



MOREA
(sede legale)
Via Piersanti Mattarella, 20
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3195
Fax 0732.247690
Codice Fiscale
81002710424
Presidenza: Tel 0732 250842



MOREA VIVARELLI
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE FABRIANO

COMMERCIALE
GEOMETRI
TURISTICO



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
PON



ISTITUTO
TECNICO
AGRARIO



VIVARELLI
Via Cappuccini, 5
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3373/3573
Fax 0732.21841
Cod. Fisc. 81002710424
Azienda Agraria
P.I. 02036020424
Convitto Annesso

ENOLOGIA

Articolazione Viticoltura ed enologia - quinto anno

Quadro sintetico delle Unità di Apprendimento e tempi

1 Industria enologica 1 OTTOBRE/GENNAIO
2 Industria enologica 2 FEBBRAIO/15 APRILE
3. Industria olearia 15 APRILE 15 MAGGIO
ATTIVITA' LABORATORIALI

In linea con la programmazione teorica

UdA 1 – INDUSTRIA ENOLOGICA 1

Competenze

- ✚ Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- ✚ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- ✚ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- ✚ Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.

Abilità

- Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni
- Definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei singoli processi
- Individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità dei prodotti
- Prevedere sistemi di manutenzione ordinaria nel corso dei processi
- Determinare ed interpretare le caratteristiche chimico - fisiche dell'uva e del mosto

Conoscenze

- Denominazione e classificazione legale del vino

- Dalla vite all'uva: composizione chimica dell'uva e del mosto
- Maturazione dell'uva: indici di maturazione, vendemmia e correzione dei mosti; maturazioni anomale
- Le tecnologie di vinificazione e relative attrezzature
- Il processo fermentativo
- La fermentazione malo lattica

Discipline concorrenti

- ✓ Produzioni vegetali
- ✓ Viticoltura
- ✓ Biotecnologie viticole
- ✓ Economia ed estimo
- ✓ Genio rurale
- ✓ Gestione ambientale

Progettazione Micro

Processo di lavoro

n. 1 Titolo: Dall'uva al mosto

Contesto: Aula e laboratorio di chimica

Attività docente

Illustra: - l'importanza dell'industria enologica in Italia;

- i fattori che influenzano la qualità dell'uva;

- la costituzione del grappolo e la composizione del mosto, le relative correzioni e le tecniche di conservazione.

Metodologia

Didattica Breve: approccio soprattutto concettuale.

Tecniche didattiche: brevi lezioni frontali, attività laboratoriali.

Prestazioni studenti

Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente; redige relazioni di laboratorio.

n. 2 Titolo: Aspetti microbiologico e chimico della fermentazione alcolica

Contesto: Aula e laboratorio di chimica

Attività docente

Illustra: - gli agenti responsabili delle fermentazioni e i fattori che li influenzano;

- le principali fasi del chimismo della fermentazione alcolica e malo-lattica.

Didattica Breve: approccio soprattutto concettuale.

Tecniche didattiche: brevi lezioni frontali, studio guidato.

Prestazioni studenti

Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente; redige relazioni di laboratorio.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA:

VERIFICHE FORMATIVE/SOMMATIVE: - PROVE SCRITTE STRUTTURATE O SEMISTRUTTURATE

- PROVE ORALI (individuali, programmate ed estemporanee);
- REDAZIONE DI ELABORATI (individuali);
- PROVE PRATICHE tese all'accertamento non solo di capacità manuale, ma anche di una acquisita metodologia di lavoro, con redazione relazione tecnica
- SVOLGIMENTO COMPITI ASSEGNATI (libro di testo)
- OSSERVAZIONE SISTEMATICA

UdA 2 – INDUSTRIA ENOLOGICA 2

Competenze

- ✚ Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- ✚ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- ✚ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- ✚ Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.

Abilità

- Determinare ed interpretare le caratteristiche chimico - fisiche del vino
- Individuare e interpretare la normativa nazionale e comunitaria per il controllo delle forme di inquinamento chimico dovuto ai processi di trasformazione
- Individuare i materiali e le modalità di confezionamento più adatti per il vino
- Interpretare una etichetta, individuare ed interpretare la normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento e sull'etichettatura
- Descrivere il processo produttivo.
- Elaborare, redigere ed interpretare un certificato di analisi chimico-fisica del vino
- Individuare e applicare i protocolli per l'analisi di qualità previsti dalla normativa
- Applicare le procedure di riferimento per la valutazione della sicurezza del processo e del prodotto

Conoscenze

- Lo stabilimento vinicolo: i vasi vinari
- Il vino: composizione chimica
- Illimpidimento e stabilizzazione dei vini
- Invecchiamento dei vini e confezionamento

- Difetti, malattie e alterazione dei vini: anomalie fisiche, chimico – fisiche e microbiche
- Vini spumanti e altri vini speciali
- Aspetti del controllo analitico dei mosti e dei vini
-

Discipline concorrenti

- ✓ Produzioni vegetali
- ✓ Viticoltura
- ✓ Biotecnologie viticole
- ✓ Economia ed estimo
- ✓ Genio rurale
- ✓ Gestione ambientale

Progettazione Micro

n.3 Titolo: Tecnologia della fermentazione vinaria

Contesto: Aula e laboratorio di chimica

Attività docente

Illustra:

- le fasi della vinificazione;
- le diverse tecniche di vinificazione;
- le azione dell'anidride solforosa in enologia;
- le operazioni da eseguire sul vino nuovo;
- gli aspetti qualitativi e quantitativi del vino.

Metodologia

Didattica Breve: approccio soprattutto concettuale.

Tecniche didattiche: brevi lezioni frontali; attività laboratoriali.

Prestazioni studenti

Prende appunti;

scrive sintesi;

espone oralmente;

redige relazioni di laboratorio.

n.4 Titolo: Trattamenti, alterazioni e cure dei vini

Contesto: Aula e laboratorio di chimica

Attività docente

Illustra: - gli interventi stabilizzanti e di correzione;

- le alterazioni del vino

Metodologia

Approccio soprattutto concettuale; brevi lezioni.

Tecniche didattiche: brevi lezioni frontali;

attività laboratoriali.

Prestazioni studenti

Prende appunti;

scrive sintesi;

espone oralmente.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA:

VERIFICHE FORMATIVE/SOMMATIVE: - PROVE SCRITTE STRUTTURATE O SEMISTRUTTURATE

- PROVE ORALI (individuali, programmate ed estemporanee);

- REDAZIONE DI ELABORATI (individuali);

- PROVE PRATICHE tese all'accertamento non solo di capacità manuale, ma anche di una acquisita metodologia di lavoro, con redazione relazione tecnica

– SVOLGIMENTO COMPITI ASSEGNATI (libro di testo)

- OSSERVAZIONE SISTEMATICA

ATTIVITA' LABORATORIALE

ANALISI DI MOSTI E VINI:

- DETERMINAZIONE DEGLI ZUCCHERI CON METODO DENSIMETRICO
- DETERMINAZIONE DEGLI ZUCCHERI CON METODO RIFRATTOMETRICO
- DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' TOTALE, FISSA E VOLATILE
- DETERMINAZIONE DEL GRADO ALCOLICO CON METODO EBULLIOMETRICO
- DETERMINAZIONE ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA, COMBINATA E TOTALE