



Corso di Specializzazione:

## BEVANDE LATTICHE

“Dal siero bevande energetiche ad alto potenziale”

Durata: 1 giorno

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

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



PECORA



CAPRA

## Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le conoscenze teoriche e tecniche sulla produzione di prodotti partendo dal siero di lavorazione. Bevande latte, c, sono alcuni dei prodotti realizzabili partendo dal siero.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano conoscere tutti gli aspetti tecnologici, scientifici e di processo di questi prodotti innovativi, cercando di trarre reddito da un prodotto abitualmente di scarto.

Si studieranno le tipologie, le fasi di produzione, gli ingredienti approfondendo difetti e soluzioni del prodotto.

## Schema Corsi

	Programma
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cenni storici</li><li>• Materie prime, addensanti e le loro proprietà</li><li>• Tipologie di prodotti</li><li>• <u>Produzione di una <i>bebida lactea</i></u></li></ul>
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none"><li>• Confezionamento e normativa</li><li>• Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto</li><li>• Degustazione</li><li>• Redditività e business plan</li><li>• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione</li></ul>