

L'ABC DELLA CASEIFICAZIONE



foto di Francesco Gubert - Malga Valfontane

SCADENZA ISCRIZIONI 25 FEBBRAIO 2024. I posti sono limitati!

Obiettivi	Il corso vuole fornire gli elementi teorici e pratici di base per la trasformazione e la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari del territorio. Attraverso le lezioni in aula e 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.
Sede e date	Az. agricola Giampiccolo Laura, Ronchi Valsugana, TN Dal 04 al 14 marzo 2024 (segue dettaglio date e contenuti)
Durata e struttura	Il corso ha una durata complessiva di 14 ore , suddivise in quattro incontri con Prevede una parte teorica ed esercitazioni pratiche.
Docente	dott. agronomo Francesco Gubert
Requisiti partecipanti	L'iniziativa si rivolge principalmente a titolari, dipendenti o collaboratori di azienda agricola, ma è aperto a tutti gli interessati. Si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. E' previsto un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.
Costi	Le quote di partecipazione sono € 165,00 se socio CIA , oppure di € 200,00 se non socio CIA . La quota comprende assicurazione, materiale didattico e materiale di consumo per la parte pratica. Il pagamento sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione. La quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.
Modalità di iscrizione	Entro DOMENICA 25 FEBBRAIO 2024 occorre compilare la Richiesta di iscrizione FORM ONLINE : https://forms.gle/a7Zf4M3dsHcTCPg86 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.
Valutazione	E' previsto un test finale di verifica degli apprendimenti.
Certificato di frequenza	Il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e frequentato il 70% dell'intera durata del corso (10 ore su 14).
Contatti	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento  0461/1730489  formazione@cia.tn.it  www.cia.tn.it  

Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, organizza il corso

L'ABC DELLA CASEIFICAZIONE



foto di Francesco Gubert - Malga Valfontane

SCADENZA ISCRIZIONI 25 FEBBRAIO 2024. I posti sono limitati!

Iscriviti qui: <https://forms.gle/a7Zf4M3dsHcTCPg86>

Sede: Az. agricola Giampiccolo Laura, Ronchi Valsugana, TN
Durata complessiva: 14 ore | Quota: € 165,00 socio CIA - € 200,00 non socio CIA
Docente: Francesco Gubert

DATE E ORARI	ARGOMENTI
Lunedì 04/03/2024 ore 10:00-13:00	Il latte: introduzione. Composizione e caratteristiche nutrizionali; elementi di trasformazione casearia; degustazioni diverse tipologie di latte.
Giovedì 07/03/2024 ore 9:30-13:30	Lezione pratica in caseificio, dal latte al formaggio. Realizzazione di prodotti come la tosella, una caciotta fresca, il kefir.
Martedì 12/03/2024 ore 9:30-13:30	Lezione pratica in caseificio, dal latte al formaggio. Realizzazione di prodotti come un formaggio a pasta semidura e la ricotta.
Giovedì 14/03/2024 ore 10:00-13:00	Degustazione e valorizzazione del prodotto aziendale. Prodotti lattiero-caseari nel mercato locale e degustazione alcuni prodotti di nicchia; valorizzazione del prodotto (aspetti sensoriali; porzionamento e strumentazione corretta).

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