere i vari processi fermentativi che permettono la fabbricazione e la successiva maturazione di prodotti caseari; - Conoscere e comprendere le tecniche di fabbricazione artigianale dei principali prodotti caseari ticinesi. 	<p>Teoria d'introduzione – Modulo 2</p> <p>Basi legali</p> <p>Autocontrollo e assicurazione di qualità</p> <p>Igiene personale e aziendale</p> <p>Analisi chimiche e microbiologiche</p> <p>Microbiologia casearia</p> <p>Tipologie di latte, panna, burro, formaggio</p> <p>Processi di fabbricazione</p> <p>Strutture e attrezzature casearie autocontrollo</p>	92 ore
Modulo 3	<p>Obiettivo didattico: I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire in modo autonomo l'autocontrollo e l'assicurazione della qualità nell'azienda in cui lavora. 		60 giorni

Modulo 4	Obiettivo didattico: I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - fabbricare in modo autonomo, utilizzando attrezzature artigianali, i tipici prodotti della casearia alpestre ticinese; - valutare i rischi e le problematiche di fabbricazione nonché di giudicare la qualità dei prodotti finiti. 	Pratica- Modulo 4 Caseificio CPV – Mezzana	180 ore
TOTALE			Tot. 300 ore

Nell'ambito del Modulo 4 se il numero dei candidati sarà inferiore a 8, si ridurranno proporzionalmente le ore di formazione in caseificio.

CORSO CASEARIA 2018-2020 / MODULI 1 e 2

DATA	MATTINO	DOCENTE	POMERIGGIO	DOCENTE
13.12.2018 giovedì	09.05.12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini
14.12.2018 venerdì	09.05.12.20	P.Gandolfi- Decristophoris	13.15/16.25	M. Marchetti P.Riva-Scettrini
20.12.2018 giovedì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Gandolfi- Decristophoris
21.12.2018 venerdì	09.05/12.20	P.Gandolfi- Decristophoris	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini
10.01.2019 giovedì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Gandolfi- Decristophoris
11.01.2019 venerdì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini
17.01.2019 giovedì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini
18.01.2019 venerdì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	G. Quadroni
24.01.2019 giovedì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	M. Cavalli
25.01.2019 venerdì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini
31.01.2019 giovedì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini
01.02.2019 venerdì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	M.Cavalli
07.02.2019 giovedì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini
08.02.2019 venerdì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	G. Quadroni
14.02.2019 giovedì	09.05/12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	P.Riva-Scettrini Ripasso finale
15.02.2019 venerdì	09.05.12.20	J. Guidotti	13.15/16.25	ESAME SCRITTO

I contenuti della materia trattata nei singoli moduli, rispettivamente il Docente, saranno consegnati in occasione del primo giorno di corso.

Venerdì 15.02.2019 saranno organizzati gli esami relativi al modulo 1 e modulo 2 secondo modalità d'iscrizione e organizzative che saranno comunicate ai / alle candidati/e durante il corso.

Le giornate di corso previste sono confermate, i relatori possono subire dei cambiamenti. Il programma dettagliato definitivo verrà consegnato all'inizio del corso, ovvero il 13 dicembre 2018.