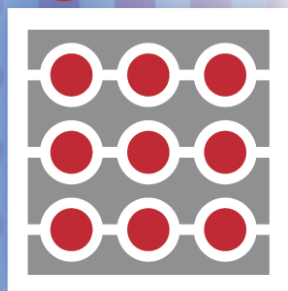


AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



**20-21
GENNAIO 2023**

CAGLIATE LATTICHE OVINE

Corso di aggiornamento professionale

A chi si rivolge il corso?

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

Obiettivi

Approfondire le conoscenze teorico-pratiche sulla produzione delle cagliate lattiche di latte ovino con attenzione alle varie fasi ed ai possibili difetti produttivi.

Durata

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

venerdì 20 e sabato 21 GENNAIO 2023

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE

1° GIORNO e 2° GIORNO

PARTE PRATICA

Technologie de fromages à caillé lactique.

Tecnologia dei formaggi a cagliata lattica.

Faremo prove di coagulazione con latte ovino con differenti acidità di coagulazione e differenti modalità di estrazione della cagliata e di gestione del formaggio.

PARTE TEORICA

Les étapes de la fabrication d'un fromage : Préparation du lait, coagulation, égouttage, salage, affinage : paramètres, contrôles, type de ferments et utilisation, valeurs repères, les erreurs à éviter.

Le fasi tecnologiche: Preparazione del latte, coagulazione, spurgo, salatura, stagionatura.

Parametri e controlli, tipi di "fermenti" – batteri lattici/muffe/lieviti (naturali e selezionati), valori di riferimento, gli errori da evitare.

L'affinage des fromages à caillé lactique, les flores d'affinage.

La stagionatura delle cagliate lattiche e la "flora" di stagionatura.

Prévenir les accidents de coagulation, d'acidification et de flore de surface en fromages à caillé lactique.

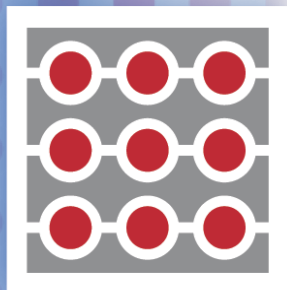
Prevenire i difetti di coagulazione, di acidificazione e di "flora di superficie".



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

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

AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



CAGLIATE LATTICHE OVINE

Corso di aggiornamento professionale

Docenti

Patrick Anglade – Tecnico caseario francese con notevole esperienza nei caseifici di azienda agricola.
Guido Tallone – Supporto alla gestione teorica e pratica del corso e traduzione per il tecnico Anglade.

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: € 415,00 (tasse incluse) Attivazione del corso al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti.

Iscrizioni: le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre il 2 dicembre 2022

Procedura:

- 1- Preiscriversi sul sito al link <http://agenform.it/corso/68/Corso-Avanzato-sulle-Cagliate-Lattiche-di-Pecora> 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. 017293564; 3355687854 (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 ¼ - 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/>

Cardè: Alloggio Berenice - 3275878022

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 Vià - Viale Rimembranza, 9 - 0121.69.203 – 3356771054 - <https://www.la-via.it/servizio-bb-la-via/>

Pagno: Agriturismo Antica Cascina Costa - Via Romani, 8 - 017576113

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