

## CLASSE IVA

### MERCATI AGROALIMENTARI, MARKETING E SVILUPPO TERRITORIALE

#### PROGRAMMA SVOLTO

A.S.15-16

1 UD Il mercato: generalità e richiami.

- Il bilancio aziendale e le voci di spesa

2 UD Le diverse forme di mercato.

- mercato: domanda e offerta
- le forme di mercato e la formazione dei prezzi

3 UD Contabilità nazionale e sviluppo economico (sapere minimo inerente il concetto di PIL e Inflazione)

- La domanda e l'offerta
- PIL e contabilità nazionale
- inflazione e disoccupazione

4 UD Conservazione e valorizzazione del territorio (sapere minimo inerente il concetto di conservazione e valorizzazione)

- Territorio e attività economiche
- Politiche per il territorio e sviluppo rurale

5 UD Gestione, pianificazione e valutazione del territorio

- Territorio, ambiente e paesaggio
- Pianificazione territoriale

6 UD Organizzazione economica e competitività di settore (sapere minimo)

- Mercati agricoli: agricoltore e mercato
- Consorzi e cooperative

7 UD Marketing: prodotto, prezzo, punto vendita, promozione (sapere minimo)

- Natura del marketing
- Il concetto di marketing
- La differenziazione e il posizionamento

8 UD Agroalimentare: valorizzazione e garanzia di qualità (sapere minimo)

- Promozione, valorizzazione e qualità dei prodotti agricoli
- Sicurezza alimentare e tutela della produzione
- Marchi di tutela (IGP, DOP, STG, DOCG)

Il docente  
Mauro Pizzico

I rappresentanti

**PER GLI ALUNNI CON GIUDIZIO SOSPESO I SAPERI MINIMI SONO QUELLI CITATI**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**



*“Di Poppa-Rozzi”*  
*Via F. Barnabei, 2*  
*Teramo*

**Cod. Fisc.** 8003110675 **tel. Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax:** 0861/243136  
**Web:** [www.iisdipopparozzi.it](http://www.iisdipopparozzi.it) **e-mail :** [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)  
**P.E.C.:** [teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it) **Istituzionale:** [teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA**

**CHIMICA APPLICATA**

**CLASSE 4 AP**

**ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

ISTITUTO ” Di Poppa Rozzi “

INDIRIZZO “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”

CLASSE: IV SEZIONE: AP

DISCIPLINA Chimica applicata e processi di Trasformazione

DOCENTE Pizzico Mauro - Crocetti Valter ITP

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe: 4 di cui 2 ore compresenza)

**MODULO 1**  
**INDUSTRIA ENOLOGICA**

**(sapere minimo: tutto il modulo 1)**

- Denominazione e classificazione, dalla vite all'uva, dall'uva al mosto.
- Fermentazione alcolica
- Tecnologie di vivificazione
- Correzione dell'acidità e precipitazioni
- Interventi stabilizzanti
- Alterazioni del vino
- Invecchiamento e imbottigliamento
- Vini spumanti e altri vini (cenni).

**MODULO 2**  
**INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA**

**(sapere minimo: tutto il modulo 2 )**

- Latte: definizione, caratteristiche qualitative, classificazione in base al trattamento. Composizione. Fattori influenti le caratteristiche quali-quantitative.  
- I tipi di latte: a) speciale (normale, concentrato, condensato, essiccato, integrato, senza lattosio); b) fermentato; c) crema di latte-
- burro: definizione, processo tecnologico.
- Formaggio: definizione, il processo di caseificazione.

**MODULO 3**  
**INDUSTRIA DELLA PASTA E DEL PANE**

**(sapere minimo: tutto il modulo 3)**

- Struttura della cariosside e composizione chimica
- Molitura: tasso di abburattamento, i diversi tipi di farina, maturazione della farina.
- Panificazione: il processo di lievitazione e fattori influenti.
- Pastificazione: le operazioni tecnologiche

**MODULO 4**  
**INDUSTRIA DELLA CARNE**

- I tipi di carne: rossa, bianca e nera
- le tipologie di tagli della carne.

I Docenti  
Mauro Pizzico  
Valter Crocetti

I rappresentanti

**PER GLI ALUNNI CON GIUDIZIO SOSPESO I SAPERI MINIMI SONO QUELLI CITATI**