



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Carlo Levi

Via Appia, s.n.c. 75019 TRICARICO (MT) - Tel. 0835/726919 – Fax 0835/726749
e-mail: mtis00400t@istruzione.it - mtis00400t@pec.istruzione.it - Sito Web: www.iiscarlolevi.edu.it

Indirizzi di Studio: *Liceo Scientifico di Tricarico e Irsina - Istituto Tecnico Economico di Grassano - Istituto Prof.le Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di Garaguso Scalo*

Cod. Min: MTIS00400T - Cod. Fisc.: 93029190779 - Codice Univoco Ufficio: UF1ZLO

PROGETTO

A SCUOLA DI BIRRA

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARE A.S. 2019/2020

OBIETTIVI TRASVERSALI

- Sviluppare le capacità di comunicazione;
- potenziare l'attitudine a lavorare con gli altri;
- rispettare le regole;
- stimolare gli alunni ad un metodo di studio nuovo, che prescindendo dalla singola lezione frontale;
- collaborare alla realizzazione, formazione e crescita di un bene collettivo
- promuovere la socializzazione, l'integrazione scolastica e la relazione con gli altri;
- condividere gli spazi comuni;
- consolidare l'educazione e il vivere insieme;
- educare al rispetto delle regole che conducono alla salvaguardia dell'ambiente;
- potenziare l'autonomia;
- consolidare il senso di responsabilità, attraverso la consegna di un compito con verifiche a cadenza periodica;
- valorizzare la diversità, la disabilità e riconoscerla come fonte di stimolo costante e confronto positivo;
- educare alla condivisione di esperienze formative in ambito extrascolastico.

OBIETTIVI SPECIFICI

- Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici della nostra terra;
- consolidare le tematiche e gli argomenti affrontati in classe nelle diverse discipline;
- potenziare le capacità d'apprendimento, sulla base di una esperienza pratica e di un contatto diretto con la natura;
- promuovere uno stile di vita sano ed una alimentazione equilibrata;
- arricchire il proprio bagaglio culturale.

CONTENUTI

Il settore della birra in Italia è in continua espansione. Nel 2017 le esportazioni hanno raggiunto il massimo storico (2,7 milioni di ettolitri), in crescita del 7,9%, e la produzione ha fatto segnare il valore più alto in assoluto (15,6 milioni di ettolitri), in aumento del 7,5% rispetto all'anno precedente. Il crescente interesse di nuove categorie di consumatori e di una nuova generazione di imprenditori dimostra come ci siano le condizioni per uno sviluppo del settore. Per tenere il passo di questa crescita e del continuo sviluppo tecnologico, le aziende cercano personale altamente qualificato e costantemente aggiornato. Se al momento ancora non è richiesto un particolare titolo di studio per diventare birraio, è anche vero che fare e degustare la birra è un'arte che non lascia spazio all'improvvisazione.

L'alcol, però, è purtroppo la prima causa di morte tra i giovani e quasi il 50% dei soggetti minori di 24 anni coinvolti in incidenti stradali fatali si trovava alla guida in stato di ebbrezza o di vigilanza ridotta. Il progetto vuole educare anche al "bere consapevole", trasmettere l'aspetto "socializzante" e "piacevole" del bere in compagnia, nella degustazione di una buona birra.

DESTINATARI

Il corso sarà rivolto agli alunni:

- classi I, II, III, V - sede I.P.S.S.A.S.R. Garaguso Scalo
- classi I, II, III e IV – sede Liceo Scientifico di Irsina.

FINALITA'

- Offrire agli alunni più capaci e motivati verso lo studio delle Scienze l'opportunità di coltivare i propri interessi e di migliorare ulteriormente la propria preparazione integrandola con l'acquisizione di un corretto metodo di ricerca scientifica;
- dare la possibilità a tutti gli alunni, anche ai meno motivati, di dare maggior spazio all'esercizio dell'operatività al fine di recuperare interesse e profitto;
- arricchire l'esperienza scolastica attraverso l'uso di concetti, metodologie
- incoraggiare un approccio flessibile all'apprendimento;
- potenziare le capacità creative degli alunni attraverso attività di laboratorio,
- favorire l'uso consapevole del bere.

METODOLOGIE

Gli alunni verranno guidati ad utilizzare di alcune tematiche/argomenti svolti nelle discipline curricolari. In particolare, a seconda del livello di partenza della classe, si seguirà un percorso diviso in moduli, come di seguito specificato:

MODULO 1: OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

Acquisire conoscenze e abilità che sono alla base del processo di Fermentazione Alcolica.

ATTIVITÀ: Studi Teorici e approfondimenti, tramite l'utilizzo di presentazioni power point, sul processo di Fermentazione Alcolica, che è alla base della produzione di Birra.

MODULO 2: OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

Applicazione delle conoscenze teoriche precedentemente acquisite, per la preparazione e produzione di Birra artigianale.

ATTIVITÀ: pulizia (tutto ciò che viene a contatto con la bevanda deve essere ben lavato e reso asettico utilizzando una soluzione di Metabisolfito di Potassio); preparazione del Malto (con aggiunta dello zucchero in base alla gradazione desiderata); processo di Fermentazione (a

temperatura controllata); controllo della Fermentazione (attraverso il Densimetro); preparazione delle bottiglie e imbottigliamento; maturazione.

MODULO 3: OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

degustazione del prodotto finito.

MODULO 4: uscite didattiche presso birrifici.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO E TEMPI PREVISTI

Le attività di laboratorio saranno svolte da Dicembre a Maggio dell'anno scolastico in corso **per una durata di n. 20 ore**, secondo un calendario organizzato opportunamente dal docente e dagli alunni partecipanti, tenendo presente le esigenze tecniche ed organizzative dell'Istituto.

RISORSE UMANE

- Progettazione docente interno/responsabile progetto
- Docenti interni attività di coordinamento e sorveglianza
- Collaboratori scolastici e autista autobus

SPAZI

Aula didattica, laboratorio

Il docente
Luca Venezia