

# OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CASEARIE

**Sede Corso: San Giovanni Bianco, via Monterosso 11**

## CONTENUTI GENERALI

Modulo teorico (20 ore):

- gestione multifunzionale dell'azienda agricola come elemento di forza per promuovere interventi sul territorio rurale nel segno della loro sostenibilità;
- allevamento bovino e caprino e relative tecniche;
- benessere animale;
- alimentazione;
- nozioni di igiene;
- scelta delle razze;
- caratteristiche organolettiche del latte;

Attività pratiche (20 ore):

- laboratorio di caseificazione;
- tecniche di produzione casearia e procedure corrette per la realizzazione di un prodotto in grado di soddisfare determinati standard qualitativi.

 Durata: 40 ore

 Ogni martedì pomeriggio, dal 10/04 al 19/06, dalle ore 14.30 alle ore 18.30.

Costo: 350 € con uscite didattiche

Il corso può essere erogato gratuitamente per i beneficiari di Dote Unica Lavoro per disoccupati.

 Certificazione: Attestato di competenze



## DESTINATARI

Il percorso è rivolto a operatori caseari o aspiranti tali che intendono acquisire delle basi teoriche e pratiche per la trasformazione dei prodotti caseari.



**Azienda Bergamasca Formazione**  
**Azienda Speciale della Provincia di Bergamo**

**Centro Formazione Professionale di San Giovanni Bianco**  
**Via Monterosso, 11**

**tel. 0345/43811**

**mail: [cfp.sangiovannibianco@abf.eu](mailto:cfp.sangiovannibianco@abf.eu)**

