

# Corso Avanzato sui Formaggi a Coagulazione Lattica di Capra, freschi e stagionati

*Corso di aggiornamento professionale  
di 2° livello - Sesta Edizione*

Il corso si rivolge agli operatori del settore con esperienza pratica sull'argomento che vogliono approfondire le proprie conoscenze sulla gestione delle cagliate al fine di produrre formaggi caprini. Un'opportunità di approfondimento e alta specializzazione per i professionisti del settore grazie anche al contributo di un Tecnico Caseario esperto francese.

## DESTINATARI



- Corso destinato a operatori e operatrici del settore con esperienza pratica nella produzione di formaggi caprini lattici.



### SEDE

**AgenForm**

Sede di  
Moretta



### DATE

**Prossime date:**



### DURATA

**21 ore**

3 giorni consecutivi  
7 ore al giorno



### COSTO

**615€ TASSE INCLUSE**

Minimo 10 partecipanti

**AGENFORM Sede di Moretta - Strada Vicinale del Boglio S/N 12033 MORETTA (CN)**

**[info@agenform.it](mailto:info@agenform.it) 0172 93564**