

ALLEGATO C – PIANO DIDATTICO**CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE ADDETTO ALLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE**

	Moduli formativi	Durata in ore	Modalità formativa
1	<ul style="list-style-type: none">• Accoglienza e presentazione del corso e fondamentali di caseificazione<ul style="list-style-type: none">› <i>Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: Norme igienico – sanitarie;</i>› <i>Tecnica casearia e manuale HACCP</i>	8	AULA – lezione frontale
2	<ul style="list-style-type: none">• Lavorare in sicurezza: normativa, procedure, DPI in ambito caseario	8	AULA – lezione frontale
3	<ul style="list-style-type: none">• Igiene e pulizia degli ambienti di lavoro: principali attrezzature, impianti, procedure di igiene, sanificazione in ambito caseario	8	LABORATORIO – presso Caseificio
4	<ul style="list-style-type: none">• Principali tecniche casearie: produzione di yogurt, panna e burro	8	AULA – lezione frontale
5	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione in laboratorio per la produzione di yogurt, panna e burro	8	LABORATORIO – presso Caseificio
6	<ul style="list-style-type: none">• Normativa di igiene, sicurezza e qualità relative alla produzione e commercializzazione di panna, burro e yogurt.<ul style="list-style-type: none">› <i>Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali dei prodotti;</i>› <i>Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali dei microrganismi interessati;</i>› <i>Il ciclo di produzione dei lattici fermentati e dei derivati del latte e del siero</i>	8	AULA – lezione frontale
7	<ul style="list-style-type: none">• Produrre formaggi a pasta filata: Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione;<ul style="list-style-type: none">› <i>Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature;</i>› <i>Gestire le fasi di conservazione e stagionatura;</i>› <i>Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi</i>	8	AULA – lezione frontale
8	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione in laboratorio per la produzione di formaggi a pasta filata	8	LABORATORIO – presso Caseificio
9	<ul style="list-style-type: none">• Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta: Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.), procedure di monitoraggio e controllo delle fermentazioni, interventi correttivi	8	AULA – lezione frontale
10	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione in laboratorio per la produzione di formaggi a pasta cotta e semicotta	8	LABORATORIO – presso Caseificio
11	<ul style="list-style-type: none">• Stage formativo presso caseifici: esercitazioni nella produzione di tutti i derivati lattiero caseari	30	Stage formativi presso caseifici del territorio
12	<ul style="list-style-type: none">• Test e valutazione finale di conoscenze e competenze acquisite	10	Test teorici e Test operativi