



**Istituto di Istruzione Superiore  
“Giovanni Falcone”**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)  
Tel. 081.8665200 081.8687769 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)  
Tel. 081.8678156

Via Gelsi, snc-80014 Giugliano in Campania (Na)  
Tel.081.2181183

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635



**Comunità Europea**

Prot. n. 3803

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI  
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
V sez. C**

**Istituto Tecnico Agrario**

Pozzuoli, 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico  
Rossella Tenore

## PREMESSA

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione C indirizzo **Tecnico: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** dell'I.S.I.S. "G. Falcone" di Pozzuoli (NA), nel corso dell'anno scolastico 2022/2023.

Estratto dall' O.M. n.  
45 del 9 marzo 2023

*Articolo 10 (Documento del consiglio di classe) 1. Entro il 15 maggio 2023 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.*

*2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 Il Ministro dell'istruzione e del merito 14 testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.*

*3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.*

*4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.*

## **PRESENTAZIONE DELL'IMPIANTO FORMATIVO DELL'ISTITUTO**

L'impianto formativo dell' ISIS "G. Falcone" si articola in differenti percorsi tutti di durata quinquennale e con libero accesso ad ogni tipo di facoltà universitaria:

- Istituto Tecnico Turistico Esabac
- Istituto Tecnico Turistico
- Istituto Tecnico Agrario Agroalimentare e Agroindustria – Produzioni e Trasformazioni
- Liceo Scientifico

## **PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA Indirizzo Istituto Tecnico: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria – Produzioni e Trasformazioni**

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienici ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- identificare le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso i bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

## **CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA**

L'Istituto Superiore di Istruzione Secondaria di Pozzuoli, intitolato a Giovanni Falcone, che vede al proprio interno quattro indirizzi (Istituto Tecnico Turistico Esabac, Istituto Tecnico Turistico, Istituto Tecnico Agrario, Liceo Scientifico), si propone come punto di riferimento non solo della città di Pozzuoli, ma dei comuni di Bacoli, Castel Volturno, Monte di Procida, Quarto, Qualiano.

Lo sviluppo economico del territorio, caratterizzato da una forte terziarizzazione per la sua marcata vocazione turistica, si sostanzia in una capillare rete di servizi commerciali, alberghieri e ristorativi, mentre l'apparato industriale che un tempo contraddistingueva l'economia dell'area, attualmente è in fase di smantellamento. I tassi di disoccupazione sono elevati. Particolarmente colpiti dal fenomeno sono i giovani e le donne. Il tasso di scolarità nella scuola dell'obbligo è, per giunta, inferiore ai valori medi nazionali e del Mezzogiorno. Se a questi elementi si aggiunge che il territorio di riferimento dell'Istituto, da Castel Volturno ai Comuni dei Campi Flegrei, vive tensioni contraddittorie in termini di trasformazione, con punti di forza e di debolezza per lo sviluppo locale, dal degrado ambientale a ipotesi di rilancio turistico, commerciale e culturale, ci si renderà conto dell'importanza che può svolgere l'Istituto come riferimento educativo e formativo per i giovani che appaiono sovente disorientati tra minacce e opportunità e, se non adeguatamente motivati e formati, rischiano di diventare l'anello debole del cambiamento.

Questo scenario di riferimento induce l'Istituto a progettare interventi mirati a offrire agli alunni strumenti conoscitivi ed operativi, non solo idonei a governare in generale il mondo reale circostante, ma ad affrontare gli studi come agenti dell'impegno e del cambiamento del proprio territorio. In tal senso il brand identificativo connotante l'Istituto è una offerta integrata in termini formativi e culturali in grado di interpretare le esigenze dello sviluppo locale del territorio di appartenenza.

Tutti gli indirizzi dell'Istituto rispondono a tale compito e devono contaminarsi tra loro in una visione sistemica in grado di assicurare agli allievi le specifiche competenze istituzionali previste da ciascuno, in un'ottica multi-disciplinare integrata in risposta ai fabbisogni territoriali, come chiave di accesso al mondo del lavoro, network attivo di pratiche di placement.

I Campi Flegrei e il litorale domitio-flegreo per le loro caratteristiche oro-morfologiche, storico-culturali, paesaggistiche e produttive rappresentano per gli allievi una miniera di opportunità e di saperi: dall'agricoltura all'ambiente, dai beni culturali alla storia e filosofia, dal turismo all'interpretariato linguistico, dalle attività commerciali alle esigenze di competenze scientifiche quali la biologia marina, la geologia, le scienze della terra. Solo in questa ottica l'Istituto può concorrere alla promozione della sua "utenza", indipendentemente dalla "diversità" o "disuguaglianza" delle condizioni di partenza, sul piano della formazione personale e nella prospettiva del suo inserimento nella più ampia realtà socio-politica ed economico-culturale. Rendere

occupabili gli allievi significa interpretare il fabbisogno del territorio e strutturare una offerta formativa a partire dai compiti istituzionali di ciascun istituto, in grado di dare continue risposte nell'ottica del miglioramento dei percorsi e dell'adeguamento alle esigenze dello sviluppo locale e di come esso si collochi nelle dinamiche euro-mediterranee.

#### CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>
Raffaele Pagano	Produzioni Vegetali, Gestione Ambiente e Territorio
Carmen Compagnone	Storia
Alberto Cappelletti	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
Nunzia Schiano	Trasformazione dei Prodotti
Remigia Caprioli	Lingua Inglese
Ivan La Ragione	Religione cattolica
Letizia Cacciapuoti	Coordinatrice di Educazione Civica
Raffaele Antonio Lubrano	Scienze Motorie e Referente del Sostegno della sede di Licola
Carmela Filo	Lingua e Letteratura Italiana
Luigi Di Costanzo	Esercitazioni di: Produzioni Animali e Trasformazione dei Prodotti
Gaetano Felaco	Matematica
Andrea Ferrante	Produzioni Animali
Stefania Mallozzi	Biotecnologie Agrarie
Valeria Iacchetti	Esercitazioni di: Gestione Ambiente e Territorio, Economia, Estimo, Marketing e Legislazione, Produzioni Vegetali, Biotecnologie Agrarie.
Caterina Laura Perillo	Sostegno

## COMMISSARI INTERNI

DOCENTE	DISCIPLINA
Alberto Cappelletti	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
Raffaele Pagano	Produzioni Vegetali
Nunzia Schiano	Trasformazione dei Prodotti

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

La classe V sez. C Indirizzo Tecnico Agrario, è composta da 11 alunni, di cui 4 femmine e 7 maschi.

Gli allievi, che hanno seguito il regolare percorso di studi, provengono tutti dall' ISIS "G. Falcone".

Si segnala la presenza di una alunna con disturbi specifici dell'apprendimento e di 2 alunni diversamente abili dei quali uno ha seguito una programmazione di classe con obiettivi minimi e l'altro una programmazione differenziata. Dall'analisi e dall'osservazione del coinvolgimento emotivo dei due alunni durante le verifiche nell'intero percorso scolastico, il consiglio di classe ritiene opportuno che all'esame di Stato siano assistiti da docenti di sostegno al fine di creare un ambiente accogliente e di supporto.

La classe presenta un curriculum di studio lineare: gli allievi hanno conseguito la promozione senza debiti o hanno colmato il debito formativo dopo la sospensione del giudizio.

A livello disciplinare la classe non ha mai sollevato particolari problemi; l'attività didattica non è stata pregiudicata da atteggiamenti e comportamenti, che possano averne compromesso la validità. La frequenza è stata pressoché regolare, anche se è stato registrato un certo numero di assenze, ingressi posticipati e/o uscite anticipate effettuate, almeno in parte, in modo strategico. Il gruppo classe appare omogeneo per quanto concerne il livello di scolarizzazione, il rispetto delle regole e della figura docente, la volontà nel seguire le indicazioni metodologiche di ogni insegnante e per la buona volontà nello studiare in modo abbastanza costante. Nonostante la classe abbia cambiato molti docenti nel corso degli anni, ha sempre avuto un atteggiamento positivo rispetto alle differenze metodologiche di ogni insegnante ed ha cercato di adeguarsi alle richieste didattiche con serietà e disponibilità. Le differenze appaiono invece evidenti per il livello di competenze acquisite, il progresso dell'apprendimento e le capacità personali.

E' presente un gruppetto di alunni dotato di un sano senso della competizione scolastica e di una ferma volontà di migliorare, con buone capacità personali, che ha studiato in modo serio e costante e che nel corso degli anni è riuscito a migliorare il metodo di studio, acquisendo l'attitudine. Si attesta, altresì, la presenza di un gruppo di alunni che ha raggiunto competenze più che sufficienti e che ha lavorato in modo regolare durante il quinquennio e, in particolare, durante l'ultimo anno. E' presente infine una componente di alunni che, seppur studiando in modo abbastanza costante, ha evidenziato difficoltà nell'acquisizione di un metodo di studio autonomo e rielaborativo e le competenze acquisite appaiono un po' fragili; il Consiglio di Classe, avendo constatato la buona volontà da parte di questi alunni, ha sempre cercato di valutarli in modo più ampio e generale.

E' utile riportare che la connotazione principale della classe nel suo complesso è la serietà e la buona volontà; gli alunni hanno sempre cercato di assolvere i loro doveri secondo le proprie attitudini e caratteristiche personali e il clima in classe durante l'attività didattica è sempre stato sereno e propositivo.

La partecipazione alle varie attività progettuali proposte dall'istituzione scolastica ha consentito loro di acquisire una maggiore consapevolezza delle

proprie potenzialità, di migliorare le capacità relazionali, di favorire lo spirito di cooperazione, di accrescere l'autostima e di ampliare così le possibilità di successo formativo in vista anche di un futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Dal punto di vista relazionale la classe è apparsa globalmente coesa, lo spirito di cooperazione è sempre emerso quando era necessario, il che ha favorito un clima di reciproco rispetto e serenità necessario per svolgere l'attività didattica in maniera adeguata e per affrontare in maniera serena gli esami di Stato.

## **PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

Le famiglie hanno avuto la possibilità di colloquiare con i docenti non solo durante gli incontri scuola famiglia programmati, ma in qualsiasi momento dell'anno.

Il coordinatore di classe ha curato i rapporti con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto sia con la rappresentanza dei genitori che con i genitori tutti per monitorare l'andamento didattico degli allievi.

## **OBIETTIVI GENERALI, SPECIFICI E TRASVERSALI CONSEGUITI**

L'azione didattica del corpo docente ha preso avvio dalla reale situazione della classe ed in questa direzione ha sempre proseguito, tenendo logicamente conto delle necessità di unificare obiettivi formativi con quelli cognitivi e più propriamente con quelli specifici dell'indirizzo di studi.

Dal punto di vista formativo, l'eterogeneità della classe si è tradotta in capacità di collaborazione reciproca, di disponibilità verso le esigenze dell'altro, in apertura al cambiamento.

Gli studenti hanno, pertanto, maturato un approccio costruttivo con la realtà scolastica mostrando consapevolezza del proprio ruolo e concretizzando una positiva capacità di impegno.

L'impegno si è espresso innanzitutto nell'acquisizione dei contenuti delle discipline che in alcuni ha consentito il potenziamento a buoni livelli delle competenze previste dal profilo professionale in uscita.

