



Corso di Specializzazione:

## CONOSCERE, CAPIRE E PLASMARE IL LATTE

*“Tutti i colori del latte”*



TEORIA



PRATICA

Durata: 1 giorno

Costo: 250€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, divisa, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



VACCA



BUFALA



ASINA



PECORA



CAPRA

## Presentazione del corso

Si tratta di un corso che serve ai partecipanti per imparare le varie tipologie di latte e la loro composizione in base alle specie, tutto per riuscire a capire quali accorgimenti adottare in fase di produzione e poter fare le scelte giuste in fase di trasformazione. Il corso è una panoramica chimica-microbiologica e tecnologica generale sulle tematiche legate alla qualità ed idoneità del latte.

Il corso è rivolto a tutte quelle persone che vogliono imparare a conoscere e comprendere al meglio il latte in tutte le sue forme, per avere le competenze per riuscire a trasformarlo in prodotti lattiero caseari di grande qualità, redditività e prestigio.

## Schema Corsi

	Programma
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"><li>Vari tipi di latte</li><li>Le proprietà chimico-fisiche-microbiologiche</li><li><u>Prova pratica di analisi del latte</u></li></ul>
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none"><li>Cosa si deduce dalle analisi</li><li>La standardizzazione microbiologica e chimica</li><li>Quale latte per quale prodotto</li><li>Degustazione</li><li>Domande e risposte, consegna di attestati di partecipazione</li></ul>