



Corso di Aggiornamento per le Maestranze di Caseificio

**Rivolto ai casari ed agli aiuto-casari in attività nel comprensorio del
Parmigiano-Reggiano**



CONTENUTI	1. Il Parmigiano-Reggiano: aspetti compositivi, qualitativi e nutrizionali; Il processo di maturazione del Parmigiano-Reggiano dalle prime 24 ore ai 24 mesi ed oltre. (Docente: Mauro Pecorari – Associazione Italiana Tecnici del Latte) 2. Il siero innesto per Parmigiano-Reggiano: aspetti chimico-fisici e microbiologici; L'influenza che le diverse tecniche di gestione del siero-innesto esercitano sulla tecnologia di caseificazione. (Docente: Paolo Reverberi – Consorzio del Parmigiano-Reggiano) 3. La tecnologia del Parmigiano-Reggiano e delle altre principali produzioni casearie (Docente: Aldo Bianchi – Consorzio del Parmigiano-Reggiano) 4. La preparazione e la conservazione del latte in caseificio (Docente: Bruno Battistotti – Associazione Italiana Tecnici del Latte) 5. La salatura del Parmigiano-Reggiano: Aspetti chimico fisici e microbiologici. Tecniche di salatura tradizionali e innovative. (Docente: Mauro Pecorari – Associazione Italiana Tecnici del Latte) 6. I difetti del Parmigiano-Reggiano di origine microbiologica. (Docente: Bruno Battistotti – Associazione Italiana Tecnici del Latte) 7. I difetti del Parmigiano-Reggiano di origine chimico-fisica (Docente: Mauro Pecorari – Associazione Italiana Tecnici del Latte) 8. L'utilizzo della radiografia per la valutazione strutturale del formaggio. (Docente: Paolo Corradi – Centro Lattiero-Caseario Agroalimentare) 9. Visita tecnica presso un caseificio produttore di Parmigiano-Reggiano dotato di attrezzature di tipo innovativo. (Docente: Mauro Pecorari – Associazione Italiana Tecnici del Latte) All'interno del percorso verranno trattati anche i gli argomenti ai fini dell'ottenimento dell'Attestato per "Addetti al prelievo del latte": - normativa sulla produzione e controllo del latte - la composizione fisico chimica del latte - il prelievo manuale e automatico: principi - la corretta gestione del campione e della documentazione di prelievo
ATTESTATO	Al termine del percorso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione e l'attestato per Addetti al prelievo del latte
COORDINAMENTO	Il corso sarà coordinato dal Dott. Pecorari Mauro – Associazione Italiana tecnici del Latte
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Calendario incontri da definire. La partenza del corso è subordinata al raggiungimento di almeno 12 partecipanti Selezionare una fascia oraria preferita: ☐ 10:30-13:00 ☐ 14:30-17:00 ☐ 17:30-20:00 ☐ Altro _____
COSTO	Classe con 12 partecipanti: 650€ + 2€ per bollo in fattura Classe con 20 partecipanti: 450€ + 2€ per bollo in fattura Al termine di ogni lezione è previsto un piccolo buffet
SEDE	Il corso si terrà presso: IRECOOP E.R. via Giorgio Sidney Sonnino 35/a, 43126 PARMA
ISCRIZIONI ED INFORMAZIONI	Per iscrizioni ed informazioni contattare il coordinatore del Corso Giovanna Pappacoda – pappacodag@irecoop.it Tel. 0521/1790340

Scheda di Iscrizione
Corso di Aggiornamento per le Maestranze di Caseificio
(rivolto ai casari ed agli aiuto-casari in attività nel comprensorio del
Parmigiano-Reggiano)

NOME _____ COGNOME _____

DATA NASCITA _____ COMUNE NASCITA _____ PROV. _____

CODICE FISCALE _____ SESSO M ☐ F ☐

E-MAIL (STAMPATELLO) _____

N. TELEFONICO _____ CELL. _____

AZIENDA DI APPARTENEZA:

RAGIONE SOCIALE: _____

INDIRIZZO: VIA/PIAZZA _____ N° _____ COMUNE _____ PROV. _____

N. TELEFONO _____ FAX: _____ EMAIL: _____

P.IVA: _____ CODICE FISCALE: _____

Timbro e Firma Azienda

Dichiara inoltre di essere informata/o, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D. Lgs.30.06.2003 n. 196 che i dati personali raccolti nel presente documento saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data

Firma

PRIVACY

Il Presente Modulo va riconsegnato ad Irecoop Emilia Romagna al momento della consegna della documentazione richiesta per la candidatura al corso e/o in aula

IRECOOP EMILIA ROMAGNA SOC. COOP. Utilizza, anche tramite collaboratori esterni, i dati che la riguardano per sue finalità amministrative, contabili, anche quando li comunica a terzi. Informazioni dettagliate, anche in ordine al suo diritto di accesso e agli altri suoi diritti, sono riportate all'indirizzo www.irecoop.it.

Il sottoscritto _____ ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/03, esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali conferiti, nei limiti e secondo le modalità di cui all'informativa.

 **Data**

Firma

Dichiara inoltre di voler essere iscritto alla newsletter, nei limiti e secondo le modalità di cui all'informativa.

☐ **Do il consenso**

☐ **Nego il consenso**

Dichiara di prestare il consenso per la diffusione dei propri dati personali, ivi compresi le immagini video fotografiche, per le finalità e ai soggetti indicati nell'informativa

☐ **Do il consenso**

☐ **Nego il consenso**

 **Data**

Firma