

PON 3.2b Progetto "Comunicare è bello"
PIANO DI LAVORO E PROGRAMMA

INTERVENTI MODULARI

Modulo n° 3

Titolo: **UNA PIADINA BIOLOGICA: MANGIARE GENUINO**

Tipologia dell'intervento

L'intervento prevede il recupero di alunni a rischio di dispersione attraverso un percorso riguardante **tematiche strettamente legate all'indirizzo Istituzionale Alberghiero.**

Il modulo prevede 50 ore di didattica e 16 ore di orientamento.

Motivazione dell'intervento

La piadina costituisce senza dubbio uno degli alimenti più apprezzati dai giovani, nelle sue varie forme e caratteristiche. Il modulo si propone di offrire ai partecipanti le basi delle competenze tecniche e culturali per apprendere un'arte che negli anni non ha perso il suo fascino.

Per legare il progetto al territorio, si è deciso di orientare i partecipanti alla scelta di preparare piadine utilizzando esclusivamente prodotti di produzione locale e biologici. Oltre a valorizzare i prodotti della nostra terra, la scelta effettuata ha una precisa ricaduta culturale, ossia l'apprendimento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti; ad esempio, l'olio d'oliva della Capitanata ha delle caratteristiche peculiari non riscontrabili in altre produzioni, a causa di un clima e di un terreno diverso, oltre che di lavorazioni specifiche.

Questa scelta ha anche la funzione di connotare fortemente il percorso didattico, consentendo ai partecipanti di avere un ruolo creativo e di assumersi la responsabilità di una scelta mirata e consapevole. Per aiutarli in questo percorso è fondamentale l'utilizzo di Internet come strumento di ricerca e studio delle caratteristiche peculiari dei prodotti locali; la decisione di utilizzare la Rete raggiunge anche l'obiettivo ulteriore di incrementare le competenze informatiche e di permettere a chi ne è escluso per vari motivi l'accesso al Web.

Non va dimenticato, infatti, che l'accesso alle informazioni costituisce lo stimolo principale del progresso di una società, ed anche causa di divisioni sociali.

Il percorso didattico guida i partecipanti alla realizzazione di un prodotto qualitativamente ottimale, partendo dalle conoscenze concernenti le materie prime, la loro produzione e trasformazione, per poi passare allo studio dell'impasto, passaggio cruciale per la buona riuscita di una piadina. Accanto alle conoscenze di tipo tecnico-professionale, nel modulo sono previste unità didattiche dedicate alle norme sull'igiene dei locali, degli alimenti e degli addetti, nonché sulla tutela dell'ambiente, in particolare sul trattamento dei rifiuti speciali.

La terza fase del modulo è dedicata alle attività di laboratorio, durante le quali i partecipanti scelgono le materie prime da utilizzare, realizzano l'impasto e le piadine ed una scheda di accompagnamento che illustra le caratteristiche alimentari del prodotto e le motivazioni alla base della scelta effettuata. Va evidenziato che l'attività di laboratorio è da svolgersi in modo alternato a quella teorica, in virtù del concetto di gradualità dell'apprendimento, in un'ottica di alternanza di argomenti teorico-pratici.

Destinatari

Alunni dell'Istituto "R. Grieco" (sede Torre di Lama) di età compresa fra i 14 a

17 anni (biennio superiore) e giovani drop-out (18 - 24); in caso di alunni dell'Istituto è preferibile che i partecipanti, siano appartenenti a gruppi classe.

