



CLASSE: 5^A FT **A.S. 2025/26**

DISCIPLINA: Trasformazione dei prodotti

DOCENTI: M. Mencarini, M. Greco

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI DA:

- ☒ Libro di testo:
- ☒ Materiale a cura dell'insegnante condiviso su Classroom/Argo
- ☐ Fotocopie fornite dall'insegnante

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI		
Titolo attività	Contenuti	Tipologia attività
Qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari	La presentazione del prodotto: etichettatura dei prodotti alimentari, gli elementi obbligatori di un'etichetta. I marchi di denominazione di origine: DOP, IGP, DOC, DOCG	UdA disciplinare
Industria enologica – Il vino	Classificazione dei vini, fasi di maturazione della vite, tipologie di vendemmia, classificazione uve secondo il periodo di maturazione, produzione e fermentazione del mosto, fermentazione alcolica, l'importanza dei polifenoli (antociani e tannini), vinificazione in rosso e vinificazione in bianco, ciclo completo di vinificazione, classificazione varietà di vite in base al periodo di maturazione, la solfitazione: modalità operative e funzioni dell'anidride solforosa. Tecniche di degustazione. Il rifrattometro.	UdA disciplinare
Industria elaiotecnica - Olio di oliva	Areale dell'olivo, diffusione e importanza dell'olio di oliva, anche in relazione alla dieta mediterranea. Composizione chimica delle olive. Fattori influenti sulla qualità dell'olio, raccolta delle olive, molitura, Processi e tecnologie di estrazione dell'olio: metodi per pressione, metodi per centrifugazione. Classificazione dell'olio di oliva Cenni sull'Analisi sensoriale dell'olio (tipologie di oli e.v.o.) Etichettatura e commercializzazione.	UdA disciplinare
Industria lattiero-casearia	Qualità del latte alimentare. Classificazione commerciale del latte. Composizione chimico-fisica del latte Il formaggio: generalità e composizione. Caseificazione del latte. La coagulazione. Principali fasi del processo produttivo del formaggio. Classificazione del formaggio. Cenni su burro, stracchino e yogurt.	UdA disciplinare
Industria birraria – La Birra	Materie prime, fasi del processo produttivo, stili di birra, gradi saccarometrici.	UdA disciplinare
Realizzazione del proprio CV in modello europeo	Compilazione completa del proprio CV in formato europeo	UdA Ed. Civica

Genova, 13/05/2026

Il docente

Prof. M. Mencarini

L'I.T.P.

Prof.ssa M. Greco