

## 2° CORSO PER TECNICI SPECIALIZZATI NELLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE TRADIZIONALI SOSTENIBILI

### PROGRAMMA

#### MODULO INTRODUTTIVO

18 dicembre 2023 - 20 dicembre 2023

#### SOSTENIBILITÀ E BIODIVERSITÀ

15 gennaio 2024 - 17 gennaio 2024

#### QUALITÀ DELLE PRODUZIONI PRIMARIE: IL LATTE

18 gennaio 2024 - 24 gennaio 2024

#### IMPIANTI, METODI E CERTIFICAZIONI PER LA QUALITÀ

25 gennaio 2024 - 31 gennaio 2024

#### PASTE FILATE

1° febbraio 2024 - 7 febbraio 2024

#### I FORMAGGI A PASTA DURA TRADIZIONALI E INNOVATIVI

8 febbraio 2024 - 14 febbraio 2024

#### GESTIONE AMMINISTRATIVA DEI CASEIFICI TRADIZIONALI E INNOVATIVI

15 febbraio 2024 - 16 febbraio 2024

#### I FORMAGGI TRADIZIONALI E INNOVATIVI OVINI E CAPRINI

19 febbraio 2024 - 23 febbraio 2024

#### SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

26 febbraio 2024 - 27 febbraio 2024

#### LA STAGIONATURA E I DIFETTI DEI FORMAGGI

28 febbraio 2024 - 4 marzo 2024

#### CASEIFICAZIONI CON DIVERSE TIPOLOGIE CASEARIE E ANALISI SENSORIALE

5 marzo 2024 - 14 marzo 2024

#### I FORMAGGI A PASTA FRESCA E MOLLI E "MANI IN PASTA"

15 marzo 2024 - 21 marzo 2024

#### GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E CONTROLLO DELLA QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE

22 marzo 2024 - 28 marzo 2024

#### VALORIZZAZIONE E MARKETING

29 marzo 2024 - 2 aprile 2024

#### STAGE

8 aprile 2024 - 12 giugno 2024

#### VERIFICHE E CHIUSURE CORSO

25 giugno 2024 - 26 giugno 2024

IL CORSO SI TIENE PRESSO IL CREA ZA DI BELLA (PZ) TUTTI I POMERIGGI DALLE 14.00 ALLE 19.00 (SABATO ESCLUSO) E PREVEDE UNA FORTE INTEGRAZIONE TRA LE ATTIVITÀ DI AULA E DI CASEIFICAZIONE.

SEGRETERIA E INFO: [SALVATORE.CARICATI@CREA.GOV.IT](mailto:SALVATORE.CARICATI@CREA.GOV.IT)