I livelli a cui tali prestazioni sono giunti possono ritenersi pienamente soddisfacenti per un gruppo della classe mentre per altri, si sono potuti raggiungere solo livelli adeguati.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI, PLURIDISCIPLINARI E VERIFICHE**

Tenuto conto dell'indirizzo della classe, il corpo docente ha selezionato, strutturato e organizzato i contenuti culturali specifici e pluridisciplinari secondo i seguenti criteri:

- significatività
- validità didattica
- possibilità di apprendimento
- interesse degli allievi.

I contenuti disciplinari trattati saranno dettagliati nelle schede che si allegheranno al presente documento all'atto dello scrutinio finale.

Il Consiglio di classe fin dall'inizio dell'anno ha sollecitato l'interesse degli allievi su argomenti a carattere pluridisciplinare affinché ciascuno potesse trovare il percorso culturale più adatto alla propria preparazione e ai propri interessi.

In relazione al colloquio e alle difficoltà inerenti alla sua impostazione, il Consiglio di Classe fa presente che sono state sviluppate in maniera particolare le seguenti macro-tematiche:

## PRODUZIONI E TERRITORIO

<b>MATERIA</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Pirandello: novelle e paesaggio <i>Panismo Dannunziano</i>
<b>Lingua inglese</b>	A healthy life. Eat better to live longer. Fruit and vegetables in a healthy diet.
<b>Produzioni vegetali</b>	Potatura e raccolta Forme di allevamento Colture arboree: La Vite Gli Agrumi L'Ulivo Il Melo Il Pesco Il Pero L'Actinidia
<b>Trasformazione dei prodotti</b>	Tracciabilità e rintracciabilità (Ed. Civica) Il miele produzione e composizione; utilizzo del rifrattometro e del mielometro Industria enologica: dalla vite al vino, tecniche di vinificazione, malattie e alterazioni del vino Industria olearia: l'olio di oliva Industria lattiero-casearia: dal latte allo yogurt, ricotta Ed. Civica: Principi e tecnologie per il trattamento dei rifiuti e scarti agroalimentari



<b>Biotechnologie agrarie</b>	<p>BASI TECNOLOGICHE</p> <p>Tecniche di ingegneria genetica</p> <p>L'ingegneria genetica</p> <p>Dalla domesticazione al miglioramento genetico delle specie coltivate</p> <p>Che cos'è un OGM Generare piante</p> <p>GM: elementi di base Genome editing Considerazioni sul genome editing</p> <p>Il miglioramento genetico dei vegetali</p> <p>Obiettivi del miglioramento genetico dei vegetali</p> <p>Miglioramento del fenotipo e del prodotto</p> <p>Stress biotici e abiotici nelle piante coltivate</p> <p>Organismi transgenici nell'industria e nella salute umana</p> <p>Le contraddizioni dell'ingegneria genetica</p> <p>Fatti e opinioni La modernità e le sue contraddizioni</p> <p>Trasferimento genico e sue implicazioni</p> <p>Il sostanziale fallimento della Dichiarazione di Asilomar Scienza e sostenibilità</p>
<b>Economia, estimo, marketing</b>	<p>I Modulo</p> <p>Elementi di matematica finanziaria</p> <p>Il bilancio aziendale</p> <p>Introduzione all'estimo</p> <p>Metodo estimativo e standard internazionali di valutazione</p> <p>Stima dei fondi rustici</p> <p>II Modulo</p> <p>Stima dei miglioramenti fondiari</p> <p>Valutazione delle colture arboree.</p> <p>Valutazione dei danni, dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali</p> <p>Estimo legale (espropriazioni per pubblica utilità; stima dei diritti reali; successioni)</p> <p>Metodologie di analisi costi-benefici e valutazione di beni ambientali (valutazione d'impatto ambientale)</p>

## AVVERSITA' E PRODUZIONI

<b>MATERIA</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Il valore segreto e la fragilità delle piccole cose: il nido in Pascoli Il Decadentismo: Baudelaire ed Oscar Wilde
<b>Lingua inglese</b>	Climate Change and Farming
<b>Produzioni vegetali</b>	Tecniche colturali La difesa delle piante da frutto Qualità e conservazione Qualità Post-raccolta e conservazione
<b>Trasformazione dei prodotti</b>	Tracciabilità e rintracciabilità (Ed. Civica) Il miele produzione e composizione; utilizzo del rifrattometro e del mielometro Industria enologica: dalla vite al vino, tecniche di vinificazione, malattie e alterazioni del vino Industria olearia: l'olio di oliva Industria lattiero-casearia: dal latte allo yogurt, burro ricotta Ed. Civica: Principi e tecnologie per il trattamento dei rifiuti e scarti agroalimentari
<b>Biotecnologie agrarie</b>	Tecniche di controllo degli agenti fitopatogeni Gli interventi di difesa Metodi di controllo chimico L'impatto ambientale delle tecniche di difesa fitoiatrica Metodi di controllo agronomico Metodi di controllo fisico Metodi di controllo biologico Integrazione delle forme di controllo Valutazione dei rischi e dei problemi connessi all'uso degli agrofarmaci Programmi governativi di prevenzione e controllo delle malattie delle piante L'uso dei prodotti chimici e i rischi per l'uomo

## TECNICHE E TECNOLOGIE

MATERIA	ARGOMENTI
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Marinetti e Avanguardie La scoperta della relatività: Einstein
<b>Lingua inglese</b>	Processing food. Processing organic food.
<b>Produzioni vegetali</b>	Propagazione e impianto Moltiplicazione Innesto Impianto Forme di allevamento Tecniche colturali Gestione del terreno Gestione del bilancio idrico Gestione del bilancio nutrizionale Potatura e raccolta Potatura di allevamento Potatura di produzione Raccolta Qualità e conservazione Qualità Post-raccolta e conservazione
<b>Trasformazione dei prodotti</b>	Tracciabilità e rintracciabilità (Ed. Civica) Il miele produzione e composizione; utilizzo del rifrattometro e del mielometro Industria enologica: dalla vite al vino, tecniche di vinificazione, malattie e alterazioni del vino Industria olearia: l'olio di oliva Industria lattiero-casearia: dal latte allo yogurt, burro, ricotta Ed. Civica: Principi e tecnologie per il trattamento dei rifiuti e scarti agroalimentari
<b>Biotecnologie agrarie</b>	Applicazioni biotecnologiche Diagnosi e controllo delle avversità e dei fitopatogeni Sintomatologia e diagnosi delle malattie delle piante I sintomi delle malattie

