

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

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

Pisa li

I docenti

Molfetta Ilaria \_\_\_\_\_

Ferro Bruno \_\_\_\_\_