



Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, organizza l'iniziativa

ARTE CASEARIA

Elementi teorico-pratici per la trasformazione e valorizzazione dei prodotti caseari



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020

Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione E – Codice CUP: C68I18000170001

Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl

Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale

Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it



SCADENZA ISCRIZIONI 31 GENNAIO 2022. I posti sono limitati!

1. Obiettivi

Il corso vuole fornire agli operatori del settore agricolo gli elementi teorici e pratici per la trasformazione e la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari del territorio. Attraverso le lezioni in aula e quelle pratiche in caseificio il partecipante potrà conoscere il prodotto primario, le sue caratteristiche nutrizionali e gestire in autonomia le fasi di trasformazione e conservazione, nonché gli aspetti legati alla valorizzazione del prodotto sul mercato e sulla tavola.



2. Sede	Centro Istruzione e Formazione di San Michele all'Adige (ai partecipanti saranno inviati i dettagli su aule e caseificio)
3. Periodo	febbraio 2022
4. Durata e struttura	L'azione informativa ha una durata complessiva di 15 ore . Prevede una parte teorica ed esercitazioni pratiche. Ai partecipanti vengono forniti materiali didattico e certificato di frequenza.
5. Docenti e codocenti	Dott. Francesco Gubert e dott.ssa Irene Piazza
6. Requisiti partecipanti	L'azione informativa prenderà avvio con un numero minimo e un numero massimo di partecipanti. Secondo quanto previsto dal bando PSR i destinatari delle iniziative formative possono essere: - imprenditori <i>agricoli</i> , coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento; - imprenditori <i>forestali</i> , coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento; - <i>gestori del territorio</i> ; - <i>operatori del settore agroalimentare</i> nel territorio provinciale Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Operazioni PSR 2014-2020: 6.1.1.1 - Giovani agricoltori, 11 - Agricoltura biologica e 16 - Cooperazione. All'interno di ciascuna categoria avranno priorità i soggetti più giovani e le donne. Si terrà inoltre in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. Solo qualora vi fossero posti disponibili il corso è aperto anche ad altri soggetti interessati.
7. Costi	Viene chiesto un contributo di partecipazione di 44,00 € (IVA inclusa) a copertura di spese non previste da bando. Il pagamento del contributo sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.
8. Modalità di iscrizione	Entro LUNEDÌ 31 GENNAIO 2022 occorre compilare la Richiesta di iscrizione FORM ONLINE: https://forms.gle/zwVljDupYkcMTKao6 e inviare (se non già inviata) la Carta di identità a formazione@cia.tn.it o tramite Telegram @ciatrentinobot o tramite fax al n. 0461/422259.
9. Valutazione	Ai fini del bando PSR è previsto un test finale di verifica degli apprendimenti
9. Certificato di frequenza	Secondo quanto previsto dal bando PSR il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che siano formalmente iscritti al corso, abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e abbiano frequentato il 70% dell'intera durata del corso (10,5 ore su 15).
10. Contatti	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento tel 0461/1730489 fax 0461/422259 formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino

ARTE CASEARIA

Elementi teorico-pratici per la trasformazione e valorizzazione dei prodotti caseari

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020
Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione E – Codice CUP: C68I18000170001
Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl
Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale
Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it



SCADENZA ISCRIZIONI 31/01/2022. I POSTI SONO LIMITATI!

Sede: **San Michele all'Adige c/o Centro Istruzione e Formazione**
Durata complessiva: **15 ore** | Quota (IVA incl.): **44€**

DATE E ORARI	ARGOMENTI	DOCENTE
Venerdì 11/02/2022 ore 10:00-12:00	Introduzione: composizione e caratteristiche nutrizionali del latte, elementi di trasformazione casearia	dott. Francesco Gubert
Venerdì 18/02/2022 ore 9:30-13:30 e ore 14:30-18:30	Lezione pratica in caseificio (robiola, stracchino, formaggio a crosta fiorita, caciotta aromatizzata, nostrano e ricotta)	dott.ssa Irene Piazza
Giovedì 24/02/2022 ore 10:00-13:00 e ore 14:00-16:00	Lezione pratica in caseificio (nostrano e ricotta) Degustazione e valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari aziendali (mercato locale, produzioni di nicchia, aspetti sensoriali, porzionamento e strumenti)	dott. Francesco Gubert

Agriverde CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento | tel 0461/1730489 | fax 0461/422259 | formazione@cia.tn.it
www.cia.tn.it | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino