

# VERIFICA DI TECNOLOGIA

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

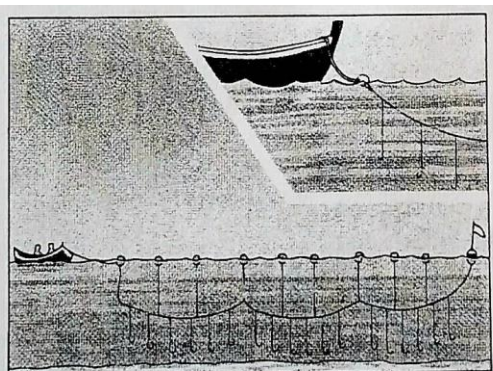
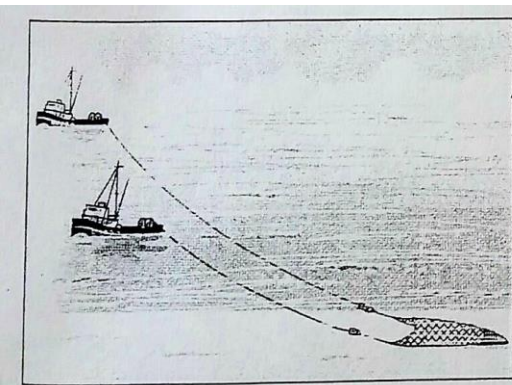
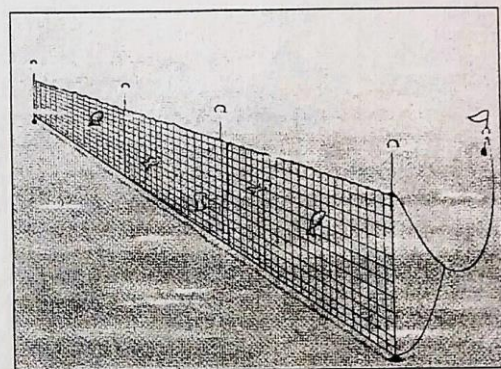
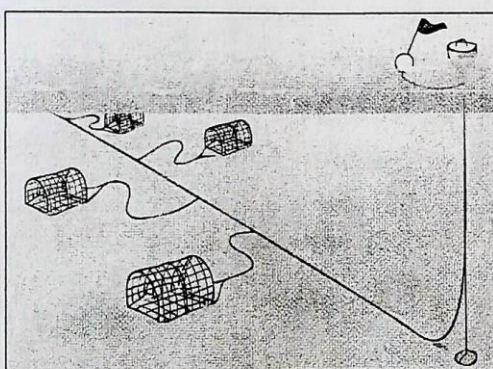
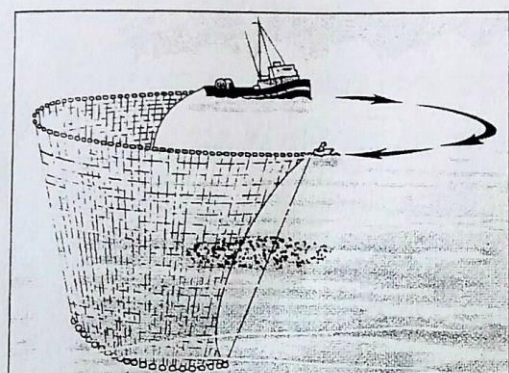
## LA PESCA

1. Quali sono le categorie dei prodotti della pesca? Sottolinea le risposte corrette.

- Crostacei
- Pesce di mare
- Pesce marinato
- Molluschi
- Pesce d'acqua dolce
- Pesce in scatola
- Pesce essiccato
- Pesce sott'olio

## 2. I Metodi della Pesca

Completa i disegni inserendo sui puntini il nome corretto che trovi nel riquadro.



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

### 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. L'allevamento di molti pesci è superiore al ritmo riproduzione naturale?

 V  F

b. Alcune tipologie di acquacoltura sono dannose?

 V  F

## LE FARINE

### 1. La panificazione:

COMPLETA I SEGUENTI TESTI UTILIZZANDO I TERMINI SOTTO ELENCATI.

**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:

- \_\_\_\_\_: 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.
- 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.
- La \_\_\_\_\_ fa diventare il pane gustoso e digeribile. L'alcool e l'anidride carbonica vengono allontanati ed all'esterno si forma la crosta.
- Dopo la \_\_\_\_\_ il pane viene raffreddato, il suo peso diminuisce e diviene più friabile e digeribile.

### 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 solo quelle che risultano belle e perfette
- selezionate solo quelle utili per fare 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 il suo 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 è quello dell'ebollizione               | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| b. Il bisogno di acqua potabile può essere soddisfatto dalle acque sorgive    | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| c. Le acque dei laghi possono essere bevute senza essere depurate             | <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 che contengono  | <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? Cerchia le bevande corrette.**

CAMOMILLA - CAFFÈ - TÈ - TISANE - CIOCCOLATA

**4. Quali sono quelle ad azione calmante? Cerchia le bevande corrette.**

CAMOMILLA - CAFFÈ - TÈ - TISANE - CIOCCOLATA

**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? CERCHIA LE RISPOSTE CORRETTE.

BOVINI – PESCE AZZURRO – OVINI – CROSTACEI – SUINI – MOLLUSCHI – PESCI DI ACQUA DOLCE

### 2. Cosa si intende per carne e suoi derivati?

- A. Tutte le parti commestibili degli animali
- B. Tutte le parti commestibili degli animali escluse le interiora
- C. Tutte le parti commestibili degli animali comprese le interiora
- D. Tutte le parti commestibili degli animali ed alcune parti delle interiora

### 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'inseminamento
- l'inclusione

### **6. La proteina più importante del latte è:**

- la caseina
- il caglio
- il lattosio

### **7. I formaggi si possono classificare in base:**

- al tipo di latte, la stagionatura, il contenuto in grassi, al tipo di salatura
- al tipo di latte, la stagionatura, il contenuto in grassi, il contenuto di spezie
- al tipo di latte, la stagionatura, il contenuto in grassi, la consistenza della pasta

### **8. In Italia abbiamo più di...**

- 400 tipi di formaggio
- 300 tipi di formaggio
- 500 tipi di formaggio

