

VERIFICA DI TECNOLOGIA

ALUNNO/A _____ CLASSE _____ DATA _____

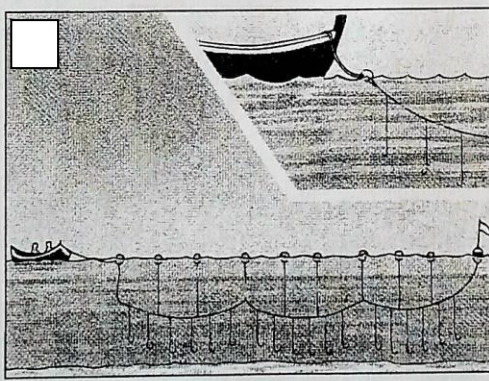
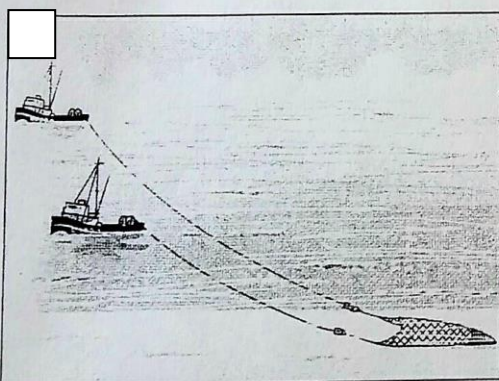
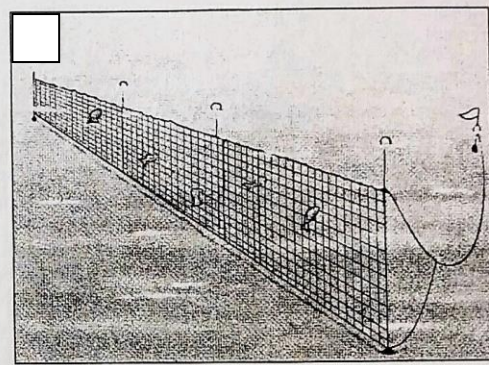
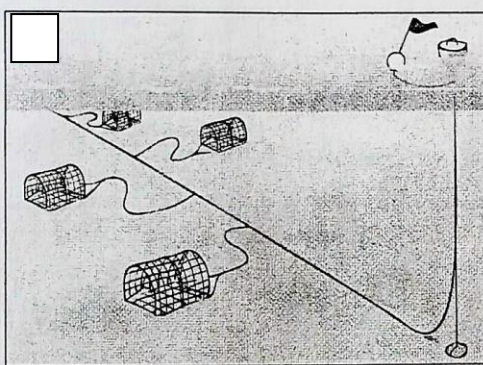
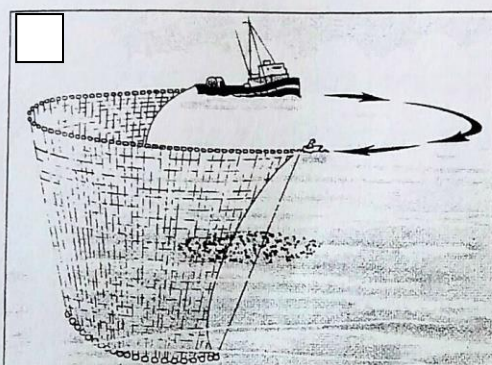
LA PESCA

1. Quali sono i prodotti della pesca?

Elenca le categorie

2. I Metodi della Pesca

Completa i disegni inserendo sui puntini il nome corretto, poi abbinna la descrizione corretta a ciascuna foto.



PALANGARI – NASSE – RETE
A CIRCUZIONE – RETE A
STRASCICO – RETE DA POSTA

1. Sono trappole che vengono messe sul fondale marino per catturare seppie, polpi, aragoste, granchi e gamberi; al loro interno vengono messe le esche. Hanno una bocca di ingresso a forma di imbuto che permette al pesce di entrare, ma non di uscire.

2. Sono simili ad enormi sacchi con una "bocca" di 50 metri di larghezza e vengono trascinate sui fondali per poter catturare gamberi, moscardini, seppie e naselli.

