

I.I.S E. SANTONI PISA

Programma Svolto

Docenti: VINCENZO POLITANO, BRUNO FERRO

Classe: 4D AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione : *Gestione ambiente e territorio*

Materia: Trasformazione dei prodotti

PRIMO QUADRIMESTRE:

Modulo 1: Richiami di chimica organica, Tecnologia alimentare, Olio

- 1.1 Bilanciamento di reazioni chimiche, calcolo del n° di moli, massa molare e quantità
- 1.2 Tecnologie alimentare (cenni, pastorizzazione, sterilizzazione, conservazione)
- 1.3 Richiami sul metabolismo dei microrganismi (batteri e lieviti)
- 1.4 L'olivo come agroecosistema (concetti fondamentali e proprietà)
- 1.5 L'olivo (origine, diffusione, produzioni, importanza)
- 1.6 Sistemi di coltivazione e forme di allevamento dell'olivo

SECONDO QUADRIMESTRE:

Modulo 2: Industria olearia

- 2.1 Il frantoio (locali e strumenti utilizzati)
- 2.2 I sottoprodotti della filiera olearia : acque di vegetazione e sanse
- 2.3 Composizione chimica dell'olio : frazione saponificabile e insaponificabile
- 2.4 Le caratteristiche qualitative dell'olio (parametri chimici e fisici)
- 2.5 L'acidità dell'olio e i diversi tipi di olio : extravergine, vergine, rettificato
- 2.6 Cenni su altri oli vegetali e derivati presenti in commercio.

ATTIVITA' DI LABORATORIO SVOLTE IN COMPRESENZA CON IL DOCENTE ITP

B.FERRO :

- Visione di filmati sul programma svolto mediante utilizzo della LIM.
- Determinazione dell'acidità dell'olio.

I DOCENTI PROF. VINCENZO POLITANO

BRUNO FERRO

I rappresentanti 4D