

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

casaro alpe + hobbisti

pratica in caseificio portare copricapo, stivali e grembiule da caseificio

pratica in stalla portare copricapo, stivali e grembiule da stalla