Articolazione del progetto			
Fase	Durata	Obiettivi	Contenuti / Attività
1 Orientamento	4 ore	<p>Suscitare l'interesse del discente e rinnovare l'approccio all'ambiente didattico mediante l'uso delle Tecnologie innovative;</p> <p>Identificazione delle proprie competenze;</p> <p>Identificazione di un proprio percorso di formazione individualizzato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza; ✓ Presentazione dell'èquipe; ✓ Colloqui di gruppo ed individuali; ✓ Accertamento dei prerequisiti; ✓ Biografia personale; ✓ Analisi delle motivazioni e dei propri interessi; ✓ Sottoscrizione del contratto.
2 Formativa + Orientamento	4 ore + 2 ore	<p>Conoscere le diverse tipologie delle materie prime (farine, cereali, ecc.);</p> <p>Individuazione dei bisogni formativi sorti durante le attività didattiche e briefing di confronto.</p>	<p>Elementi base per l'impasto</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipi di farina esistenti ✓ Tipi di lievito ✓ La proporzione dell'impiego degli ingredienti <p>✓ Compilazione di schede per allievo con la valutazione dei risultati intermedi conseguiti.</p> <p>Attività: brevi interventi frontali intervallati da esercitazioni assistite</p>
3 Formativa + Orientamento	12 ore + 2 ore	<p>Conoscere gli aspetti merceologici dei prodotti finiti, dei semilavorati e delle materie prime</p> <p>Conoscenza dei processi e delle tecniche di lavorazione</p> <p>Conoscenza degli elementi basilari della normativa concernente l'igiene dei locali, degli operatori e degli alimenti</p> <p>Individuazione dei bisogni formativi sorti durante le attività didattiche e briefing di confronto.</p>	<p>Processi di lavorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'impasto ✓ Tempi di lievitazione ✓ Preparazione del prodotto (tempi e modalità di cottura) <p>Elementi della normativa HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introduzione ai principi generali dell'autocontrollo per il settore alimentare ✓ Analisi e confronto della preesistente normativa con la normativa europea recepita con D.Lgs 155/97 ✓ Realizzazione del sistema HACCP e applicazione dell'autocontrollo sulla produzione <p>Elementi delle norme di igiene della persona e degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Igiene della persona ✓ Igiene per la manipolazione degli alimenti ✓ Igiene sul luogo di lavoro <p>Compilazione di schede per allievo con la valutazione dei risultati intermedi conseguiti.</p> <p>Attività: brevi interventi frontali intervallati da esercitazioni assistite</p>

<p>4 Formativa + Orientamento</p>	<p>12 ore + 2 ore</p>	<p>Conoscenza delle caratteristiche organolettiche dei prodotti</p> <p>Conoscenza dei principi di coltivazioni biologiche</p> <p>Sviluppo dell'attenzione all'ambiente e conoscenza dei principali elementi della normativa per la gestione dei rifiuti speciali</p> <p>Individuazione dei bisogni formativi sorti durante le attività didattiche e briefing di confronto.</p>	<p>Elementi di scienza dell'alimentazione Caratteristiche organolettiche dei prodotti Tipologie di materie prime Processo di produzione, lavorazione e trasformazione di materie prime</p> <p>Cenni sulle produzioni biologiche Caratteristiche dei siti di coltivazione biologica Caratteristiche degli ingredienti biologici Cenni sulle tematiche ambientali Normativa nazionale sull'ambiente Nozioni di eco-bilancio Norme per la gestione dei rifiuti speciali</p> <p>Compilazione di schede per allievo con la valutazione dei risultati intermedi conseguiti.</p> <p>Attività: brevi interventi frontali intervallati da esercitazioni assistite</p>
<p>5 Formativa + Orientamento</p>	<p>8 ore + 2 ore</p>	<p>Conoscere l'informatica di base, soprattutto per ciò che concerne la capacità di utilizzare Internet per effettuare ricerche relative ai prodotti tipici locali.</p> <p>Individuazione dei bisogni formativi sorti durante le attività didattiche e briefing di confronto.</p>	<p>Il software Internet Explorer</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ I menu ✓ Le opzioni per la personalizzazione della navigazione (privacy, protezione da spam, ecc.) <p>I motori di ricerca</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le ricerche sul Web ✓ I portali tematici <p>Compilazione di schede per allievo con la valutazione dei risultati intermedi conseguiti.</p> <p>Attività: brevi interventi frontali intervallati da esercitazioni assistite</p>
<p>6 Formativa + Orientamento</p>	<p>14 ore + 2 ore</p>	<p>Saper preparare varietà diverse di piadine;</p> <p>Saper presentare il prodotto;</p> <p>Individuazione dei bisogni formativi sorti durante le attività didattiche e briefing di confronto.</p>	<p>Utilizzo di Internet per la scelta dei prodotti locali tipici da utilizzare L'olio d'oliva Il pomodoro nostrano La mozzarella I condimenti e le spezie provenienti dal territorio di Capitanata Discussione sulle caratteristiche organolettiche e alimentari dei prodotti scelti</p> <p>Scelta delle tipologie di piadine da realizzare</p> <p>Realizzazione dell'impasto</p> <p>Realizzazione di prototipi di piadine da sottoporre alla prova di degustazione degli stessi partecipanti</p> <p>Realizzazione di una scheda tecnica in cui riportare: I motivi alla base della scelta effettuata da ciascun partecipante La descrizione sommaria degli ingredienti utilizzati Le caratteristiche organolettiche degli ingredienti utilizzati</p> <p>Realizzazione delle piadine in occasione di una giornata dedicata alla degustazione delle stesse</p> <p>✓ Compilazione di schede per allievo con la valutazione dei risultati intermedi conseguiti.</p>

