



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani
PUNTO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

12 Ed 1 del 12/09/2024	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE " LUIGI CASTIGLIONI" DI LIMBIATE	
SAPERI ESSENZIALI DI DISCIPLINA		

MATERIA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	PERIODO QUINTO ANNO
---	-------------------------------

COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none">● Valutare la qualità della materia prima (uva, latte, olive) ai fini della sua destinazione produttiva.● Valutare le fasi del processo di produzione (vinificazione, caseificazione, oleificazione).● Eseguire analisi chimiche per la valutazione del prodotto.● Sapere quali sono e come si evolvono i costituenti dell'uva, del latte e delle olive.● Descrivere i fenomeni fisici-chimici –microbiologici che regolano i processi di trasformazione.● Descrivere le principali tecniche di produzione e i controlli chimici sul prodotto finito.● Conoscere i principali costituenti del prodotto finito (vino, formaggio e olio) e la loro importanza sulla qualità del prodotto.● Conoscere i possibili reimpieghi dei sottoprodotti in ottica di economia circolare.● Redigere relazioni tecniche e documentare attività riguardanti situazioni professionali.

CONOSCENZE	ABILITÀ
Struttura dell'uva e principali componenti chimici dell'uva. Dall'uva al vino: i processi biochimici. I lieviti in enologia. L'anidride solforosa. La vinificazione. Fermentazione malolattica Stabilizzazione tartarica Chiarificazione del vino Invecchiamento del vino Classificazione dei vini.	<ul style="list-style-type: none">● Saper valutare la qualità dell'uva● Saper valutare le fasi del processo di vinificazione.● Saper eseguire analisi chimiche per la valutazione del prodotto.● Sapere quali sono e come si evolvono i costituenti dell'uva.● Conoscere i costituenti del mosto e la loro importanza chimica e biologica.● Saper descrivere i fenomeni fisici-chimici – microbiologici che regolano la vinificazione● Descrivere le principali tecniche di vinificazione e i controlli chimici sul vino prodotto● Conoscere i principali costituenti del vino e la loro importanza sulla qualità del prodotto.



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani
PUNTO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

CONOSCENZE	ABILITÀ
Composizione del latte Processo di produzione del formaggio Difetti e alterazione dei formaggi La classificazione Lo yogurt Crema e burro	<ul style="list-style-type: none">● Saper valutare la qualità del latte● Saper eseguire analisi chimiche per la valutazione del prodotto.● Conoscere i meccanismi di coagulazione e i principali processi microbiologici del latte.● Conoscere le fasi di produzione del formaggio e di altri prodotti caseari.● Conoscere i principali difetti dei formaggi.
Principali componenti chimici delle olive. La raccolta delle olive. La lavorazione delle olive: - defogliazione e lavaggio - frangitura - gramolatura - estrazione e separazione. Composizione dell'olio d'oliva Classificazione dell'olio d'oliva	<ul style="list-style-type: none">● Saper valutare il momento ideale di raccolta delle olive.● Saper valutare le fasi del processo di produzione dell'olio d'oliva.● Saper eseguire analisi chimiche per la valutazione del prodotto.● Conoscere la composizione e le caratteristiche dell'olio d'oliva.
Determinazione degli zuccheri Determinazione dell'acidità Principali analisi del mosto, del vino, del latte, dell'olio.	Saper lavorare in laboratorio in autonomia. Usare correttamente gli strumenti e la vetreria.