

Tecniche delle Produzioni, Trasformazione e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli

PROGRAMMA SVOLTO Anno scolastico 2010/2011 classe VA - VB

1° Modulo

- Aspetti chimici e biologici di trasformazione dell'uva.
- Fasi della lavorazione .
- Attrezzature impiegate, con riferimento alle caratteristiche costruttive e ai materiali impiegati.
- Organizzazione dell'attività degli impianti di trasformazione dell'uva.
- Composizione dell'uva e del vino.
- Gli agenti della trasformazione: i lieviti.
- Strumenti e metodi di analisi per la determinazione delle caratteristiche dell'uva sia all'arrivo in cantina che durante il processo di trasformazione e al termine dello stesso.
- Classificazione merceologica del prodotto trasformato.
- Degustazione del vino.

2° Modulo

- Aspetti chimici e biologici di trasformazione delle olive.
- Fasi della lavorazione .
- Attrezzature impiegate, con riferimento alle caratteristiche costruttive e ai materiali impiegati.
- Organizzazione dell'attività degli impianti di trasformazione delle olive.
- Composizione dell'oliva e dell'olio.
- Elementi che determinano la qualità dell'olio.
- Classificazione degli oli di oliva.
- Degustazione dell'olio.

3° Modulo

- Gli alimenti zootecnici.
- I principi nutritivi degli alimenti.
- Anatomia e fisiologia della digestione nei poligastrici.
- Valutazione dei fabbisogni alimentari dei bovini da latte.
- Sistemi di allevamento e tipologia dei ricoveri.
- Cenni sulle principali razze da carne e da latte.
- Il latte.
- Trattamenti termici al latte.
- La caseificazione.

4° Modulo : Le tecnologie di conservazione dei prodotti alimentari

Albenga 10 Maggio 2011

Gli alunni

I Docenti