3. Sono costituiti da un cavo principale (trave) a cui sono collegati cavi più piccoli che portano molti ami; sono impiegati per catturare naselli, cernie, gronghi, pagelli, rombi, rane pescatrici, razze, palombi e saraghi.

4. Sono a forma di rettangolo e possono raggiungere anche gli 800 metri di lunghezza e i 120 metri di altezza; sono utilizzate per catturare il pesce azzurro e i grossi pesci pelagici.

5. Sono rilasciate in mare nell'attesa che il pesce vi rimanga impigliati; sono utilizzate per catturare seppie, polpi, triglie, naselli, gallinelle scorfani e saraghi, però possono diventare trappole mortali anche per molti mammiferi.

3. La pesca dei molluschi:

COLLEGA L'INIZIO DI CIASCUNA FRASE AL SUO COMPLETAMENTO

Le draghe idrauliche penetrano nel fondo marino	di pesci, molluschi e crostacei non dannosi.
L'acquacoltura è l'allevamento	il pesce viene esposto al fumo caldo o freddo prodotto dalla combustione di segatura di legno o torba che non permette lo sviluppo di organismi dannosi.
La salatura	si effettua con sale da cucina e può essere in salamoia o a salatura semplice.
Durante l'essiccamento	è il metodo usato, ad esempio, per la conservazione delle acciughe.
Durante l'affumicamento	il pesce viene esposto al sole ed al vento per provocare una notevole perdita di acqua.
La marinatura	e raccolgono tutti gli organismi presenti.

4. Tra i PESCI di mare abbiamo:

- il pesce azzurro
- la trota
- i molluschi
- i crostacei

5. L'allevamento delle trote è del tipo:

- intensivo
- finalizzato
- su pali
- su pali uniti tra loro e appesi su corde

6. Individua la risposta corretta: VERO O FALSO?

- a. La coltura indiscriminata di molti pesci è superiore al ritmo di produzione naturale?
- b. Alcune tipologie di acquacoltura sono dannose per alcune tipologie di crostacei?

V	F
---	---

V	F
---	---

LE FARINE

1. La panificazione:

Completa i seguenti testi utilizzando i termini sotto elencati POI RIORDINA LE FASI NUMERANDOLE.

**SALE - FARINA DI FRUMENTO - LIEVITO - ACQUA- LIEVITAZIONE- COTTURA - COTTURA -
IMPASTO DELLE FARINE – FOGGITURA – LIEVITAZIONE - COTTURA**

Il pane viene ottenuto dalla_____ della pasta lievitata che contiene _____, _____, _____ e con o senza aggiunta di _____, seguendo una serie di fasi.

La _____ si ottiene tenendo il pane a una temperatura intorno ai 30 gradi dove avviene la fermentazione con lieviti aggiunti. Tale processo fa aumentare il volume del pane e consiste nella decomposizione dell'amido in glucosio che a sua volta fermenta, trasformandosi in alcool e anidride carbonica.

_____: Viene usato il lievito di birra costituito da saccaromiceti che producono enzimi ed essi trasformano l'impasto in un processo di fermentazione.

La _____ è la trasformazione del pane in una forma più grande di quella voluta. È un processo che può essere fatto a mano o con delle macchine.

Dopo la_____ il pane viene raffreddato, il suo peso diminuisce e diviene più friabile e digeribile.

La _____ fa diventare il pane gustoso e digeribile. L'alcool e l'anidride carbonica vengono allontanati ed all'esterno si forma la crosta.

