

PROGRAMMAZIONE MODULARE

Tutte le UDA saranno svolte con le seguenti metodologie:

- Spiegazione in classe
- Esercitazioni pratiche in laboratorio e azienda agraria
- Verifiche sommarie intermedie e finali

[illegible]

<u>U.D. 4 – Modulo - Analisi olio</u> Esercitazioni: - Determinazione dell'acidità dell'olio - Spettrofotometria olio Tempi: ottobre-novembre-dicembre	Conoscere le principali analisi dell'olio	Saper effettuare e determinazione dell'acidità dell'olio,	
<u>U.D. 5 – Trasformazione prod.</u> Esercitazione in laboratorio per la preparazione mirto-limoncello Tempi: Gennaio - febbraio- Marzo – Aprile - Maggio	-Conoscenza delle principali tecniche di conservazione degli alimenti.	- Uso di un linguaggio specifico, per comunicare in maniera adeguata le conoscenze acquisite	-Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni oggetto di studio legati alle trasformazioni a partire dall'esperienza.

Barcellona P.G., 31/10/2022

Il docente
Mazzeo Gianfranco