

ALLEGATO 2



Ministero dell'istruzione e del merito

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO R. LAPORTA

05015 Fabro (TR) ple. F. Parri, 3 Tel. 0763/832044 - 839175
Cod. Mecc. TRIC815008 – E- Mail tric815008@istruzione.it C.F. 90009750556
Pec tric815008@pec.istruzione.it
Sito web www.istfabro.edu.it



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



UDA 2025-2026

**Allegato al Documento del Consiglio di Classe
Anno Scolastico 2025/26**

CLASSE: VA

ALLEGATO 2

Istituto Omnicomprensivo "R. Laporta" - Fabro

Anno scolastico 2025-26

Scuola Secondaria di Secondo grado di Fabro

CLASSE quinta

UNITÀ D' APPRENDIMENTO

<p>Linee guida operative</p>	<p>Questo format è indicativo per la strutturazione dell'UDA. Ogni plesso e ogni ordine di scuola è libero di creare un proprio percorso in base ai bisogni formativi dei propri studenti. Le attività proposte saranno però vincolate alla riflessione su almeno un obiettivo dell'agenda 2030 qui segnalato.</p>
<p>Titolo</p>	<p>Un vino divino ! L'unità di apprendimento proposta per la classe quinta di quest'anno si inserisce a pieno titolo in quella interasse e multidisciplinare adottata da tempo dalla scuola : "IPAA School Winery 2.0" con l'ulteriore declinazione della microvinificazione per la produzione di un vino liquoroso (vinsanto).</p>
<p>Descrizione (sintetica) del compito autentico</p>	<p>I quadrimestre: Dall'esperienza sul campo e in cantina (raccolta e appassimento dell'uva) alla realizzazione di elaborati individuali sulla fase di trasformazione</p> <p>II quadrimestre: Degustazione del prodotto e confronto con tre prodotti commerciali analoghi. Realizzazione di un etichetta per la commercializzazione Produzione di elaborati individuali (schede di valutazione organolettica)</p>
<p>Obiettivi Agenda 2030</p>	<p>3: Salute e benessere 4: Istruzione di qualità 7: Energia pulita e accessibile 12: Consumo e produzione responsabili</p>

ALLEGATO 2

Competenze europee per l'apprendimento permanente 2018 (Evidenziare solo le competenze previste dal compito autentico)	4: Competenza digitale 5: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6: Competenza in materia di cittadinanza 7: Competenza imprenditoriale
Discipline coinvolte	Gestione e valorizzazione dei prodotti, Economia agraria, Inglese, Lingua e letteratura italiana, Storia
Destinatari	Tutti gli studenti della classe quinta
Tempi totali	Tutto l'anno scolastico

Economia agraria

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

[#Competenze area generale 3,8,11](#)

[#Competenze indirizzo 9](#)

Obiettivi di apprendimento:

Conoscenze:

- Stima del valore di trasformazione
- Valutazione e calcolo dei costi di commercializzazione
- Previsione del prezzo di vendita del prodotto confezionato

Abilità:

- Interpretare e analizzare il bilancio economico ai fini della valutazione dell'efficienza aziendale e del risultato economico.

Gestione e Valorizzazione dei prodotti del territorio

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

[#Competenze area generale 3,8,11](#)

ALLEGATO 2

[#Competenze indirizzo 10](#)

Obiettivi di apprendimento:

Conoscenze:

- La filiera vitivinicola
- Il vino liquoroso (passito, vinsanto)
- Le operazioni di trasformazione uva - vino passito e l'individuazione dei punti critici
- Principali strategie di marketing dei prodotti agroalimentari e forestali

Abilità:

- Riconoscere le criticità nei processi produttivi e proporre possibili soluzioni
- Identificare le possibili strategie di marketing più efficaci in relazione alla tipologia dei diversi prodotti.

Inglese

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

[#Competenze area generale 2,8](#)

[#Competenze indirizzo](#)

Obiettivi di apprendimento:

- Arricchire il vocabolario tecnico vitivinicolo in inglese.
- Comprendere e descrivere fasi di produzione del vino liquoroso.
- Saper redigere testi informativi e promozionali in lingua semplice ma corretta.
- Tradurre contenuti culturali e storici in inglese per un pubblico di turisti.
- Collaborare alla creazione di una brochure bilingue (ITA/ENG) per valorizzare il territorio.

Conoscenze:

- Il vocabolario tecnico di base della filiera vitivinicola, per descrivere in inglese le fasi dalla raccolta dell'uva alla trasformazione in vino
- I termini specifici per parlare dei vini liquorosi comprendendo le caratteristiche e le fasi della sua produzione.
- Lessico efficace per la comunicazione e promozione turistica dei prodotti locali e tradizionali
- Le strutture linguistiche di base per scrivere testi informativi e descrittivi come quelli di una brochure turistica bilingue, capaci di comunicare

Abilità:

- Saper descrivere in forma orale e scritta le principali fasi della filiera vitivinicola e illustrare le caratteristiche dei vini liquorosi in modo chiaro ed efficace
- Saper comunicare le caratteristiche dei prodotti locali e tradizionali in lingua inglese
- Saper produrre testi informativi e descrittivi utilizzando un linguaggio persuasivo a scopo promozionale
- Saper ricercare ed integrare le informazioni acquisite

ALLEGATO 2

tradizione, cultura e identità del prodotto.

Lingua e letteratura italiana e Storia

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

[#Competenze area generale 2, 3, 4, 6, 7, 8](#)

[#Competenze indirizzo](#)

Obiettivi di apprendimento:

- Conoscere e collocare nel contesto storico-letterario gli autori italiani che ripropongono l'immagine del vino con diverso valore simbolico
- Comprendere e analizzare testi letterari in cui ricorre l'immagine del vino, cogliendone i diversi significati simbolici
- Conoscere il rapporto tra produzione, consumo e rappresentazione del vino nelle diverse epoche storiche (con particolare riferimento al contesto storico-socio-economico della Belle Époque e del Proibizionismo statunitense)
- Interpretare fonti storiche e iconografiche
- Saper rielaborare le informazioni in testi espositivi/divulgativi e prodotti multimediali (come brochure, manifesti di propaganda e pubblicitari)

Conoscenze:

- Autori e opere della letteratura italiana che ripropongono l'immagine del vino con diverso valore simbolico
- Il contesto storico-socio-economico della Belle Époque e la nascita della produzione di massa
- Il Proibizionismo negli Stati Uniti e il ruolo della mafia e di Al Capone in questo periodo della storia americana
- Struttura e linguaggio dei testi espositivi/divulgativi, destinati a un pubblico non specialistico e capaci di comunicare tradizione, cultura e identità dell'azienda agricola/agroalimentare/vinicola (utili per la realizzazione di una brochure)
- Caratteristiche della comunicazione

Abilità:

- Saper analizzare testi letterari, in cui ricorre l'immagine del vino, cogliendone i diversi significati simbolici
- Saper individuare il rapporto tra produzione, consumo e rappresentazione del vino nelle diverse epoche storiche
- Saper interpretare fonti storiche e iconografiche
- Saper realizzare testi espositivi/divulgativi e prodotti multimediali (come brochure, manifesti di propaganda e pubblicitari), con linguaggio corretto, chiaro e coerente
- Saper utilizzare il lessico adeguato al contesto comunicativo
- Saper collaborare alla stesura e revisione di testi collettivi (in forma digitale o cartacea)

ALLEGATO 2

<p>propagandistica e pubblicitaria (utili per la realizzazione di manifesti di propaganda e pubblicitari)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lessico specifico del mondo agricolo e vinicolo nella lingua italiana - Lessico efficace per la comunicazione e la promozione turistica/pubblicitaria 	
--	--

FASI DI LAVORO I QUADRIMESTRE

FASE 1

Discipline	Economia agraria Gestione e Valorizzazione dei prodotti
Azione dell'insegnante	Nozioni di botanica generale Indici di maturazione dei frutti e valutazione Trasformazione dei prodotti : l'appassimento Indice di accrescimento microbico Attività laboratoriali in aula e in campo
Tempi	Non quantificabili
Setting d'aula	- Lezioni in campo - attività laboratoriali in aula e in cantina - attività laboratoriali in campo
Metodologie / strategie	- lezioni (frontali, partecipate, brainstorming, cooplearning, classe capovolta, p2p, TIC)
Strumenti / materiali	DPI, forbici, guanti, rifrattometro, reti e cannucce per appassimento, torchio per microvinificazioni, contenitori per microvinificazione, gorgogliatore, lieviti selezionati, microscopio, imbuto, carta da filtro, bottiglie in vetro da 0,250 ml
Azione degli alunni	- Collaborano attivamente alle operazioni di cantina ordinarie - Raccolta di 10-15 kg. di uva idonea all'appassimento - Scelta critica di lieviti selezionati - Verificano periodicamente l'andamento della fermentazione - Svolgono saggi organolettici - Relazionano sulle attività svolte (compito di realtà)
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI #Valutazione UDA allegata al format (non modificare la dicitura)

ALLEGATO 2

FASE 1	
Discipline	Lingua inglese
Azione dell'insegnante	<ul style="list-style-type: none"> ● Presenta il vocabolario tecnico della filiera vitivinicola e dei vini liquorosi in inglese. ● Mostra esempi di brochure bilingue e materiali turistici promozionali. ● Guida esercizi di comprensione e produzione scritta di testi descrittivi di riferimento
Tempi	Primo periodo (da Ottobre a Gennaio)
Setting d'aula	Banchi disposti ad isole per favorire il lavoro di gruppo e la collaborazione.
Metodologie / strategie	<p>Lezione frontale interattiva con supporti multimediali. Brainstorming sul lessico vitivinicolo e sulle caratteristiche dei vini liquorosi. Lavoro in coppia o gruppo su schede di comprensione, testi settoriali multimediali. Role-play turistico: descrivere un vino a potenziali visitatori.</p>
Strumenti / materiali	LIM, video, schede lessicali, immagini e schemi della filiera, esempi di brochure, supporti multimediali.
Azione degli alunni	<p>Partecipare a brainstorming e discussioni guidate. Eseguire esercizi di comprensione e produzione scritta. Descrivere oralmente le fasi di produzione del vino. Iniziare a raccogliere informazioni e materiali per la futura brochure bilingue.</p>
Valutazione	<p>La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI #Valutazione UDA allegata al format (non modificare la dicitura)</p>

FASE 1	
Discipline	Lingua e letteratura italiana e Storia - Ambito linguistico/letterario e storico/sociale
Azione dell'insegnante	<p>In questa fase sono presentati agli studenti gli autori e le opere che ripropongono l'immagine del vino con diverso valore simbolico. In particolare, si analizza la figura di Giosuè Carducci e il componimento <i>San Martino</i>.</p> <p>Parallelamente, viene affrontato il contesto storico-socio-economico della Belle Époque, con particolare attenzione al processo che conduce alla nascita della produzione e del consumo di massa. In questo quadro si</p>

ALLEGATO 2

	<p>approfondiscono i modelli del taylorismo e del fordismo, insieme alla diffusione dei grandi magazzini e allo sviluppo della pubblicità come strumenti di promozione e incentivo al consumo. L'attività didattica prevede l'analisi di diverse fonti storiche, tra cui brani tratti dal saggio <i>L'organizzazione scientifica del lavoro</i> di F.W. Taylor e dall'autobiografia <i>La mia vita e il mio lavoro</i> di H. Ford, affiancate da letture di approfondimento.</p>
Tempi	I quadrimestre
Setting d'aula	Disposizione dei banchi a "ferro di cavallo" per favorire il dialogo e la partecipazione
Metodologie strategie /	<p>Lezione frontale - lezione dialogata e partecipata</p> <p>Cooperative learning - Flipped classroom – Debate</p> <p>Ricerche individuali e di gruppo</p> <p>Uso di risorse digitali e multimediali</p>
Strumenti / materiali	<p>Libro di testo</p> <p>Dispense e presentazioni in formato digitale - materiale fornito dalla docente</p> <p>LIM e PC - materiali multimediali</p>
Azione degli alunni	<p>In questa fase gli alunni seguono le attività proposte, analizzando sia i testi letterari sia le fonti storiche fornite.</p> <p>Gli studenti a gruppi devono realizzare una presentazione da esporre alla classe, relativa alla figura di Giosuè Carducci e al componimento <i>San Martino</i>.</p> <p>Gli studenti devono rielaborare le informazioni attraverso la produzione di testi espositivi, in cui commentare le fonti storiche analizzate e sviluppare una riflessione critica sulla società contemporanea. Inoltre, è prevista la realizzazione di una brochure dedicata a un'azienda del settore agricolo, agroalimentare o vitivinicolo, che:</p> <ul style="list-style-type: none"> -adotti modelli organizzativi alternativi al taylorismo e al fordismo, valorizzando l'autonomia e l'individualità dei lavoratori; -promuova pratiche di artigianalità, sostenibilità e filiera corta, privilegiando la qualità rispetto alla quantità. <p>L'obiettivo è comprendere gli autori e le opere che ripropongono l'immagine del vino e il valore delle tradizioni, oltre ad acquisire conoscenze sull'evoluzione storica del mondo agricolo. Sulla base delle conoscenze acquisite, gli alunni diventano in grado di rielaborare le informazioni in testi orali e scritti chiari, coerenti e strutturati.</p>
Valutazione	<p>La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI #Valutazione UDA allegata al format</p>

