Programma

Lunedì 28 settembre 2015 - Caseificio Salvia - Tito

Ore 14.15 – 14.30 Presentazione delle giornate dimostrative di Dott. M. Catalano - ALSIA caseificazione

Ore 14.30 – 17.30 Normative di settore e applicazione dei principi di Dott. F. Palladino, Esperto autocontrollo igienico sanitario per le attività di un minicaseificio aziendale

Martedì 29 settembre 2015 - Caseificio Salvia - Tito

Ore 14.30 – 17.30 Descrizione delle attrezzature presenti nel Dott. F. Palladino, Esperto caseificio e produzione di una caciotta a caglio

Venerdì 2 ottobre 2015 - Caseificio Donna Giulia - Atella

Ore 9.00 – 12.00 Imbottigliamento del latte fresco Dott. F. Palladino, Esperto (pastorizzazione, imbottigliatrice

automatica, etichettatrice, ecc.) produzione di yogurt da bere (fermenti era, confezionatrice, ecc.)

Caseificio (caldaie polivalenti ribaltabili alimentate da un generatore di vapore, tavoli

alimentate da un generatore di vapore, tavoli spersore, carrelli, filatrice-formatrice, vasche refrigerate, caldaia per ricotta, serbatoi per scotta, scrematrice, ecc.)

Giovedì 8 ottobre 2015 – Biblioteca Provinciale - Potenza

Ore 16.00 – 19.00 Giornata formativa / informativa conclusiva

Dott. F. Palladino, Esperto