

## PIANO DI LAVORO ANNUALE DEL DOCENTE A.S. 2022/23

**Nome e cognome del/della docente:** Letizia Allegretti - Bruno Ferro

**Disciplina insegnata:** Trasformazione dei Prodotti

**Libro/i di testo in uso:** Trasformazione dei Prodotti - Piero Maffeis - HOEPLI

**Classe e Sezione:** 4E

**Indirizzo di studio:** Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

### 1. Competenze che si intendono sviluppare o traguardi di competenza

*(fare riferimento alle Linee Guida e ai documenti dei dipartimenti)*

1. Saper orientarsi nelle varie fasi che caratterizzano l'industria olearia;
2. Determinare l'acidità dell'olio in laboratorio utilizzando materiali e strumenti in modo adeguato e seguendo la procedura in modo corretto, nel rispetto delle norme di sicurezza;
3. Eseguire correttamente le analisi sensoriali, individuare autonomamente le caratteristiche organolettiche dell'olio e correlare le stesse ai composti chimici studiati;
4. Collegare la qualità dell'olio extravergine di oliva con i benefici per la salute umana;
5. Saper scegliere ed applicare le tecnologie di conservazione degli alimenti per evitare alterazioni dei loro costituenti;
6. Gestire attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
7. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
8. 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.

### 2. Descrizione di conoscenze e abilità, suddivise in percorsi didattici, evidenziando per ognuna quelle essenziali o minime

*(fare riferimento alle Linee Guida e ai documenti dei dipartimenti)*

#### Conoscenze

1. Conoscere gli aspetti tecnologici e merceologici dell'industria olearia;
2. Conoscere la procedura corretta per la determinazione dell'acidità dell'olio;

3. Conoscere la normativa vigente relativa alla valutazione organolettica e classificazione merceologica degli oli di oliva vergini;
4. Conoscere i composti chimici e le caratteristiche organolettiche dell'olio;
5. Conoscere i parametri di qualità e i pregi nutrizionali dell'olio extravergine di oliva;
6. Conoscere i principi fondamentali e la normativa HACCP;
7. Conoscere le tecniche di conservazione dei prodotti agroalimentari.

#### **Abilità**

1. Saper scrivere le formule dei composti chimici dell'olio;
2. Saper determinare il grado di acidità di un olio di oliva;
3. Saper descrivere le procedure corrette per la valutazione chimico-fisica e organolettica;
4. Saper descrivere la qualità di un olio e il suo valore nutrizionale;
5. Saper individuare le tecniche conservative per i diversi alimenti;
6. Saper orientarsi nei requisiti igienico-sanitari idonei per ogni fase della filiera agroalimentare.

Requisiti minimi: conoscere gli aspetti essenziali dell'industria olearia, conoscere i principali composti chimici caratterizzanti le caratteristiche organolettiche, conoscere i benefici per la salute umana dell'olio extravergine di oliva, conoscere i principi dell'HACCP, conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti, saper scrivere le formule dei composti chimici principali, saper orientarsi nei requisiti minimi igienico-sanitari.

#### **Unità didattica 1 (Settembre - Gennaio)**

Industria olearia

#### **Unità didattica 2 (Febbraio - Aprile)**

Tecniche di conservazione degli alimenti

#### **Unità didattica 3 (Maggio - Giugno)**

Qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari

Nel corso dell'anno scolastico saranno svolte esperienze di laboratorio relative agli argomenti trattati nelle unità didattiche:

- Degustazione di diversi campioni di olio extravergine di oliva;
- Determinazione dell'acidità dell'olio;
- Riconoscimento delle frodi con l'utilizzo della lampada di Wood;
- Determinazione dell'umidità residua della sansa e della sostanza grassa tramite estrattore Soxhlet;
- Uscite didattiche nelle aziende del settore della trasformazione;
- Osservazione in campo dei diversi metodi di etichettatura.

#### **3. Attività o percorsi didattici concordati nel CdC a livello interdisciplinare - Educazione civica** *(descrizione di conoscenze, abilità e competenze che si intendono raggiungere o sviluppare)*

Si rimanda al documento di Programmazione del CdC.

#### **4. Tipologie di verifica, elaborati ed esercitazioni**

*[Indicare un eventuale orientamento personale diverso da quello inserito nel PTOF e specificare quali hanno carattere formativo e quale sommativo]*

Sono previste nel primo quadrimestre almeno due verifiche e nel successivo quadrimestre due, si utilizzeranno le seguenti tipologie valutative:

Il tipo di prova prevista è orale. Tuttavia, tenendo conto del numero degli alunni e delle ore di lezione, alla classica interrogazione orale potranno essere affiancati o sostituiti test strutturati, semistrutturati, domande aperte e sotto forma di interrogazioni, anche mediante sondaggi dal posto.

Ulteriore strumento di valutazione saranno eventuali ricerche, relazioni e lavori di gruppo.

In laboratorio la manualità verrà valutata lungo tutto l'anno scolastico osservando, di volta in volta, lo svolgimento delle analisi da parte dei ragazzi.

## **5. Criteri per le valutazioni**

*(fare riferimento a tutti i criteri di valutazione deliberati nel Ptof aggiornamento triennale 22/25; indicare solo le variazioni rispetto a quanto inserito nel PTOF))*

Si rimanda al PTOF.

## **6. Metodi e strategie didattiche**

*(in particolare indicare quelle finalizzate a mantenere l'interesse, a sviluppare la motivazione all'apprendimento, al recupero di conoscenze e abilità, al raggiungimento di obiettivi di competenza)*

Durante tutto l'arco dell'a.s. l'attività didattica si articolerà nelle seguenti fasi:

- a) Spiegazione delle diverse unità didattiche cercando di facilitare l'apprendimento e di promuovere l'interesse e l'attenzione dei ragazzi collegando gli argomenti con le attività di laboratorio e con l'utilizzo di audiovisivi, strumenti di presentazione e ricerche in rete.
- b) Riflessione e discussione con gli alunni per chiarire eventuali dubbi e abituarli alla sintesi e alla formulazione di ipotesi (molto utili si rivelano in questa fase la risoluzione degli esercizi, dei test e delle domande proposte al termine di ogni argomento del testo in adozione).
- c) Verifica sistematica per controllare il grado di apprendimento raggiunto e nello stesso tempo valutare, volta per volta, la necessità di riprendere qualche argomento non ben recepito.

Pisa li 10/12/2022

I docenti

*Letizia Allegretti*

*Bruno Ferro*