



DOCENTE: Prof. Vallerga Federico (ITP)

DISCIPLINA: Laboratori di Biologia e
Chimica Applicata alla Trasformazione dei
Prodotti

Libro di testo: Nuovo Industrie Agroalimentari (Volume 2), Reda Edizioni

OBIETTIVI CONSEGUITI

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio:

- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione;
- organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità;
- operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
1. Il vino: denominazione e classificazione	-conoscere la classificazione dei vini secondo il Regolamento CE vigente -conoscere le zone vinicole europee e nazionali -conoscere la "piramide" di qualità dei vini	-saper leggere correttamente un'etichetta di un vino -saper distinguere i requisiti qualitativi di un vino in funzione della certificazione di qualità	-conoscere la classificazione dei vini secondo il Regolamento CE vigente -conoscere la "piramide" di qualità dei vini -saper leggere correttamente un'etichetta di un vino
2. Dalla vite all'uva da vino	-conoscere la morfologia e la composizione chimica del frutto della vite -conoscere le analisi chimiche del mosto e del vino	-saper riconoscere l'importanza di tutte le componenti dell'uva in funzione del più idoneo processo di ammostamento e di vinificazione -saper eseguire alcune delle principali analisi di laboratorio del mosto e del vino	-conoscere la morfologia e la composizione chimica del frutto della vite -saper eseguire alcune delle principali analisi di laboratorio del mosto e del vino
3. Il processo di ammostamento	-conoscere gli strumenti e le tecniche di ammostamento di uve rosse e bianche -conoscere le funzioni e i limiti da rispettare per le solfitazioni dei mosti	-saper applicare le tecniche di ammostamento in funzione del prodotto che si vuole ottenere -saper riconoscere i vantaggi e gli svantaggi	-conoscere gli strumenti e le tecniche di ammostamento di uve rosse e bianche -saper riconoscere i vantaggi e gli svantaggi nell'impiego delle solfitazioni dei mosti

	-conoscere le tecniche correttive dei mosti e i trattamenti specifici dei mosti	nell'impiego delle solfitazioni dei mosti -saper eseguire il calcolo dei tagli con il mosto concentrato	-conoscere le funzioni e i limiti da rispettare per le solfitazioni dei mosti -essere a conoscenza del divieto, in Italia, di aggiungere saccarosio nei mosti destinati alla produzioni di vini che non rientrano nella categoria dei cosiddetti "vini speciali".
4. Fermentazione alcolica	-conoscere le caratteristiche dei principali lieviti e i fattori che influenzano la loro attività -conoscere le fasi del processo fermentativo e i prodotti della fermentazione alcolica -conoscere l'importanza del processo della fermentazione malolattica nei mosti di uve rosse	-saper operare scelte consapevoli nell'impiego di lieviti selezionati in funzione del prodotto che si vuole ottenere -saper riconoscere i problemi derivanti da una fermentazione stentata e porre in atto soluzioni per una ripartenza fermentativa	-conoscere le caratteristiche dei principali lieviti e i fattori che influenzano la loro attività -saper riconoscere i problemi derivanti da una fermentazione stentata
5. Tecnologie di vinificazione	-conoscere le principali tecnologie di vinificazione in rosso, bianco e rosato	-saper operare scelte consapevoli nell'uso delle tecniche di vinificazione in funzione del prodotto che si desidera ottenere	-conoscere le principali tecnologie di vinificazione in rosso e in bianco.
8. Olio di oliva	-conoscere gli aspetti generali e qualitativi dell'olio di oliva -conoscere gli aspetti morfologico-colturali e la composizione delle olive -conoscere le tecniche di estrazione e di eventuale chiarificazione e raffinazione dell'olio -conoscere la classificazione degli oli di oliva e di sansa	-saper effettuare scelte colturali idonee all'ottenimento di un prodotto di qualità -saper applicare le più idonee tecniche di estrazione, chiarificazione e raffinazione dell'olio in funzione del prodotto da ottenere. -saper eseguire alcune delle principali analisi di laboratorio sull'olio di oliva	-conoscere gli aspetti generali e qualitativi dell'olio di oliva -conoscere l'importanza degli aspetti colturali in funzione del prodotto trasformato che si desidera ottenere -conoscere la classificazione degli oli di oliva e di sansa

TEMPISTICHE:

2 ORE SETTIMANALI

METODOLOGIA

Lezione frontale con metodo interrogativo e partecipativo, attività laboratoriale, apprendimento cooperativo.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche saranno sotto forma di prove pratiche, orali e scritte. La valutazione sarà conforme alla normativa di riferimento e alle indicazioni contenute nel P.T.O.F.

RECUPERO E SOSTEGNO

Per gli alunni certificati ai sensi della Legge 104 si fa riferimento alla programmazione stabilita nel Piano educativo individuale. Eventuali requisiti minimi in aggiunta o in sostituzione rispetto a quelli già indicati nel presente documento verranno individuati in accordo con il/i docente/i specializzato/i per il sostegno didattico in servizio sulla classe.

Agli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (e agli eventuali alunni con Bisogni educativi speciali) verranno forniti strumenti compensativi e misure dispensative previste dal loro Piano didattico personalizzato. La modalità del recupero è avvenuta sia mediante corso extracurricolare (al quale non ha partecipato alcun studente di questa classe) che in itinere garantendo agli studenti la possibilità di colmare il debito formativo del primo quadrimestre nella tradizionale settimana di "pausa didattica" immediatamente successiva al termine del primo quadrimestre, fermo restando la possibilità di poter essere interrogati, su richiesta dello studente, in ogni momento utile durante la lezione settimanale nell'ambito della presente materia.

Genova, 20/05/2023

Il Docente (ITP): Prof. Vallerga Federico



Le Docenti di Sostegno: Prof.ssa Andolina Angela, Prof.ssa Bertolacci Elisa

Andolina Angela *Bertolacci Elisa*

I rappresentanti degli studenti

Franco Gabriel

Pissano