

PIANO DI LAVORO ANNUALE DEL DOCENTE A.S. 2017/18

Docenti: Molfetta Ilaria – Ferro Bruno		
Disciplina insegnata: Trasformazione dei Prodotti		
Libro/i di testo in uso: Tecniche Agroalimentari – Carlo Vezzosi - Edagricole		
Classe e Sez . 4E	Indirizzo di studio Agraria, agroalimentare e agroindustria	N. studenti 19
<ol style="list-style-type: none"> 1. L'oliva: morfologia della pianta e del frutto; i costituenti del frutto. 2. Il processo di maturazione dell'oliva, curva di maturazione dei frutti, cultivar. 3. La raccolta: la raccolta manuale; la raccolta agevolata; la raccolta meccanizzata. 4. Dall'oliveto al frantoio: l'immagazzinamento delle olive. 5. Il frantoio: l'organizzazione del frantoio. 6. Le tecnologie di estrazione dell'olio: defogliatura e lavaggio delle olive, preparazione della pasta delle olive, frangitura e gramolatura nel sistema a ciclo discontinuo, frangitura e gramolatura nel sistema a ciclo continuo; l'estrazione dell'olio per pressione; la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione; estrazione per centrifugazione; estrazione per percolazione (sinolea); la resa dell'olio. 7. I sottoprodotti dell'industria olearia: la sansa; l'estrazione dell'olio dalla sansa, il compostaggio della sansa; l'acqua di vegetazione. 8. Qualità e classificazione degli oli di oliva: la composizione chimica dell'olio; la frazione saponificabile; la frazione insaponificabile; l'analisi sensoriale (panel test). 9. La classificazione degli oli di oliva: oli vergini, oli raffinati, oli ottenuti dalla sansa di oliva. 10. L'olio come prodotto di qualità: la tutela dei prodotti tipici (DOP, IGP). 11. Chiarificazione e conservazione dell'olio: la chiarificazione; la conservazione dell'olio. 12. Difetti e alterazioni dell'olio di oliva: i difetti; le alterazioni; la rettifica dell'olio. 13. Il confezionamento: l'importanza della confezione; le indicazioni in etichetta obbligatorie. 14. I microrganismi di interesse agroalimentare: classificazione dei batteri; curva di crescita; i batteri lattici, butirrici propionici, acetici, enterococchi; i lieviti; le muffe; 15. Sicurezza alimentare: fattori positivi e negativi; contaminazione dei cibi. 		

Pisa li

I docenti

Molfetta Ilaria _____

Ferro Bruno _____