ALLEGATO 2

FASI DI LAVORO II QUADRIMESTRE

Tutti gli insegnanti che partecipano a questa UdA proseguiranno nel secondo quadrimestre le attività iniziate nel primo.

FASE 2

Disciplina	Economia agraria Gestione e Valorizzazione dei prodotti
Azione dell'insegnante	Attività laboratoriali in aula e in cantina Etichettatura del vino passito Degustazione e confronto con prodotti commerciali
Tempi	Non quantificabili
Setting d'aula	- Lezioni in cantina - attività laboratoriali in aula e in cantina
Metodologie / strategie	- lezioni (frontali, partecipate, brainstorming, cooplearning, classe capovolta, p2p, TIC)
Strumenti / materiali	rifrattometro, contenitori per microvinificazione, imbuto, carta da filtro, bottiglie in vetro da 0,250 ml, decanter, bicchierini da caffè
Azione degli alunni	- Collaborano attivamente alle operazioni di cantina ordinarie - Svolgono saggi organolettici - Svolgono travasi ed imbottigliamento - Degustazione guidata (Confronto tra tre tipologie di vino passito in vendita presso GDO e due prodotte a scuola) - Compilano una scheda di valutazione per ciascuna tipologia (compito di realtà)
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI #Valutazione UDA allegata al format (non modificare la dicitura)

FASE 2

Discipline	Lingua inglese
Azione dell'insegnante	<ul style="list-style-type: none"> ● Illustra le fasi di produzione del vino liquoroso con immagini, schemi e video. ● Supervisiona la produzione della brochure bilingue. ● Introduce strategie di scrittura persuasiva.

ALLEGATO 2

Tempi	Secondo periodo (da Febbraio a Aprile)
Setting d'aula	Banchi disposti ad isole per favorire il lavoro di gruppo e la collaborazione.
Metodologie / strategie	Lezione frontale interattiva con supporti multimediali. Project-based learning. Cooperative learning and peer-review. Presentazioni orali in classe.
Strumenti / materiali	LIM, video, schede lessicali, immagini e schemi della filiera, esempi di brochure, supporti multimediali.
Azione degli alunni	Redigere testi informativi in inglese. Integrare informazioni culturali e storiche. Presentare oralmente la brochure illustrando vini liquorosi e territorio.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI #Valutazione UDA allegata al format (non modificare la dicitura)

FASE 2

FASE 2	
Discipline	Lingua e letteratura italiana e Storia - Ambito linguistico/letterario e storico/sociale
Azione dell'insegnante	In questa fase si prosegue il lavoro avviato nel primo quadrimestre, approfondendo il tema del vino nella letteratura italiana e nella storia. In particolare, viene analizzato il quadro storico, sociale ed economico del Proibizionismo negli Stati Uniti, con attenzione alle sue conseguenze sulla società americana. Inoltre, si approfondisce il ruolo della criminalità organizzata nello sviluppo dei traffici illegali di alcolici, con riferimento all'azione della mafia e alla figura di Al Capone, come esempio significativo delle dinamiche economiche e sociali legate al fenomeno.
Tempi	II quadrimestre
Setting d'aula	Disposizione dei banchi a "ferro di cavallo" per favorire il dialogo e la partecipazione
Metodologie strategie	Lezione frontale - lezione dialogata e partecipata Cooperative learning – Debate Ricerche individuali e di gruppo Uso di risorse digitali e multimediali

