

RELAZIONE CONSUNTIVA DEL DOCENTE CLASSE 5 A

a.s. 2021-2022

Disciplina: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

Docente: **CORONA MARIA GIUSEPPA**

Numero complessivo di ore settimanali: **2**

Numero di ore complessive stimate per l'intero anno: **66**

Unità d'Apprendimento: UDA n.1 - Industria olearia	Periodo
<ul style="list-style-type: none">• L'industria olearia• Dall'olivo all'olio• L'olivo ed il suo frutto• Raccolta e trasporto delle olive in frantoio	Settembre
<ul style="list-style-type: none">• Il frantoio• Composizione chimica dell'olio• Le principali analisi dell'olio• I diversi metodi di estrazione dell'olio• Gramolatura: pro e contro• Analisi organolettica dell'olio di oliva• Qualità dell'olio extravergine di oliva e sue proprietà nutraceutiche• Tecniche di lavorazione dell'olio di semi	Ottobre-novembre
<ul style="list-style-type: none">• Processo di trasformazione dei semi oleosi	Novembre
Unità d'Apprendimento: n.2: Dal mosto al vino	Periodo
<ul style="list-style-type: none">• Struttura e composizione dell'uva• La vite e la sua coltivazione• Composizione del mosto: sostanze azotate, enzimi, vitamine, Sali minerali, aromi.	Dicembre
<ul style="list-style-type: none">• Gli acidi organici del mosto• Composizione del mosto: gli zuccheri• I composti fenolici del mosto• Correzione del grado zuccherino del mosto• I mosti muti• Il taglio del mosto• I mosti concentrati	Gennaio
<ul style="list-style-type: none">• L'uso dell'anidride solforosa• L'anidride solforosa: pro e contro• Le diverse azioni dell'anidride solforosa	Febbraio
Unità d'Apprendimento: n.3 Il vino	Periodo

<ul style="list-style-type: none"> • Respirazione e fermentazione 	Marzo
<ul style="list-style-type: none"> • La fermentazione alcolica • Macerazione carbonica • Difetti del vino • Processi alterativi del vino • Malattie del vino • Alterazioni dei vini: casses 	Marzo- Aprile
<ul style="list-style-type: none"> • I diversi tipi di stabilizzazione dei vini 	Maggio
Ore svolte dal docente fino al 12.05.2022 comprese attività varie	n. 50
<p>Da svolgersi dal 15.05.2022</p> <ul style="list-style-type: none"> • I metodi di filtrazione del vino • La filtrazione, la refrigerazione e la pastorizzazione nella stabilizzazione dei vini <p>Ripetizione generale del programma svolto</p>	Maggio- giugno
Ore effettive da svolgersi fino alla fine dell'a.s.	n.16

Metodologia

- ☒ lezione frontale classica
- ☒ lezione frontale articolata con interventi
- ☒ Discussione in aula
- ☐ Esercitazione individuale
- ☐ Lavori, esercitazioni di gruppo
- ☐ Problem-solving
- ☐ Esercitazione grafica
- ☐ Esercitazione numerica ovvero simulativa su PC
- ☒ Esercitazione pratica
- ☐ Utilizzo di audiovisivi e supporti informatici
- ☐ Analisi di testi, manuali, cataloghi e data sheets;
- ☒ Visite guidate
- ☐ Altro: _____

Metodologia DAD

- ☐ Caricamento Materiali Didattici su G-suite
- ☒ Uso dell'ambiente virtuale Classroom G-Suite
- ☒ Videolezioni con Meet
- ☐ Visione e approfondimenti su supporti esterni: RaiPlay, RaiScuola, Youtube, canali web...
- ☐ App su smartphone, E-Book
- ☐ Scambio Materiali/informazioni via email, whatsapp, sms, telefono
- ☐ Altro: _____

Strumenti di Valutazione

- ☒ Prova scritta tradizionale
- ☒ Colloquio orale
- ☒ Interventi da banco
- ☐ Domande a risposta breve
- ☒ Quiz a risposta multipla
- ☐ Elaborati di progetto individuali
- ☐ Elaborati di progetto di gruppo
- ☐ Tesine individuali
- ☐ Tesine di gruppo
- ☐ Esperienze strumentali e pratiche individuali
- ☒ Esperienze strumentali e pratiche di gruppo
- ☐ Altro: _____

Strumenti e sussidi

Testo in adozione: "Industrie agrarie" di D'Ancona ed. REDA

- Testi/letture consigliate:
- Documenti relativi all'argomento scelto

Strumenti

- ☐ Risorse tecnologiche di laboratorio
- ☐ Manuali tecnici, cataloghi, data sheet
- ☐ Lavagna luminosa / videoproiezione
- ☒ Personal computer
- ☐ Altro: _____

MODALITA' DI VERIFICA ATTUATE NELLA D.A.D.