2. L'impasto della pasta:

- non viene fatto stagionare
- viene fatto stagionare per un certo tempo nei magazzini con aria condizionata
- viene fatto stagionare all'aria aperta
- viene fatto stagionare nei forni

3. Le olive che vengono raccolte, vengono poi:

- spremute tutte
- private del nocciolo e spremute
- spremute quelle perfettamente integre
- selezionate solo quelle utili a formare l'olio di sansa

4. L'olio d'oliva è:

- un grasso vegetale
- un olio vegetale
- un olio animale
- un grasso animale

5. Individua la risposta corretta: VERO O FALSO?

- | | | |
|---|----------------------------|----------------------------|
| a. Il seme del frumento è chiamato cariosside? | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| b. Il riso viene coltivato sotto terra? | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| c. Il riso viene sottoposto a spazzolatura e cosparso d'olio per migliorare l'aspetto | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| d. Il riso più scuro è di qualità | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |

LE BEVANDE

1. Individua la risposta corretta: VERO O FALSO?

- | | | |
|--|----------------------------|----------------------------|
| a. Un metodo per sterilizzare l'acqua consiste nel portarla ad ebollizione | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| b. Il fabbisogno di acqua potabile può essere coperto dalle acque sorgive di alta montagna | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| c. Le acque dei laghi possono essere bevute senza essere depurate negli impianti di potabilizzazione | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| d. L'acqua minerale naturale deve essere batteriologicamente pura all'origine | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| e. Le acque si classificano in base alla qualità dei minerali in esse disciolte | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |

2. La birra è:

- un infuso di fermentato di malto e luppolo
- un infuso di fermentato di malto e orzo
- un infuso di malto e luppolo
- bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del malto e dell'orzo

3. Quali sono le bevande nervine ad azione stimolante?

4. Quali sono quelle ad azione calmante?

5. Il vino è una bevanda alcolica che contiene:

- solo acqua e alcool
- solo acqua, acidi e alcool
- solo acqua, acidi, glicerina, alcool, minerali e sostanze coloranti
- solo acqua, alcool, uva e olio animale

LA CARNE

1. Quali sono gli animali da carne?

2. Cosa si intende per carne e suoi derivati?

3. I bovini con carni quasi bianche e tenerissime sono:

- i vitelloni
- i vitelli da latte
- i manzi

4. Gli animali da macello più diffusi sono:

- i bovini
- i suini
- gli ovini

5. Un ovino si chiama agnello:

- se è maschio
- fino ad un anno di età
- se è femmina

6. Individua la risposta corretta: COLLEGA LE DUE TABELLE

Vitellini da latte
Vitelloni
Manzi
Buoi

Più di 4 anni, usati per il lavoro
Tra 2 e i 4 anni, carni nutrienti
Fino a 8 mesi, pero massimo 250 kg
Tra i 18 e i 24 mesi, 600-800 kg

Agnello agnellino
Agnello leggero
Agnellone
Castrato

Peso tra 8 e 13 kg
Peso dai 20 kg in su, occorrono 4-5 giorni di frollatura prima del consumo
Peso inferiore ad 8 kg, carne delicate di colore rosa chiaro
Peso superiore a 13 kg, macellato dopo 6 mesi di vita con carni bianche

IL LATTE

1. Comunemente con il termine latte si intende:

- il latte di mucca
- il latte di tutti gli animali (mucca, capra, pecora o bufala)
- il latte degli ovini

2. L'operazione attraverso cui vengono uccisi tutti i germi portatori di malattie, ma che nello stesso tempo conserva il valore nutritivo del latte è:

- la sterilizzazione
- la pastorizzazione
- la refrigerazione

3. La sigla UHT identifica:

- il latte crudo
- il latte a lunga conservazione
- il latte appena munto

4. La materia grassa ricavata dalla crema di latte è:

- il burro
- lo yogurt
- il formaggio

5. L'operazione attraverso cui vengono introdotti i batteri nel latte durante la formazione dello yogurt è:

- la fermentazione
- l'insemenzamento
- l'inclusione

6. La proteina più importante del latte è:

- la caseina
- il caglio
- il lattosio

7. Come vengono classificati i formaggi e in funzione di che cosa?

8. Come avviene il processo di affumicatura a freddo?

9. LA LAVORAZIONE DEL LATTE

Completa lo schema inserendo le fasi di lavorazione

STERILIZZAZIONE – PULITURA CENTRIFUGA – OMOGENEIZZAZIONE – PASTORIZZAZIONE - DEGASSATURA - FILTRAZIONE GROSSOLANA

