



A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Cirié, Chivasso e Ivrea



PIANO DI SVILUPPO RURALE 2007 – 2013

Misura 111.1.A Formazione degli imprenditori ed addetti del settore agricolo

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER IL SETTORE AGRICOLO CASEARIO

Titolo: SICUREZZA ALIMENTARE E PIANO DI AUTOCONTROLLO: APPLICAZIONE DELLE LINEE GUIDA PER LE MICROIMPRESE AGRICOLE (SETTORE LATTIERO)

PARTECIPANTI: titolari, dipendenti o coadiuvanti aziende agricole casearie

DURATA: 23 ore

PERIODO: ottobre – novembre 2011

LUOGO: C.M. Valli di Lanzo – Sede corso – Lanzo Via Monte Angiolino, 8 – Sala Riunioni

MACROARGOMENTI: Igiene degli operatori e dell'unità di trasformazione, Autocontrollo, Tecnologia Casearia

DOCENTI: Veterinari ASL TO4, Tecnici Istituto Lattiero-Caseario di Moretta, Coldiretti Torino, Apa Torino.

COSTO: gratuito, finanziamento PSR 2007-2013

CALENDARIO:

| Data | n°ore | orario | Città | Luogo - indirizzo |
|------------------|-------|-------------------------|------------------|---|
| merc. 19 ottobre | 2 | 10:00 – 12:00 | Lanzo | Via Monte Angiolino, 8 sala riunione C.M. |
| merc. 26 ottobre | 7 | 09:00-13:00 14:00-17:00 | Lanzo | Via Monte Angiolino, 8 sala riunione C.M. |
| merc. 09 novem. | 7 | 09:00-13:00 14:00-17:00 | Lanzo | Via Monte Angiolino, 8 sala riunione C.M. |
| merc. 16 novem. | 7 | 09:00-13:00 14:00-17:00 | Visita aziendale | Da definirsi |

| Data | ore | orario | docente | Argomenti |
|------------------|-----|---------------|---------------|--|
| merc. 19 ottobre | 2 | 10:00 - 12:00 | Tallone | Tecnologia Casearia ed igiene. Formaggi freschi e stagionati, Toma di Lanzo e Cevrin (presentazione del dott. Gobetto) |
| merc. 26 ottobre | 4 | 09:00 - 13:00 | Varetto Luca | Igiene ed allevamento: conoscere meglio le problematiche legate allo Stafilococco Aureo Manuale Autocontrollo: controlli sulla materia prima ed inibenti (presenza dei veterinari Goitre e Ferrero) |
| | 3 | 14:00 - 17:00 | Poggi Mauro | Tecnica di produzione ed igiene. (presenza del tecnico Tallone Guido) |
| merc. 09 novem | 4 | 09:00-13:00 | D'Aveni Mauro | Manuale autocontrollo: Gestione semplificata della tracciabilità e Applicazione del piano analisi - prospettive di semplificazione. (presenza del veterinario Nicolandi e di Tallone Guido) |
| | 3 | 14:00-17:00 | Poggi Mauro | Microrganismi potenzialmente dannosi per la produzione del formaggio. |
| merc. 16 novem | 7 | 09:00-17:00 | Poggi Mauro | Visita in caseifici di azienda agricola |

ATTESTATI:

La frequenza al corso darà diritto a due attestati.

Attestato rilasciato dalla ASL TO4 per le prime due lezioni

Attestato di corso PSR rilasciato dall'Agenform per il corso completo.

ISCRIZIONI:

Occorre compilare un modulo. Telefonare a Tallone Guido 335-5687854.

PER INFORMAZIONI:

Agenform Consorzio - Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari

P.zza C. A Grosso, 82 – 12033 – Moretta

Tel. 0172/93564 dott.ssa Oreglia Paola E-mail: consul@agenform.it