

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
<b>MODULO 1</b>	<b>Teoria d'introduzione – Modulo 1 Mezzana</b>  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	<b>28 ore</b>	<b>Gennaio/Febbraio 2022</b>
<b>MODULO 2</b>	<b>Teoria d'introduzione– Modulo 2:</b>  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	<b>92 ore</b>	<b>Febbraio/Marzo 2022</b> <b>Esame M1+M 2</b>
<b>MODULO 3</b>	<b>Pratica all'alpe / caseificio</b>  <i>Struttura a scelta del candidato</i>	<b>Minimo 60 giorni</b>	<b>Giugno – gennaio: minimo 20 giorni in azienda certificata</b>  <b>Giugno-gennaio: minimo 40 giorni Alpe/Caseificio</b>
<b>MODULO 4</b>	<b>Pratica- Caseificio CPV- Modulo 4</b>  <b>CPV Mezzana</b>	<b>180</b>	<b>Marzo-Aprile 2023</b>  <b>Numero massimo di candidati per ogni corso: 8</b>  <b>Esame M 4</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>300 ore</b>	



## 5.2 Contenuto dei moduli

Modulo	Obiettivi generali	Obiettivi particolari: contenuti	ore
<b>Modulo 1</b>	<p><b>Obiettivo didattico:</b> I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere le principali problematiche legali e igienico-sanitarie connesse al carico dell'alpe.</li><li>- Valutare l'efficienza del processo di mungitura e determinare la qualità del latte prodotto</li></ul>	<p><b>Teoria d'introduzione – Modulo 1</b></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
<b>Modulo 2</b>	<p><b>Obiettivo didattico:</b> I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere e valutare le esigenze di autocontrollo e di assicurazione della qualità necessarie ad un'azienda alpestre;</li><li>- Riconoscere le svariate tipologie dei prodotti derivanti dal latte;</li><li>- Comprendere i vari processi fermentativi che permettono la fabbricazione e la successiva maturazione di prodotti caseari;</li><li>- Conoscere e comprendere le tecniche di fabbricazione artigianale dei principali prodotti caseari ticinesi.</li></ul>	<p><b>Teoria d'introduzione – Modulo 2</b></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
<b>Modulo 3</b>	<p><b>Obiettivo didattico:</b> I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gestire in modo autonomo l'autocontrollo e l'assicurazione della qualità nell'azienda in cui lavora.</li></ul>		60 giorni



<b>Modulo 4*</b>	<b>Obiettivo didattico:</b> I partecipanti, al termine della formazione, saranno in grado di:  - <b>fabbricare in modo autonomo, utilizzando attrezzature artigianali, i tipici prodotti della casearia alpestre ticinese;</b>  - <b>valutare i rischi e le problematiche di fabbricazione nonché di giudicare la qualità dei prodotti finiti.</b>	<b>Pratica- Modulo 4 Caseificio CPV – Mezzana</b>	180 ore
<b>TOTALE</b>			<b>Tot. 300 ore</b>

\*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