- ☐ Elaborati, quiz, test su classroom G-Suite
- ☒ Colloqui via meet
- ☐ Compiti di realtà a distanza in modalità flipped classroom
- ☐ Lavori di ricerca e approfondimento individuale
- ☐ Altro:

LIVELLI RAGGIUNTI CON RIFERIMENTO AL GRUPPO CLASSE		1	2	3	4
CONOSCENZE	<p>La composizione chimica dell'oliva e dell'olio</p> <p>I locali dell'oleificio e le macchine in esso presenti</p> <p>Le linee tecnologiche di trasformazione</p> <p>I sottoprodotti dell'industria olearia e i possibili riutilizzi degli stessi</p> <p>I principi e le principali metodologie di analisi sull'olio.</p>			X	
	<p>Componenti chimici del mosto: zuccheri, acidi, polifenoli, vitamine, enzimi, sostanze azotate, sostanze aromatiche</p> <p>Correzioni del mosto del grado zuccherino e del grado di acidità. Tipi di mosto</p> <p>L'ammestamento</p> <p>Azioni della SO₂ nel mosto; Stato chimico-fisico della SO₂ nel mosto e nel vino; Effetti negativi della SO₂</p> <p>Classificazione dei lieviti; Lieviti di interesse enologico;</p> <p>Fattori che influenzano l'attività dei lieviti; Lieviti selezionati;</p> <p>Batteri e muffe in campo enologo</p>			X	
	<p>La fermentazione alcolica; La fermentazione malolattica</p> <p>Impianti e macchine</p> <p>Vinificazione in rosso; vinificazione in bianco; Vinificazione dei rosati</p> <p>Tecniche di vinificazione: la macerazione carbonica</p> <p>Composizione del vino</p> <p>Correzioni del vino</p> <p>Intorbidamenti e precipitazioni del vino - prevenzione e cura dei vari tipi di intorbidamenti</p> <p>Difetti e malattie del vino</p> <p>Tecnologie utilizzate per la stabilizzazione dei vini</p> <p>Invecchiamento: fase di ossidazione e di riduzione</p> <p>Imbottigliamento, classificazione dei vini ed etichettatura</p>		X		
COMPETENZE	<p>Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo;</p> <p>Riconoscere le implicazioni scientifiche, produttive e ambientali dell'innovazione tecnologica;</p> <p>Interpretare le direttive comunitarie e nazionali nel settore dell'industria olearia e nell'utilizzo dei sottoprodotti</p>			X	
	<p>Interpretare le normative comunitarie e nazionali nel settore enologico.</p>			X	

	Gestire l'attività produttiva e trasformativa valorizzando la qualità del prodotto			X	
	Saper valutare vantaggi e svantaggi nell'uso delle soluzioni tecniche ai fini della qualità del prodotto, ma anche della tutela dell'ambiente e del territorio			X	
ABILITA'	<p>Valutare le caratteristiche nutritive dell'olio di oliva e comprenderne l'importanza dell'uso di esso nell'alimentazione umana;</p> <p>Saper ipotizzare interventi per la prevenzione di difetti ed alterazioni dell'olio d'oliva;</p> <p>Saper verificare, attraverso analisi chimiche, la genuinità dell'olio e saperlo classificare secondo la normativa vigente;</p> <p>Saper interpretare i risultati delle analisi e formulare un parere personale sul campione analizzato.</p>			X	
	<p>Descrivere la struttura chimica dei principali composti chimici del mosto;</p> <p>Distinguere il destino dei composti chimici del mosto durante la vinificazione;</p> <p>Esporre i casi in cui si possono rendere utili o necessari interventi correttivi;</p> <p>Descrivere le fasi della lavorazione dell'uva e del mosto;</p> <p>Individuare vantaggi e svantaggi dell'uso di particolari macchine ;</p>			X	
	<p>Spiegare gli effetti della SO₂ nel mosto e nel vino;</p> <p>Individuare i fattori che influiscono sulla scelta delle dosi d'impiego della SO₂;</p> <p>Spiegare le motivazioni della tendenza odierna alla riduzione dell'uso della SO₂ in enologia;</p>			X	
	<p>Spiegare l'importanza dei lieviti nella produzione del vino e la dinamica della popolazione dei lieviti nel mosto;</p> <p>Ipotizzare interventi sui lieviti per il miglioramento del processo fermentativo;</p> <p>Individuare della fermentazione alcolica i passaggi più importanti;</p> <p>Individuare pregi e difetti delle fermentazioni spontanee;</p>			X	
	<p>Collegare ciascuna fase della vinificazione con macerazione alla qualità del vino ;</p> <p>Individuare la strategia tecnologica per la produzione di vini bianchi e rosati e rossi;</p> <p>Descrivere la tecnica della macerazione carbonica e individuarne le modifiche alla composizione del mosto.</p> <p>Distinguere i diversi composti chimici presenti nel vino a seconda della loro origine;</p> <p>Definire gli interventi correttivi più idonei da effettuare sui vini</p> <p>Confrontare gli intorbidamenti da precipitazioni metalliche con quelli delle macromolecole</p> <p>Confrontare i diversi trattamenti stabilizzanti</p>			X	

