



Corso di Specializzazione:

YOGURT AGRICOLA

“Cremoso, Greco, Drink, Power”

Durata: 2 giorni

Costo: 500€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



ASINA



PECORA



CAPRA

Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le basi teoriche, tecniche e pratiche per la produzione dello yogurt in tutte le sue forme. Questa tipologia di latte fermentato, sicuramente la più famosa a livello nazionale, è molto versatile dal punto di vista della diversificazione e può essere prodotta e offerta in una moltitudine di forme e gusti.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano ampliare il loro orizzonte sul più conosciuto dei lattici fermentati, per impararne i segreti, le problematiche e le soluzioni dei più comuni difetti del prodotto

Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">• Cenni storici• Parametri qualitativi delle materie prime• Tipologie di prodotto (cremoso, drink, coagulo intero, greco, power)• Fermenti, enzimi, coagulanti: cosa sono e a cosa servono	<ul style="list-style-type: none">• Degustazione tecnico-sensoriale• Marketing- strategie di presentazione e vendita del prodotto
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none">• <u>Prova pratica: Produzione di 4 tipi di yogurt diversi</u>• Tecnologia di produzione. Packaging e etichettatura• Lo yogurt dolce e salato• Lo yogurt in cucina• Il confezionamento la conservazione	<ul style="list-style-type: none">• La legislazione• Difetti, cause e rimedi• Redditività e business plan• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione