

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE	4 [^] ASA
INDIRIZZO	Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
ANNO SCOLASTICO	2015/16
DISCIPLINA	Chimica Applicata e Processi di Trasformazione
DOCENTE	Forgione Marzia

RE V	VALIDO DA	EMESSO DA
00	26.05.2016	R.S.Q.

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 4ASA

Libro di testo adottato: Industrie Agroalimentari vol.2 (ed. Reda)

Altri materiali: Dispense e ppt forniti dall'insegnante

COMPETENZE SVILUPPATE	MODULI/UNITÀ	CONTENUTI
<p>Valutare criticamente le singole fasi della vinificazione;</p> <p>Associare i difetti e le malattie del vino a possibili errori durante il processo produttivo;</p> <p>Saper leggere l'etichetta di un vino;</p> <p>Interpretare correttamente i risultati delle analisi chimiche del vino e del mosto.</p>	<p>INDUSTRIA ENOLOGICA</p>	<p>Composizione chimica del mosto e del vino;</p> <p>Determinazione analitica del grado zuccherino del mosto con mostimetro Babo e rifrattometro;</p> <p>Determinazione analitica dell'acidità del vino mediante titolazione con soluzione NaOH;</p> <p>Determinazione dell'anidride solforosa totale con metodo Ripper;</p> <p>Determinazione analitica del titolo alcolometrico del vino con ebullimetro di Malligand;</p> <p>Correzioni del mosto e del vino;</p> <p>Processo e relative apparecchiature della vinificazione in bianco e della vinificazione in rosso e generalità sulle altre tipologie di fermentazione (macerazione carbonica);</p> <p>Cure e trattamenti del vino durante la maturazione e l'invecchiamento;</p> <p>Utilizzo dell'anidride solforosa in enologia;</p> <p>Metodo classico di spumantizzazione (Champenoise)</p> <p>Classificazione e menzioni dei vini ;</p> <p>Principali difetti e malattie dei vini.</p>
<p>Valutare criticamente le singole fasi della caseificazione;</p> <p>Associare i difetti e le alterazioni dei formaggi a possibili errori durante il processo produttivo.</p>	<p>INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA</p>	<p>Latte: composizione e proprietà chimico-fisiche; lattogenesi;</p> <p>Classificazione del latte destinato al consumo diretto;</p> <p>Trattamenti del latte destinato al consumo diretto;</p> <p>Tecnologia di produzione del formaggio (fasi e apparecchiature utilizzate);</p> <p>Classificazione e caratteristiche dei formaggi più diffusi (attraverso presentazioni multimediali elaborate dagli alunni);</p> <p>Principali difetti dei formaggi;</p> <p>Processo di burrificazione;</p> <p>Processo produttivo della ricotta e dello yogurt.</p>
<p>Valutare criticamente le singole fasi della produzione dell'olio di oliva;</p>	<p>INDUSTRIA OLEARIA</p>	<p>Additivi alimentari;</p> <p>Generalità sulle caratteristiche degli oli vegetali</p> <p>Classificazione degli oli d'oliva;</p> <p>Raccolta delle olive e tecnologia di produzione dell'olio d'oliva.</p>

RE V	VALIDO DA	EMESSO DA
00	21.04.2016	R.S.Q.

Associare i difetti e alterazioni dell'olio a possibili errori durante il processo produttivo.		
--	--	--

La Docente

I rappresentanti degli studenti

Piove di Sacco, _____

RE V	VALIDO DA	EMESSO DA
00	21.04.2016	R.S.Q.