ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE

“LUIGI DELL'ERBA”

*Chimica e Materiali* – *Informatica –Produzioni e Trasformazioni*

Via della Resistenza, 40 – 70013 CASTELLANA GROTTE

 Tel./Fax 0804965144 - 0804967614

Codice Meccanografico BATF04000T - Codice Fiscale 80005020724

E-mail: batf04000t@istruzione.it­­­­ – PEC: batf04000t@pec.istruzione.it – Web: [www.itis.castellana-grotte.it](http://www.itis.castellana-grotte.it)

**CLASSE V A p (*produzioni e trasformazioni*)**

Anno scolastico 2015 \ 2016

MATERIA : **Produzioni Vegetali**

**1.Docente** : prof. Nicola Pugliese – ITP . Prof. Leonardo Petrosino

**2.Libri di testo adottati :**

“Produzioni Vegetali – S.Bocchi R.Spigarolo S.Ronzoni F.Caligiore - Editore Poseidonia Scuola”

**3.Ore di lezione effettuate** nell’a.s. 2015 \ 2016 = **132**

**PROGRAMMA DI PRODUZIONI VEGETALI**

**ARBORICOLTURA GENERALE**

1. **MORFOLOGIA E FISIOLOGIA**

In questa unità si prendono in esame la forma e le funzioni dei principali organi delle piante arboree. I temi trattati sono in parte un ripasso sulle nozioni di base sulla morfologia e la fisiologia vegetali appresa negli anni precedenti; i questa sede le nozioni vengono approfondite in relazione alla specificità delle piante legnose. Si parte da una descrizione del sistema radicale e dalla parte aerea per concludere con una trattazione esaustiva della fioritura e della fruttificazione.

* 1. • **Sistema radicale** ( Morfologia della radice - Morfologia del sistema radicale - Funzione delle radici – Sviluppo e orientamento nel terreno – Fattori che influenzano la periodicità e la velocità di accrescimento nel terreno ) ;
	2. • **Parte aerea** ( Morfologia del fusto – Funzioni del fusto – Sviluppo della pianta – Morfologia della chioma –Morfologia e fisiologia delle gemme – Classificazione delle gemme – Differenziazione e stadi di sviluppo delle gemme – Rami a legno – Rami a frutto );
	3. **• Fioritura e fecondazione** (Fasi della fioritura – Epoca della fioritura – Scalarità della fioritura – impollinazione – Fecondazione – Fenomeni che interferiscono con la fecondazione – Sterilità e sue cause – Meccanismi di controllo dell’autofecondazione – Anomalie durante la fecondazione);
	4. **• Accrescimento e maturazione dei frutti** ( Accrescimento dei frutti – Maturazione dei frutti – Modelli di accrescimento dei frutti – Trasformazioni biochimiche che avvengono durante la maturazione – Anomalie durante la fecondazione )
1. **PROPAGAZIONE E IMPIANTO**

In questa Unità si trattano nella prima Lezione i metodi di propagazione gamici e agamici delle piante arboree,approfondendo in modo particolare la tela e i vari tipi di innesto, mettendo in evidenza gli effetti della scelta dei diversi portainnesti sullo sviluppo della pianta . La seconda Lezione è dedicata alla descrizione delle modalità di impianto e delle operazioni che si eseguono per realizzarlo. In una scheda finale si descrivono le scelte da attuare in agricoltura sostenibile.

2.1 • **Metodi di propagazione delle piante da frutto** ( La moltiplicazione per auto radicazione – La propagazione per talea – La radicazione per talee – La propagazione per talea di un albero da frutto – La propaggine – La margotta – Il pollone radicato – La micopropagazione – L’innesto – Come eseguire l’ innesto – Gli attrezzi necessari per l’innesto )

 2.2 • **Impianti del frutteto** (Considerazioni preliminari - Criteri di scelta delle specie,delle cultivar e dei portainnesti – Esecuzione dell’impianto )

1. **TECNICHE COLTURALI**

In questa unità si prendono in considerazione le principali tecniche colturali attuate in frutticoltura: gestione del terreno ( lavorazioni e inerbimento ) , gestione del bilancio idrico (irrigazione,controllo dell’acqua in eccesso), gestione del bilancio nutrizionale (fertilizzazione) nonché la difesa delle colture. Di questi argomenti già trattati diffusamente nel corso del terzo anno e in quello di biotecnologie agraria verranno richiamate le parti che interessano la frutticoltura . In una scheda finale si descrivono le scelte da attuare in agricoltura sostenibile.

