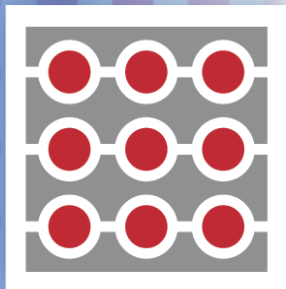


AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



08 – 09 MAGGIO
2023

FORMAGGI ERBORINATI

Corso di aggiornamento professionale di 2° livello

A chi si rivolge il corso?

Operatori del settore con una esperienza pratica di produzione di formaggi.

Obiettivi

Approfondire le conoscenze teorico-pratiche sulla produzione dei formaggi erborinati con attenzione alle varie fasi ed ai possibili difetti produttivi.

Confrontare due tecniche di produzione e rispettivi parametri tecnici.

Migliorare le conoscenze su fermenti e muffe impiegati in queste produzioni.

Migliorare le conoscenze sulla stagionatura.

Durata

2 giorni consecutivi - 16 ore totali - orario: 09:00/13:00 e 14:00/18:00

Lunedì 08 e Martedì 09 Maggio 2023

Orario - 09:00/13:00 e 14:00/18:00

Docenti

Domenico Barberio - Tecnico-commerciale, esperto nel campo della produzione, sicurezza e qualità alimentare - settore Lattiero caseario

Gianluigi Cattaneo - Tecnologo Alimentare, Sales manager Chr Hansen Italia

IN COLLABORAZIONE CON **CHR HANSEN ITALIA**

CHR HANSEN

Improving food & health

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE

1° GIORNO

Tecnologia Casearia Teorica

Presentazione delle differenti tipologie casearie di formaggi erborinati.

Descrizione delle Tecnologie di produzione di un formaggio erborinato a pasta morbida e tendenzialmente cremosa e punti chiave da conoscere e controllare.

Tipologie di fermenti da utilizzare.

Tecnologia Casearia Pratica

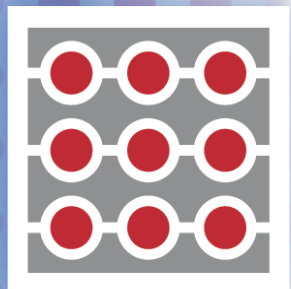
Formaggio erborinato a pasta morbida e tendenzialmente cremosa.



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo

AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



FORMAGGI ERBORINATI

Corso di aggiornamento professionale di 2° livello

2° GIORNO

Tecnologia Casearia Teorica

Le varie fasi tecnologiche: con attenzione particolare alle necessità di corretto sviluppo di *Penicillium roquefortii* sia in produzione che in stagionatura.

Descrizione delle Tecnologie di produzione di un formaggio erborinato con pasta leggermente compatta e con aperture derivate da distacchi meccanici (es. tipo Bleu "europeo") e punti chiave da conoscere e controllare. Difetti tecnologici ed altri aspetti microbiologici.

Tecnologia Casearia Pratica

Formaggio erborinato con pasta leggermente compatta e aperture da distacchi meccanici (es. tipo Bleu "europeo")

Sede del Corso

Agenform-Consorzio Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari
Strada Vicinale del Boglio, s/n – 12033 – Moretta (CN)

Iscrizione e costi

Costo: € 350,00 (tasse incluse) Attivazione del corso al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti.

Iscrizioni: compilare modulo di registrazione scaricabile dal sito. L'iscrizione deve essere fatta *entro il 08 aprile*, successivamente al termine di iscrizione verrà comunicata la scadenza per il pagamento.

Procedura:

- 1- Preiscriversi sul sito al link <https://agenform.it/corso/8/Corso-Avanzato-sui-Formaggi-Erborinati>
Per chi si è già preiscritto attendere mail
- 2- Al raggiungimento di minimo 10 partecipanti verrà inviata una mail per procedere, al pagamento della quota – anche direttamente dal sito oppure con invio per mail della copia del bonifico a tallone@agenform.it

Info: www.agenform.it • tel. 0172/93564 • 335 5687854 (referenti Guido Tallone tallone@agenform.it e Lorenzo Picco picco@agenform.it).

Attestato di frequenza rilasciato dall'ente di formazione AGENFORM-CONSORZIO.

Info per sistemazione alberghiera

Villafranca: B&B Il Binario 9 ¾ - Via Trieste, 1 - 3397374310 - <https://it-it.facebook.com/ilbinario934bb>

Villafranca: Chez Serena - Via Monsignor Giuseppe Ronco, 14 - 3337502701

Ruffia: B&B da Denise - Via Arimondi, 11 - 3471673050 - <http://www.bebdadenise.it/>

Casalgrasso: Trattoria dei Due Citroni - Via Torino 75 - 011975617 - www.duecitroni.it

Saluzzo: Albergo Rist. Perpoin - Via Spielberg, 19 - 017242552 - www.hotelsaluzzo.com

Cavour: B&B La Via - Viale Rimembranza, 9 - 0121.69.203 - 3356771054 - <https://www.la-via.it/servizio-bb-la-via/>

Revello: Agriturismo La Virginia - Via Valle Po, 70 - 0175259026 - <http://www.lavirginia.it/>



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo