

PROGRAMMA DEL CORSO BASE RESIDENZIALE PER CASARO D'ALPEGGIO 2016

DATA	Giorni di corso	ORARIO		ore compless.	ATTIVITA'	DOCENTI
		inizio	Fine			
Giovedì 03/11/2016	1	08:30	09:00		Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso	Rossi
		08:30	12:30	4	Esercitazioni di caseificazione produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti + produzione ricotta	Zanazzi-Bianchi - ERSAF
		14:00	16:00	2	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
		16:00	18:00	2	Tecnica casearia acidità pH ,ricette	Zanazzi-Bianchi
Venerdì 04/11/2016	2	08:30	10:30	2	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione decessi.	Lucio Turetti - Dip Vet. ATS Montagna
		10:30	12:30	2	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli
		14:00	16:00	2	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione decessi.	Lucio Turetti - Dip Vet. ATS Montagna
		16:00	18:00	2	Tecnica casearia stufatura	Bianchi
Lunedì 07/11/2016	3	08:30	12:30	4	Esercitazioni di caseificazione produzione di formaggio tipo caciotta dei corsisti	Zanazzi-Bianchi - ERSAF
		14:00	16:00	4	Parametri qualitativi del latte in alpeggio e fattori che li influenzano. Alimentazione del bestiame in alpeggio	Oliviero Sisti- Gal Valcamonica
Martedì 08/11/2016	4	08:30	12:30	4	Esercitazioni di caseificazione produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra	Zanazzi-Bianchi
		14:00	18:00	4	Problematiche della montagna, gestione e conservazione dei prati pascoli di montagna	Fausto Gusmeroli - Fondazione Fojanini
Mercoledì 09/11/2016	5	08:30	12:30	4	Esercitazioni di caseificazione produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero	Zanazzi-Bianchi
		14:00	17:00	3	Tecniche di alpeggio: gestione della mandria dal fondovalle all' alpeggio, tecniche di mungitura, produzioni casearie e commercializzazione in alpeggio, attività di accoglienza di visitatori e clienti in alpeggio	Sonia Spagnoli - imprenditrice
		17:00	18:00	1	Stagionatura formaggi,affinamento e confezionamento visita celle di stagionatura	Bianchi
Giovedì 10/11/2016	6	08:30	12:30	4	Esercitazioni di caseificazione produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero dei corsisti	Zanazzi-Bianchi
		14:00	16:00	2	Stagionatura formaggi,affinamento e confezionamento Conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi
		16:00	18:00	2	Conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle stagionatura	Bianchi
venerdì 11/11/2016	7	08:30	12:30	4	Esame pratico	Zanazzi-Bianchi
		14:00	17:00	3	Difetti visivi sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi
		17:00	18:00	1	Verifiche finali	Zanazzi, Bianchi
Totale ore				56		