ALLEGATO 2

Strumenti / materiali	Libro di testo Dispense e presentazioni in formato digitale - materiale fornito dalla docente LIM e PC - materiali multimediali
Azione degli alunni	In questa fase gli alunni seguono le attività proposte. Gli studenti devono rielaborare le informazioni attraverso la produzione di testi espositivi, in cui analizzano il fenomeno del Proibizionismo negli Stati Uniti e sviluppano una riflessione critica sull'efficacia e sulle conseguenze delle politiche restrittive. Inoltre, è prevista la realizzazione di due manifesti. <ul style="list-style-type: none">- Calandosi e immedesimandosi nel contesto del Proibizionismo americano, è richiesto di creare un manifesto di propaganda governativa, che promuova la riduzione/abolizione del consumo di alcol allo scopo di convincere i cittadini a rispettare la legge.- È richiesto di ideare un manifesto pubblicitario per la promozione del vino d'Istituto "Rosso Marchino", utilizzando strategie comunicative persuasive proprie della pubblicità.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI #Valutazione UDA allegata al format

ALLEGATO 2

Agenda 2030

- 1: Sconfiggere la povertà
- 2: Sconfiggere la fame
- 3: Salute e benessere
- 4: Istruzione di qualità
- 5: Parità di genere
- 6: Acqua pulita e servizi igienico-sanitari
- 7: Energia pulita e accessibile
- 8: Lavoro dignitoso e crescita economica
- 9: Imprese, innovazione e infrastrutture
- 10: Ridurre le disuguaglianze
- 11: Città e comunità sostenibili
- 12: Consumo e produzione responsabili
- 13: Lotta contro il cambiamento climatico
- 14: Vita sott'acqua
- 15: Vita sulla Terra
- 16: Pace, giustizia e istituzioni solide
- 17: Partnership per gli obiettivi (1/2 – 2/2)

TORNA A [#Obiettivi agenda 2030](#)

Competenze europee per l'apprendimento permanente (Racc. Cons. UE 22/5/2018)

- 1: Competenza alfabetica funzionale
- 2: Competenza multilinguistica
- 3: Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- 4: Competenza digitale
- 5: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- 6: Competenza in materia di cittadinanza
- 7: Competenza imprenditoriale
- 8: Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

TORNA A [#Competenze europee](#)

ALLEGATO 2

Competenze area generale e indirizzo biennio

All. 1 del DM 92/18

- 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

TORNA A [#Traguardi competenze](#)

Competenze di indirizzo triennio

All. 2 del DM 92/18 (All.C del DM 766/18)

- 1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie
- 2 - Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni
- 3 - Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche
- 4 - Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali
- 5 - Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati
- 6 - Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento
- 7 - Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale
- 8 - Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale
- 9 - Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale
- 10 - Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali

TORNA A [#Traguardi competenze](#)

ALLEGATO 2

Scuola secondaria secondo grado di Fabro classe 5A

A.S. 2025/26 - 2° quadrimestre

Risultato compito di realtà 2° quadrimestre

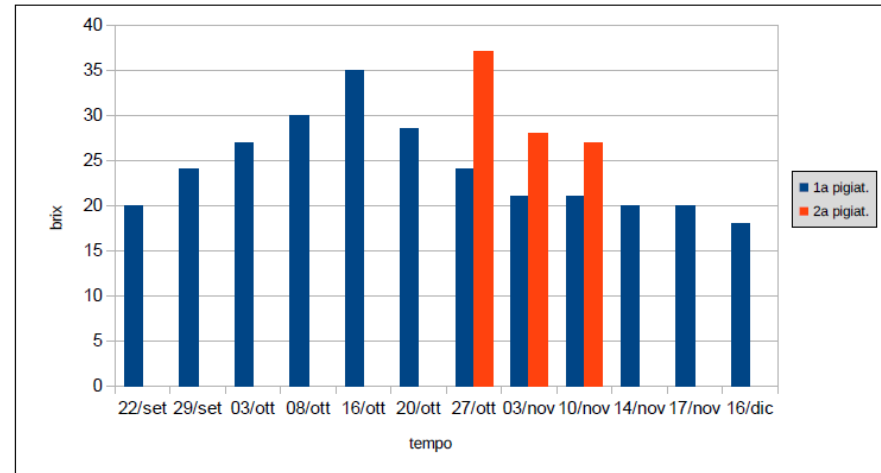
06/5/26

Fascia di livello	Numero di Alunni
Iniziale (<5.49)	0
Base (5.5-6.49)	3
Intermedio (6.50-8.49)	7
Avanzato (>8.50)	2
Totale alunni valutati*	12

