

# TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI



**Secondo biennio****Conoscenze**

Aspetti fisici, chimici, biologici e tipologici delle materie prime  
Linee di trasformazione delle materie prime; macchine ed attrezzi  
Procedimenti generali di trasformazione  
Computo energetico e rendimento dei processi  
Punti critici e metodologie di controllo  
Aspetti chimici dei processi trasformativi  
Metodi analitici per la determinazione dei principali costituenti

**Abilità**

Organizzare i riscontri analitici della qualità delle materie prime  
Individuare le fasi tecnologiche costituenti le linee di trasformazione  
Rilevare gli aspetti funzionali delle operazioni generali di trasformazione  
Rilevare gli impegni energetici dei diversi processi individuandone i possibili rendimenti  
Organizzare i controlli dei processi e dei prodotti.

**Quinto anno****Conoscenze**

Tecnologie speciali per l'enologia, il caseificio, l'oleificio e il conservificio.  
Aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi  
Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi  
Criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità.  
Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.  
Principi e tecnologie per il trattamento dei reflui agroalimentari

**Abilità**

Individuare le linee trasformatrici più adatte alla qualità delle produzioni e ai livelli tecnici realizzabili.  
Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi.  
Prevedere sistemi di manutenzione ordinaria nel corso dei processi.  
Individuare criteri e sistemi per il trattamento dei reflui.  
Individuare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare  
Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore

## Produzioni e trasformazioni

3 ANNO: 1h di teoria + 1h di Lab

4 ANNO: 1h di teoria + 2h di Lab

5 ANNO: 1h di teoria + 2h di Lab

## Gestione del territorio

3 ANNO: 1h di teoria + 1h di Lab

4 ANNO: 1h di teoria + 1h di Lab

5 ANNO: 1h di teoria + 1h di Lab