	<p>Quadri sintomatologici delle malattie delle piante          Diagnosi e controllo degli agenti fitopatogeni.          Scheda riconoscimento          Diagnosi e controllo degli animali fitofagi          Riconoscere l'agente patogeno.          Gli insetti che si nutrono di linfa          Altri animali fitofagi.          Diagnosi e controllo delle malattie crittogamiche</p>
	<p>Riconoscere la causa della malattia.          Funghi che provocano lo sviluppo di miceli filamentosi, pustole e ruggini          Funghi che provocano lo sviluppo di marciumi          Funghi che provocano lo sviluppo di necrosi e cancri          Funghi che provocano malattie vascolari (tracheomicosi) Funghi che causano deformazioni          Batteriosi          Diagnosi e controllo delle virosi e delle avversità abiotiche          La distribuzione in campo dei sintomi          Virus e fitoplasmi          Le carenze nutrizionali</p>

## UOMO E AMBIENTE

MATERIA	ARGOMENTI
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	<p>Pascoli: la poesia bucolica          Ungaretti: i luoghi della memoria          La poetica dello scarto: Montale</p>
<b>Lingua inglese</b>	<p>Different types of agriculture          Sustainable agriculture.</p>

<b>Produzioni vegetali</b>	Propagazione e impianto Linee guida per l'impianto nei sistemi di agricoltura sostenibile Tecniche colturali Linee guida per le tecniche di coltivazione nei sistemi di agricoltura sostenibile Potatura e raccolta Linee guida per la potatura e la raccolta nei sistemi di agricoltura sostenibile Qualità e conservazione L'uso degli imballaggi nei sistemi di agricoltura sostenibile
<b>Trasformazione dei prodotti</b>	Tracciabilità e rintracciabilità (Ed. Civica) Il miele produzione e composizione; utilizzo del rifrattometro e del mielometro Industria enologica: dalla vite al vino, tecniche di vinificazione, malattie e alterazioni del vino Industria olearia: l'olio di oliva Industria lattiero-casearia: dal latte allo yogurt, burro, ricotta Ed. Civica: Principi e tecnologie per il trattamento dei rifiuti e scarti agroalimentari
<b>Biotecnologie agrarie</b>	Fitopatologia delle colture arboree: vite, olivo, melo, pesco, albicocco 1)Vite: Agenti di malattia: Peronospora della vite-Oidio o mal bianco Muffa grigia. Agenti di danno: Tignola della vite-Fillossera della vite. Ragnetto rosso 2)Melo: Agenti di malattia: Ticchiolatura del melo. Oidio o mal bianco del melo. Agenti di danno: Afide grigio del melo. Cocciniglia di San Josè. 3)Pesco: Agenti di malattia: Bolla del pesco. Corineo o vaiolatura delle drupacee Agenti di danno: Cocciniglia bianca. 4)Albicocco: agenti di malattia: Oidio Agenti di danno: Afide verde 5) Olivo: Agenti di malattia: Cicloconio Agenti di danno: Mosca dell'olivo, Xilella

### **PCTO: Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento**

Relativamente alle esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, si segnala la partecipazione della classe ai seguenti progetti:

-“LO SPETTACOLO DAL VIVO A SCUOLA”: il progetto, col modulo “COSTRUIAMO IL FESTIVAL” si propone di valorizzare i beni culturali nell’ottica dell’inclusione sociale attraverso la realizzazione di spettacoli dal vivo in un approccio multidisciplinare.

-“CAMPANIALLEVA EXPO 2023”: fiera zootecnica di Benevento.

-“TUTTE LE SFUMATURE DEL VERDE”:

percorso n.1 il verde e lo sport: progettazione di un campo di calcio a 5 e problemi di gestione del campo da gioco. Visita guidata ed incontro con operatori del settore nel Campo sportivo di “Maradona”

percorso n.2 I paesaggi del vino: visita guidata alle Cantine di Marzo nel comune di Tufo e progetto svolto in collaborazione con la scuola enologica De Sanctis di Avellino.

percorso n.3 Il verde per il paesaggio “La vite ed il vino”: viticoltura ed enologia stage all’ azienda vitivinicola “LA SIBILLA” di Bacoli Napoli.

-“ALLA SCOPERTA DEI SAPORI LUNGO LA STRADA ROMANA”

Per il PCTO dell’ Istituto Falcone, nel paragrafo “Gli eventi del Falcone” sono illustrate la natura e le caratteristiche delle attività svolte, le competenze specifiche e trasversali acquisite e le opportunità di studio e/o di lavoro post- diploma.

## EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto concerne le attività, i percorsi e i progetti svolti nell’ambito del previgente insegnamento di “Cittadinanza e Costituzione” e dell’insegnamento di Ed. Civica riferito a quest’anno scolastico 2022/2023, l’obiettivo del C.d.C. è stato quello di sviluppare in tutti gli studenti competenze e quindi comportamenti di “cittadinanza attiva” ispirati, tra gli altri, ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà in linea con le competenze “chiave” europee.

