



**PROGRAMMA CORSO**  
*presso il Caseificio Sperimentale del CoRFiLaC*

**Dal 4 al 6 giugno 2018**

**Lunedì 4**

**Ore 9.00 - 12.00**

**Parte teorica:**

Qualità del latte destinato alla caseificazione della mozzarella.

**Martedì 5**

**Ore 9.00 - 18.00**

**Prova pratica:**

Caseificazione per la produzione della mozzarella da latte vaccino.

Laboratorio latte per la determinazione dei principali parametri.

**Mercoledì 6**

**Ore 9.00 - 12.00**

**Parte teorico/pratica:**

Test di assaggio e scheda descrittiva.

Consegna attestati.