



CONSORZIO PER L'ISTRUZIONE E LA FORMAZIONE ARTIGIANA E PROFESSIONALE  
E PER L'EDUCAZIONE PERMANENTE - LODI - VIA FASCETTI (EX-LINIFICIO)  
TELEFONO 0371/30649 - FAX 0371/31596

**CORSO BREVE TEORICO - PRATICO**  
**LA PRODUZIONE DI FORMAGGI E LA GESTIONE dei MINICASEIFICI AZIENDALI**  
( aspetti produttivi tecnico-pratici, legislativi, igienico-sanitari e di controllo )

Il Consorzio per l'Istruzione e la Formazione Artigiana e Professionale e per l'Educazione Permanente, organizza un Corso sulla gestione e la produzione casearia dei Minicaseifici Aziendali, aperto a tutti coloro che siano interessati e specialmente indirizzato agli agricoltori e produttori di latte. Il Corso che si terrà in due giornate consecutive, nei giorni di **venerdì e sabato 20 e 21 luglio 2007** presso la sede del Consorzio - Via Fascetti (ex-linificio) a Lodi e presso il Minicaseificio dell'Azienda Agricola "Cascina America" Ravizzini di Mairago (Lo). Lo scopo dell'intervento è quello di impartire ai partecipanti nozioni teoriche sulla progettazione e la gestione di un Minicaseificio Aziendale e nozioni teorico-pratiche sulla fabbricazione di alcuni tipi di formaggi adatti ad essere prodotti in un minicaseificio, nonché sull'igiene della produzione e sulla vendita dei prodotti. Al termine del Corso verrà consegnato ai partecipanti un certificato di frequenza. **La quota di partecipazione al Corso è prevista, per i due giorni, in €uro 450,00 per iscrizioni individuali ed €uro 400,00 per ciascun iscritto, per due o più iscrizioni da parte della stessa ditta o azienda.** La suddetta quota è comprensiva del materiale didattico individuale e del caffè offerto durante gli intervalli delle lezioni teoriche, mentre non comprende alcun supporto di vitto e alloggio per i partecipanti, nè di trasporto per l'accesso al Minicaseificio dell'Azienda Agricola Ravizzini che è situato a circa 10 Km da Lodi. Il **Programma** del Corso è il seguente :

**1° Giorno - Venerdì 20 luglio 2007 - Sessione Teorica - Sede CFP - via Fascetti ( ex Linificio ) - Lodi**

Orario	relazione	Relatori
08,00 – 08,30	Registrazione e saluto del CFP con presentazione del Corso	Presidente e Direttore CFP
08,30 – 09,30	La normativa regolante la produzione e la vendita aziendale di latticini	Prof. Salvadori del Prato
09,30 – 10,30	L'impiantistica e l'organizzazione di un minicaseificio aziendale	Ing. Marzotto – (Prominox)
10,30 – 11,30	Principi generali di tecnologia casearia applicati ad un minicaseificio	Prof. Salvadori del Prato
11,30 – 12,30	Il calcolo del bilancio economico di un minicaseificio aziendale	Ing. Marzotto - (Prominox)
12,30 – 14,00	Intervallo – caffè	
14,00 – 15,00	La fabbricazione aziendale dei formaggi molli e semicotti	Prof. Salvadori del Prato
15,00 – 16,00	Le analisi ed i controlli di base necessari in un minicaseificio	Sig. Cava (Sacco)
16,00 – 17,00	La fabbricazione aziendale dei formaggi ovi-caprini	Sig. Crippa (De Laval Agri)
17,00 – 18,00	La fabbricazione aziendale dei formaggi a pasta filata	Prof. Salvadori del Prato

**2° Giorno - Sabato 21 luglio 2007 - Sessione Teorico-pratica - Sede Az. Agr. Ravizzini - Mairago**

Orario	relazione	Relatori
08,00 – 12,30	Dimostrazione pratica di fabbricazione di mozzarella e ricotta presso l'impianto di minicaseificio Ravizzini con impiego di latte vaccino, di caglio e fermenti selezionati a inoculo diretto	Sig.ra Ravizzini Prof. Salvadori del Prato Sig. Crippa – Sig. Cava
12,30 – 14,00	Intervallo	
14,00 – 18,00	Dimostrazione pratica di fabbricazione di formaggi molli e ricotta con latte vaccino e di impiego di mezzi analitici (ph metro, acidimetro, salometro, etc.) e di pulizia e sanificazione di un minicaseificio	Sig.ra Ravizzini Prof. Salvadori del Prato Sig. Crippa – Sig. Cava

Il Corso è a numero chiuso di partecipanti e il Consorzio si riserva il diritto di rifiutare le adesioni pervenute quando sia già stato raggiunto il numero massimo di partecipanti previsti o di annullare il Corso qualora il numero di partecipanti sia giudicato insufficiente. Le adesioni al Corso dovranno pervenire alla sede del Consorzio, tramite fax, (0371/31596), entro e non oltre il 10 luglio 2007 compilando il modulo di prescrizione allegato.

I versamenti della quota di partecipazione dovranno essere effettuati a seguito di conferma dell'iscrizione da parte della Segreteria del Corso. Le quote di partecipazione sono pagabili mediante **Vaglia Postale** a favore di "Tesoreria Consorzio Istruzione e Formazione Professionale" – Banca di Piacenza – Filiale di Casalpusterlengo Agenzia n° 23- Via Cappuccini, 3 – Casalpusterlengo (LO), oppure mediante **Bonifico Bancario** intestato a "Tesoreria Consorzio Istruzione e Formazione Professionale" Ente in Tesoreria Unica - Banca di Piacenza – Filiale di Casalpusterlengo Agenzia n° 23 – Via Cappuccini, 3 – Casalpusterlengo (Lo) - CAB 32770, ABI 5156 - C/C N° 0230010973

Per informazioni: Segreteria del Corso - sede di Lodi del Consorzio – via Fascetti – Tel. 0371.30649, Fax 0371.31596