

***Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca***  
***Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio***  
***ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE***  
***STATALE***  
***“ CESARE BATTISTI ”***  
***Via dei Lauri 1 00049 Velletri (RM)***

Anno scolastico 2023/2024

Velletri 07/05/2024

***DOCENTE:*** Pellegrini Riccardo

***ITP:*** Fatelli Paolo

**Programma didattico: Trasformazioni dei prodotti. Classe V.A.**

**U.D.A 1**

- Vinificazione .
- Tappe della vinificazione in rosso.
- Vinificazione in bianco
- Spumantizzazione, metodo charmat, metodo champenoise
- Produzione dell'Aceto di vino
- Difetti e malattie del vino .
- Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita.

**U.D.A 2**

- Il settore oleario.
- Istologia e composizione chimica della drupa.
- Processo di frangitura e gramolatura dell'olio con relative differenze tra i vari metodi utilizzati.
- Processo di estrazione, chiarificazione e filtrazione dell'olio.

### U.D.A 3

- Caratteristiche del latte destinato alla caseificazione.
- Il processo di caseificazione.
- Classificazione dei formaggi.
- Composizione indicativa di alcuni prodotti lattiero-caseari.

Gli alunni