

LABORATORIO CASEARIO

italtec
Technical Training Systems

MADE IN ITALY • FABBRICATO IN ITALIA •



PRESENTAZIONE

Il laboratorio caseario didattico è uno spazio formativo progettato per offrire agli studenti un'esperienza diretta e pratica nel campo della trasformazione del latte.

Grazie all'impiego di attrezzature professionali e a un approccio operativo, il laboratorio consente di riprodurre in scala ridotta le principali fasi del processo caseario.

Durante le attività, gli studenti possono seguire l'intero ciclo produttivo di formaggi freschi e stagionati, yogurt e altri derivati, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare, alla qualità del prodotto e all'igiene degli ambienti di lavorazione.

Un luogo dove teoria e pratica finalmente si incontrano, dove quello che si studia in classe prende forma attraverso apparecchiature vere ed attività di gruppo.

Tutte le apparecchiature proposte sono progettate e costruite in Italia e non sono prodotti d'importazione.

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



OBIETTIVI

L'obbiettivo di questo laboratorio è di fornire agli studenti un'esperienza laboratoriale strutturata, orientata alla comprensione e alla sperimentazione diretta delle fasi produttive e di controllo qualità promuovendo l'approccio interdisciplinare tra scienze, tecnologia ed educazione alimentare. In modo più dettagliato, consente di raggiungere i seguenti obbiettivi specifici:

Comprendere il ciclo di trasformazione del latte, dalla materia prima al prodotto finito, attraverso attività pratiche e osservazione diretta;

- **Utilizzare correttamente le attrezzature casearie** per le principali operazioni di produzione:
  - pastorizzazione;
  - coagulazione;
  - rottura della cagliata;
  - formatura;
  - salatura
  - stagionatura
- **Applicare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare** durante tutte le fasi di lavorazione;
- **Effettuare semplici analisi chimico-fisiche del latte** e dei prodotti caseari;
- **Sviluppare competenze tecnico-operative nei processi di produzione** di formaggi, yogurt e altri derivati del latte

Il laboratorio è pensato per studenti della scuola superiore, in particolare per indirizzi scientifici, tecnologici e professionali, ma può essere adattato anche ad altri contesti scolastici o formativi.

È un potente mezzo che consente di insegnare agli studenti in modo divertente, concreto e coinvolgente ossia "**imparando facendo**"!

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



APPARECCHIATURE

Qtà.	Descrizione
1	SERBATOIO INOX CON RUOTE DA 200 LITRI
1	YOGURTIERA ELETTRICA DA 25 LITRI
1	PASTORIZZATORE
1	POMPA CENTRIFUGA
1	TAVOLO SPERSORE
1	SPINO TAGLIACAGLIATA
1	MASTELLA INOX DA 60 LITRI
2	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
2	CARRELLO IN ACCIAIO INOX
1	CELLA FRIGORIFERA
1	ARMADIO REFRIGERATO
1	VETRINA DI STAGIONATURA DA 700 LITRI
1	TITOLATORE PER ACIDITÀ TOTALE
1	KIT NEUTRALIZZANTI LATTE
1	KIT ANALISI LATTE

italtec Technical Training Systems

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it