



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico

via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it



A.S. 2024/2025

Materia: Laboratori di biologia e chimica applicata

Docente: Di Martino Luciano

Classe: 4 Sez. C

Ore settimanali: 2

Libro di testo adottato/strumenti: Trasformazioni agroalimentari e laboratorio di biologia e chimica applicata, slide e approfondimenti online.

Programma svolto:

Capitolo	Argomenti
1. Industria enologica	Il vino denominazione e classificazione, dalla vite all'uva da vino, dall'uva al mosto, fermentazione alcolica, tecnologie di vinificazione, correzioni del mosto, interventi chiarificanti, invecchiamento e imbottigliamento, alterazioni e difetti del vino Attività di laboratorio: -analisi quantitativa con mostrimetro di babo e con metodo rifrattometrico. - fermentazione alcolica
2. Olio di oliva	Aspetti generali e qualitativi, aspetti morfologici-culturali e composizione delle olive, aspetti preliminari dell'estrazione dell'olio, processi e tecnologie per l'estrazione dell'olio, classificazione degli oli di oliva.
3. Latte e derivati	-Classificazione e generalità sul latte e derivati (cenni).

GLI ARGOMENTI EVIDIZIENTI IN GRASSETTO RIGUARDANO LE PARTI DEL PROGRAMMA CHE SONO STATE AFFRONTATE DAGLI ALUNNI CHE SEGUONO UNA PROGRAMMAZIONE DI TIPO B.

Genova 29/05/2025

Professore

Luciano Di Martino

Gli alunni

Medaglia Giuliano

Turcino Samuel

Lacato Donati