

**MATERIALI PER L'EDILIZIA**

**1. Da dove estraggo le pietre naturali?**

.....  
.....

**2. Spiega da dove derivano le pietre naturali classificate come:**

MAGMATICHE:

.....  
.....

SEDIMENTARIE:

.....  
.....

METAMORFICHE:

.....  
.....

**3. Segna con una X i materiali leganti:**

<input type="checkbox"/>	Pietre	<input type="checkbox"/>	Malta
<input type="checkbox"/>	Cemento	<input type="checkbox"/>	Intonaco
<input type="checkbox"/>	Calcestruzzo	<input type="checkbox"/>	Gesso
<input type="checkbox"/>	Malta di gesso	<input type="checkbox"/>	Laterizi

**4. Completa le seguenti composizioni:**

CALCESTRUZZO = ghiaia + ..... + ..... + acqua

CEMENTO ARMATO: calcestruzzo + .....

MALTA = ..... + cemento + .....

**5. Metti in ordine le seguenti fasi di produzione del cemento:**

<input type="checkbox"/>	Preparazione della miscela	<input type="checkbox"/>	Produzione del Klinker
<input type="checkbox"/>	Estrazione dalla cava	<input type="checkbox"/>	Preparazione del cemento

**6. Metti in ordine le seguenti fasi di produzione dei laterizi:**

Estrusione	Essiccazione
Impasto	Imballaggio
Cottura	

**LE STRUTTURE E LE ABITAZIONI**

**7. Qual è la definizione di struttura e qual è la struttura più antica che conosci?**

.....

.....

.....

**8. Le maggiori sollecitazioni che agiscono su una struttura sono:**

.....

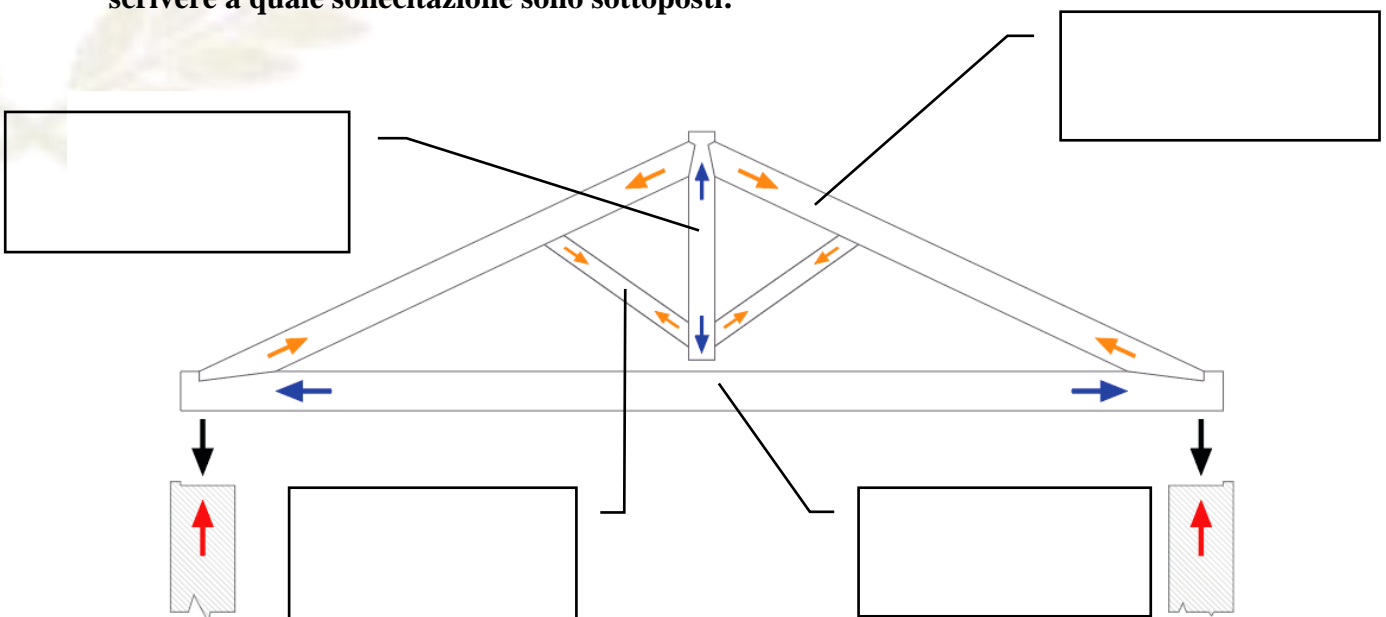
**9. Per ognuna delle categorie di carichi agenti su una struttura fai almeno due esempi:**

CARICHI STRUTTURALI: .....

