



Ministero dell'Istruzione
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. SOLIMENE"
con sede associata "C. D'Errico" di Palazzo San Gervasio
VIA ALDO MORO, 1 - 85024 LAVELLO (PZ)



ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATI

AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA
CLASSE V SEZ. B

INDIRIZZO: ITT – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria Produzioni e
Trasformazioni
SEDE LAVELLO

- Elenco argomenti di Trasformazioni dei prodotti ed Economia, Estimo, Marketing e Legislazione;
- Programmi svolti nelle diverse discipline a.s.2019/2020.

ELENCO ARGOMENTI ASSEGNATI A CIASCUN CANDIDATO

CLASSE V B

Elaborato 1: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Il candidato, assumendo dati congrui e giustificati in relazione a una zona particolarmente nota, provveda con procedimento sintetico a definire il più probabile valore di mercato di un vigneto coetaneo specializzato di ha 3,50 che si trova al 10° anno del ciclo economico, le cui caratteristiche economiche – agrarie corrispondano all'ordinarietà della zona stessa.

L'analisi organolettica e quella chimica hanno una importanza fondamentale nella valutazione qualitativa di un olio. Il candidato ne illustri gli aspetti salienti ai fini della classificazione merceologica degli oli. Successivamente descriva le operazioni tecnologiche del processo di trasformazione delle olive in olio.

Assegnato al gruppo alunni:

- Carlucci Alessio
- Mosca Mauro
- Pace Francesco
- Riviezzo Francesco
- Sabia Mauro
- Zampino Mattia

CLASSE V B

Elaborato 2: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Il candidato, assumendo dati congrui e giustificati in relazione a una zona particolarmente nota, provveda con procedimento semianalitico a definire il più probabile valore di mercato di un vigneto coetaneo specializzato di ha 3,70 che si trova al 9° anno del ciclo economico, le cui caratteristiche economiche – agrarie corrispondano all'ordinarietà della zona stessa.

In Italia grazie alla presenza di una base ampelografica ricca e diversificata, vengono utilizzate tutte le diverse tecniche operative di vinificazione. Il candidato, dopo averle elencate, per ognuna di esse ne descriva le diverse fasi mettendone in risalto le differenze sostanziali. Successivamente approfondisca gli aspetti relativi ai trattamenti correttivi e stabilizzanti ai quali viene sottoposto il vino.

Assegnato al gruppo alunni:

- Di Leva Nicola
- Fortebraccio Stefano
- Lucarelli Anna Laura
- Merra Alfonso
- Merra Morena
- Nicolò Valeria

CLASSE V B

Elaborato 3: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Il candidato, assumendo dati congrui e giustificati in relazione a una zona particolarmente nota, provveda a determinare con procedimento sintetico il più probabile valore di mercato a cancello aperto di un fondo rustico irriguo di ha 65,00, condotto in economia diretta e ad indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico-culture industriali, le cui caratteristiche economiche-agrarie corrispondano all'ordinarietà della zona stessa.

Il latte, per la sua composizione chimica, risulta essere un ottimo substrato per lo sviluppo dei microorganismi. Il candidato dopo aver approfondito i principali aspetti microbiologici, illustri i trattamenti che ne garantiscono il suo risanamento con i relativi parametri di controllo. Successivamente descriva le varie fasi del processo tecnologico di caseificazione.

Assegnato al gruppo alunni:

- Bavuso Walter Alessio
- Buglione Mauro
- Fortunato Annalisa
- Gammone Michele
- Sonnessa Pierpaolo
- Tummolo Donato

**Istituto di Istruzione Superiore “G. Solimene”
Lavello (PZ)**

Programma svolto di Italiano

Classe V B ITT

a.s. 2019/2020

Docente Prof.	Voza Damiano
Libri di testo adottati:	R. CARNERO, G. IANNACCONE, <i>I colori della letteratura, Antologia e storia della letteratura italiana</i> , vol. 3 (Dal secondo Ottocento a oggi) 1140 pp., GIUNTI TVP.

1. IL SECONDO OTTOCENTO

1.1 - L'epoca e le idee del Secondo Ottocento

1.2 - GIOSUÈ CARDUCCI: vita, opere e poetica

1.3 Lettura antologica: “Rime Nuove” (“Pianto antico”; “San Martino”).

1.4 - LA SCAPIGLIATURA: I luoghi e i protagonisti; Temi e motivi della protesta scapigliata; La poetica e lo stile.

1.5 Autori e testi:

EMILIO PRAGA, “Penombre” (“Preludio”);

ARRIGO BOITO, “Il libro dei versi” (“Dualismo”);

1.6 - IL NATURALISMO E IL VERISMO

1.7 Autori e testi:

GUSTAVE FLAUBERT: “Madame Bovary” (“Il sogno della città e la noia della provincia”)

ÉMILE ZOLA: “L'ammazzatoio” (trama)

FEDERICO DE ROBERTO: “I viceré” (“Cambiare per non cambiare”)

1.8 - GIOVANNI VERGA: vita, opere e poetica

1.9 Lettura antologica: “Vita dei campi” (“Un manifesto del Verismo verghiano” (“Prefazione a L'amante di Gramigna”); “Rosso Malpelo”, “La lupa”); “Novelle rusticane” (“La roba”); “I Malavoglia” (“La fiumana del progresso”, “Il naufragio della Provvidenza”, “Il commiato definitivo di Ntoni”); “Mastro-don Gesualdo” (“La morte di Gesualdo”)

1.10 - IL DECADENTISMO: La definizione del Decadentismo; Simbolismo ed Estetismo; Temi e motivi del Decadentismo.

1.11 Autori e testi:

CHARLES BAUDELAIRE, “I fiori del male” (“Spleen”);

OSCAR WILDE, “Il ritratto di Dorian Gray” (“Il segreto del ritratto”)

1.12 - GIOVANNI PASCOLI: vita, opere e poetica

1.13 Lettura antologica: “Il Fanciullino” (“L’eterno fanciullino che è in noi”); “Canti di Castelvecchio” (“Il gelsomino notturno”); “Myricae” (“Arano”, “Lavandare”, X Agosto”).

1.14 - GABRIELE D’ANNUNZIO, vita, opere e poetica.

1.15 Lettura antologica: “Il piacere” (“Il ritratto dell’esteta”); “Alcyone” (“La pioggia nel pineto”).

2. IL NOVECENTO

2.1 - L’epoca e le idee del Primo Novecento

2.2 - Il romanzo europeo del primo Novecento: caratteristiche del romanzo contemporaneo e autori

2.3 - ITALO SVEVO: vita, opere e poetica.

2.4 Lettura antologica: “Una vita” (trama del romanzo); “Senilità” (trama del romanzo); “La coscienza di Zeno” (trama del romanzo e lettura dei brani: “La prefazione e il preambolo”, “La salute di mia moglie”, “Il vizio del fumo”).

2.5 - LUIGI PIRANDELLO: vita, opere e poetica.

2.6 Lettura antologica: “L’umorismo” (brano: “Il segreto di una bizzarra vecchietta”); “Novelle per un anno” (“Il treno ha fischiato”); “Uno, nessuno e centomila” (brano: “Mia moglie e il mio naso”); “Il fu Mattia Pascal” (brano: “Maledetto fu Copernico”).

2.7 - IL FUTURISMO: I luoghi e i protagonisti; Temi e motivi; La poetica e lo stile.

Autori e testi:

FILIPPO TOMMASO MARINETTI: “Il primo Manifesto del Futurismo”.

2.8 - GIUSEPPE UNGARETTI: vita, opere e poetica. Svolto

2.9 Lettura antologica: “Il porto sepolto” (“Veglia”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”); “Naufragi” (“Mattina”); “Girovago” (“Soldati”).

2.10 - EUGENIO MONTALE: vita, opere e poetica. Svolto

2.11 Lettura antologica: “Ossi di seppia” (“Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Cigola la carrucola nel pozzo”).

3. DIVINA COMMEDIA

3.1 Impianto storico, morale, politico. La data di composizione e il titolo; Il poema tra viaggio e visione; La struttura dell’opera; Dante personaggio e Dante scrittore
Simbolo e allegoria nella Commedia; Il plurilinguismo.

Cantica del Paradiso: struttura, temi, lingua e stile.

3.2 “Paradiso”: Trame e contenuto dei canti I-XXXIII del “Paradiso”

4. ANALISI E PRODUZIONE DI TESTI NARRATIVI

4.1 Informare, argomentare, persuadere

-Esempi di testi argomentativi: discorsi politici, editoriali, pubblicitari,

-La struttura dell’argomentare

-L’ordine di costruzione del testo argomentativo

- Il saggio breve
- L'articolo di giornale
- Le nuove tipologie di prove scritte per l'Esame di Stato

Lavello, 28/05/2020

Docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Gennaro Vito", written in a cursive style.

**Istituto di Istruzione Superiore “G. Solimene”
Lavello (PZ)**

Programma svolto di Storia

Classe V B ITT

a.s. 2019/2020

Docente Prof.	Voza Damiano
Libri di testo adottati:	V. CALVANI, <i>Una storia per il futuro</i> , vol. 3 (Il Novecento e oggi), A. MONDADORI.

1 LA BELLE ÉPOQUE E LA GRANDE GUERRA

- 1.1 La società di massa
- 1.2 L'età giolittiana
- 1.3 Venti di guerra
- 1.4 La Prima guerra mondiale

2 LA NOTTE DELLA DEMOCRAZIA

- 2.1 Una pace instabile
- 2.2 La Rivoluzione russa e lo stalinismo
- 2.3 Il fascismo
- 2.4 La crisi del '29
- 2.5 Il nazismo
- 2.6 Preparativi di guerra

3 I GIORNI DELLA FOLLIA

- 3.1 La Seconda guerra mondiale
- 3.2 La “guerra parallela” dell'Italia e la Resistenza
- 3.3 Il mondo nel dopoguerra

4 L'EQUILIBRIO DEL TERRORE

- 4.1 La “guerra fredda” in Occidente e in Oriente
- 4.2 Il periodo della distensione

5 L'ITALIA IN EUROPA

- 5.1 L'Italia della ricostruzione
- 5.2 Gli anni del “boom”

6 CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- 6.1 La Costituzione Italiana
- 6.2 Educazione alla legalità e all'ambiente
- 6.3 Educazione digitale

Lavello, 28/05/2020

Docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Domenico Vito', written in a cursive style.



PROGRAMMA SVOLTO LINGUA INGLESE

Classe V B I.T.T.

a.s.2019-2020

TECHNICAL AREA CONTENTS

1. Farming as a business:

A. How to manage a Farm; B. Getting started in Farming; The Trade of farm Managers.

2. Health and Safety in Agriculture:

A. Farming Safety; B. OSHA's Approach to Hazard Identification; PPE.

3. Weather Conditions and Climate Change:

A. Weathering the Weather; B Climate-smart Agriculture

4. Farm Security:

A. Boundaries; B. Choosing Animal Enclosures; C. Storing Food and Water; D. Greenhouses.

5. Olive Oil Extraction and Classification:

A. Processing; B. Designations and Definitions ; C. Characteristics; D. Production and Consumption.

6. Grape Cultivation:

A. Starting with a Vineyard; B. The Vineyard Layout and; C. Cultivar; D. Wine Grape Harvest

7. Wine and Winemaking:

A. The Winemaking Process; B. Understanding Wine Labels; C. Some Italian Wines.

8. Food Processing and Preservation:

A. The Food Industry Today; B. Food Preservation; C. Food Safety and Standards.

9. Milk and Dairy Products

A. Milk Processing; B. Types of Milk and Milk Products; C. Cheese

OTHER CONTENTS: HOW TO...

Write a Summary

Write a Report

Write an Enquiry

Write Job Application

GRAMMAR

- Asking Questions “Who, What, Where, When, Why, How”
- “If” Clause: Third conditional
- Duration Form or Present Perfect Continuous
- Passive Form in all Tenses
- Reported Speech
- Joining Sentences
- Use of Preposition
- Multiple Adjectives in the right Order

CULTURE

The U.K. Government and Politics

The U.S.A. Government and Politics

CLIL

Sustainable Agriculture.

Prof.ssa Carla De Giorgi



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"G.SOLIMENE"**

Istituto Tecnico Tecnologico

**PROGRAMMA SVOLTO
Anno scolastico 2019/2020**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO: Scienze Motorie e Sportive
Classe V[^] sez. B**

DOCENTE: Antonino CALABRESE

QUADRO ORARIO: N. 2 ore settimanali

UDA 01 - Le regole negli ambienti e nelle attività sportive

Contenuti:

- Il regolamento della palestra (sicurezza e comportamento)
- Il concetto di rischio
- I regolamenti degli sport praticati
- Il codice di comportamento, primo soccorso e tecniche RCP e BLS
- La fase dimenticata: Il riscaldamento

UDA 02 - Lo stile di vita attivo per se e per l'ambiente

Contenuti:

- L'allenamento a carico naturale
- L'home fitness
- L'allenamento in ambiente naturale (jogging, running, HIIT)
- Il rapporto tra battito cardiaco ed intensità

UDA 03 - L'autonomia didattica: gestione di momenti didattici da parte degli alunni

Contenuti:

- Lezioni autogestite con la supervisione del docente
- Organizzazione di piccoli tornei di classe

UDA 04 - La valutazione fisica ed i disturbi della percezione del sé

Contenuti:

- Il calcolo del BMI - Cos'è e cosa indica
- L'allenamento per migliorare la forma fisica
- Le tematiche anoressia e bulimia
- L'influenza dei media e social media

UDA 05: Lo sport

Contenuti:

- Dal fondamentale al situazionale
- I principi tattici
- Il gioco strutturato

UDA 06: La tecnologia e lo sport

Contenuti:

- L'utilizzo della tecnologia nello sport professionistico
- Lo smartphone e l'allenamento amatoriale

Lavello, 28 Maggio 2020



I.I.S.S. "G. SOLIMENE "
Indirizzo
Agraria, Agroalimentare e Agroindustriale
Articolazione
Produzione e trasformazione
Lavello

RELIGIONE CATTOLICA
PROGRAMMA SVOLTO

Insegnante Tommaso Garzia

Classe 5° Sez. B

A.S. 2019/2020

1° U D A *Un' Etica per la persona*

- Il matrimonio: gli sposi-ministri dell'amore;
- La famiglia;
- Le sfide del nostro tempo.

2° U D A *Un' etica per il lavoro*

- L'innocenza rubata;
- Il futuro che ci attende;
- La Rerum Novarum;
- Le nuove schiavitù del XXI secolo.

3° U D A *Un' etica per la società*

- Vita a tutti i costi;
- Dalla libertà alla dipendenza;
- La vita fatta di regole;
- E Dio da che parte sta?

Lavello, 28/ 05 / 2020

Insegnante F.to.
Prof. Tommaso Garzia

IIS "G. Solimene" - LAVELLO (PZ)	PROGRAMMA SVOLTO MATEMATICA	Pagina 14 di 1
-------------------------------------	------------------------------------	----------------

Docente:	Classe:	Anno Scolastico:
Amalia Coviello	VB I.T.T.	2019-2020

Testi adottati

Elementi di matematica 5– M.Bergamini, A.Trifone, G. Barozzi – ZANICHELLI

Le funzioni e le loro proprietà

- Le funzioni di una variabile reale
- Il dominio di una funzione
- Gli zeri di una funzione e il suo segno
- Le proprietà delle funzioni
- Primo studio di una funzione

I limiti

- Gli intorni
- Definizione di limite finito per x che tende ad un valore finito, limite infinito per x che tende ad un valore finito, limite finito per x che ad un valore infinito, limite infinito per x che tende ad un valore infinito
- Le operazioni sui limiti
- Le forme indeterminate
- I limiti notevoli
- Funzioni continue
- Gli asintoti
- Il grafico probabile di una funzione

Le derivate

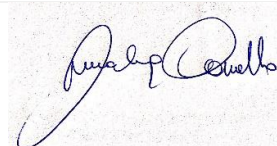
- La derivata di una funzione
- La retta tangente al grafico di una funzione
- Le derivate fondamentali
- I teoremi sul calcolo delle derivate
- La derivata di una funzione composta
- Le derivate di ordine superiore al primo
- I teoremi sulle funzioni derivabili (Enunciato e applicazioni teoremi di Rolle, Cauchy, Lagrange)
- Le applicazioni delle derivate alla fisica

Lo studio delle funzioni

- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
- I massimi, i minimi e i flessi
- Flessi e derivata seconda
- Studio del grafico di una funzione

• Lavello, 26 Maggio 2020

• Prof.ssa Amalia Coviello



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G.SOLIMENE"

Sede Centrale: Via Aldo Moro 1 - 85024 Lavello (PZ) - : Tel. 0972 83956 - Fax 0972 85368
Sede ITT: Via Cappuccini - 8504 Lavello (Pz) - Tel. 0972 88644
Sede Palazzo: Viale G.Palatucci snc - 85026 Palazzo San Gervasio (PZ) - Tel. 0972 44153
EMAIL pzis01100t@istruzione.it PEC pzis01100t@pec.istruzione.it

Istituto Tecnico Tecnologico

**PROGRAMMA SVOLTO
Anno scolastico 2019/2020**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
Classe V[^] sez. B**

DOCENTE: Simona CEFOLA

QUADRO ORARIO: N. 2 ore settimanali

MODULO 1 – RISORSE E PROBLEMI AMBIENTALI

Unità Didattica di Apprendimento	
UdA 1 L'uso di energie rinnovabili	▪ Fonti di energie rinnovabili e non rinnovabili; vantaggi e svantaggi ▪ L'energia solare ▪ L'energia eolica ▪ L'energia geotermica ▪ L'energia da biomassa ▪ L'energia idraulica ▪ L'energia marina
UdA 2 La tutela delle acque	▪ Il pianeta blu, disponibilità di acqua nel mondo, il ciclo dell'acqua ▪ <i>Water footprint</i>: la nostra impronta d'acqua e classificazione dei tipi di impronta ▪ Carta Europea dell'acqua ▪ L'utilizzo dell'acqua in agricoltura ▪ La gestione sostenibile dell'acqua nell'agroecosistema ▪ La risorsa acqua e i problemi ambientali ▪ L'inquinamento dell'acqua, fonti di inquinamento delle acque; tipologie di inquinamento e conseguenze
UdA 3 La tutela del clima e dell'aria	▪ Effetto serra e gas climalteranti ▪ Riscaldamento globale ▪ Protocollo di Kyoto ▪ L'inquinamento atmosferico, piogge acide e acidificazione, buco dell'ozono ▪ I problemi connessi all'utilizzo di energia fossile ▪ I gas climalteranti di origine agricola ▪ Il contributo alla riduzione dei gas a effetto serra da parte dell'agricoltura
UdA 4 La tutela del suolo e la gestione dei rifiuti	▪ Il suolo e il suo degrado ▪ Tipologie di inquinamento del suolo ▪ Il suolo come risorsa per il clima globale: il sequestro del carbonio atmosferico ▪ La gestione sostenibile del suolo nell'agroecosistema ▪ Classificazione dei rifiuti ▪ Il ciclo dei rifiuti ▪ Le buone pratiche di gestione dei rifiuti ▪ Struttura di una discarica, funzionamento di un termovalorizzatore ▪ Il biogas e il compost