In particolare quest’ anno scolastico per la disciplina Ed. Civica sono state affrontate le seguenti tematiche:

NUCLEI Concettuali	RANGE ORARIO PER UN TOTALE DI 33 ORE ANNUE	TRAGUARDI ED OBIETTIVI	DISCIPLINE	ORE
1) COSTITUZIONE				
2) SVILUPPO SOSTENIBILE				
3) CITTADINANZA DIGITALE				

<p>1) <b>COSTITUZIONE MODULI</b> IL DIBATTITO POLITICO- ECONOMICO ATTUALE</p>	<p>16</p>	<p><b>TRAGUARDI:</b> conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. <b>OBIETTIVI:</b> valutare ipotesi di valorizzazione dei prodotti attraverso tecniche conformi alla normativa nazionale e comunitaria in riferimento alla produzione e alla qualità dei prodotti.</p>	<p><b>ECONOMIA EST. MARK.</b> LA POLITICA AGRICOLA COMUNE IN EUROPA</p>	<p>2 TRIMESTR E</p>
<p>LA TUTELA DELLA PERSONA NEI CONTESTI DI VITA E DI LAVORO</p>		<p><b>TRAGUARDI:</b> conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. <b>OBIETTIVI:</b> assumere consapevolezza dei propri diritti politici e saperli esercitare correttamente</p>	<p><b>DIRITTO ORGANI COSTITUZIONALI. IL DIRITTO DI VOTO</b></p>	<p>COMPRES ENZA</p>
		<p><b>TRAGUARDI:</b> conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. <b>OBIETTIVI:</b> saper interpretare e mettere a confronto le risoluzioni degli organi comunitari riguardo le politiche agronomiche</p>	<p><b>INGLESE</b> LE DIVERSE POLITICHE AGRONOMICHE EUROPEE</p>	<p>2 PENTAME STRE</p>

		<p><b>TRAGUARDI:</b> partecipare al dibattito culturale</p> <p><b>OBIETTIVI:</b> conoscere gli aspetti normativi del patrimonio culturale e paesaggistico</p>	<p><b>ITALIANO</b> LE SOCIETA' PLURALI LA GESTIONE DELLA DIVERSITA' E IL MULTICULTURALISMO</p>	<p>5 PENTAME STRE</p>
		<p><b>TRAGUARDI:</b> conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p><b>OBIETTIVI:</b> comprendere il concetto di Costituzione: diritti e doveri.</p>	<p><b>STORIA</b> LA NASCITA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA</p>	<p>4 PENTAME STRE</p>
		<p><b>TRAGUARDI:</b> adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p><b>OBIETTIVI:</b> saper prestare il primo soccorso, le emergenze e le urgenze e come trattare i traumi più comuni</p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI BLS – ETICA DELLO SPORT –IL CODICE WADA</p>	<p>3 TRIMESTR E</p>



<p>2) <b>LO SVILUPPO SOSTENIBILE</b>  <b>MODULO</b>  TUTELA DELL'AMBIENTE:  INQUINAMENTO-  SICUREZZA ALIMENTARE-  DIFESA E CONSERVAZIONE  DELLA BIODIVERSITA'-  L'ACQUA</p>	11	<p><b>TRAGUARDI:</b>  operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese  <b>OBIETTIVI:</b>  saper riconoscere i percorsi per tracciare e rintracciare la “vita” di un prodotto dalla terra alla tavola</p>	<p><b>TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI</b>  TRACCIABILITA 'E  RINTRACCIABILITA'</p>	2 TRIMESTR E
		<p><b>TRAGUARDI:</b>  rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.  <b>OBIETTIVI:</b>  conoscere i principi e le tecniche per il trattamento dei reflui e degli scarti provenienti dalle industrie agroalimentari.</p>	<p>REFLUI E PRODOTTI  DI SCARTO DELLE  INDUSTRIE AGRO  ALIMENTARI</p>	3 PENTAME STRE
		<p><b>TRAGUARDI:</b>  operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.  <b>OBIETTIVI:</b>  saper riconoscere le differenze fra i vari tipi di agricoltura e conoscere le risoluzioni individuate dalle istituzioni internazionali</p>	<p><b>INGLESE</b>  AGRICOLTURA  SOSTENIBILE  BIODINAMICA E  CONVENZIONALE</p>	2 TRIMESTR E

		<p><b>TRAGUARDI:</b>  adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <p><b>OBIETTIVI:</b>  individuare le tecniche di gestione degli arboreti coerenti con la difesa dell'ambiente.  Individuare le tecniche di gestione delle produzioni arboree nel rispetto della salute del consumatore.</p>	<p><b>PRODUZIONI VEGETALI</b>  LA GESTIONE DELLE COLTURE E DELLE PRODUZIONI ARBOREE NELLA DIFESA DELL'AMBIENTE E NELLA SALUTE DEL CONSUMATORE</p>	<p>2  PENTAME  STRE</p>
		<p><b>TRAGUARDI:</b>  rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</p> <p><b>OBIETTIVI:</b>  conoscere l'ambiente e i sistemi di allevamento sia allo scopo di adottare le opportune condizioni di igiene e sanità per il benessere animale e la tutela della salute degli operatori e dei consumatori che per indagare sull'impatto che le tecniche adottate hanno sull'ambiente, in termini di influenza sugli ecosistemi e in termini di opportunità produttiva.</p>	<p><b>PRODUZIONI ANIMALI</b>  IMPATTO AMBIENTALE DEL COMPARTO ZOOTENICO</p>	<p>2  PENTAME  STRE</p>