3.1 • **Aspetti generali**

3.2 • **Gestione del terreno** (Lavorazioni meccaniche - inerbimento – il controllo delle infestanti – pacciamatura)

3.3 • **Gestione del bilancio idrico** (Fabbisogno idrico delle piante da frutto – Calcolo del fabbisogno idrico – Sistemi di irrigazione utilizzati in frutticoltura )

3.4 • **Gestione del bilancio nutrizionale** ( Fabbisogno nutrizionale delle piante da frutto – Calcolo del fabbisogno nutrizionale – Aspetti generali della fertilizzazione delle piante da frutto)

3.5 • **Difesa delle piante da frutto**(Principali metodi di controllo degli agenti fitopatogeni- Integrazione delle forme di lotta – Diagnosi delle malattie)

1. **POTATURA E RACCOLTA**

In questa unità si trattano in modo approfondito le principali tecniche di potatura e di raccolta,peculiari delle coltivazioni arboree. Dopo aver descritto le regole generali della potatura si prendono in esame le principali forme di allevamento delle piante da frutto , ad eccezione di quelle della vite e dell’actinidia,specifiche di queste colture che verranno descritte nella parte speciale. Si passa poi alle descrizione delle tecniche adottate per realizzare la potatura di produzione e le diverse modalità di raccolta dei frutti. In una scheda finale si descrivono le scelte da attuare in agricoltura sostenibile.

4.1 • **Aspetti generali** ( Scopi della potatura – Potatura ordinaria – Potatura straordinaria – Le basi fisiologiche della potatura – Epoche di potatura- Potatura tradizionale – Tecniche alternative al taglio – Altri interventi complementari di potatura )

4.2 • **Potatura di allevamento** (le forme di allevamento – forme di allevamento in volume espanso – forme di allevamento in volume compatto – forme di allevamento appiattite )

4.3 •  **Potatura di produzione** ( meccanizzazione della potatura –diradamento dei frutti )

4.4 • **Raccolta** (Raccolta manuale – raccolta meccanizzata – raccolta meccanica )

1. **QUALITÀ E CONSERVAZIONE**

In questa unità si descrivono i principali requisiti di qualità della frutta destinata alla commercializzazione, gli indici di maturazione e le tecniche per misurarli. Si passa poi alla descrizione dei trattamenti post-raccolta e delle tecniche di stoccaggio e di conservazione adottate per aumentare la serbevolezza dei frutti e prolungarne la shelf-life

5.1 **• Qualità** (requisiti di qualità – metodologia per l’effettuazione delle analisi per misurare la qualità della frutta)

5.2 • **Conservazione** (Lavorazioni post-raccolta – trattamenti post raccolta – conservazione )

**ARBORICOLTURA SPECIALE**

1. **Colture arboree**

In questa unità, che costituisce la parte speciale, vengono descritti in modo esaustivo le caratteristiche botaniche,le esigenze ambientali e le tecniche di coltivazione delle principali specie arboree e da frutto coltivate in Italia (vite ,melo pero ,pesco, actinidia , olivo, agrumi) , secondo il seguente schema.

Scheda botanica-scheda di riconoscimento

Importanza economica e diffusione

Origine e domesticazione

Descrizione morfologica

Fisiologia e fenologia del ciclo produttivo

Esigenze ambientali e pedoclimatiche

Principali cv ed evoluzione degli standard varietali

Propagazione

Principali forme di allevamento tradizionali e moderne

Potatura

Tecnica colturale

Qualità e caratteristiche del prodotto.

6.1 • **La vite** (Importanza economica e diffusione – Origine e domesticazione – classificazione botanica – Descrizione morfologica – Fisiologia e fenologia del ciclo produttivo – esigenze ambientali- principali cultivar ed evoluzione degli standard varietali – Tecnica colturale – Qualità e caratteristiche del prodotto )

6.2 • **l’olivo** (importanza economica e diffusione – origine e domesticazione –descrizione morfologica – fisiologia e fenologia del ciclo produttivo – esigenze ambientali e pedoclimatiche – principali cultivar ed evoluzione degli standard varietali – descrizione delle principali cultivar – propagazione – Principali forme di allevamento tradizionali e moderne – potatura )