* uno studente assente al compito di realtà

DATI RIEPILOGATIVI

1° pigiat.		2° pigiat.		ATTIVITA'
DATA (anno 2025)	BRIX	DATA (anno 2025)	BRIX	
22/set	20			Raccolti 18 kg circa di uva bianca dalla vigna nuova
29/set	24			Raccolti 20 kg circa di uva rossa da vigneto Montegabbione
03/ott	27			grado brix : 26 bianca e 28 rossa
08/ott	30			Mix uva bianca e rossa, pigiatura e trasferimento in cantina. Stoccaggio vinacce in frigo a 4°C
16/ott	34,9			Aggiunta lieviti selezionati al mosto prima spremitura
20/ott	28,5			Controllo brix
27/ott	24	27/10/2025	37	Pigiatura vinacce
03/nov	21	03/11/2025	28	Controllo brix, Filtrazione e sfecciatura
10/nov	21	10/11/2025	27	Controllo brix
14/nov	20	14/11/2025		Re-inoculo lieviti (T° amb. In vino in fermentazione) in entrambe le tipologie
17/nov	20	17/11/2025		Controllo brix
16/dic	18	16-18/12/2025		Filtrazione ed imbottigliamento



L'appassimento



La Pigiatura



La degustazione



UNITÀ D' APPRENDIMENTO TRASVERSALE "IPAA School Winery 2.0"	
Ambito formativo	Obiettivo formativo
<p>Competenze chiave</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e dirette su argomenti familiari e abituali - Riconoscere e risolvere problemi di vario genere, individuando le strategie appropriate, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo consapevole i linguaggi specifici; creazione di contenuti digitali; Problem Solving - Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. - Sviluppare atteggiamenti consapevoli di convivenza civile, di crescente consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo in modo costruttivo, collaborativo e creativo. - Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro, al contesto; valutare alternative, prendere decisioni; Assumere e portare a termine compiti e iniziative; Pianificare e organizzare il proprio lavoro; realizzare semplici progetti; Trovare soluzioni nuove a problemi di esperienza; adottare strategie di problem solving.
<p>Ambiti disciplinari coinvolti</p>	<p>Prevalente: Ecologia e Pedologia, Esercitazioni agrarie, Biologia, Chimica, Agronomia, Economia Agraria, Agricoltura biologica</p> <p>Trasversale: Inglese, Geografia, Lettere, Storia, Tecnologie informatiche (TIC), Diritto,</p>

	Scienze motorie, Matematica
Destinatari	Tutte le classi
Modalità di organizzazione del gruppo classe	Lavoro individuale e in piccoli gruppi
Tempi	Prima fase_preparazione cantina e vendemmia: Settembre-ottobre Seconda fase_trasformazione e analisi: gennaio-febbraio Terza fase_Imbottigliamento e produzione: da marzo a maggio.
Materiali	Vigneto dell'Istituto e vigneto azienda agricola Marchino, cantina sperimentale, computer aula video, cancelleria varia, attrezzature specifiche.

COMPITO AUTENTICO

Titolo: **"Vinifichiamo"**

DESCRIZIONE del compito autentico: gli studenti saranno impegnati nella realizzazione di un lotto di bottiglie di vino, contribuendo a tutte le fasi della produzione. In base alle classi e alle abilità individuali si occuperanno della coltivazione del vigneto, vendemmia, operazioni di cantina cioè pigiatura, innesto dei lieviti, svinatura, travasi, filtrazione, imbottigliamento ed etichettatura.

Gruppi coinvolti: a seconda delle fasi di lavorazione gli studenti saranno coinvolti in piccoli gruppi o a classi.

CONSEGNE: seguire le indicazioni dei docenti che organizzano le singole fasi. Agli studenti sarà richiesto di svolgere le varie operazioni necessarie alla produzione con autonomia e responsabilità.