		<p><b>TRAGUARDI:</b> conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p><b>OBIETTIVI:</b> conoscere ed analizzare le nuove forme di economia per promuovere lo sviluppo sostenibile</p>	<p><b>DIRITTO</b> L'AGENDA 2030</p>	<p>COMPRES ENZA TRIMESTR E</p>
<p>3) CITTADINANZA DIGITALE</p> <p><b>MODULO</b> LA TUTELA DELLA PERSONA NEI CONTESTI DI VITA E DI LAVORO</p>	6	<p><b>DIRITTO</b></p> <p><b>TRAGUARDI:</b> adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <p><b>OBIETTIVI:</b> assumere comportamenti adeguati per la prevenzione degli infortuni e per la sicurezza nei vari ambienti di vita</p>	<p><b>INGLESE</b> RISCHI ED INCERTEZZE NELLA GESTIONE DI UNA AZIENDA AGRICOLA</p> <p><b>ECONOMIA EST. MARK</b> IL COSTO DELLA SICUREZZA NEI COSTI DEL LAVORO</p> <p><b>DIRITTO</b> LA TUTELA DELLA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO DIGITALE</p>	<p>3 PENTAME STRE</p> <p>3 PENTAME SRTE</p> <p>COMPRES ENZA</p>
	33 ORE TOTALI			<p>9 TRIMESTR E 24 PENTAME STRE</p>

Sono state svolte nei mesi di marzo ed aprile due simulazioni di prove scritte sia per la prima prova che per la seconda prova.

Il Consiglio di Classe si prefigge di simulare anche il colloquio nei primi giorni del mese di giugno.

## PROVE D'ESAME

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico dalle specifiche discipline di indirizzo e da un colloquio.

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente:

- prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 22 giugno 2023. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018.

### **PRIMA PROVA SCRITTA**

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

### **SECONDA PROVA SCRITTA**

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

### **COLLOQUIO**

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio: di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato; di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione. La commissione cura l'equilibrata

articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse .

## **CURRICULUM DELLO STUDENTE**

Con il Curriculum dello studente è stato introdotto nel secondo ciclo di istruzione un documento di riferimento fondamentale per l'esame di Stato e per l'orientamento dello studente. Il Curriculum è allegato al diploma e deve essere rilasciato a tutti gli studenti che lo conseguono, siano essi candidati interni o esterni.

Il Curriculum viene messo a disposizione dei commissari d'esame tramite l'applicativo "Commissione web" . Nel corso della riunione preliminare ogni sottocommissione prende in esame, tra i vari atti e documenti relativi ai candidati, anche "la documentazione relativa al percorso scolastico degli stessi". Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.( O.M. n.45 del 9 marzo 2023 art.22 c. 1)

## **METODOLOGIE DIDATTICHE: SUOI ASPETTI ESSENZIALI E SUE REALIZZAZIONI IN MERITO AI METODI, MEZZI, SPAZI, TEMPI, ATTIVITA' INTEGRATIVE**

Gli obiettivi formativi e cognitivi, cui si è fatto riferimento, sono stati supportati da una metodologia didattica incentrata su un tipo di lezione partecipata e partecipativa.

In tale ottica, le lezioni frontali introduttive e/o di raccordo sono state affiancate da lezioni interattive, da dibattiti e discussioni, da lavori di gruppo, da attività di laboratorio al fine di migliorare e potenziare le competenze dei singoli allievi valorizzandone le potenzialità educative.

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati i docenti hanno fatto uso di tutti gli strumenti e i mezzi possibili.

A quelli in adozione si sono affiancati altri testi forniti dai docenti.

Gli interventi educativi, inoltre, sono stati supportati anche da attività integrative, cui ha partecipato quasi tutta la classe. Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico.

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Si precisa che le verifiche non hanno costituito un momento distinto e a se stante dell'attività didattica, ma ne sono state parte integrante, correlandosi direttamente alle metodologie messe in atto.

In primo luogo gli studenti già partecipando alla lezione, hanno fornito elementi di verifica e di valutazione. Tali elementi, tuttavia, sono stati affiancati anche da:

- interrogazioni brevi e di ampio respiro
- discussioni collettive e guidate

- dibattiti
- produzioni scritte
- prove strutturate e semi strutturate
- processi feed-back e recupero.

La valutazione del profitto è stata effettuata tenendo conto che ai sensi di legge essa è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche. Ogni alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva. Essa ha avuto per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo.

Le verifiche intermedie e le valutazioni periodiche e finali sul rendimento scolastico sono state coerenti con gli obiettivi di apprendimento previsti dal Piano Triennale dell'offerta formativa secondo le modalità e i criteri definiti dal collegio dei docenti per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione.

L'istituzione scolastica ha assicurato alle famiglie una informazione tempestiva circa il processo di apprendimento e la valutazione degli alunni effettuata nei diversi momenti del percorso scolastico, avvalendosi, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di riservatezza, degli strumenti offerti dalle moderne tecnologie (registro on-line).

La valutazione periodica degli apprendimenti è stata effettuata dal consiglio di classe, preso atto delle proposte dei docenti delle singole discipline. I docenti di sostegno, contitolari della classe, hanno partecipato alla valutazione di tutti gli alunni.

Per una corretta e quanto più oggettiva valutazione degli apprendimenti è stato effettuato un monitoraggio sistematico sia della situazione iniziale dell'alunno, sia dell'intero percorso formativo attraverso attività di valutazione. Nella valutazione sono stati considerati:

- il prodotto (la singola prova, un compito eseguito, l'esito di un testo o di una interrogazione);
- la prestazione (la modalità dell'esecuzione);
- il processo (l'insieme dei diversi elementi del percorso che hanno portato a quella prestazione o a quel prodotto).

La valutazione del prodotto ha utilizzato prove strutturate, semi strutturate e non. Essa ha assunto caratteri diagnostici, formativi e sommativi a seconda delle finalità. Per la valutazione diagnostica i docenti hanno predisposto test di ingresso per il rilevamento della situazione iniziale, funzionale alla progettazione curricolare. Durante lo svolgimento dei percorsi formativi sono state somministrate prove intermedie per il rilevamento dell'apprendimento in itinere. Per la valutazione sommativa si è ricorso alla comparazione tra risultati finali e obiettivi fissati in sede progettuale. Nella valutazione della prestazione sono stati fondamentalmente accertati i progressi rispetto alla situazione di partenza.

