



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "A. TOSI"

Viale Marconi, 60 - 26845 CODOGNO (LO)

Tel. 0377/32250 Fax 0377/37265

http: www.agrariotosi.gov.it – email: lota01000l@istruzione.it

MICROCASEIFICAZIONE

Quest'anno le iscrizioni all'Istituto Tecnico Agrario "A. Tosi" hanno confermato il trend positivo degli ultimi anni, che ha visto aumentare il numero degli studenti del 25 % dal 2012 ad oggi.

È indubbio che questo dato trova la sua origine non solo nella qualità della didattica laboratoriale (favorita dalla presenza dei laboratori di chimica, fisica, informatica, scienze, agronomia, zootecnia) e nell'organizzazione della scuola, in grado di garantire - tra l'altro - il funzionamento del Convitto maschile e femminile, ma anche nella presenza dell'Azienda agraria annessa alla scuola.

Per questo motivo è importante valorizzare questa risorsa e aiutare i nostri studenti a 'viverne' tutti gli spazi.

Alcune iniziative sono ormai attive da anni: il Progetto "Apicoltura", ad esempio, prosegue con l'attivazione di due corsi specifici, di differente livello, rivolti a 50 studenti; prosegue il Progetto "Un filo di seta tra gelso e cotogno" che prevede di rivalutare le qualità ambientali del territorio lodigiano con la riscoperta della coltivazione di essenze autoctone come il gelso ed il cotogno.

Nell'anno scolastico appena terminato i ragazzi hanno partecipato all'impianto di un nuovo cotogno e in questo anno è prevista la realizzazione di un impianto per la trasformazione dei prodotti ottenuti.

La gestione della stalla, nel mese di maggio 2016, grazie anche agli spunti forniti dal Convegno inaugurale della Fiera di Codogno 2015 organizzato dalla nostra Scuola, ha ottenuto un importante riconoscimento con la certificazione del benessere animale rilasciata dal CRENBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale). L'ottimo punteggio, pari a 83.5 punti su 100, è stato ottenuto anche grazie agli investimenti attuati per ottimizzare le risorse impiegate (analisi dei mangimi e adeguamento delle diete, migliore individuazione dei periodi fertili, adeguamento alimentazione dei vitelli, software di controllo per lo stato della mandria, adeguamenti strutturali).

Obiettivi:

Obiettivo prioritario di questo anno scolastico sarà la riqualificazione del minicaseificio.

E' stato innanzitutto indispensabile provvedere all'adeguamento dei locali e delle attrezzature per il rispetto di tutte le normative vigenti.

Ora i nostri studenti parteciperanno ad un corso di formazione che unirà l'acquisizione di conoscenze alle attività concrete di caseificazione.

Contenuti:

Contenuti da conoscere obbligatoriamente sono i Regolamenti CE:

- n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- n. 854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Altri contenuti imprescindibili per la gestione di un minicaseificio sono:

- il Libro bianco sulla sicurezza alimentare (12 gennaio 2000)
- il Regolamento 853 del 2004 (conformità alla normativa in materia di mangimi, alimenti e benessere animale)

- il D. Lgs. 193 del 2007 (attuazione della direttiva CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari).

Nella parte pratica della formazione proposta, gli studenti parteciperanno attivamente alle diverse fasi di lavorazione, dalla filtrazione del latte prima di caricarlo in vasca alla salatura, passando attraverso le altre fasi quali quella delle determinazioni chimiche prima della lavorazione (SH e PH) o dell'aggiunta del caglio e il taglio della cagliata o della formatura negli stampi e filatura.

Infine, per completare una formazione essenziale ma sicuramente utile agli studenti che volessero intraprendere l'attività di caseificazione, in base al Regolamento 1169, verranno date informazioni sugli allergeni e sulla corretta etichettatura dei prodotti.

Parte pratica in caseificio:

Data	Orario	Studenti
Lunedì 24 ottobre	Dalle 8.00 alle 16.00	5D: Colturi Mariana Pietrogiovanna
Lunedì 07 novembre	Dalle 8.00 alle 16.00	5D: Colturi Mariana Pietrogiovanna 4A: Ardemani Mutti Piccinelli
Giovedì 10 novembre	Dalle 8.00 alle 16.00	5D: Colturi Mariana Pietrogiovanna
Sabato 19 novembre OPEN DAY	Dalle 8.00 alle 15.00	4A: Ardemani Mutti Piccinelli
Lunedì 14 novembre	Dalle 8.00 alle 16.00	4A: Ardemani Mutti Piccinelli 5B: Garioni Guidarini 5C: Pontello
Lunedì 21 novembre	Dalle 8.00 alle 16.00	5B: Garioni Guidarini 5C: Pontello 4C: Gallinari Moncini Scalmani
Giovedì 24 novembre	Dalle 8.00 alle 16.00	5B: Garioni Guidarini 5C: Pontello
Lunedì 28 novembre	Dalle 8.00 alle 16.00	4C: Gallinari Moncini Scalmani 5D: Canella Nicora Soncini
Giovedì 01 dicembre	Dalle 8.00 alle 16.00	5D: Canella Nicora Soncini
Sabato 03 dicembre OPEN DAY	Dalle 8.00 alle 15.00	4C: Gallinari Moncini Scalmani
Lunedì 05 dicembre	Dalle 8.00 alle 16.00	5D: Canella Nicora Soncini 4C: Toninelli Veluti 4D: Colombo
Lunedì 12 dicembre	Dalle 8.00 alle 16.00	5B: Inzadi Zanboni 5D: Arpano 4C: Toninelli Veluti 4D: Colombo
Giovedì 15 dicembre	Dalle 8.00 alle 16.00	4D: Colombo 5D: Arpano
Sabato 14 gennaio OPEN DAY	Dalle 8.00 alle 15.00	4C: Toninelli Veluti 5B: Inzadi Zanboni
Lunedì 16 gennaio 2017	Dalle 8.00 alle 16.00	5B: Inzadi Zanboni 5D: Arpano 4D: Chiodaroli Dotti Praolini Volpi
Giovedì 18 gennaio	Dalle 8.00 alle 16.00	4D: Chiodaroli Dotti Praolini Volpi
Lunedì 23 gennaio	Dalle 8.00 alle 16.00	4D: Chiodaroli Dotti Praolini Volpi

Parte teorica:

Data	Orario	Contenuti
Martedì 08 novembre	Dalle 16.15 alle 18.15	Reg. CEE 852 del 2004
Martedì 22 novembre	Dalle 16.15 alle 18.15	Reg. CEE 853, 854 del 2004
Martedì 29 novembre	Dalle 16.15 alle 18.15	D. Lgs. 193 del 2007, Reg. 178 del 2002
Martedì 06 dicembre	Dalle 16.15 alle 18.15	Reg. 1169 sugli allergeni ed etichettatura