CARICHI PERMANENTI NON STRUTTURALI: .....

CARICHI VARIABILI: .....

**10. Indica la corretta nomenclatura degli elementi che compongono la capriata oltre a scrivere a quale sollecitazione sono sottoposti:**



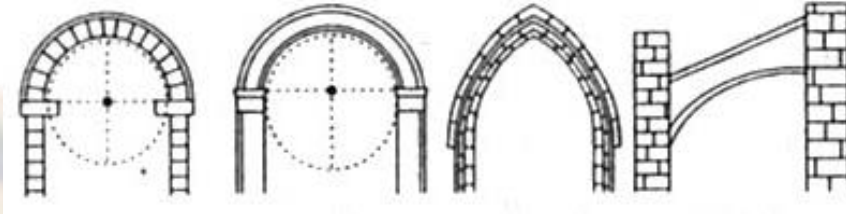
**SCUOLE MISASI – COSENZA**  
**PANIERE di verifica: TECNOLOGIA**

---

11. In un arco, il concio posto in posizione centrale si chiama: .....

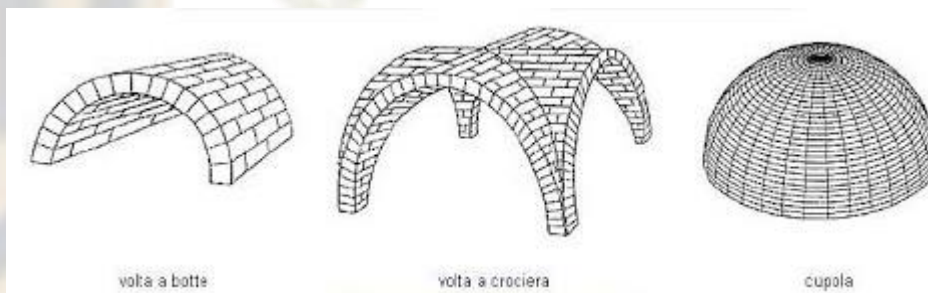
12. In un arco, tutto il peso è scaricato sui ..... che sono sollecitati a .....

13. Scrivi sotto a ogni tipo di arco la corretta nomenclatura:



.....

14. Di ognuna delle coperture rappresentate descrivi la formazione geometrica:



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

15. In un sistema a telaio con i pilastri posti a una luce esagerata, cosa accadrà, secondo te alla trave?

.....  
.....

**16. In una tensostruttura l'elemento resistente è dato dai .....  
che sono sollecitati a .....**

**17. Metti in ordine le seguenti fasi di costruzione di un edificio tipo:**

Scavo	Allestimento del cantiere
Opere di finitura	Fondazioni
Strutture in elevazione	Indagine geologica
Coperture	Impianti

**18. Dopo aver dato la definizione di domotica e chiarito a quali campi si applica, fai almeno tre esempi (oltre a sistema automatico degli avvolgibili e timer del termostato):**

.....  
.....  
.....

**19. Chiarisci la differenza tra case ecocompatibili e bioarchitettura:**

.....  
.....  
.....  
.....

**20. Indica per ogni ambito, almeno un criterio su cui si basa la bioarchitettura:**

INDAGINE DEL SITO:

.....

SCELTA DEI MATERIALI:

.....

TECNICHE COSTRUTTIVE:

.....

PRINCIPI ENERGETICI:

.....

**AGRICOLTURA, ALLEVAMENTO E PESCA**

**21. Che differenza c'è tra suolo e sottosuolo?**

.....  
.....

**22. Da quali sostanze organiche è costituito il suolo?**

.....  
.....

**23. Quali sono le caratteristiche principali dei seguenti tipi di terreni?**

ARGILLOSO: .....

CALCAREO: .....

SABBIOSO: .....

**24. Metti in ordine le seguenti lavorazioni del terreno:**

Lavori secondari per la preparazione del letto di semina (estirpatura, erpicatura, fresatura, rullatura)		Aratura
Lavori di coltivazione (sarchiatura, rincalzatura)		Dissodatura
Semina		

**25. Fai almeno un esempio per ognuna delle tipologie di fertilizzanti:**

ORGANICI: .....

CHIMICI: .....

**26. Spiega i seguenti metodi di irrigazione:**

PER SOMMERSIONE: .....

.....

PER SCORRIMENTO: .....

.....

PER ASPERSIONE: .....

.....

LOCALIZZATA: .....

.....

**27. Che cos'è la rotazione culturale e che differenza c'è tra avvicendamento aperto e chiuso?**

.....

.....

.....

.....

.....

