



I.P. “PERSOLINO-STROCCHI”

sede legale “Strocchi” - Servizi commerciali - Via Medaglie D’Oro, 92 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546 622600

sede “Persolino” - Servizi per l’agricoltura - Via Firenze, 194 – 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546 22932

Codice fiscale 90033400392 - Sito internet: <http://www.persolinostrocchi.edu.it/>

E-mail: rarc060009@istruzione.it; PEC: rarc060009@pec.istruzione.it

Programma di studio

Esami di idoneità/integrativi/preliminari per Esame di Stato

Disciplina	Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione
Dipartimenti di riferimento	Scienze agrarie ed integrate
Indirizzo/percorso	Agrario
Classe	3 [^] 4 [^]
Sezione	Tutte
Libro/i di testo	Libro di testo: “Trasformazione dei prodotti” di Carlo Vezzosi e Gabriele Scattolin - Edagricole scolastico
Dispense disponibili in allegato	No

Argomenti terzo anno	
Moduli	Contenuti
1. L'INDUSTRIA ENOLOGICA	Principali componenti fisico-chimici e organolettici dell’uva e del vino. Il ciclo di maturazione dell’uva. La Fermentazione alcolica. Tipologie e fasi di vinificazione. Classificazione dei vini.
2. L'ACETO	Caratteristiche merceologiche delle varie tipologie di aceto. Metodologie di acetificazione.
3. L'INDUSTRIA DELLA BIRRA	Le fasi del processo produttivo della birra. Tipologie di birra.

Argomenti quarto anno	
Moduli	Contenuti



I.P. “PERSOLINO-STROCCHI”

sede legale “Strocchi” - Servizi commerciali - Via Medaglie D’Oro, 92 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546 622600

sede “Persolino” - Servizi per l’agricoltura - Via Firenze, 194 – 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546 22932

Codice fiscale 90033400392 - Sito internet: <http://www.persolinostrocchi.edu.it/>

E-mail: rarc060009@istruzione.it; PEC: rarc060009@pec.istruzione.it

1. LA FILIERA AGROALIMENTARE	La struttura della filiera agroalimentare. Tipologie di processi produttivi.
2. LE TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE	Tecniche di risanamento termico. La conservazione a freddo. La conservazione tramite riduzione del contenuto di acqua. La modificazione dell’atmosfera. La conservazione mediante additivi
3. QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Definizione e tipologie di qualità alimentare. I microrganismi di interesse alimentare: favorevoli e alterativi. Corretta conservazione delle derrate alimentari.
4. I REFLUI DELL’INDUSTRIA AGROALIMENTARE	Gestione di prodotti secondari, scarti e rifiuti. Corretta gestione delle acque reflue dell’industria, in particolare quella agroalimentare.

Il dipartimento di Scienze agrarie ed integrate

Il Coordinatore

Prof.ssa Irene Del Bove