			Attività: suddivisione dei ragazzi in gruppi di lavoro; Cd-Rom contenente il video delle fasi di preparazione e dei diversi prodotti realizzati dagli allievi.
7 Orientamento conclusivo	2 ore	Briefing conclusivo di confronto sulle esperienze effettuate.	Redazione di schede di valutazione per allievo sui risultati raggiunti.

Linee metodologiche e risorse materiali

L'Istituto utilizzerà i laboratori in dotazione alla sede di Torre di Lama. Le lezioni si svolgeranno con l'ausilio di un videoproiettore, che collegato alla postazione docente trasmetterà, contestualmente all'attività dell'esperto le indicazioni didattiche.

Saranno forniti testi tecnici a supporto della spiegazione del docente, nonché materiale didattico (block notes, penne, etc...).

Procedure di valutazione degli apprendimenti

Per valutare l'efficacia e l'efficienza dell'intervento formativo del modulo, nonché il rispetto delle sue principali finalità, il Tutor ed il docente esperto effettueranno il monitoraggio del processo di apprendimento, mediante verifiche in itinere ed esercitazioni, per verificare la padronanza del software oggetto di studio, mediante test a risposta multipla ed a risposta aperta e colloqui interattivi individuali e di gruppo e valutarne la ricaduta immediata nel conteso didattico.

Saranno esaminati gli obiettivi raggiunti, rispetto a quelli prefissati ed il grado di partecipazione al progetto formativo ed al profitto.

Piano di lavoro sull'orientamento

E' prevista attività di orientamento nelle seguenti modalità:

1^ FASE

Questa fase, erogata **preliminarmente all'attività formativa specifica**, della durata di 4 ore, sarà dedicata all'accoglienza dei partecipanti, alla presentazione dell'equipe, alla presentazione degli obiettivi, delle finalità e dell'organizzazione del corso stesso, saranno inoltre compilate le schede di autovalutazione e sarà sottoscritto dai corsisti il contratto formativo.

2^ FASE

In questa fase, erogata in modo **parallelo all'attività formativa specifica** della durata di 10 ore, saranno raggiunti i seguenti compiti: compilazione di schede per allievo con la valutazione dei risultati intermedi conseguiti, definizione dei bisogni formativi sorti durante le attività didattiche e briefing di confronto.

3^ FASE

In questa fase, erogata **al termine dell'attività formativa specifica** della durata di 2 ore, saranno compilate le schede di valutazione dei risultati raggiunti e il briefing conclusivo di confronto sulle esperienze effettuate.