

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "A. TOSI"

Viale Marconi,60 - 26845 Codogno (LO)

## CURRICOLO VERTICALE D'ISTITUTO 2024-2025

### SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Disciplina Enologia

Articolazione Viticoltura ed enologia

**Finalità formative** (in coerenza con le linee guida previste per gli Istituti tecnici)

Conoscere i modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro; conoscere le diverse fasi e livelli del processo produttivo.

Classe 5<sup>^</sup>

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI
CARATTERI MORFOLOGICI DELLA VITE	Organizzare attività produttive ecocompatibili	Saper descrivere i caratteri ampelografici dei vitigni	Apparato radicale, fusto, foglie, gemme fiori, frutto	Principali caratteristiche botaniche della vite
CICLO BIOLOGICO DELLA VITA	Organizzare attività produttive ecocompatibili	Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite e collegarle alla fisiologia della pianta.	Le fasi del ciclo annuale Ciclo biennale: la differenziazione e la dormienza Ciclo vitale: fase giovanile, di maturità e di senescenza	Principali fasi fenologiche della vite. Ciclo annuale, biennale e vitale della vite
IMPIANTO DEL VIGNETO	Identificare e descrivere le caratteristiche	Essere in grado di analizzare le diverse	Operazioni preliminari	Principali operazioni di

	<p>significative dei contesti ambientali Organizzare attività produttive ecocompatibili</p> <p>Raccogliere dati per elaborare stime di valore relativi al frutteto</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>problematiche connesse all'impianto, al fine di adottare soluzioni tecniche adeguate.</p> <p>Sapere redigere una relazione tecnica descrittiva.</p> <p>Sapere individuare le diverse operazioni colturali ed i materiali necessari per la realizzazione di un impianto di vigneto.</p>	<p>Operazioni di impianto: sistemazione della superficie Lavorazioni e concimazioni di impianto.</p> <p>Sesti di impianto e forme di allevamento</p> <p>Le strutture di sostegno.</p> <p>La messa a dimora delle barbatelle.</p>	<p>impianto di un vigneto.</p> <p>Sesti di impianto della vite.</p> <p>Messa a dimora delle barbatelle.</p>
L'INNESTO DELLA VITE E I PRINCIPALI PORTAINNESTI	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili</p>	<p>Riconoscere le diverse modalità di esecuzione dell'innesto</p> <p>Saper spiegare le differenze tra i diversi portainnesti della vite</p>	<p>La tecnica dell'innesto e altre tecniche di propagazione per autoradicazione.</p> <p>L'innesto della vite.</p> <p>I portainnesti della vite</p>	<p>L'innesto e i principali portainnesti della vite.</p>
LA GESTIONE DEL VIGNETO	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Raccogliere dati per elaborare stime di valore</p>	<p>Individuare le modalità e i tempi di potatura e di concimazione.</p> <p>Individuare la serie ottimale di operazioni colturali relativa alla gestione del suolo del vigneto.</p> <p>Organizzare il calendario degli interventi colturali.</p>	<p>La gestione dei filari: lavorazioni e inerbimento.</p> <p>La fertilizzazione: concimazione annuale.</p> <p>L'irrigazione: bilancio idrico e principali sistemi di irrigazione.</p>	<p>Principali metodi di gestione del filare e dell'interfila.</p> <p>Principi di concimazione del vigneto.</p> <p>Principali sistemi di irrigazione del vigneto.</p>

	relativi al frutteto.			
LA POTATURA E LE FORME DI ALLEVAMENTO	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformatrice, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.</p>	<p>Saper spiegare l'effetto dei diversi interventi di potatura.</p> <p>Sapere riconoscere le diverse forme di allevamento e le modalità realizzative.</p>	<p>Potatura di allevamento e di produzione.</p> <p>Interventi di potatura secca e di potatura verde.</p> <p>Forme di allevamento della vite.</p>	<p>Potatura di allevamento e di produzione.</p> <p>Interventi di potatura secca e di potatura verde.</p> <p>Caratteristiche delle principali forme di allevamento della vite.</p>
I VITIGNI	Gestire attività produttive e trasformatrice, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza	Conoscere le fonti ufficiali per la raccolta dei dati sulle caratteristiche dei vitigni autoctoni e alloctoni del nostro territorio	Caratteristiche dei principali vitigni da vino (bianchi e rossi) e da tavola	Caratteristiche dei principali vitigni da vino (bianchi e rossi) e da tavola
AVVERSITA' CLIMATICHE, CARENZE ED ECCESSI DI ELEMENTI NUTRITIVI	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti ed 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.</p>	<p>Conoscere i sintomi ed i metodi di difesa della vite della avversità climatiche e saperli affrontare nei vari contesti.</p> <p>Conoscere i sintomi da carenze nutrizionali della vite</p>	<p>Danni causati da gelate, grandine, colpi di sole, pioggia, inquinanti atmosferici</p> <p>Carenze ed eccessi di azoto, fosforo, potassio e microelementi</p>	Principali danni causati da avversità climatiche e sintomi di carenza ed eccesso dei principali elementi nutritivi.
MALATTIE E AGENTI DI DANNO	Organizzare attività produttive ecocompatibili.	Conoscere i sintomi ed i metodi di difesa della vite dai parassiti di natura fungina e	Caratteristiche, tipo di danno, ciclo biologico e metodi di difesa dei principali patogeni della	Caratteristiche e tipo di danno dei principali patogeni e fitofagi della vite.

