



CODICE **ITVE**

INDIRIZZO:

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE:

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative in ambito tecnologico-aziendale e richiede al candidato attività di analisi tecnologico-tecniche, scelta, decisione su processi produttivi, ideazione, progettazione e dimensionamento di prodotti, individuazione di soluzioni e problematiche organizzative e gestionali.

La prova consiste in una delle seguenti tipologie:

- a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso tecnico/professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati;
- b) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio;
- c) individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi;
- d) risoluzione di problemi economico-estimativi con riferimento a casi pratici professionali inerenti il settore di indirizzo.

La struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato in calce al testo.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta, sia per la prima parte che per i quesiti, in modo da proporre temi, argomenti, situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

Durata della prova: da sei a otto ore.

*VITICOLTURA E
DIFESA DELLA VITE*

Nuclei tematici fondamentali

Caratteri morfologici e fisiologici del genere “*Vitis*”:

- Botanica della vite.
- Caratteri morfologici descrittivi delle varietà.
- Miglioramento genetico.
- Ciclo vitale e annuale.

Impianto e gestione del suolo:

- Ecosistema viticolo.
- Propagazione e scelta dei portinnesti e dei vitigni.
- Tecniche di gestione del suolo.
- Nutrizione minerale e organica.

Gestione della chioma:

- Potatura di allevamento e di produzione.
- Forme di allevamento.
- Interventi di potatura verde.

Modalità di raccolta e qualità del prodotto:

- Determinazione dell'epoca di vendemmia.
- Raccolta manuale, agevolata e meccanica.
- Composizione complessiva delle bacche.

Coltivazione delle uve da tavola:

- Varietà maggiormente coltivate.
- Caratteristiche tecniche e merceologiche.

Difesa da avversità e parassiti:

- Avversità da funghi, da insetti, da micoplasmi e virus.
- Fisiopatie.

Normative nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale:

- Disciplinari di produzione.
- Normativa sul biologico.

Obiettivi della prova

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- 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.

ENOLOGIA

Nuclei tematici fondamentali

La maturazione dell'uva:

- Evoluzione dei componenti dell'acino durante le fasi di accrescimento e maturazione.
- Modalità di campionamento e riscontri chimico-analitici.
- Epoca di vendemmia.

Linee di trasformazione:

- Tecnologie di vinificazione in bianco, rosso, rosato e con macerazione carbonica.
- Tecniche di Spumantizzazione.

Aspetti chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa:

- Rimontaggi e follatura.
- Analisi e correzioni dei mosti.
- Chimismo delle fermentazioni.
- Agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri.

Controllo e conduzione dei processi trasformativi:

- Interventi in sede pre-fermentativa e prodotti ammessi.
- Rimontaggi e follature.
- Controllo della temperatura.
- Svinatura.

Processi di stabilizzazione:

- Stabilizzazione microbiologica, colloidale e tartarica.
- Correzione dei vini e coadiuvanti ammessi.

Processi di conservazione e affinamento del vino:

- L'evoluzione del vino dopo la fermentazione.
- Affinamento in acciaio e in legno.
- Difetti e alterazioni chimico-fisiche.

Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini:

- Determinazione del grado alcolico, del pH, dell'acidità totale e volatile.
- Composizione del vino.
- Determinazione della solforosa totale e libera.
- Tecnica dell'analisi sensoriale.

Normative nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale:

- Classificazione dei vini secondo la vigente normativa
- Disciplinari di produzione.

Obiettivi della prova

- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- 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.

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

Nuclei tematici fondamentali

Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini:

- Agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri.
- Sistematica dei lieviti e dei batteri.

Lieviti selezionati:

- Caratteristiche tecnologiche e qualitative.
- Modalità di utilizzo.
- Colture starter.

Agenti della fermentazione primaria e secondaria:

- Biochimismo della fermentazione alcolica e malolattica.

Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini:

- Alterazioni microbiche: agenti, meccanismo d'azione, riconoscimento, prevenzione e cura.

Normative nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

Obiettivi della prova

- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	5
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	8
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	4
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

Nota n. 3050 del 04.10.2018

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione

Allegato 2: Indicazioni metodologiche per la seconda prova

“Le griglie di valutazione”

La scelta contenuta nel D.lgs. 62/2017 di introdurre, in uno con i quadri di riferimento, griglie di valutazione da utilizzare nei lavori delle Commissioni, risponde all'esigenza di fornire elementi di omogeneità e di equità: le esperienze svolte in questi anni con le griglie di Matematica sono state generalmente positive e bene accolte.

Bisogna però tenere conto del fatto che costruire griglie di valutazione non è operazione semplice, anche perché la diversità dei contenuti delle tracce rende difficile la definizione di descrittori definiti “a priori”.

In linea di massima, per griglia di valutazione si può intendere un insieme di informazioni codificate che descrivono le prestazioni di uno studente/candidato in relazione a degli stimoli/consegne/obiettivi: sono composte da indicatori (parametri, elementi di valutazione) che a loro volta vengono declinati in descrittori delle prestazioni che identificano i livelli ai quali si assegna un risultato in termini numerici.

Nei modelli usati più comunemente (griglia a punteggio ad intervallo o con punteggio massimo), a ciascun indicatore viene assegnato un intervallo di variazione o un massimo di punteggio.

E' questo il modello che più si presta ad essere associato ai quadri di riferimento; verranno perciò individuati, per ogni disciplina, gli indicatori oggetto di osservazione/valutazione e i massimi punteggi associati a ciascuno di essi, lasciando alle Commissioni il compito di definire i descrittori di livello.