

# SCUOLA DI FORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA

## Calendario dei Corsi



### 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.

Costo: 1500 euro  
Durata: 500 ore

IL CORSO SI SVOLGERÀ NEI MESI DI:  
OTTOBRE - NOVEMBRE - DICEMBRE 2018  
GENNAIO - FEBBRAIO 2019

### LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E IL CONTROLLO QUALITÀ NEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO

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 vogliano 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.

Costo: 300 euro  
Durata: 16 ore

IL CORSO SI SVOLGERÀ NEL MESE DI  
NOVEMBRE 2018

### MERCATO E QUALITÀ. IL CARRELLO DELLA SPESA E L'IDENTIKIT DEL NUOVO CONSUMATORE

Ama il cibo di qualità, è sempre più attento ad un'alimentazione sana e rispettosa del Pianeta, esige sicurezza dalle aziende ed è disposto a spendere un po' di più per mangiare meglio, nonostante la crisi. Ecco l'identikit del consumatore medio di Mozzarella di Bufala Campana DOP. Il corso illustra i risultati di un'indagine condotta sui produttori della Mozzarella di Bufala Campana DOP, sondando le logiche di gestione dei prodotti, le strategie di branding e gli orientamenti verso i canali di vendita.

Costo: 300 euro  
Durata: 16 ore

IL CORSO SI SVOLGERÀ NEL MESE DI  
DICEMBRE 2018

### ORGANIZZAZIONE, CONDUZIONE E GESTIONE DELL'AZIENDA BUFALINA

Definire la strategia aziendale, programmare azioni mirate, costruire il progetto di sviluppo imprenditoriale, conoscere le agevolazioni pubbliche e saper cogliere le opportunità. Sono questi i contenuti del corso che affrontano gestione riproduttiva, alimentazione, gestione reflui, principi di foraggi coltura.

Costo: 300 euro  
Durata: 16 ore

IL CORSO SI SVOLGERÀ NEL MESE DI  
GENNAIO 2019

### PRINCIPI DI BIOSICUREZZA E BENESSERE NELL'ALLEVAMENTO DELLA BUFALA DA LATTE A STABILIZZAZIONE LIBERA

Il benessere animale potrebbe avere un significato in più, potrebbe rappresentare un ulteriore valore aggiunto al prodotto di qualità, trasformandosi in opportunità per sostenere il reddito degli allevatori. Il corso è incentrato sui principi di base di biosicurezza nelle aziende bufaline; management in focolaio; regole di biosicurezza per affrontare le principali patologie in vitellaia e della sfera riproduttiva.

Costo: 300 euro  
Durata: 16 ore

IL CORSO SI SVOLGERÀ NEL MESE DI  
FEBBRAIO 2019

### IL CONTESTO INTERNAZIONALE

Il corso ha al centro il corretto approccio all'internazionalizzazione attraverso la tutela della proprietà intellettuale; a registrazione e la protezione dei marchi aziendali; la contrattualistica internazionale. Si affrontano le metodologie di pagamenti internazionali e strumenti di tutela del credito, le pratiche per l'export; l'etichettatura con i diversi mercati di riferimento (Ue ed extra Ue) e la tutela del marchio aziendale all'estero.

Costo: 300 euro  
Durata: 24 ore

IL CORSO SI SVOLGERÀ NEL MESE DI  
MARZO 2019



Per ulteriori info:

[formazione@mozzarelladop.it](mailto:formazione@mozzarelladop.it)