



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO INDUSTRIA E ARTIGIANATO “Enrico Mattei”**

SEDE CENTRALE : via Don Torello, n. 38 LATINA ☎ 0773-480479 📠 Fax 0773-694855

✉ ltri02000r@istruzione.it

🏠 <http://ipiamattei.altervista.org/>

AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

CORSO DI “ANALISTA LATTIERO-CASEARIO”

- IL LATTE ED I PRODOTTI LATTIEROCASEARI -

PROGRAMMA:

Presentazione del Corso, finalità, argomenti, prova di valutazione, certificazione, credito scolastico.

Il latte, definizione merceologica, composizione chimico-enzimatica.

Le varie tipologie di latte in base alla sua origine (di mucca, di bufala, di capra, di pecora) ed ai processi tecnologici ai quali è sottoposto (riscaldamento e scrematura).

Le principali caratteristiche chimico-fisiche del latte ed i loro metodi di determinazione:

- a) la densità a 20 °C;
- b) l'acidità;
- c) le proteine totali;
- d) il grasso;
- e) i cloruri;
- f) il punto crioscopico;
- g) la ricerca del latte eteronimo;
- h) i residui di antibiotici.

L'analisi batteriologica e le tecniche analitiche.

I prodotti lattiero-caseari.

Definizione merceologica e tecnica produttiva.

Le principali caratteristiche chimico-fisiche dei seguenti prodotti lattiero-caseari:

- a) i formaggi;
- b) la ricotta;
- c) il burro;
- d) la panna;
- e) lo yogurt.

I principali metodi di analisi chimica e microbiologica dei suddetti prodotti.

Visita d'istruzione presso un caseificio della zona (Cisternino).

Verifica finale.

offerta formativa OCB

© I.P.I.A. “Enrico Mattei”-Latina (Progetto finanziato dal Fondo Sociale Europeo: “M@ttei-Orienta on line”)

CORSO DI “ANALISTA LATTIERO-CASEARIO”
- IL LATTE ED I PRODOTTI LATTIEROCASEARI -
(durata totale del corso: 25 ore + 8 di stage aziendale)

modulo	Argomento	valutazione
1	Conosce la composizione chimica del latte	
2	Conosce le caratteristiche chimico-fisiche del latte	
3	Comprende il valore nutrizionale del latte e dei suoi derivati	
4	Conosce i vari tipi di latte in relazione alle temperature di pastorizzazione	
5	Conosce i principali prodotti lattiero-caseari in relazione alla tecnica di caseificazione ed ai tempi di stagionatura	
6	Conosce lo schema generale della fabbricazione dei formaggi	
7	Conosce le caratteristiche dell'impianto produttivo	
8	Conosce e comprende il significato delle norme che regolano la produzione del latte crudo e dei prodotti lattiero-caseari	
9	Ha acquisito le abilità per l'esecuzione pratica delle analisi di laboratorio	
10	Conosce i metodi ufficiali e non per le determinazioni analitiche dei principali prodotti	
11	Conosce le caratteristiche dei principali gruppi microbici che costituiscono la flora microbica del Latte	
12	E' in grado di effettuare le ricerche microbiche come da normativa vigente	

Standard di valutazione ECTS						
Legenda ECTS	A	B	C	D	E	F
	Eccellente	Molto Buono	Buono	Soddisfacente	Sufficiente	Non Sufficiente