



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:
Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,
☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289
Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:
Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;
☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it
PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it
WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>
Codice Fiscale n. 92082620391

PROGRAMMA PREVENTIVO

CLASSE: QUINTA

INDIRIZZO: AGRARIO (p.t.)

DISCIPLINA: TRASFORMAZIONE

**DEI PRODOTTI (solo se specifica per
articolazione)**

DOCUMENTO CREATO DA: BIANCHI ALESSANDRA

In data: 06_09_23

MODULO NUMERO: 1

TITOLO DEL MODULO: IL VINO

Unità didattica n°1: UVA E VINIFICAZIONE

ARGOMENTI TRATTATI:

L'uva sua composizione, le principali tecniche di vinificazione (per macerazione e in bianco),
macchinari enologici principali, la solfitazione, il mosto.

Unità didattica n°2: PROCESSI MICROBIOLOGICI DEL VINO

ARGOMENTI TRATTATI:



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

La fermentazione alcolica (aspetti biochimici e parametri operativi per la sua conduzione), i lieviti, la fermentazione malolattica, operazioni di conservazione ed invecchiamento, stabilizzazioni e alterazioni del vino,

Unità didattica n°3: ANALISI CHIMICHE E TECNICHE SPECIALI DI VINIFICAZIONE

ARGOMENTI TRATTATI:

Analisi chimiche principali, altre tecniche di vinificazione: vinificazione in continuo e vini spumanti.

MODULO NUMERO: 2

TITOLO DEL MODULO: LA BIRRA

Unità didattica n°1: IL MALTO

ARGOMENTI TRATTATI:

Trasformazione dei principali cereali in malto: fasi operative di preparazione, germinazione ed essiccamento e tostatura.

Unità didattica n°2: IL MOSTO

ARGOMENTI TRATTATI:

Fasi di trasformazione del malto in mosto per la birrificazione



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:
Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,
☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289
Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:
Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;
☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it
PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it
WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>
Codice Fiscale n. 92082620391

Unità didattica n°3: PROCESSI DI PRODUZIONE DELLA BIRRA ARGOMENTI TRATTATI:

La fermentazione alcolica (aspetti biochimici e parametri operativi per la sua conduzione), i lieviti, la fermentazione alta e bassa.

MODULO NUMERO: 3

TITOLO DEL MODULO: L'OLIO

Unità didattica n°1: DALL'OLIVA ALL'OLIO ARGOMENTI TRATTATI:

Olio di oliva: fasi della sua produzione e relativi macchinari, legislazione, classificazione merceologica \con relativi requisiti, etichettatura e indicazioni delle caratteristiche organolettiche

Unità didattica n°2: OLIO DI SEMI ARGOMENTI TRATTATI:

Gli oli di semi fasi di produzione e raffinazione

Unità didattica n°3: LE ANALISI SUGLI OLI



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:
Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,
☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289
Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:
Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;
☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it
PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it
WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>
Codice Fiscale n. 92082620391

ARGOMENTI TRATTATI:

Le alterazioni degli oli e procedimenti analitici per individuare alterazioni o adulterazioni degli oli

MODULO NUMERO: 4

TITOLO DEL MODULO: L'INDUSTRIA CONSERVIERA

Unità didattica n°1: L'INDUSTRIA CONSERVIERA

ARGOMENTI TRATTATI:

La produzione ortofrutticola per l'industria conserviera

Tecniche di produzione

Caratteristiche delle conserve vegetali e animali

MODULO NUMERO: 5

TITOLO DEL MODULO: IL LATTE

Unità didattica n°1: MERCEOLOGIA E ANALISI DEL LATTE

ARGOMENTI TRATTATI:

Caratteristiche merceologiche, la composizione del latte, contenuto e tipologia di grassi, proteine e carboidrati del latte vaccino. Latte di alta qualità

Principali analisi del latte e loro significato: determinazione dei grassi, delle proteine degli zuccheri, del residuo secco etc



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

Unità didattica n°2: CHIMISMO DEI PROCESSI FERMENTATIVI DEL LATTE

ARGOMENTI TRATTATI:

Glicolisi e fermentazione omo ed eterolattica. La microflora del latte