ISTITUTO PARITARIO SANDRO PERTINI

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

Indirizzo: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Materia: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI** CLASSE: **Quarta**

ARGOMENTI	SETT	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIUG
ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI: I microrganismi di interesse alimentare: batteri, funghi, virus. Fattori intrinseci ed estrinseci che influenzano la crescita microbica degli alimenti.		x	x							
PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEI MATERIALI: Principali processi e macchine operatrici. Processi con scambi di calore. Tecniche di separazione. Materiali usati nell'industria agroalimentare.				x	x					
LE TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE: Il risanamento termico degli alimenti. La conservazione in regime freddo. La conservazione mediante abbassamento dell'attività dell'acqua. La modificazione dell'atmosfera. L'irradiazione. La conservazione mediante affumicatura. La conservazione mediante additivi.						x	x			
QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI: Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Valorizzazione e protezione dei prodotti agricoli e delle derrate alimentari. La presentazione del prodotto								x	x	