6.3• **Pesco** ( Importanza economica e diffusione - origine e domesticazione – descrizione morfologica – fisiologia e fenologia del ciclo produttivo – esigenze ambientali e pedoclimatiche – principali cultivar ed evoluzione degli standard varietali – scelta delle cultivar – propagazione – principali forme di allevamento tradizionali e moderne – potatura – tecnica colturale – qualità e caratteristiche del prodotto )

* **Il melo :** Cenni
* **Il ciliegio** : Cenni
* **Il mandorlo** Cenni

Gli Alunni I Docenti

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE

“LUIGI DELL'ERBA”

*Chimica e Materiali* – *Informatica –Produzioni e Trasformazioni*

Via della Resistenza, 40 – 70013 CASTELLANA GROTTE

Tel./Fax 0804965144 - 0804967614

Codice Meccanografico BATF04000T - Codice Fiscale 80005020724

e-mail : batf04000t@istruzione.it­­­­ – Pec: BATF04000T@pec.istruzione.it

**Classe V A Produzioni e Trasformazioni**

**a.s. 2015-2016**

**Prof. *Marilisa Cioffi***

**Prof. *Leonardo Petrosino***

**Programma di Gestione dell’Ambiente e del Territorio**

**Caratteristiche dell’ambiente e del territorio**

**L’ambiente come interazione tra insiemi**

Le sfere di Maldonado

Biosfera e geosfera

Le interazioni tra biosfera e geosfera

La sociosfera e la tecnosfera

L’agrobiodiversità

**Il territorio, il paesaggio e le loro rappresentazioni**

La società e il territorio

La classificazione del territorio

Le aree antropizzate

Le opere di urbanizzazione

Le aree integralmente protette

L’evoluzione delle aree protette

Rete Natura 2000

Le aree protette in Italia e in Puglia

Aree SIC e ZPS

I Parchi e le Riserve naturali

L’evoluzione della cartografia

La rappresentazione cartografica

I tipi di carte

La rappresentazione dei rilievi

Il calcolo della pendenza

Le carte tematiche

Il telerilevamento

**Le minacce all’ambiente e al territorio**

**Degrado e inquinamento**

La degradazione del suolo

L’erodibilità del suolo

Sistemazioni per prevenire l’erosione del terreno

Il dissesto idrogeologico

Prevenire le alluvioni

La sistemazione dei torrenti

Le briglie

L’inquinamento dell’aria

Fonti e distribuzione degli inquinanti atmosferici

L’inquinamento dell’acqua

L’eutrofizzazione

L’inquinamento del suolo

Il disinquinamento

Il problema dei rifiuti

La valutazione del ciclo di vita dei prodotti (LCA)

I problemi globali

**La gestione dell’ambiente e del territorio**

**Normativa sull’ambiente e sul territorio**

L’impatto dell’uomo sull’ambiente

Diritto internazione sull’ambiente

La politica ambientale della Comunità Europea

Strumenti della politica ambientale comunitaria

**Lo sviluppo sostenibile**

Il concetto di sviluppo sostenibile

**Gli strumenti per la gestione del territorio**

La prevenzione dell’erosione idrica e del dissesto

L’ingegneria naturalistica

Lo studio dell’impatto ambientale

La valutazione di impatto ambientale (VIA)

La VAS

**FIRMA STUDENTI FIRMA PROFESSORI**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Classe 5A Produzione e Trasformazione**

Libri di testo: “*Solutions”* Intermediate(Student’s book + Workbook) di C.Krantz, Anita Omelanczuck, T.Falla, P.Davies.Edizione Oxford.

- “*Around the globe”* di D.Branzato-F.Dalziel.

-“New challenges in agriculture” C.Taylor G.Barbieri Edagricole Scolastico

**Module A** Contenuti microlingua

**English for specific purposes**

**Module 8 “Fruit and vegetables”**

Organic Fruit-Stone fruits or Drupes –Grapes

**Module 9 “ Managing plant problems”**

Unit 1 The plant and its enemies

Unit 2 How to control plant diseases -Prevention is the best cure –Organic pesticides- Phytochemicals

