



## FIGURA PROFESSIONALE

Realizzare un prodotto caseario, partendo dal latte crudo. Il corso è dedicato agli amanti dei formaggi, ad appassionati e a chi cerca anche uno sbocco professionale nel settore.

## OBIETTIVI

- Produrre artigianalmente il primo sale e la caciotta, la ricotta e la mozzarella burrata e acquisire tecniche per la trasformazione del latte nei diversi prodotti caseari.

## CONTENUTI

- Origini e scelta del caglio
- Utilizzo di fermenti per la produzione dei formaggi spalmabili
- Aromatizzare i formaggi
- Le differenze tipologie di latte;

## METODOLOGIE

Lezioni frontali e esercitazioni pratiche.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Nessuno	Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/ Imprese).	Attestato di frequenza
ISCRIZIONE	Consultabili nel sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a> alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.	
L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a>		
PREZZO	DESTINATARI	DURATA
<b>Euro 160,00</b>	Amanti dei formaggi	<b>12 ore</b>

**FOLLOW US!**



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)