



# Istituto Istruzione Superiore "E. Uselli Ruzza"

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO - INDIRIZZO: MODA – CHIMICO  
SETTORE SERVIZI SOCIO-SANITARI - INDIRIZZO: ODONTOTECNICO  
ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE : SISTEMA MODA

Via M. Sanmicheli, 8  
35123 – PADOVA  
C.F.: 80014600284

TEL. 049657287 - FAX 049 666398  
E-mail: pdis02200p@istruzione.it  
PEC: PDIS02200P@PEC.ISTRUZIONE.IT  
<http://www.istitutoruzza.edu.it>



## COMUNICAZIONE DELLA DIRIGENZA N. 111

*A Docenti, Studenti e Genitori  
classe 5 CH*

*Al DSGA*

*Registro elettronico - Sito Web*

**Oggetto: ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

### ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2020 - 2021

TIMING ATTIVITA' PROJECT WORK

AZIENDA: **Vinicola Rio snc di Maran Paolo e Simone**

CLASSE 5<sup>^</sup> CH. Durata: min. 40 ore

### **PROJECT WORK: Vinicola Rio di Casalserugo - 5CH**

Si comunica agli interessati l'avvio, come da piano delle attività di ASL, del Project Work in collaborazione con l'azienda Vinicola Rio di Casalserugo e che coinvolgerà la classe 5ACH  
Il Project Work prevederà le seguenti attività:

#### **FASE 1 DICEMBRE**

Incontro con i titolari dell'azienda, con i responsabili del prodotto e i docenti di area professionalizzante e la classe 5<sup>^</sup> ch. L'incontro con l'impresa, darà agli studenti informazioni relative alle caratteristiche dell'azienda, alla sua missione nonché ad acquisire informazioni su caratteristiche merceologiche e metodo di produzione del vino. Definizione e illustrazione di fasi e obiettivi da raggiungere con il project work.

#### **FASE 2 GENNAIO/FEBBRAIO/**

Inizio attività di laboratorio: gli studenti singolarmente o in gruppo effettueranno il controllo analitico del mosto/vino, rilevando i seguenti parametri:

- ☐ Dosaggio degli zuccheri
- ☐ Gli zuccheri riducenti: idrolisi enzimatica e idrolisi acida
- ☐ Determinazione qualitativa degli zuccheri su strato sottile.
- ☐ Cenni rifrattometro di Abbe. Analisi quantitativa degli zuccheri nelle bevande (mosto) per via rifrattometrica.
- ☐ Il polarimetro. Principio di funzionamento. I carboni chirali e attività ottica. Costruzione di una retta di calibrazione con soluzioni a concentrazione nota di D-(+)-Glucosio.
- ☐ Determinazione della concentrazione di una soluzione a concentrazione incognita di D-(+)-Glucosio mediante misura del potere rotatorio.
- ☐ Dosaggio zuccheri con il metodo chimico (Fehling al blu di metilene)
- ☐ Determinazione qualitativa degli zuccheri nel vino
- ☐ Determinazione del pH nel vino
- ☐ Determinazione del grado alcolico
- ☐ Determinazione degli zuccheri riduttori
- ☐ Determinazione dell'anidride solforosa
- ☐ L'acidità totale e volatile del vino

- ☐ Estratto secco
- ☐ Ceneri
- ☐ Alcalinità delle ceneri
- ☐ Cloruri
- ☐ Limite di gessatura
- ☐ Determinazione del ferro nel vino
- ☐ La prolina nel vino
- ☐ Determinazione dei tannini totali
- ☐ Determinazione degli antociani

Avvio stesura power point e report di analisi.

### FASE 3 MARZO/APRILE

Incontro intermedio con docenti referenti e azienda. I docenti della classe 5 CH si incontreranno con il titolare dell'azienda per controllare dello stato della progettazione ed apportare eventuali correzioni, modifiche e revisioni.

### FASE 4 MAGGIO

Incontro conclusivo con la classe e l'azienda per la disseminazione dei risultati ottenuti.

Padova, 10 dicembre 2020

Il docente referente  
Cristiano Patera



Il Dirigente Scolastico  
Giuseppe Sozzo