**Science and food**

**Module 11 “The Food you can trust”**

Organic food

Unit 2 From plant to table : Oil and Wine

Organic Italian wines

Wine :the nectar of Gods

Wine making White and red wines

An ancient organic product: traditional vinegar

Olive oil :drops of gold; Olive oil production ;Classification of olive oil

Unit 3 Dairy products: Milk: the most complete food at any age

Butter: How butter is made today –Butter and a healthy body

Cheese –Organic cheese-The king of all cheeses : Parmigiano Reggiano

Unit 4 Organic meat production –Reading :The meat we eat (photocopy)

 **Animal Housing**

**Module13”The better the house ,the better the life”**

Unit 1 The Housing of farm livestock –Farm buildings Animal housing in organic farming-The right building for the right animal

**Module B**

Approaching the English world ! Meet Great Britain! The Pleasure of ***Reading***

***A world and its people***

Britart and Urban Art Pop Art :The Pope of pop :Andy Warhol

Thatcher and Blair :from the Iron Lady to Cool Britannia

The legacy of 9/11 Multiculturalism in danger

***A world and its culture***

The 60s and the 90s

The 20th century: Europe at war

What is genetic engineering?

***A world and its problems***

Is there still a time for harvesting? The right season for each fruit and vegetable

Classification of fruit and vegetables diseases

Xylella Fastidiosa and the problem of dying olive trees in Apulia

Describing wines –Wine tasting descriptors

Commercial grades of olive oil

Pork: the most widely and processed meat

**Module C**

English for my life Focuson Grammar*!*

Brush up your English:

Grammar revision and vocabulary improvement

 Conditionals , The passive *;* Verbs +prepositions; It-introductory ; Have something done; Clauses expressing purpose

Castellana,08/06/16

Alunni Docente

|  |  |
| --- | --- |
| stelloneISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALElogo_animato“LUIGI DELL'ERBA”Specializzato in: *Chimica* – *Informatica –**Tecnologie Alimentari/Produzione e trasformazione*Via della Resistenza, 40 – 70013 CASTELLANA GROTTE Tel./Fax 0804965144 - 0804967614Codice Meccanografico BATF04000T - Codice Fiscale 80005020724E-mail : itisdellerba@tiscali.it­­­­ - Sito Internet [www.itis.castellana-grotte.it](http://www.itis.castellana-grotte.it/) | **Classe: V A** Indirizzo: Produzioni e trasformazioni***Programma*** *A.S. 2015/2016***Disciplina:** MatematicaOre settimanali 3**Prof. Didonna Vito** |

**RICHIAMI :**

Limiti, asintoti, teoremi e formule di derivazione di funzioni semplici e composte;

Teoremi di Lagrange, Rolle e De L’Hospital. Calcolo di massimi e di minimi, intervalli di monotonia,

concavità e convessità. Studio di funzioni polinomiali, fratte, irrazionali

**Gli INTEGRALI**

Primitiva di una funzione, integrali indefiniti e proprietà. Formule di integrazioni elementari.

Regole di integrazione delle funzioni composte (escluse le funzioni circolari)

Integrazione per sostituzione e per parti. Integrazione di funzioni razionali fratte.

Integrale definito e proprietà. Teorema della media, Teorema fondamentale del calcolo integrale;

Definizione di primitiva; Calcolo del valor medio.

Calcolo di aree di funzioni in quadranti negativi; Area compresa tra due funzioni; Aree laterali di solidi di rotazione;

Lunghezza di una curva; Volumi di solidi di rotazione.

 **CALCOLO delle probabilità e CALCOLO combinatorio**

Definizione di eventi; Probabilità nella definizione classica, frequentista, soggettiva, assiomatica.

Probabilità della somma logica di due eventi. Teorema della probabilità totale.

Raggruppamenti di n oggetti in k posti.

Definizioni di combinazioni semplici e con ripetizione, disposizioni semplici e con ripetizione, permutazioni semplici e con ripetizione.

Proprietà delle funzioni fattoriale e coefficiente binomiale. Formula del binomio di Newton e sue semplici applicazioni.

**Distribuzioni di probabilità**

Variabili casuali discrete e distribuzioni di probabilità. Calcolo della funzione di ripartizione, valor medio, varianza, scarto quadratico medio di vv. cc. discrete. La distribuzione uniforme discreta; I giochi equi; Teorema delle prove ripetute.

Distribuzione binomiale e distribuzione di Poisson con relative formule per il calcolo della media, varianza e deviazione standard.

