

	Data	giorno	Mattino (4 ore lezione)	Manuale SAV + casaro alpe	Pomeriggio (4 ore lezione) 13.15 – 16.25	Manuale SAV + casaro alpe
1	3.2	giovedì	Introduzione Igiene e pulizia	B5- igiene aziendale B6- igiene personale	Veterinaria aspetti di produzione del latte	B2-salute degli animali
2	4.2	venerdì	Chimica base 1		Latte base + latte nelle ordinanze	A2-stoccaggio latte D1- Il latte
3	10.2	giovedì	Biologia base 1		Pascolo/alimentazione e mungitura	B3- la mungitura
4	11.2	venerdì	Chimica base 2		Veterinaria trattamenti	B2-salute degli animali
5	17.2	giovedì	Biologia base 2		Panna e Burro	D6- Burro
6	18.2	venerdì	Chimica 3		Microbiologia casearia	
7	24.2	giovedì	Biologia 3		Pratica in caseificio	
8	25.2	venerdì	Pratica in caseificio		Pratica in caseificio	
9	10.3	giovedì	Caglio e coagulazione		Colture	D2-fermenti lattici
10	11.3	venerdì	HACCP /Autocontrollo	I2-Gestione qualità e autocontrollo A3- Piani di controllo	Tecnologia il Latte per il casaro	B4- stoccaggio del latte B7- approvvigionamento acqua
11	17.3	giovedì	Analisi	B9- Analisi e metodi esempi pratici	Tecnologia lavorazione in caldaia	D3-produzione formaggio DOP
12	18.3	venerdì	Enti di controllo		Mungitura parte pratica (16.00-18.00)	Igiene di mungitura-prevenzione SAGB
13	24.3	giovedì	Tecnologia salamoia e cantina	D4- Salamoia e stagionatura	Tecnologia produzione paste molli	
14	25.3	venerdì	Tecnologia	D5- Difetti del formaggio	Ora delle domande	
15	31.3	giovedì	ESAME SCRITTO			

casaro alpe + hobbisti

pratica in caseificio portare copricapo, stivali e grembiule da caseificio

pratica in stalla portare copricapo, stivali e grembiule da stalla