



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

PROCESSI DI FERMENTAZIONE ALIMENTARE CON MATERIE PRIME LOCALI

**Docenti Raffaele Guzzon, Giacomo Lorandi,
Tiziana Nardin, Stefano Senatore.**

Il corso approfondisce i principali alimenti fermentati, con particolare attenzione alla loro realizzazione a partire da materie prime locali.

Il percorso integra basi microbiologiche e biochimiche del processo fermentativo, parametri di controllo (temperatura, pH, tempi, concentrazione salina) e corrette procedure igienico-sanitarie, fino alle applicazioni in ambito gastronomico contemporaneo.

La struttura è modulare e consente la frequenza sia dell'intero percorso sia dei singoli moduli, permettendo a ciascun partecipante di costruire un itinerario formativo personalizzato.

L'evento è valido come riconoscimento di CFP-Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

DATE E ORARI

- 27 aprile :09.00-18.30
- 4,11,18 e 25 maggio : 16.30-19.30

**PRESSO LA
FONDAZIONE
EDMUND MACH**



CONTATTI:

- formazione@fmach.it
- 0461615783
- [CLICCA QUI](#) per visitare la pagina del corso e [ISCRIVERTI](#)