**Castellana Grotte, il 3 giugno 2016**

**Gli alunni \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Il docente**

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE

“LUIGI DELL’ERBA”

Via della Resistenza,40 – 70013 CASTELLANA GROTTE

Anno scolastico 2015/2016

Classe : 5Ap

Orario : 3 ore

Docenti : Antonio Agostinacchio – Giuseppe Tutino

**PROGRAMMA SVOLTO**

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

CLASSE 5^ AP

**BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE TRASFORMAZIONI**

**LE PIANTE E LE AVVERSITA’**

* La pianta e gli organismi dannosi
* Le Difese della Pianta
* La malattia e i danni:

Patogenesi, Sintomi, Epidemiologia

* Tipi di malattia:

Stress, squilibri nutrizionali, ferite ed infezioni

**VIRUS E FITOVIRUS**

* Aspetti generali:

Classificazione, biologia, riproduzione

* Fitovirus:

Patogenesi, risposta della pianta, trasmissione e diffusione, vettori,

Diagnosi e strategie di lotta

**BATTERI**

* I batteri:

Caratteristiche, Riproduzione, Metabolismo, Classificazione

* Potere patogeno e virulenza
* I batteri fitopatogeni:

Sintomatologia, infezione e diffusione, trattamenti

**FUNGHI**

* Morfologia
* Biologia
* Classificazione
* Lotta alle malattie Fungine

**INSETTI**

* Generalità, morfologia, anatomia, sviluppo
* Ecologia e ruolo degli insetti in agricoltura
* Sistematica
* Molluschi e Nematodi di interesse agrario

**I MEZZI DI LOTTA**

* Lotta guidata e Lotta integrata
* Lotta biologica e produzioni biologiche,cenni

I docenti gli alunni

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE

“LUIGI DELL’ERBA”

Via della Resistenza,40 – 70013 CASTELLANA GROTTE

Anno scolastico 2015/2016

Classe : 5Ap

Orario : 2 ore

Docenti : Antonio Agostinacchio – Nunzio Ciriolo

**PROGRAMMA FINALE**

PRODUZIONI ANIMALI

CLASSE 5^ AP

**BIOLOGIA DELLA RIPRODUZIONE**

* Parametri riproduttivi nella specie Bovina
* La monta naturale
* La Fecondazione Artificiale

-Analisi del seme

-Tecnica ed applicazioni pratiche

* L’Embryo-Transfer

-Tecnica ed applicazioni pratiche

* La Clonazione

-Clonazione da cellule germinali

-Clonazione da cellule somatiche

**ALIMENTAZIONE**

* Generalità sugli alimenti

-Acqua

-Carboidrati

-Proteine

-Grassi

* La relazione nutritiva
* Digestione e metabolismo dei carboidrati
* Digestione ed utilizzo delle proteine
* Utilizzazione dell’Energia (energia lorda-energia netta

**RAZIONI ALIMENTARI E RAZIONAMENTO**

* Concetto di Razione
* Principi del Razionamento
* Calcolo dei Fabbisogni

-Fabbisogno di mantenimento

-Fabbisogno di accrescimento

-Fabbisogno di lattazione

-Fabbisogno di gravidanza

* Calcolo della razione
* Gli alimenti nell’alimentazione animale

-Foraggi freschi

-Fieni

-Insilati

-Concentrati

-Tecnica UNIFEED

**ALLEVAMENTO BIOLOGICO**

 **I docenti gli alunni**

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE

“LUIGI DELL'ERBA”

*Chimica e Materiali* – *Biotecnologie Ambientali* - *Informatica – Produzioni e Trasformazioni*

Via della Resistenza, 40 – 70013 CASTELLANA GROTTE

Tel./Fax 0804965144 - 0804967614

Codice Meccanografico BATF04000T - Codice Fiscale 80005020724

E-mail : batf04000t@istruzione.it­­­­ –Pec: BATF04000T@pec.istruzione.it - Sito Internet [www.itis.castellana-grotte.it](http://www.itis.castellana-grotte.it)

