



SCUOLA DI FORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA

Professione Casaro 2^a Edizione

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI LATTIERO CASEARIE

Il corso trasferisce ai partecipanti le conoscenze tecnico-professionali per garantire la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte.

L'operatore delle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi e altri derivati. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero). Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. In generale si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.

DESTINATARI:

- Giovani diplomati in cerca di prima occupazione, interessati a sviluppare competenze nel settore lattiero-caseario;
- Soggetti impiegati nel settore che necessitano di acquisire nozioni teoriche e pratiche utili ad accrescere le proprie competenze
- Soggetti che hanno l'esigenza di completare la preparazione teorica e conseguire una preparazione pratica in vista di inserimento lavorativo nel settore.

DURATA:

500 ORE DI CUI (100 AULA + 200 LABORATORIO PRATICO + 200 DI STAGE C/O AZIENDE CASEARIE)

METODOLOGIA FORMATIVA:

Aula/Laboratorio/Stage



Per ulteriori info:
formazione@mozzarelladop.it





SCUOLA DI FORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA

Professione Casaro 2^a Edizione

CORPO DOCENTE:

- **Giampiero Perna**, perito agrario specializzato nell'applicazione delle norme e delle procedure di qualità con una consolidata esperienza di docenza nell'ambito agroalimentare;
- **Alessandro Garofalo**, perito capotecnico con specializzazione in chimica industriale, docente presso scuole professionali di formazione del settore agroalimentare per interventi inerenti le lavorazioni lattiero-casearie
- **Casari esperti e Tecnologi alimentari**, docenti esperti per le attività di laboratorio pratico.

CONTENUTI DIDATTICI:

- Unità formativa 1: **Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi;**
- Unità formativa 2: **Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio**
- Unità formativa 3: **Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura**
- Unità formativa 4: **Lavorazione della cagliata**
- Unità formativa 5: **Pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari**
- Unità formativa 6: **Ricevimento / spedizione della materia prima / materiali / merci**
- Unità formativa 7: **Smaltimento dei residui, delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero**
- Key Competence: **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**
- Stage: **Trasformazione prodotti lattiero caseari**

LUOGO E PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Via Gasparri n° 1 Regie Cavallerizze – 81100 Caserta
(ottobre 2018-marzo 2019)

COSTO:

€ 1.500 PER DISCENTI ESTERNI;
€ 750 PER DISCENTI SEGNALATI DA SOCI CONSORZIO



Per ulteriori info:
formazione@mozzarelladop.it