	<p>Analizzare il valore, i limiti ed 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.</p>	<p>saperli applicare nei contesti adeguati</p>	<p>vite: oidio, peronospora, botrite, mal dell'esca, marciume acido, flavescenza dorata.</p> <p>Caratteristiche, tipo di danno, ciclo biologico e metodi di difesa dei principali fitofagi della vite: fillossera, tignola e tignoletta, cicaline, tripidi, acari.</p>	
<p>VITICOLTURA BIOLOGICA E SOSTENIBILE</p>	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti ed 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.</p>	<p>Conoscere e saper applicare i principi base di diverse tipologie di viticoltura</p>	<p>La viticoltura ecocompatibile: viticoltura integrata, biologica e biodinamica.</p> <p>La viticoltura di precisione</p> <p>I sistemi decisionali e di previsione per la difesa del vigneto.</p> <p>La viticoltura eroica.</p>	
<p>ESERCITAZIONI AGRARIE</p>				

<p>OSSERVAZIONI MORFOLOGICO-AMPELOGRAFICHE</p>	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti ed 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.</p>	<p>Essere in grado di riconoscere i principali vitigni e le parti della pianta nel corso del loro sviluppo</p>	<p>Riconoscimento delle parti della vite nei diversi stadi fenologici e dei diversi vitigni in base alle caratteristiche ampelografiche</p>	<p>Riconoscimento delle parti della vite nei diversi stadi fenologici e dei diversi vitigni in base alle caratteristiche ampelografiche</p>
<p>OSSERVAZIONE DEI SINTOMI DI FISIOPATIE, FITOPATIE E DANNI DA FITOFAGI</p>	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con</p>	<p>Riconoscere le principali avversità della vite</p>	<p>Osservazione e riconoscimento dei principali sintomi provocati da avversità biotiche e abiotiche</p>	<p>Osservazione e riconoscimento dei principali sintomi provocati da avversità biotiche e abiotiche</p>

	particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.			
OSSERVAZIONE MICROSCOPICA DEI PATOGENI DELLA VITE	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti ed 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.</p>	Riconoscere i sintomi dei principali patogeni della vite	Osservazione e riconoscimento dei sintomi provocati dai principali patogeni della vite	Osservazione e riconoscimento dei sintomi provocati dai principali patogeni della vite
LETTURA DI ETICHETTE DI PRODOTTI FITOSANITARI	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando</p>	Conoscere le norme per l'acquisto, il trasporto, la conservazione, e l'impiego dei prodotti fitosanitari	Caratteristiche dei prodotti fitosanitari specifici della vite e loro interpretazione ai fini dell'impostazione corretta e sicura di un piano di difesa	Caratteristiche dei prodotti fitosanitari specifici della vite e loro interpretazione ai fini dell'impostazione corretta e sicura di un piano di difesa

	<p>tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti ed 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.</p>			
<p>ESECUZIONE DI MONITORAGGIO DEI PRINCIPALI FITOFAGI DELLA VITE E UTILIZZO DI TRAPPOLE A FEROMONI</p>	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti ed 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.</p>	<p>Saper utilizzare sistemi per il monitoraggio dei fitofagi della vite e trappole a feromoni.</p>	<p>Principali sistemi di monitoraggio dei fitofagi e loro applicazione in campo.</p> <p>Principali trappole a feromoni e impiego in campo.</p>	<p>Principali sistemi di monitoraggio dei fitofagi e loro applicazione in campo.</p> <p>Principali trappole a feromoni e impiego in campo.</p>