 **Classe: V PA**

**ARGOMENTI DA PROGRAMMA TRATTATI:**

* ACCOGLIENZA; CONTRATTO D’AULA: IO E GLI ALTRI; IL GRUPPO; STRUTTURE MENTALI; GIUDIZI, REGOLE E RITUALI; L' I.R.C. A SCUOLA; DIFFERENZA TRA I.R.C. E C.C.C.; OBIETTIVI DEL CORSO: COSA VOGLIO; L’ IDENTITÀ; DOMANDE E RISPOSTE ESISTENZIALI: LA RICERCA; LE RISPOSTE DELL’UOMO: LA FEDE; IL CASO, IL DESTINO, LA PROVVIDENZA DI DIO; TRASCENDENZA E IMMANENZA: COORDINATE SPAZIO-TEMPORALI DELL’UOMO; SCIENZA E SCIENZA DELLE RELIGIONI; FEDE E RAGIONE; UOMO: CORPO, MENTE E ANIMA; L’UOMO “ANIMALE” DIVERSO; L'UOMO “ANIMALE” RELIGIOSO; L'UOMO NELLA BIBBIA E NELLA CULTURA ODIERNA;
* GESÙ DELLA FEDE E GESÙ DELLA STORIA; LASTORICITÀ DI GESÙ; CALENDARIO LUNARE E SOLARE; PASQUA: PASSIONE, MORTE E RESURREZIONE DI GESÙ; RITI E TRADIZIONI NEL CRISTIANESIMO; SEGNO E SIMBOLO; LA VISIONE DEL TEMPO, EBRAISMO E CRISTIANESIMO; VANGELI APOCRIFI; TEOLOGIA CRISTIANA; IL DIO TRINITARIO;
* METODOLOGIA DELLA RICERCA; FASI DELLA RICERCA: RACCOLTA DEL MATERIALE; LE FONTI: BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA; COPERTINA; INTRODUZIONE: CHI, COME, QUANDO, DOVE E PERCHÉ; CONCLUSIONE; RIFERIMENTI E NOTE; MAPPE CONCETTUALI;
* CULTURA OCCIDENTALE E CULTURA ORIENTALE: INDUISMO, BUDDISMO, CONFUCIANESIMO E TAOISMO;
* LE RELIGIONI CONTEMPORANEE: INDUISMO, BUDDISMO, CONFUCIANESIMO E TAOISMO; EBRAISMO; ISLAM; NEW AGE E SATANISMO

**ARGOMENTI LIBERI TRATTATI**

* LA COMUNICAZIONE; PSICOLOGIA; DROGA, DIPENDENZA: DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE; IMMIGRAZIONE; ETICA DELL' ACCOGLIENZA; VOLONTARIATO E TEMATICHE SOCALI: ALZHEIMER;

**Castellana Grotte, 01-06-2016**

il Docente: gli Alunni:

**Prof. Angelini Nicola**

I.T.I. S. DELL'ERBA

CASTELLANA GROTTE

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE V Ap

Anno Scolastico *201512016*

MATERIA **DI** INSEGNAMENTO: Trasfonnazione dei prodotti agroalimentari

**Vino**

*L'importanza defl'industria enologica in Italia; i fattori che influenzano la qualita dell'uva; la*

*costituzione del grappolo e la composizione del mosto, Ie relative correzioni e Ie tecniche*

*di conservazione. Gli agenti responsabili delle fermentazioni* e *i fattori che Ii influenzano;*

*Ie principali fasi del chimismo della fermentazione alcolica* e *malo-Iattica; Ie fasi della*

*vinificazione; Ie diverse tecniche di vinificazione; Ie azione dell'anidride solforosa in*

*enologia; Ie operazioni da eseguire suI vino nuovo; aspelti qualitativi* e *quantitativi del vino.*

*Gli interventi stabilizzanti* e *di correzione ai rispettivi fenomeni; Distinzione tra Ie alterazioni*

*chimiche del vino da quelle di natura microbica.*

**Olio.**

*La composizione della drupa* e *Ie variabili qualitative; Ie fasi del processo tecnologico di*

*estrazione; Ie modalita di funzionamento dei macchinari preposti. Parametri europei di*

*qualita defl'olio di oliva; i possibili difetti e alterazioni dell'olio d'oliva; i possibi/i processi di*

*rettifica consentiti. Le materie prime dalle quali* e *possibile estrarre olio; la tecnologia di*

*estrazione; caratterizzazione olio* e *i parametri qualitativi di differenziazione. Oli di semi,*

*grassi vegetali e processi di idrogenazione degli ali vegetali.*

**Latte**

*Analizza la composizione del latte* e *Ie cause che la l'influenzano. Definisce Ie*