MODULO 2 – AMBIENTE, TERRITORIO, PAESAGGIO

Unità Didattica di Apprendimento	
UdA 1 Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse	▪ Ecosistema ▪ Le regole dell’ecosistema ▪ Habitat e nicchia ecologica ▪ Definizione e classificazione dei paesaggi ▪ L’ecologia del paesaggio ▪ Gli indicatori dell’ecologia del paesaggio (cenni) ▪ L’agroecosistema ▪ Gli strumenti di rilevamento (cenni)
UdA 2 La tutela della biodiversità e difesa del paesaggio sostenibile	▪ Biodiversità: la fantasia della natura ▪ Intervento umano e perdita della biodiversità ▪ Le azioni dell’Unione europea per far fronte alla perdita della biodiversità ▪ Il ruolo dell’agricoltura nella tutela della biodiversità ▪ Il concetto di sostenibilità ▪ Il contributo dell’agricoltura alla sostenibilità ▪ La Convenzione Europea del Paesaggio ▪ Il Codice dei beni culturali e del paesaggio ▪ Rete Natura 2000
UdA 3 Difesa del paesaggio	▪ Ingegneria naturalistica ▪ Materiali utilizzati nell’ingegneria naturalistica ▪ Interventi antiersivi ▪ Interventi stabilizzanti ▪ Il verde urbano ▪ Tipologie e funzionalità del verde urbano ▪ Scelta delle essenze ▪ Agricoltura urbana: vantaggi e svantaggi

Libro di testo:

Gestione dell’ambiente e del territorio

Elena Stopponi

Zanichelli

Lavello, 26 Maggio 2020

Docente Simona CEFOLA



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G.SOLIMENE"



Sede Centrale: Via Aldo Moro 1 - 85024 Lavello (PZ) - Tel. 0972 83956 - Fax 0972 85368
Sede ITT: Via Cappuccini - 8504 Lavello (Pz) - Tel. 0972 88644
Sede Palazzo: Viale G.Palatucci snc - 85026 Palazzo San Gervasio (PZ) - Tel. 0972 44153
EMAIL: pzis01100t@istruzione.it PEC: pzis01100t@pec.istruzione.it

- **Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**
 - **Articolazione: Produzioni e trasformazioni**

PROGRAMMA SVOLTO Anno scolastico 2019/2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Produzioni Animali
Classe V^a sez. B

DOCENTE: Nunzia GARRISI
Docente ITP : Francesco DANZA

QUADRO ORARIO: N. 2 ore settimanali

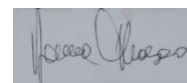
Unità Didattica di Apprendimento	
UdA 1 ALLEVAMENTO BOVINI DA LATTE	• Classificazione delle razze bovine in base alla loro attitudine produttiva (razze specializzate da carne, specializzate da latte, a duplice attitudine carne-latte, non specializzate) • Caratteristiche morfologico-produttive della Frisone, della Bruna, della Jersey e della Pezzata Rossa, delle razze bovine dell'arco alpino e delle razze autoctone non specializzate • Richiami di anatomia e fisiologia dell'apparato riproduttivo vacca • Diverse fasi del ciclo produttivo e riproduttivo di una vacca da latte, collocandole correttamente nel tempo • Principali strutture di una azienda specializzata da latte di pianura
UdA 2 PRODUZIONE DEL LATTE	• Apparato mammario • Caratteristiche del latte • Classificazione del latte • Fisiologia della lattazione • Sintesi del latte, • Curva di emissione del latte • Filiera lattiero-casearia • Mungitura meccanica e robotizzata • Corretta routine di mungitura • Mastiti
UdA 3 BIOTECNOLOGIE	• Inseminazione strumentale • Ovum pick-up, • Fecondazione in vitro • Trapianti embrionali • Sessaggio embrioni • Clonazione
UdA 4	• Composizione e valore nutritivo della carne bovina; • Macellazione, resa la macello, frollatura, sezionatura e tagli; • Categorie di bovini da carne; • Tipologie di allevamento e loro strutture;

BOVINI DA CARNE	• Vitello a carne bianca e vitellone; • Principali razze bovine da carne. • Sistemi di allevamento confinato, brado e semibrado
UdA 5 IMPATTO AMBIENTALE DI UN'AZIENDA ZOOTECNICA	• Impatto ambientale degli allevamenti intensivi • Effetti su aria, acqua di superficie e di falda e suolo dell'attività zootecnica • Direttiva Nitrati e i Vincoli • Programma operativo Aziendale • Programma Agronomia dei fertilizzanti

