



Corsi amatoriali

La lavorazione del latte 1

Corso base per trasformatori in azienda e hobbisti

Obiettivi

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti quelle competenze base che permetteranno loro di ottenere prodotti come burro, yogurt, ricotta, robiolè ed altro, nel rispetto delle misure igieniche di base, necessarie per una produzione alimentare sicura.

Il corso si compone di una parte teorica, che spazia dagli argomenti di chimica e biologia di base, all'igiene, fino alle normative giuridiche che toccano il settore e di una parte pratica, nella quale ci si concentra sulla lavorazione di piccoli quantitativi di latte in caseificio.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione (*Presenza min. 85% teoria, 100% pratica*)

Durata*

Parte teorica

Giovedì 12.01.2023	9.05-12.20	Igiene e pulizia
Chimica	base 1	
Venerdì 13.01.2023	9.05-12.20	Chimica base 1
Venerdì 13.01.2023	13.15-16.25	Latte base e Latte nelle ordinanze
Giovedì 19.01.2023	13.15-16.25	Biologia di base 1
Venerdì 20.01.2023	9.05-12.20	Chimica di base 2
Giovedì 26.01.2023	13.15-16.25	Biologia di base 2
Venerdì 27.01.2023	13.15-16.25	Microbiologia casearia
Venerdì 17.02.2023	9.05-12.20	Enti di Controllo

Parte pratica

Tre giornate pratiche in caseificio: **19, 20, 21 aprile**

Requisiti

Di regola domicilio nel Canton Ticino.

Non sono richiesti prerequisiti specifici.

Luogo

Centro professionale del verde (CPV)

Termine d'iscrizione

9 gennaio 2023



Numero di partecipanti	Minimo 4, massimo 6. In caso di numero d'iscritti superiore alla disponibilità di posti, farà stato la data d'entrata dell'iscrizione. Al di sotto del numero minimo di partecipanti, il corso non avrà luogo.
Costo	CHF 350.-
Indicazioni particolari e ulteriori informazioni	Tutte le informazioni contenute in questo documento sono passibili di modifiche nel caso sopraggiungessero cambiamenti dopo la stampa della monografia. Si consiglia quindi di rivolgersi, per informazioni più dettagliate al segretariato del CPV Tel. 091/816 62 61 mail: decs-cpv.mezzana@edu.ti.ch

**La Direzione si riserva la possibilità di modificare le date*