*caratteristiche chimico* - *fisiche* e *biologiche dellatte. Definisce ed individuai trattamenti da*

*eseguire sullatte per usa alimentare* . *Lalti commerciali* e *Yogurt, crema di latte* e *burro.*

*Classificazione dellalte alimentare.*

*Norme igieniche* e *di refrigerazione da applicare in azienda. Fasi tecnologiche di*

*trasformazione dellalte nei relativi prodotti. Tecnologia lattiero* - *casearia del formaggio*

*derivati tipici della zona. Formaggi particolari. Difetti* e *alterazioni dei formaggi.*

**Cereali**

*La composizione della farina* e *cereali in generale. Caratteristiche chimico* - *fisiche*

*dei cereali. Trattamenti da eseguire sui cereali per usa alimentare.*

PROGRAMMA DI ESTIMO SVOLTO NELLA CLASSE V SEZ. Ap ANNO SCOLASTICO 2015/16

MODULO N° 1 ESTIMO GENERALE

*V.D.A.* n? l I PRINCIPI DELL'ESTIMO

Che cos'è l'estimo. I principi basilare dell'estimo. Gli aspetti economici di stima: valore di mercato ,valore di costo

Valore di trasformazione, valore di surrogazione, valore complementare e di capitalizzazione.

Il metodo di stima .La comparazione. nprincipio dell'ordinarietà. Correzioni al valore ordinario.

Procedimenti di stima : stima sintetica e stima analitica

U.D.A. n" 2 L'A1TIVITA' PROFESSIONALE DEL PERITO

Il contesto estimativo. il processo civile. L'attività del *C.T.V.* l'arbitrato

Stime cauzionali. Leescuzioni immobiliari.

La relazione di stima.

MODULO N° 2 ESTIMO IMMOBILIARE

UD.A. n° 2 STIMA DEI FONDI RUSTICI

Caratteristiche estrinseche ed intrinseche .stato giuridico e catastale. Criteri di stima.

Valore di mercato.il metodo di stima .procedimento sintetico e analitico. Coefficiente di vetustà.

Valore di trasformazione, correzione al vaore ordinario, complementare .

*V.D.A.* n" 3 STIMA DELLE AREE EDIFICABILI

I fabbricati rurali. Stima di un'area edificabile. Criteri di stima: valore di mercato, valore di trasformazione,

valore di costo. Stima delle scorte. Stima dei prodotti in corso di maturazione (frutti pendenti,anticipazioni colturali)

MODULO N° 3 STIMA DEI TERRENI

UD.A. n? l STIMA DEGLI ARBORETI.

Valore della terra nuda ,valore di capitalizzazione,

valore in un anno intermedio(metodo dei redditi futuri e passati).

Valore del soprassuolo.

MODULO N° 4 ESTIMO LEGALE

U.D.A. nO l ESPROPRIAZIONE PER PUBBLICA UTILITA'

La normativa. L'iter espropriativo. Le fasi dell'espropriazione. L'indennità di esproprio.

Aree edifaeabili , aree edificate, terreni agrieoli. Prezzo di cessione volontaria.

Retrocessione dei beni espropriati. Oeeupazione temporanea.

U.D.A. nO 2 DIRITTI REALI

L'usufrutto. Valore deU'usufrutto, valore del nudo proprietario, indennità per miglioramenti eseguiti

Dall'usufruttuario.

Servitù predialicoattive: di passaggio, di acquedotto, di elettrodotto e stima deU'indennità.

Stima dei danni da incendio, da grandinata, da inquinamento ambietale.

U.DoA.nO 3 SUCCESSIONI EREDITARIE

Generalità. Tipi di suecessione. L'asse ereditario. La divisione

Qaote di fatto e di diritto. Didliarazione di successione.

l\lODULO N° S CATASTO

u.o.x. n" l CATASTO TERRENI

Le origini del catasto italiano. Le fasi del catasto. Formazione: operazioni topogratiche ed estimative.calcolo del

R.D. e R.A. Le revisioni degli estimi. Pubblicazione. Attivazione e conservazione dci catasto con cenni del

programma pregeo.

u.n.x. n? 2 CATASTO FABBRICATI

Formazione. l'unità immobiliare. Calcolo della rendita catastale. Rilievo geometrico operazioni estimative

Formazione delle tariffe e delle rendite catastali. Pubblicazione .attivazione e conservazione.

CONVERSANO