Lavello, 28/05/2020

I docenti

Nunzio Forasi



ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

Programma svolto nella classe 5^AB dell'ITT di Lavello (PZ) A.S. 2019/20

Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Articolazione: Produzioni e trasformazioni

Richiami di matematica finanziaria

ESTIMO GENERALE

Il giudizio di stima

- Definizione dell'estimo
- La natura del giudizio di stima

Gli aspetti economici o criteri di stima

- Generalità
- Il più probabile valore di mercato
- Il più probabile valore di costo
- Il più probabile valore di capitalizzazione
- Il più probabile valore di trasformazione
- Il più probabile valore complementare
- Il più probabile valore di surrogazione

Il metodo estimativo

- Il metodo di stima nella concezione unitaria
- Le fasi del metodo estimativo

I caratteri del giudizio di stima

- Il principio dell'ordinarietà
- La dipendenza dalle condizioni di stima

ESTIMO SPECIALE AGRARIO

Stima dei fondi rustici

- Generalità
- I fattori produttivi dell'azienda agraria
- Le diverse figure di imprenditore agricolo:
 - L'imprenditore coltivatore diretto
 - L'imprenditore agricolo professionale (Iap)
 - Altre figure di imprenditori agricoli
- I tipi d'impresa o le forme di conduzione:
 - Economia diretta
 - Affitto
 - Il contratto di affitto
 - Norme relative all'affitto dei fondi rustici
- Le condizioni influenti sul valore dei fondi
- I comodi
- Stima sintetica:
 - Stima a vista o a impressione
 - Stima comparativa in base a parametri tecnici ed economici
 - Stima per valori tipici e per coefficienti di valutazione
 - Stima storica
- Stima analitica o per capitalizzazione dei redditi:
 - Determinazione del beneficio fondiario (Bf) dal bilancio aziendale per aziende condotte in economia diretta
 - Determinazione del beneficio fondiario (Bf) in base al canone d'affitto per aziende condotte in affitto
 - Ricerca del saggio di capitalizzazione
 - Determinazione del valore ordinario del fondo rustico
 - Aggiunte e detrazioni al valore ordinario del fondo:
 - Analisi delle principali aggiunte
 - Analisi delle principali detrazioni

Stima delle scorte aziendali

- Generalità
- Stima del bestiame
- Stima di macchine e attrezzi
- Stima del foraggio e della paglia
- Stima delle sementi
- Stima del letame e dei liquami

Stima dei frutti pendenti e anticipazioni culturali

- Generalità
- Stima dei frutti pendenti:
Stima in base ai redditi futuri:
 - a) Metodo tecnico – pratico
 - b) Metodo finanziario
- Stima delle anticipazioni colturali:
Stima in base al costo o anticipazioni colturali:
 - a) Metodo tecnico – pratico
 - b) Metodo finanziario

Stima dei miglioramenti fondiari

- Generalità
- Giudizio di convenienza sull' esecuzione di un miglioramento fondiario:
Giudizio in termini di reddito
Giudizio in termini di capitale o valore
Giudizio in termini di saggio d'interesse o fruttuosità
Giudizio di convenienza sull'esecuzione di un miglioramento fondiario
compiuto da un affittuario a sue spese
Giudizio di convenienza sulla trasformazione di un terreno da seminativo a
piantagione arborea
- Stima di un fondo suscettibile di ordinario miglioramento:
 - a) Metodo matematico
 - b) Metodo estimativo
- Stima dell'indennità spettante a chi esegue miglioramenti sul fondo altrui:
Miglioramenti compiuti dall'affittuario
Miglioramenti compiuti dall'usufruttuario

Stima delle colture arboree da frutto

- Generalità
- Stima sintetica
- Stima analitica o per capitalizzazione dei redditi:
 - 1) Stima dei frutteti coetanei specializzati:
Calcolo del reddito netto periodico
Scelta del saggio di capitalizzazione
Determinazione del capitale terra o suolo nudo (V_0)
Determinazione del valore del frutteto (V_m) in un anno intermedio del ciclo:
 - a) In base ai redditi passati
 - b) In base ai redditi futuri
 - c) In base ai cicli fittizi o artificiali
 - Determinazione del valore del soprassuolo (V_s)

- 2) Stima dei frutteti disetanei specializzati
Valutazione dei seguenti quesiti estimativi prima dell'assestamento:
Valore del capitale terra o suolo nudo (V_o)
Valore del frutteto in un anno intermedio (V_m)
Valore del soprassuolo (V_s)
Valutazione dei seguenti quesiti estimativi dopo l'assestamento:
Valore del capitale terra o suolo nudo (V_o)
Valore del frutteto in un anno intermedio (V_m)
Valore del soprassuolo (V_s)
- Ricerca dell'età del massimo tornaconto
 - Stima dei frutteti a coltura promiscua.