**28. Fai almeno due esempi per ognuna delle categorie di ortaggi:**

FOGLIA: .....

FIORE: .....

RADICE: .....

TUBERO: .....

FRUTTO: .....

FUSTO: .....

SEME: .....

**29. Cos'è l'innesto, a cosa serve e come si chiamano le due parti che lo compongono?**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**30. Cos'è l'agricoltura biologica e quali sono i criteri su cui si basa? (fai degli esempi)**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**31. Che significa la sigla OGM, qual è il prodotto OGM più venduto e qual è la tua opinione in merito al dibattito ancora aperto sugli OGM?**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**32. Che differenza c'è tra allevamento intensivo, semi-intensivo e estensivo?**

.....  
.....  
.....  
.....

**33. Nell'allevamento del pollame, che differenza c'è tra allevamento all'aperto, a terra e in batteria?**

.....  
.....  
.....

**34. Che cos'è la pesca d'altura?**

.....  
.....

**35. Spiega le differenze tra le seguenti tipologie di pesca:**

RETI DA TRAINO: .....

RETI DA POSTA: .....

RETI DA CIRCUITAZIONE: .....

NASSE: .....

PALANGARI: .....

**36. Che cos'è l'acquicoltura?**

.....  
.....

**TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**

**37. Metti in ordine le seguenti fasi di produzione del pane:**

	Foggiatura		Cottura
	Impasto		Lievitazione

**38. Metti in ordine le seguenti fasi di produzione del latte:**

	Scrematura		Centrifugazione
	Filtraggio		Omogeneizzazione



**SCUOLE MISASI – COSENZA**  
**PANIERE di verifica: TECNOLOGIA**

---

	Mungitura		Risanamento
	Confezionamento		Refrigerazione
	Distribuzione		

**39. Che differenza c'è tra salumi insaccati e non insaccati? Fai un esempio per ognuno.**

.....

.....

**40. Metti in ordine le seguenti fasi di produzione dell'olio:**

	Frangitura		Centrifugazione
	Spremitura		Gramolatura
	Raccolta		Molitura
	Defogliazione		

**CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

**41. Per ognuno dei metodi di conservazione degli alimenti, indica almeno due metodi:**

A FREDDO	
COL CALORE	
DISIDRATAZIONE	
ATMOSFERA MODIFICATA	
IRRAGGIAMENTO	
ADDITIVI NATURALI	
ADDITIVI CHIMICI	

**42. Che differenza c'è tra refrigerazione, congelazione e surgelazione?**

.....

.....

.....

.....

.....

**43. Tra latte in brik con conservazione a 3 e a 6 mesi e latte fresco nel banco frigo, quale è stato sottoposto a pastorizzazione, a sterilizzazione e a UHT? Quale tra questi metodi di conservazione, inoltre, conserva maggiormente le proprietà nutritive dell'alimento?**

.....

.....

.....

.....

.....

**ALIMENTAZIONE**

**44. Per ognuno dei principi nutritivi sottoelencati, indica la funzione e fai almeno tre esempi di alimenti:**

CARBOIDRATI (O ZUCCHERI)	Funzione energetica	Pasta, patate, zucchero, miele
LIPIDI (O GRASSI)		
PROTIDI (O PROTEINE)		
SALI MINERALI		
VITAMINE		
ACQUA		

**45. Che cosa si intende per “dieta” e quali tipologie di diete conosci?**

.....

.....

.....

.....

.....

**46. Elabora un esempio di dieta che sia coerente con la dieta mediterranea e con la piramide alimentare:**

COLAZIONE: .....

SPUNTINO: .....

**SCUOLE MISASI – COSENZA**  
**PANIERE di verifica: TECNOLOGIA**

---

PRANZO: .....

MERENDA: .....

CENA: .....

**47. Che cos'è il fabbisogno energetico, qual è la sua unità di misura e da quali fattori dipende?**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**48. Grazie alla formula sotto indicata calcola il tuo personale indice di massa corporea:**

$$\text{IMC} = \text{peso in Kg} / \text{altezza}^2 \text{ in m}$$

Se IMC è:

sotto 18,5 si è sottopeso

tra 18,5 e 24,9 si è normopeso

tra 25 e 29,9 si è sovrappeso

oltre 30 si è obesi

**49. Descrivi brevemente ognuno dei seguenti disturbi alimentari:**

MALNUTRIZIONE: .....

.....

DENUTRIZIONE: .....

.....

SCUOLE MISASI – COSENZA  
PANIERE di verifica: **TECNOLOGIA**

---

SOVRAPPESO: .....

.....

OBESITÀ: .....

.....

ANORESSIA: .....

.....

BULIMIA: .....

.....

