ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"MARIO RIGONI STERN"
SCUOLA POLO REGIONALE DEL VENETO
ENTE ACCREDITATO ALLA FORMAZIONE N. 2718

Campus Pertile e Segreteria: viale Matteotti 155 - 36012 Asiago (VI) - Tel.: 0424/63875
Campus Lobbia: via Cinque 2 - 36012 Asiago (VI) - Tel.: 0424/462663
Convitto Farina: via San Gaetano 1 - 36012 Asiago (VI) - Tel.: 0424/1745764

email: viis006006@istruzione.it – PEC: viis006006@pec.istruzione.it – sito web: www.istitutosuperioreasiago.it
C.F.: 84006090249 – Cod. Mecc.: VIIS006006 – Cod. Fatt.: UFPJEW

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

CORSO INTRODUTTIVO ALL'ARTE CASEARIA

Presso il Minicaseificio del Campus "Lobbia"
Durata: 9 lezioni per totali 36 ore

Lezione	Durata (ore)	Argomento	Materiali	Personale
1^ Lezione 24/01/2026 9:00 -13:00	4	Teoria - I costituenti del latte	Lim, lavagna e appunti	Prof. Mastronardi Giovanni A.T. Pertile Andrea
2^ Lezione 31/01/2026 9:00 - 13:00	4	Teoria e applicazione. I batteri (fermenti lattici); cenni su muffe e lieviti . Gli agenti della coagulazione (il caglio).	Lim, lavagna e appunti	Prof. Perfetti Marco
3^ Lezione 07/02/2026 9:00-13:00	4	Applicazione: analisi del latte (saggio alla resazzurrina; pH e acidità titolabile; metodo con la riduttasi; densità e riconoscimento del latte mastitico; determinazione del lattosio)	Attrezzatura di laboratorio di chimica	Prof. Ferulli Marco
4^ Lezione 14/02/2026 9:00 - 13:00	4	Applicazione: produzione dell'Asiago Pressato e della ricotta; Approfondimenti: determinazione dell'acidità del latte.	Latte crudo (100 kg), fermenti, caglio, acido citrico, sale fino	Casaro: Sig. Enrico Rigoni Prof. Ferulli Marco A.T. Pertile Andrea
5^ Lezione 21/02/2026 9:00-13:00	4	Applicazione: produzione del formaggio Asiago Allevo e della ricotta. Approfondimenti: determinazione dell'acidità.	Latte crudo (100 kg) fermenti, caglio, acido citrico, sale fino	Casaro: Sig. Enrico Rigoni Prof. Perfetti Marco A.T. Pertile Andrea
6^ Lezione 28/02/2026 9:00-13:00	4	Teoria e applicazione: Il sistema HACCP (Hazard Analisis and Critical Control Point). Manuale di Corretta Prassi Igienica.	Lim, lavagna e appunti	Prof. Mastronardi Giovanni A.T. Pertile Andrea
7^ Lezione 07/03/2026 9:00 - 13:00	4	Applicazione: produzione della caciotta e della ricotta. Approfondimenti: determinazione dell'acidità del latte.	Latte crudo (100 kg) fermenti, caglio, acido citrico, sale fino	Casaro: Sig. Enrico Rigoni Prof. Ferulli Marco A.T. Pertile Andrea
8^ Lezione 14/03/2026 9:00 - 13:00	4	Applicazione: produzione di un formaggio erborinato. Approfondimenti: determinazione della densità.	Latte crudo (100 kg)), fermenti, caglio, acido citrico, sale fino	Casaro: Sig. Enrico Rigoni Prof. Perfetti Marco, A.T. Pertile Andrea
9^ Lezione 21/03/2026 9:00 - 13:00	4	Applicazione: produzione della mozzarella. Conclusione corso e consegna attestati di partecipazione.	Latte crudo (100 kg)), fermenti, caglio, acido citrico, sale fino	Casaro: Sig. Enrico Rigoni Prof. Perfetti Marco A.T. Pertile Andrea

Iscrizioni: Inviare il modulo scaricabile dal sito www.iisasiago.edu.it e spedirlo all'indirizzo email: viis006006@istruzione.it entro il 17 gennaio 2026
(La modalità del pagamento della quota d'iscrizione sarà comunicata in base al numero degli iscritti)

Quota d'iscrizione € 300.00 con 10 partecipanti
Quota d'iscrizione € 350.00 con 8 partecipanti

Per informazioni: Tel 0424/462663 e chiedere del Prof. PERFETTI MARCO o scrivere a perfetti.marco@iisasiago.edu.it