



Istituto Istruzione Superiore 'E. Fermi' (<https://www.iisfermisarno.edu.it>)

## Progetto

### **Priorità**

Gli obiettivi che si prefigge il progetto é di avvicinare gli alunni alla realtà economica e industriale del nostro territorio ai problemi a essi congeniti. Fornire agli stessi allievi la possibilità di collegare al meglio le cognizioni didattico-curricolari con i contenuti scientifici delle problematiche alimentari. Somministrare agli allievi, elementi indispensabili per le conoscenze di metodiche analitiche d'intervento più in uso nell'espletamento del controllo chimico, chimico-fisico e microbiologico nell'industria agroalimentare in modo da essere protesi nel mondo del lavoro.

### **Situazione su cui si interviene**

Far acquisire agli allievi la manualità e le competenze specialistiche, nel campo delle analisi microbiologiche, chimico fisiche finalizzate al controllo qualità del pomodoro e suoi derivati nell'industria agroalimentare

### **Attività previste**

Per realizzare il progetto sono previste: 30 ore per nr. 10 alunni della classe VC e 30 ore per nr. 10 alunni della classe VD. Il progetto è diviso nelle unità didattiche:

- Conteggio delle muffe nelle conserve e derivati del pomodoro con il metodo Howard.
- Controllo della stabilità microbiologica del pomodoro e derivati.
- Determinazioni analitiche di carattere generale, chimiche e chimicofisiche di conserve vegetali.

### **Metodologie**

La metodologia sarà quella del fare, realizzata con il controllo qualità su campioni commerciali di pelati e derivati del pomodoro, si applicano i metodi ufficiali di analisi delle conserve vegetali, previsti dalla normativa vigente. I parametri analitici determinati da ciascun alunno in modo autonomo sono confrontati con gli stessi dell'etichetta del campione analizzato. Il confronto consentirà l'autovalutazione che permetterà di capire il grado di manualità acquisito.

— Informazioni —

**Area di progetto:**

Area Matematico-Scientifica-Tecnologica

**Referente:**

prof. Lamberti S.

**Destinatari:**

Alunni

**[Torna alla pagina di provenienza](#)**

Inviato da [admin.sito](#) il Mer, 24/08/2016 - 04:18

---

**URL (modified on 03/01/2017 - 16:09):** <https://www.iisfermisarno.edu.it/progetti/conserve-alimentari>