



Formazione professionale in ambito agricolo – settore lattiero-caseario

## **PRODUZIONI CASEARIE DIVERSIFICATE E SOSTENIBILI PER I CASEIFICI DI AZIENDA AGRICOLA**

**SOTTOTITOLO: Diversificazione delle produzioni con i FORMAGGI ERBORINATI ed i FORMAGGI A PASTA MOLLE con uso di Lattoinnesto**

### **PROGRAMMA, DATE E DOCENTI**

15 marzo 2023 – dalle ore 10.00 alle 16.00 (1 ora di pausa)

DOCENTE: Barberio Domenico

PRATICA: **Formaggi erborinati a pasta molle**, primo giorno (la produzione di erborinato a pasta molle deve proseguire nella giornata successiva, per questo motivo ci saranno le prime due lezioni in giorni consecutivi).

16 marzo 2023 – dalle ore 10.00 alle 16.00 (1 ora di pausa)

DOCENTE: Barberio Domenico

PRATICA: **Formaggi erborinati a pasta più consistente e Formaggi erborinati a pasta molle**, secondo giorno.

23 marzo 2023 – dalle ore 10.00 alle 17.00 (1 ora di pausa)

DOCENTE: Guido Tallone

PRATICA: **Formaggi a pasta molle morbidi** (tipo paglierina) impiegando il lattoinnesto

SPIEGAZIONI TECNICHE SU: La gestione dell'acqua in caseificio, suggerimenti e discussione su come ridurne il consumo.

30 marzo 2023 – 09.00/13.00 – 14.00/18.00 (1 ora di pausa)

DOCENTE: Guido Tallone

#### **VISITE:**

MATTINO: Az. Agr. Villata – Pralormo – Vacca – caseificio di recente ristrutturazione

MATTINO: Az. Agr. Chicco Luca – Carmagnola – Bufala – caseificio

POMERIGGIO: Az. Agr. Dolce Fattoria – Vigone – Vacca – Caseificio e gelateria

#### **Destinatari**

I destinatari dell'attività formativa sono i lavoratori (autonomi o subordinati) maggiorenni impiegati nelle aziende agricole del territorio, titolari – codice ATECO 01 o sussistenza della condizione di Imprenditore Agricolo professionale IAP), dipendenti o coadiuvanti.

#### **Costi e condizioni contrattuali**

Corso gratuito approvato e finanziato da parte della Regione Piemonte – Settore Agricoltura (PSR 2014-2020 Operazione 111, Azione 1, Formazione professionale in ambito agricolo – Bando n. 3/2021). La frequenza minima richiesta è pari al 75% delle ore corso

#### **Durata e frequenza**

24 ore – corso diurno con lezioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche/visite didattiche

#### **Luogo e periodo di svolgimento**

AgenForm-Consorzio sede di Moretta

Strada Vicinale del Boglio snc

Periodo: marzo 2023

Documenti per l'iscrizione

- modulo di iscrizione compilato
- copia carta d'identità
- copia codice fiscale

INVIARE entro e non oltre il 19 febbraio

per mail [tallone@agenform.it](mailto:tallone@agenform.it)

per WA 335 5687854 Tallone Guido

#### **Attestazione finale**

Attestato di frequenza e profitto

#### **Informazioni**

##### **AGENFORM-CONSORZIO**

Sede di Moretta

Tel. +39.0172.93564 - 3355687854

e-mail [tallone@agenform.it](mailto:tallone@agenform.it)

[www.agenform.it](http://www.agenform.it)