
Milchverarbeitung auf der Alm für Einsteiger:innen

Selbsthergestellte Milchprodukte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und sind besonders auf der Alm nicht wegzudenken.

Dieser praxisnahe Kurs ist ideal für Einsteiger:innen, die fundiertes Wissen und praktische Fähigkeiten speziell für die Milchverarbeitung auf der Alm erlangen möchten.

Inhalt:

- Hygieneschulung inkl. Zertifikat (Grundlagen der Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie, Anforderungen an Räume, Transport, Wasser, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, gute Herstellungspraxis und Grundlagen des HACCP, Risiko- und Gefahrenanalyse, Personalhygiene, Personalgesundheit, Dokumentation)
- Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung
- Einsatz von Mikroorganismenkulturen
- Aufzeichnungen während des Almsommers
- Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie
- Herstellung von Butter & Schnittkäse (Tilsiter)

Information

Kursdauer: 8,4 Einheiten

Kursbeitrag: 238,00 € Kursgebühr

93,00 € Kursgebühr gefördert

Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung, Almwirtschaft

Zielgruppe: Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen
und Senner:innen

Mitzubringen: Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3
Dosen für Käse

Verfügbare Termine