

I.I.S "Buonarroti-Volta"
Villacidro
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
E LO SVILUPPO RURALE

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI
DI TRASFORMAZIONE

CLASSE 3A
ANNO SCOLASTICO 2024 -2025

Prof. Carta Fabrizio

MODULO 1

ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA

- Aspetti generali della microbiologia negli alimenti.
- Principali microorganismi di interesse alimentare
- Curva di crescita batterica.
- Batteri, funghi, virus.
- Conoscere i fattori intrinseci ed estrinseci che influenzano la crescita microbica.

MODULO 2

PROCESSI DI TRASFORMAZIONE

- Classificazione dei materiali usati nell'industria agroalimentare.
- Definizione di imballaggio

MODULO 3

- Industria enologica
- Morfologia dell'uva
- Composizione del mosto
- Fasi sviluppo dell'uva
- Fattori determinanti la vendemmia

MODULO 4

Esercitazioni pratiche in laboratorio di trasformazione e aziendali.

- potatura vigneto ; allevamento e produzione
- determinazione grado zuccherino del mosto e sua importanza(economici ,tecnologici, agronomici)
- Titolazione acido-base
- analisi chimiche vino: determinazione del ph
- Caratteristiche olive da mensa

VILLACIDRO 26-05-2025

DOCENTE

Alunni

Prof. Carta Fabrizio