UNITÀ D'APPRENDIMENTO (trasversale)

"Dall'uovo alla gallina"

Ambito formativo	Obiettivo formativo
Competenze chiave	

Competenza multilinguistica	Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e dirette su argomenti familiari e abituali
Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza digitale	Riconoscere e risolve problemi di vario genere, individuando le strategie appropriate, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo consapevole i linguaggi specifici; creazione di contenuti digitali; Problem Solving
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
Competenza in materia di cittadinanza	Sviluppare atteggiamenti consapevoli di convivenza civile, di crescente consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo in modo costruttivo, collaborativo e creativo.
Competenza imprenditoriale	Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro, al contesto; valutare alternative, prendere decisioni; Assumere e portare a termine compiti e iniziative; Pianificare e organizzare il proprio lavoro; realizzare semplici progetti; Trovare soluzioni nuove a problemi di esperienza; adottare strategie di problem solving.
Ambiti disciplinari coinvolti	Prevalente: Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione, gestione e valorizzazione Trasversale: Inglese, Lettere, Storia, Tecnologie informatiche (TIC), Scienze motorie, Matematica
Destinatari	Classe 2-3-4-5 IPAA
Modalità di organizzazione del gruppo classe	lavoro individuale e in piccoli gruppi

Tempi	Settembre 2025- giugno 2026
Materiali	computer aula video, cancelleria varia, attrezzature specifiche

COMPITO AUTENTICO

Titolo: "Dall'uovo alla gallina"

DESCRIZIONE del compito autentico: Acquisto galline ovaiole presso il mercato con contrattazione condotta dai ragazzi, sulla base della razza e dello stato di salute degli individui presenti. Gestione di tutta la filiera partendo dall'acquisto delle uova fecondate, monitoraggio di tutte le fasi dell'incubazione attraverso il controllo dei parametri necessari alla schiusa, completando lo svezzamento per l'introduzione dei polli nel pollaio didattico.

Parallelamente al processo sopra descritto, gli studenti si occuperanno dell'inserimento nell'allevamento di una razza a rischio estinzione in collaborazione col parco 3A.

Gli studenti si occuperanno anche della realizzazione di mangimi per l'alimentazione degli animali.

Gruppi coinvolti: Intero gruppo classe.

CONSEGNE: gli studenti dovranno eseguire le operazioni necessarie all'allevamento degli animali, con particolare attenzione agli aspetti dell'igiene e del benessere animale.

PROSPETTO CRITERI / DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO

TORNA A #Valutazione

UDA CLASSE 4A a.s. 2024/2025			
COMPITO DI REALTA': "Adesso div-ORTI-amoci !"			
INDICATORI	PUNT.	DESCRITTORI	NOTE
IMPEGNO	3	Mostra un impegno elevato e costante. Partecipa con interesse, autonomia e spirito di iniziativa, completando le attività con cura.	
	2	Dimostra impegno costante, anche se con qualche difficoltà. Partecipa in modo attivo e accoglie i suggerimenti, pur necessitando di supporto.	
	1	Mostra un impegno discontinuo. Partecipa se sollecitato, ma con scarsa autonomia e motivazione.	
	0	Dimostra un impegno ancora limitato. Partecipa solo occasionalmente e ha bisogno di frequenti sollecitazioni per svolgere le attività.	
AUTONOMIA	3	È autonomo nello svolgimento delle attività e nella gestione del lavoro, organizzandosi in modo efficace.	
	2	Svolge le attività in autonomia con qualche supporto, gestendo il lavoro con impegno.	
	1	Riesce a svolgere alcune attività in autonomia, ma necessita di frequenti indicazioni e supervisione.	
	0	Dimostra un'autonomia ancora limitata. Ha bisogno di un supporto costante per svolgere le attività e organizzare il lavoro.	
ABILITA'	3	Possiede e applica abilità avanzate in modo efficace e autonomo, adattandosi a situazioni nuove.	
	2	Dimostra buone abilità operative e cognitive, applicandole in modo adeguato con qualche supporto.	
	1	Possiede abilità di base, ma incontra difficoltà nell'applicarle in modo autonomo e richiede guida frequente.	
	0	Sta sviluppando le abilità richieste, ma necessita di un supporto continuo per portare a termine i compiti.	
INIZIATIVA	1	Dimostra spirito di iniziativa, proponendo soluzioni originali e affrontando le attività con sicurezza e creatività.	
	0	Mostra ancora poca iniziativa. Partecipa se stimolato, ma fatica a prendere decisioni o a proporre soluzioni.	
TOTALE			