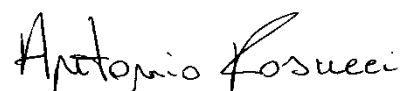
ESTIMO SPECIALE LEGALE

Stima dei danni:

- Generalità
- Danni da grandine
- Valutazione del danno da grandine in percentuale:
 - 1) Procedimento a vista o a colpo d'occhio
 - 2) Procedimento analitico per le colture erbacee:
 - a) Procedimento delle aree d'assaggio
 - b) Procedimento per campione casuale
 - 3) Procedimento analitico per le colture arboree
- Danni da incendio:
 - Danni da incendio ai fabbricati
 - Danni da incendio alle colture arboree da frutto
 - Danni da incendio a foraggi e lettimi
 - Danni da incendio a macchine e attrezzi

Lavello, 28/05/2020

Il Docente
(Prof. Antonio Rosucci)



**PROGRAMMA
PRODUZIONI VEGETALI
5B ITT
ANNO 2019/2020**

1	Apparato Radicale dell'albero
2	Funzione e morfologia dell'apparato radicale
3	Studio e controllo dell'apparato radicale
4	Sviluppo e antagonismo delle radici
5	Micorrizie
6	La Chioma
7	Portamento, tronco e branche.
8	Foglie
9	Gemme
10	Rami a legno ed a frutto
11	Fiori e frutti
12	Cicli delle piante
13	Sviluppo gemme e germogli
14	Attività cambiale
15	Sviluppo delle gemme a legno
16	Dominanza apicale
17	Differenziazione delle gemme a fiore
18	Dormienza delle gemme
19	Fabbisogno in freddo
20	Biologia fiorale
21	Fioritura
22	Impollinazione
23	Fecondazione e allegagione
24	Sterilità
25	Partenocarpia
26	Cascola
27	Alternanza di produzione
28	Fitoregolaratori
29	Accrescimento del frutto e maturazione
30	Accrescimento
31	Maturazione
32	Vivaismo
33	Il vivaio
34	impianto

35	Clima
36	Terreno
37	Cultivar, portinnesto e sesti
38	Operazioni di campagna
39	Palificazione e coltura protetta
40	Propagazione delle piante
41	Talea, Margiotta, Propagine, Pollone e Ovolo
42	Micropropagazione e innesto
43	Gestione del suolo
44	Lavorazioni, inerbimento, diserbo e pacciamatura
45	Irrigazione
46	Metodi irrigui e fertirrigazione
47	Nutrizione minerale
48	Elementi nutritivi
49	Elementi diagnostici e bilancio nutritivo
50	Potatura
51	Basi fisiologiche
52	Operazione di potatura
53	Potatura di allevamento e di produzione
54	Epoca di potatura
55	Residui di potatura
56	La vite
57	Cenni botanici e di fisiologia
58	Portinnesti e propagazione della vite
59	Sistemi di allevamento della vite
60	Potatura di produzione
61	Vendemmia e avversità
62	Olivo
63	Cenni botanici e di fisiologia
64	Cultivar
65	Impianto dell'oliveto
66	Cure colturali
67	Raccolta e avversità
68	Gli agrumi, cenni botanici e fisiologici in generale

LAVELLO 26/05/2020

FIRMA

Bustina Allonese

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

Programma svolto nella classe 5^AB dell'ITT di Lavello (PZ) A.S. 2019/20

Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Articolazione: Produzioni e trasformazioni

Libro di testo: Fitopatologia, entomologia, e biologia applicata

di M. Ferrari, E. Marcon, A. Menta - Edagricole

- Le Fitopatie
- Agenti di malattia e di danno
- Diagnosi delle Fitopatie
- Mezzi e metodi di lotta
- Interventi agronomici, fisici e meccanici
- Metodi di lotta biologica e biotecnologica: vantaggi e limiti
- Caratteristiche dei prodotti sanitari

FITOPATOLOGIA ED ENTOMOLOGIA DELLE COLTURE ERBACEE

1. Solanacee

Funghi

- Peronospora

- Rizottoniosi

Alternariosi

Batteri

- Cancro batterico del pomodoro

- Macchiatura batterica del pomodoro

- Maculatura batterica del pomodoro

Insetti

- Dorifora della patata

- Frankliniella Occidentalis

-Nottua gialla del pomodoro

- Elateridi

Aracnidi

-Ragnetto rosso

Virus

-Virosi del pomodoro(TSWV)

2. Altre Ortive

- Cavolaia

-Mosca del cavolfiore

-Nottue

3. Cereali

Funghi:

-Oidio o Mal bianco dei cereali

-Ruggine bruna del frumento

-Ruggine nera del frumento

-Ruggine gialla del frumento

Insetti:

Piralide del Mais

Diabrotica del mais

FITOPALOGIA ED ENTOMOLOGIA DELLE COLTURE ARBOREE

1.Vite

Funghi:

-Peronospora della vite

-Oidio o mal bianco della vite

-Muffa grigia

- Mal dell'esca o Apoplessia

-Escoriosi

Insetti:

