

M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802-1-1
Via Gasparri n° 1
Regie Cavallerizze – 81100 Caserta
P.IVA 04235480615

LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E IL CONTROLLO QUALITA' NEL SETTORE

LATTIERO-CASEARIO

Il Corso Innovazione tecnologica nella produzione lattiero casearia è il percorso formativo dedicato al personale delle aziende lattiero-casearie con ruoli di responsabilità nei processi produttivi e agli aspiranti responsabili dei processi produttivi presso aziende lattiero-casearie che vogliono acquisire conoscenze e competenze utili ad avviare e monitorare la trasformazione dell'azienda lattiero-casearia in termini di innovazione tecnologica, di processo e di prodotto.

DESTINATARI:

- 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

CORPO DOCENTE:

- **GERMANO MUCCHETTI**, Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria all'Università di Parma.

CONTENUTI DIDATTICI:

- Illustrare le necessità attuali della domanda proveniente principalmente dal settore HO.RE.CA.

M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802-1-1
Via Gasparri n° 1
Regie Cavallerizze – 81100 Caserta
P.IVA 04235480615

- Approfondire le caratteristiche della domanda in termini di specificità, modalità di presentazione e tempi di realizzazione e commercializzazione.
- Individuare i cambiamenti nel processo produttivo.
- Pianificare l'avanzamento tecnologico aziendale in termini di processo produttivo, innovazione di prodotto e di sistema per rispondere adeguatamente alla domanda di mercato.

LUOGO E PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Via Gasparri n° 1 Regie Cavallerizze – 81100 Caserta

DURATA:

16 ORE

METODOLOGIA FORMATIVA:

Aula