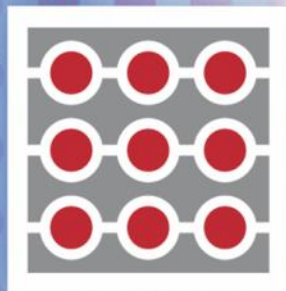


AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



La Stagionatura dei Formaggi

Corso di aggiornamento professionale

A chi si rivolge il corso?

Operatori del settore con una esperienza pratica di stagionatura/affinatura dei formaggi. Responsabili della stagionatura nei caseifici. Responsabili settori vendita, commercializzazione e marketing.

Obiettivi

La nutrita differenziazione della produzione casearia italiana richiede una Tecnica Casearia di alto livello. Parimenti la "fase" di stagionatura riveste un ruolo fondamentale per le produzioni casearie tradizionali.

Durata

15 ore totali - 2 giorni consecutivi (lunedì e martedì)

Lunedì 10 OTTOBRE 2016 - 09:30/13:00 e 14:30/19:00

Martedì 11 OTTOBRE 2016 - 08:30/12:30 e 14:00/17:00

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE

1° GIORNO

Ore 09:30 – 12:00 TECNOLOGIA

Cosa accade nel formaggio, aspetti microbiologici e chimico-fisici durante la maturazione/stagionatura/affinatura.

Relatori: Paola DOLCI - Giuseppe ZEPPA (Università degli Studi di Torino – DISAFA)

Ore 12:00 – 13:00 LEGISLAZIONE

Ingredienti, conservanti, materiali di contatto (legno e altro), piano di campionamento sul prodotto in stagionatura e sul prodotto finito, controllo ambientale: cosa dice la normativa.

Relatore: Luca NICOLANDI – ASL TO4

Ore 14:00 – 16:00 IMPIANTISTICA

Non soluzioni impiantistiche ma concetti base su:
temperatura, umidità, Ricambio aria/ossigeno/ammoniaca.

Relatore: Ivano ZAUSA – Standard Tech

Ore 16:00 Partenza per Visita (termine ore 19:00)

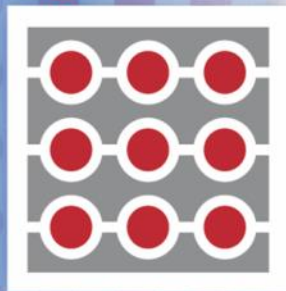
Visita alla stagionatura della Azienda Agricola LA BRUNA - Monterosso Grana - Castelmagno DOP e altro.



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo

AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



La Stagionatura dei Formaggi

Corso di aggiornamento professionale

2° GIORNO

Ore 08:30 – 12:30 e 14:00 – 15:30 CASI PRATICI

Hervé MONS – Fromager/Affineur – Meilleur Ouvrier de France 2000 – www.mons-fromages.com
Esperienze pratiche nella gestione dei formaggi in stagionatura e rapporti con i produttori.

Pranzo offerto da Agenform

Ore 15:30 – 16:30 DISCUSSIONE APERTA

Stagionatori/affinatori: quali definizioni?

Intervengono: Renato BRANCALEONI – produttore formaggio di fossa, affinaio, docente ALMA
Davide MONDIN – docente ALMA
Luca NICOLANDI – ASL TO4

Ore 16:30 – 17:00 CONSEGNA ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE E CHIUSURA DEL CORSO

Iscrizione e costi

Costo: €310,00 (tasse incluse) Attivazione del corso al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti.

Iscrizioni: compilare modulo di registrazione scaricabile dal sito. Iscrizione e pagamento della quota di partecipazione devono essere fatte *entro il 10 settembre*. Inviare modulo e copia bonifico a tallone@agenform.it.

Info: www.agenform.it • tel. 0172/93564 • 335 5687854 (referente Guido Tallone tallone@agenform.it).

Attestato di frequenza rilasciato dall'ente di formazione AGENFORM-CONSORZIO.

PENSIERI

“Cheese is milk's leap toward immortality”
Formaggio... la corsa del latte verso l'immortalità
Clifton Fadiman – autore (1904-1999)



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo