



**Corso Base:**

## DIVENTARE IMPRENDITORE DEL LATTE

*“Il futuro nelle TUE mani”*



TEORIA



PRATICA

**Durata:** 2 giorni

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

**Relatore:** Domenico Ferrari/Mirko Galliani



VACCA



BUFALA



ASINA



PECORA



CAPRA

## Presentazione del corso

Il corso è rivolto a tutte quelle persone che hanno la necessità di intraprendere la via della trasformazione Aziendale KmZero e che vogliono diventare IMPRENDITORI DEL LATTE. Il corso tratta gli argomenti necessari a comprendere e capire tutti gli aspetti indispensabili ad un buon progetto umano ed imprenditoriale: normative, burocrazia, trasformazione, vendita, prodotti. Il corso è così strutturato:

## Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cos' è un imprenditore del latte</li> <li>• Tipologie di latte</li> <li>• Trattamenti termici e nozioni d' impiantistica</li> <li>• Allestimento di un laboratorio</li> <li>• Fermenti, enzimi e coagulanti cosa sono e a cosa servono</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confezionamento dello yogurt</li> <li>• Norme igieniche e HACCP</li> <li>• L' importanza del packaging</li> </ul>
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di prodotti e classificazione</li> <li>• Confronto tra produzioni industriali e agricole</li> <li>• <u>Produzione di un formaggio fresco</u></li> <li>• Importanza della diversificazione</li> <li>• <u>Produzione di dessert e yogurt</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendita a chi e come proporre i prodotti</li> <li>• Piani di investimento e rientro</li> <li>• Degustazione tecnico – sensoriale</li> <li>• Domande e risposte, consegna di attestati di partecipazione</li> </ul>