

Diploma cantonale

CASARO D'ALPE

Descrittivo del corso



Indice

1. Premessa	p. 3
2. Organizzatori	p. 3
3. A chi è destinato	p. 3
4. Piano di insegnamento	p. 3
5. Tempistica e contenuto dei moduli	p. 4
5.1 Tempistica	p. 4
5.2 Contenuto dei moduli	p. 5
6. Costi	p. 5

1. Premessa

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.

2. Organizzatori

La DFP e il Centro professionale del verde di Mezzana.

3 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

4. Piano di insegnamento

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

5. Tempistica e contenuto dei moduli

5.1 Tempistica

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	Gennaio/Febbraio 2025
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	Gennaio/Febbraio 2025 Esame M1+M 2
MODULO 3	Pratica all'alpe / caseificio <i>Struttura a scelta del candidato</i>	Minimo 60 giorni	
MODULO 4	Pratica- Caseificio CPV- Modulo 4 CPV Mezzana	180	Marzo-Aprile 2026 Numero massimo di candidati per ogni corso: 8 Esame M 4
	TOTALE	300 ore	

5.2 Contenuto 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: - 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.

5. Costi

Costo complessivo dei moduli M1 + M2 : 900.- CHF

Costo Modulo 4: 900.- CHF

Costo totale: 1'800 CHF