

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Tutela della qualità delle produzioni agroalimentari:

IL PEPERONE DI PONTECORVO DOP

Proff.sse Di Vetta – Ricciardi – D'Orazio

<p>ANALISI DI PARTENZA</p>	<p>La tutela della qualità delle produzioni agroalimentari è, in sede europea, un complemento alla politica di sviluppo rurale e alle politiche di sostegno dei mercati e dei redditi nell'ambito della politica agricola comune e rappresenta in particolare per l'Italia uno dei principali obiettivi della politica agroalimentare, considerato che il nostro è il Paese che vanta in Europa il maggior numero di prodotti a marchio registrato, oggetto di numerosi e sofisticati tentativi di contraffazione. Il nostro territorio non è secondo a nessuno. La Ciociaria, infatti, oltre a essere una terra ricchissima dal punto di vista naturale-paesaggistico, artistico, storico e culturale, sa offrire un'ampia ed eccellente eterogeneità di produzioni agro-alimentari. Vino, olio, formaggi, carni, pane, dolci e prodotti ortofrutticoli costituiscono da sempre un'importante fonte alimentare per gli abitanti del luogo e rappresentano oggi una risorsa economica e commerciale rilevante non solo per i singoli produttori ma per l'intera provincia.</p> <ul style="list-style-type: none">● Tra i diversi prodotti l'UDA verterà su un approfondimento sul peperone di Pontecorvo DOP.
<p>PRODOTTI INTERMEDI E FINALI</p>	<ul style="list-style-type: none">● Dare un titolo originale al lavoro● Elaborare n° 10 slide <p>Le slide devono contenere almeno un'immagine e devono essere così articolate:</p> <p>1^a slide: carta d'identità del peperone: descrizione del prodotto con indicazione della specie e delle caratteristiche del frutto (forma, colore, calibratura)</p> <p>2^a slide: cartina del territorio di coltivazione del peperone accompagnata da una breve didascalia esplicativa</p> <p>3^a slide: fattori naturali che intervengono nella coltivazione del peperone di Pontecorvo e contributo dell'uomo per ottenere un prodotto di tale standard qualitativo</p>

	<p>4^a slide: origini storiche del peperone di Pontecorvo</p> <p>5^a slide: proprietà nutrizionali del peperone dop e possibilità di utilizzo in cucina.</p> <p>6^a slide: redazione di un menu che preveda l'utilizzo del peperone e la realizzazione di una ricetta a scelta allegando immagini delle fasi di preparazione</p> <p>7^a slide: peculiarità del confezionamento e dell'etichettatura del prodotto "Peperone di Pontecorvo".</p> <p>8^a slide: inserire il logo con il quale viene rappresentato il peperone di pontecorvo DOP (descrizione e raffigurazione tramite un'immagine)</p> <p>9^a slide: attività che l'Amministrazione comunale ha messo in campo per valorizzare e promuovere il peperone e quali sono gli obiettivi specifici di ogni iniziativa</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 10^a slide: inserire il video dell'intervista a un produttore di peperone DOP di Pontecorvo e principi generali cui si basa la legislazione alimentare ● Presentare la lezione alla classe
<i>ESPERIENZE</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Incontro, preferibilmente "sul campo", con i produttori di peperoni di Pontecorvo DOP, ● Visita a un mercato ortofrutticolo ● Degustazione di prodotti realizzati con il peperone di Pontecorvo DOP (crema di peperone, polvere di peperone essiccato, pasta con polvere di peperone...) ● Realizzazione della ricetta in oggetto ● Incontro-dibattito con funzionari Ausl di Frosinone sulla tematica della sicurezza e contraffazione alimentare
COMPETENZE CHIAVE	<p><u>Competenze chiave europee</u></p> <p>comunicazione nella madrelingua;</p> <p>competenza digitale;</p> <p>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p>
UTENTI	Studenti e studentesse del quarto anno enogastronomia

DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano Storia Scienze degli alimenti Enogastronomia Sala DTA Ed. civica				
FASI DI APPLICAZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione generale delle qualità della produzione agroalimentare del peperone di Pontecorvo DOP. 2. Raccolta delle informazioni: lettura, analisi e rielaborazione di articoli tratti dal web sulla tematica analizzata 3. Attività esperienziale sul campo (visite, interviste, incontro-dibattito e preparazione della ricetta) 4. Elaborazione digitale delle slide 5. Illustrazione dei lavori con spiegazione 6. Riflessione autovalutativa finale. 				
TEMPI	6 ore di lezione frontale 10 ore di lavoro in gruppo 8 ore di attività esperienziale-laboratoriale				
FASI DI APPLICAZIONE	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	Esiti	Tempi	Evidenze per la Valutazione
1. Presentazione generale delle qualità della produzione agroalimentare del peperone di Pontecorvo DOP	Ascolta e partecipa alla conversazione facendo domande	Presenta il contesto storico-geografico e i fattori umani e naturali che intervengono nella produzione del peperone di Pontecorvo DOP	Gli studenti e le studentesse sono coinvolti nella problematizzazione della tematica svolta	2 ore	Comunicazione nella madrelingua
2. Raccolta delle informazioni: lettura, analisi e rielaborazione di articoli tratti dal	Interagisce con il docente e con i propri compagni.	Presenta il problema e il compito nelle sue fasi essenziali; stimola la problematizzazione dei	Gli studenti e le studentesse sono stimolati e motivati. Costituzione dei	4 ore	Competenze sociali e civiche

web sulla tematica analizzata	Propone esempi e ricerca situazioni su internet e/o giornali	zzazione, assiste gli studenti e le studentesse nella ricerca di esempi e nella valutazione delle situazioni personali	gruppi di lavoro		
3. Attività esperienziale sul campo (visite, interviste e preparazione della ricetta)	Impara attraverso attività cognitive, sensoriali ed emotive utilizzando capacità intellettive, di osservazione e di rielaborazione e dell'esperienza vissuta.	Guida nell'organizzazione e nello svolgimento delle attività	Gli studenti e le studentesse acquisiscono materiale per l'elaborazione del prodotto finale	8 ore	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
4. Elaborazione digitale delle slide	Elabora il materiale utilizzando le conoscenze culturali e mette in atto le competenze tecnico-pratiche e digitali.	Aiuta nella selezione delle informazioni e guida la realizzazione del lavoro digitale	Gli studenti e le studentesse producono materiale cartaceo e informatico in un ambiente collaborativo	6 ore	Comunicazione nella madrelingua Competenza digitale; Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
5. Illustrazione dei lavori con spiegazione	Presenta in prima persona il proprio lavoro.	Coordina l'esposizione e il successivo dibattito.	Gli studenti e le studentesse confrontano i diversi lavori ampliando le conoscenze, le	2 ore	Comunicazione nella madrelingua

	Si confronta con gli altri studenti e le altre studentesse stimolando il dibattito e cercando conferme e/o indicazioni da parte degli altri soggetti coinvolti	Stimola la riflessione da parte di tutti. Promuove il dibattito fra i vari soggetti	differenti prospettive e punti di vista, argomentando il proprio lavoro e discutendo quello degli altri e delle altre		
6. Riflessione autovalutativa finale	Ricostruisce il percorso di lavoro svolto ed esprime valutazioni su quanto attuato	Coordina l'attività meta cognitiva e stimola la riflessione da parte di tutti	L'esperienza è interiorizzata e valutata	2 ore	Imparare a imparare

Rubrica di valutazione

LIVELLO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE NON SUFFICIENTE	VALUTAZIONE 6	VALUTAZIONE 7-8	VALUTAZIONE 9 - 10
Contenuto	Non risponde alle richieste della consegna	Risponde alle richieste della consegna in modo essenziale	Risponde alle richieste della consegna in modo completo	Risponde alle richieste della consegna in modo completo ed approfondito
Organizzazione del contenuto	Organizzato in modo confuso	Organizzato in modo abbastanza chiaro	Organizzato in modo chiaro	Organizzato in modo molto chiaro e comprensibile
Creatività ed efficacia comunicativa	Il prodotto non è originale ed è poco efficace	Il prodotto è poco originale ma abbastanza chiaro	Il prodotto è abbastanza originale ed efficace	Il prodotto è originale ed efficace
Esposizione	L'esposizione non è chiara e l'alunno usa un linguaggio approssimativo	L'alunno espone i contenuti in modo abbastanza chiaro, non sempre utilizza un linguaggio appropriato	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio. Segue una sequenza logica e risponde alle domande