



E.L.Fo. – Ente Ligure di Formazione
Via Piemonte Reg. Carrà 19/5B
17031 Albenga



Fax. 0182-571209
Tel. 0182-559636
e-mail: direzione@elfoliguria.it
e-mail: segreteria@elfoliguria.it

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 (Reg. UE 1305/2013)
Misura M01.1 – Bando DGR n. 742/2018 e 241/2019
Domanda di sostegno n. 12685

Corso:

PRODUZIONE E VENDITA DIRETTA DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI – edizione 1



Le lezioni si svolgeranno presso il Centro Arieti e il caseificio gestiti da CAB – Cooperativa Allevatori Bestiame in località Bellini a Cairo Montenotte (SV).

www.elfoliguria.it



UNIONE EUROPEA



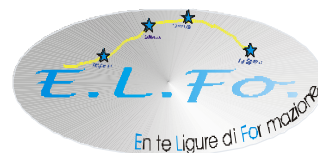
REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE LIGURIA



E.L.Fo. – Ente Ligure di Formazione
Via Piemonte Reg. Carrà 19/5B
17031 Albenga



Fax. 0182-571209
Tel. 0182-559636
e-mail: direzione@elfoliguria.it
e-mail: segreteria@elfoliguria.it

Calendario delle lezioni:

Data	Inizio	Fine	Modulo	Argomenti	Docente	Ore giorno	Ore progressive	Sede corso
06/11/2019	14,30	18,30	1	Argomento 1: Corretto utilizzo e gestione dei terreni destinati alla produzione di foraggio -- Aspetti agronomici in merito al corretto utilizzo dei terreni destinati alla produzione di cereali e foraggio. -- Corretta gestione degli effluenti di allevamento.	Dott. Agr. Stumpo Franco	4	4	CAB
11/11/2019	14,30	18,30	1	Argomento 2: Alimentazione del bestiame, igiene e benessere in stalla -- Razionamento degli animali. -- Strutture per l'allevamento.	Per. Agr. Bazzano Maurizio	4	8	CAB
12/11/2019	9,00	13,00	2	Argomento 1: Tecniche tradizionali ed innovative per la produzione di formaggi --Tradizione, importanza e tecniche di produzione dei formaggi tipici (Formaggetta Savonese, Giuncata, Toma di Pecora Brigasca) – aspetti teorici.	Dott.sa Fossati Laura	4	12	CAB
19/11/2019	9,00	13,00	2	Argomento 1: Tecniche tradizionali ed innovative per la produzione di formaggi --Tradizione, importanza e tecniche di produzione dei formaggi tipici (Formaggetta Savonese, Giuncata, Toma di Pecora Brigasca) – aspetti pratici.	Dott.sa Fossati Laura	4	16	CAB
25/11/2019	14,30	17,30	2	Argomento 2: Valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie --Valorizzazione delle produzioni mediante marketing territoriale. --Promozione delle filiere corte. --Tracciabilità e rintracciabilità.	Per. Agr. Bazzano Maurizio	3	19	CAB
26/11/2019	9,00	12,00	2	Argomento 1: Tecniche tradizionali ed innovative per la produzione di formaggi --Tecniche di produzione innovative applicabili ai prodotti locali tipici, volte al miglioramento della qualità delle produzioni – aspetti teorici e pratici.	Dott.sa Fossati Laura	3	22	CAB



UNIONE EUROPEA



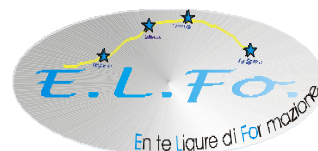
REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE LIGURIA



E.L.Fo. – Ente Ligure di Formazione
Via Piemonte Reg. Carrà 19/5B
17031 Albenga



Fax. 0182-571209

Tel. 0182-559636

e-mail: direzione@elfoliguria.it

e-mail: segreteria@elfoliguria.it

02/12/2019	14,30	18,30	3	Normativa di settore come da DGR 793 del 29/06/2012 Unità formativa A Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare; Conservazione alimenti; Approvvigionamenti materie prime e tracciabilità; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale; I manuali di Buone Prassi Igieniche; Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale.	Dott. Agr. Stumpo Franco	4	26	CAB
04/12/2019	14,30	18,30	3	Normativa di settore come da DGR 793 del 29/06/2012 Unità formativa A	Dott. Agr. Stumpo Franco	4	30	CAB
09/12/2019	14,30	18,30	4	Normativa di settore come da DGR 793 del 29/06/2012 Unità formativa B L'articolazione di un Piano di Autocontrollo; Identificazione dei Punti Critici, loro monitoraggio e misure correttive; Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati; Allergie e intolleranze alimentari; Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.	Dott. Agr. Stumpo Franco	4	34	CAB
16/12/2019	14,30	18,30	4	Normativa di settore come da DGR 793 del 29/06/2012 Unità formativa B	Dott. Agr. Stumpo Franco	4	38	CAB
20/12/2019	14,30	15,30	Verifica finale	Verifica finale sugli argomenti svolti nei moduli 1 – 2	Dott. Agr. Stumpo Franco	1	39	CAB
20/12/2019	15,30	16,30	Verifica finale	Verifica finale moduli 3 – 4 in conformità a quanto previsto dalla DGR 793 29/6/2012 (Igiene degli alimenti)	Dott. Agr. Stumpo Franco	1	40	CAB