-Tignoletta della vite

2. Melo

Funghi:

-Ticchiolatura del melo

Insetti:

-Carpocapsa

3. Pesco e altre drupacee

Funghi:

-Bolla del pesco

-Oidio del pesco

-Monilie

-Corineo

Insetti:

-Afide verde

- Cydia Molesta

- Anarsia Lineatella

4. Olivo

Funghi:

-Occhio di pavone o Cicloconio

Batteri:

-Rogna dell'olivo

-Xilella fastidiosa

Insetti:

-Tignola dell'olivo

-Mosca dell'olivo

Il Docente

Prof. Donato Mancone



TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI

Programma svolto nella classe 5^B dell'ITT di Lavello (PZ) A.S. 2019/20

Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Articolazione: Produzioni e trasformazioni

Libro di testo: L'Industria agroalimentare

di G. Menaggia W. Roncalli – F. Lucisano Editore

INDUSTRIA ENOLOGICA

- L'uva: struttura e composizione.
- Indici di maturazione dell'uva.
- Raccolta e lavorazione delle uve.
- Composizione del mosto: glucidi, acidi organici, composti fenolici, antociani, tannini, sostanze azotate.
- Trattamenti e correzioni del mosto: correzione del grado zuccherino, dell'acidità, del colore, del contenuto tannico.
- La pratica della solfitazione: la solfitazione dei mosti, forme chimiche, proprietà ed effetti negativi dell'anidride solforosa.
- I microrganismi del mosto: I lieviti, I batteri e le muffe. Utilizzo di ceppi selezionati di lieviti.
- I processi fermentativi: respirazione aerobica e fermentazione, influenza dei fattori chimico-fisici sulla fermentazione, la fermentazione malo lattica.
- Le tecniche di vinificazione: vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, vinificazione dei vini rosati, le altre tecniche di vinificazione.
- Le pratiche di cantina.
- Trattamenti correttivi del vino: correzione del grado zuccherino, dell'acidità, del colore, del contenuto tannico.
- Le cause dell'intorbidamento spontaneo dei vini: le casse.
- I trattamenti stabilizzanti del vino: stabilizzazione spontanea e provocata, la chiarificazione, la filtrazione, la pastorizzazione.
- Alterazioni, difetti e malattie del vino. La fioretta, la rifermentazione, l'odore di tappo, spunto acetico e acescenza, spunto lattico, girato.
- Maturazione e invecchiamento.
- La classificazione dei vini.

INDUSTRIA ELAIOTECNICA.

- L'oliva, struttura e composizione.

- La raccolta delle olive: I diversi sistemi di raccolta e la loro influenza sulla qualità dell'olio.
- La lavorazione delle olive: trasporto, stoccaggio, defogliazione, lavaggio, frangitura, gramolatura.
- Estrazione del mosto oleoso: estrazione per pressione e per centrifugazione.
- Separazione, conservazione e confezionamento dell'olio di oliva.
- L'olio di oliva: composizione e caratteristiche nutrizionali. La frazione insaponificabile e saponificabile. Caratteristiche chimiche dei trigliceridi, l'irrancidimento delle sostanze grasse.
- Analisi organolettica dell'olio di oliva.
- La classificazione merceologica degli oli.
- Reflui e sottoprodotti della lavorazione delle olive: le acque di vegetazione, la sansa.
- Processo tecnologico per l'estrazione dell'olio di sansa.

INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA.

- Caratteristiche generali del latte.
- Componenti organici ed inorganici del latte. acqua, glucidi, lipidi, sostanze azotate, vitamine ed elementi minerali.
- Costituenti biologici: carica microbica del latte.
- Qualità e indici chimico-fisici del latte crudo.
- La microflora del latte: batteri lattici, microrganismi utili, microrganismi dannosi alteranti, microrganismi patogeni.
- Latte alimentare. Pretrattamenti: filtrazione, standardizzazione, omogeneizzazione, microfiltrazione.
- Trattamenti termici di risanamento: termizzazione, pastorizzazione HTST e a temperatura elevata, sterilizzazione classica, sterilizzazione UHT.
- Latti modificati.
- Latti fermentati: lo yogurt.
- Le creme di latte: crema di centrifuga e crema ottenuta per affioramento.
- Il Burro: processo tecnologico di burrificazione discontinua.
- Il Formaggio. definizione.
- Qualità del latte destinato alla caseificazione. Gli enzimi coagulanti, le colture microbiche.
- Le fasi della caseificazione: depurazione, standardizzazione, trattamento termico, innesto di fermenti lattici, aggiunta del caglio, coagulazione, rottura della cagliata, cottura, estrazione, messa in forma e pressatura, salatura, stagionatura e confezionamento.
- Difetti e alterazioni del formaggio.
- la classificazione dei formaggi.

IL Docente

Prof. Donato Mancone