La valutazione del processo ha tenuto conto, invece, principalmente della motivazione, della gratificazione e dei momenti di rinforzo, e le procedure si sono basate su metodi di tipo sia quantitativo sia qualitativo.

La valutazione quantitativa si è articolata nelle seguenti fasi:

- definizione dell'oggetto da accertare;
- scelta delle prove docimologiche da utilizzare;
- registrazione dei dati;
- criteri di misurazione.

La valutazione qualitativa si è basata sull'osservazione e sui colloqui.

Dalla sintesi di entrambe è stato possibile:

- verificare il raggiungimento degli obiettivi formativi;
- rendere consapevoli gli studenti dell'andamento degli studi in termini di risultati raggiunti e/o ancora da raggiungere;

- sostenere i casi difficili con interventi individualizzati;
- attestare i risultati didattici.

Per l'attribuzione dei voti , si è adottata la tabella di seguito riportata.

VOTO	LIVELLI		
	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
10	- I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro e organico, riuscendo autonomamente ad integrare conoscenze preesistenti.	- Applica procedure con piena sicurezza ed effettua analisi e sintesi corrette, approfondite e originali. - Sa utilizzare proprietà e regolarità per creare idonei criteri di classificazione. - Esprime valutazioni personali pertinenti e supportate da argomentazioni efficaci. - Espone in modo chiaro, preciso e sicuro.	- Comprende in modo completo e approfondito testi, dati e informazioni. - Applica conoscenze e abilità in vari contesti con sicurezza e padronanza. - Sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi utilizzando originalità, conoscenze e abilità interdisciplinari
9	- I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro e autonomo.	- Applica procedure ed effettua analisi e sintesi con piena sicurezza e autonomia. - Riconosce proprietà e regolarità, che applica autonomamente nelle classificazioni. - Sa esprimere valutazioni personali ed espone in modo chiaro, preciso e sicuro.	- Comprende in modo completo e approfondito testi, dati e informazioni. - Applica conoscenze e abilità in vari contesti in modo corretto e sicuro. - Sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi utilizzando conoscenze e abilità interdisciplinari.
8	- I contenuti sono appresi in modo ordinato, sicuro con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	- Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo consapevole, corretto. - Riconosce con sicurezza e precisione proprietà e regolarità, che applica nelle classificazioni. - Sa esprimere valutazioni personali ed espone in modo preciso e ordinato.	- Comprende a vari livelli testi, dati e informazioni. - Sa applicare conoscenze e abilità in vari contesti in modo corretto. - Sa applicare conoscenze e abilità in vari contesti in modo corretto.
7	- I contenuti sono appresi in modo globale, nelle linee essenziali e con approfondimento solo di alcuni argomenti.	- Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo consapevole. - Riconosce proprietà e regolarità e applica criteri di classificazione. - Espone in modo semplice, ma chiaro.	- Comprende in modo globale testi, dati e informazioni. - Sa applicare conoscenze e abilità in vari contesti in modo complessivamente corretto.
6	- I contenuti sono appresi in modo superficiale, parziale e/o meccanico.	- Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo essenziale e solo in compiti noti. - Guidato, riesce a riconoscere proprietà e a classificare. - Necessita di guida nell'esposizione.	- Comprende solo in parte e superficialmente testi, dati e informazioni. - Se guidato, applica conoscenze e abilità in contesti semplici.

5	- I contenuti sono parzialmente appresi e lo sono in modo limitato e disorganizzato.	- Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo impreciso - Ha difficoltà di riconoscimento di proprietà e classificazione. - Anche guidato, non espone con chiarezza.	- Comprende in modo limitato e impreciso testi, dati e informazioni. - Commette errori sistematici nell'applicare conoscenze e abilità in contesti semplici.
4	- I contenuti sono scarsamente appresi o sono appresi in modo confuso e frammentario.	- Non è in grado di applicare procedure, di effettuare analisi e sintesi. - Ha difficoltà di riconoscimento di proprietà e classificazione. - Espone in modo confuso.	- Comprende in modo frammentario testi, dati e informazioni. - Non sa applicare conoscenze e abilità in contesti semplici.
3	- Quasi inesistenti.	- Quasi inesistenti.	- Quasi inesistenti.
2	- Congruo numero di rifiuti di sottoporsi a verifica. - Prova scritta/strutturata con votazione pari o inferiore a 2.	- Congruo numero di rifiuti di sottoporsi a verifica. - Prova scritta/strutturata con votazione pari o inferiore a 2.	- Congruo numero di rifiuti di sottoporsi a verifica. - Prova scritta/strutturata con votazione pari o inferiore a 2.
1	- Reiterato rifiuto di sottoporsi a verifica. - Prova scritta/strutturata consegnata in bianco.	- Reiterato rifiuto di sottoporsi a verifica. - Prova scritta/strutturata consegnata in bianco.	- Reiterato rifiuto di sottoporsi a verifica. - Prova scritta/strutturata consegnata in bianco.

### Valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento degli studenti è stata effettuata tenendo conto dei seguenti indicatori oggettivi: per ogni nota disciplinare registrata nel trimestre o nel pentamestre, a partire dalla seconda, abbassamento di 1 voto; nel caso di sospensione dalle attività didattiche nel trimestre o nel pentamestre il voto in condotta non potrà superare il 6. Le note e le sospensioni registrate nel trimestre non incidono sulla valutazione del pentamestre; per ritardi nell'ingresso a scuola complessivamente superiori ad ogni unità oraria registrati nel trimestre o nel pentamestre abbassamento di 1 voto (ritardi > a 1 ora = -1 voto; ritardi > a 2 ore = -2 voti; ritardi > a 3 ore = -3 voti; ritardi > a 4 ore = -4 voti). Per i ritardi pari o superiori a 5 ore i Consigli di Classe adotteranno provvedimenti disciplinari. I ritardi registrati nel trimestre non incidono sulla valutazione del pentamestre. Per le assenze non giustificate nel trimestre o nel pentamestre (compresi gli ultimi giorni di scuola), abbassamento di 2 voti. Le assenze non giustificate nel trimestre non incidono sulla valutazione del pentamestre; per il non rispetto dell'impegno assunto a frequentare i corsi di recupero, approfondimento ed eccellenza (percentuale di assenze superiore al 25%) abbassamento di 2 voti nello scrutinio finale (pentamestre).

### Riconoscimento dei crediti scolastici

Ai sensi dell'art. 15 del DLgs 62/2017 il Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti.

Per l'attribuzione del credito scolastico si tiene conto dei seguenti criteri:

- grado di preparazione complessivo raggiunto da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso e /o nel precedente e/o negli ultimi due precedenti;
- assiduità della frequenza scolastica;
- interesse ed impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo- didattico;
- partecipazioni alle attività complementari integrative.



I crediti, che contribuiscono al raggiungimento del punteggio massimo nell'ambito delle rispettive bande di oscillazione, sono riconosciuti agli alunni che hanno frequentato i corsi di eccellenza.

## GRIGLIA COLLOQUIO

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati:

Indicatori	Livelli	D e s c r i t t o r i	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	

	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50
<b>Punteggio totale della prova</b>			

## Gli eventi del “Falcone”

L'istituto “G. Falcone” di Pozzuoli (NA) da anni si caratterizza per l'organizzazione di eventi storico-gastronomici, entrati ormai a far parte delle manifestazioni più apprezzate del “turismo di evento” in Campania, come dimostra l'ampia bibliografia giornalistica e il web.

Gli eventi turistici si svolgono presso la sede dell' agrario di Licola che conserva all'interno dell'azienda annessa all'istituto un tratto di circa 200 metri dell'antico selciato della vecchia Domitiana fatta costruire nel 95 d.C. dall'imperatore Domiziano per mettere in comunicazione Pozzuoli e il suo porto con Roma. Gli eventi che caratterizzano l'Istituto sono strutturati nella logica del recupero delle tradizioni e della memoria del territorio. L'antico basolato della Domitiana, in quanto bene archeologico, è stato rimesso in luce, curato e studiato dagli alunni per poi diventare una suggestiva scenografia per la ricostruzione di un contesto antico e rurale. Tra capanne di canne costruite lungo il percorso si muovono alunni e docenti in abiti d'epoca, che rievocano antichi mestieri quasi dimenticati e preparano cibi della tradizione napoletana.

**Il Mercato di Natale e il Presepe Vivente** è stato, in ordine cronologico, il primo evento realizzato dall'istituto Falcone nel periodo di dicembre, ed è costruito sul modello del settecentesco presepe Cuciniello. In un'esplosione di colori, trecento figuranti mettono in scena ambientazioni di antica vita quotidiana, in presenza di venditori ambulanti e di musicanti che fanno sentire la propria voce nella tenue luce delle fiaccole e dei bracieri. Il Presepe, secondo lo stile della più pura tradizione partenopea, è animato anche da dame orientali, mori, pescatori, falegnami, calzolai, contadini, pastori, lavandaie e vasai. Gli abiti e le scenografie sono stati realizzati da docenti, genitori e personale della scuola ispirandosi ai costumi originali del settecento.

Il secondo evento, organizzato a fine maggio sempre in un'ambientazione settecentesca, è la **Sagra delle Antiche Taverne**, una festa campestre di primavera animata da canti e danze popolari. Il cuore della manifestazione è costituito da antiche trattorie, in cui si ripropongono tutti i piatti e gli ingredienti della cucina napoletana, anche quelli quasi dimenticati e che rappresentavano punti cardine della gastronomia tradizionale, come, ad esempio, la conserva di pomodori essiccati che rendeva il ragù particolarmente scuro, oppure “o russo”, la salsa forte che si usava nella zuppa di cozze.

In sostituzione del Mercato di Natale e il Presepe Vivente è stato realizzato, all'inizio di novembre 2018, la **Sagra delle Osterie d'Ognissanti**.

L'evento è stato pensato come una proposta alternativa alla recente evoluzione, di marchio più decisamente consumistico, della festa di Halloween, molto seguita in questo territorio per la forte presenza americana dovuta alla vicina sede Nato. Senza nulla togliere a una tradizione che ormai rappresenta un appuntamento fisso soprattutto per i bambini, e che alle origini presentava molti punti di contatto con le tradizioni legate alle celebrazioni dei santi e al culto dei morti, la nostra festa di Ognissanti vuole recuperare le tradizioni e i simboli legati al mondo contadino mescolandola ad altri elementi tipici della devozione popolare dell'Italia meridionale. In particolar modo, in Campania, la cultura e la storia sono intrise di immagini di Santi, con i quali la città ha sempre avuto uno stretto rapporto. Supplicare un santo aiuta ad essere sostenuti contro le avversità. Ciascuno di essi svolge una particolare funzione e presiede ad una particolare attività.

In questa manifestazione si è costruito una sorta di sincretismo dei culti meridionali, allo scopo di richiamare l'attenzione su un particolare aspetto della nostra cultura, mettendo insieme suggestioni che provengono dai riti pasquali molto noti, come quelli celebrati a Sorrento o a Taranto, tradizioni culinarie, simboli e forme di devozione come preghiere, detti e canti popolari.

Si segnala, infine, il **Country Festival Braci e Frittura**, tra fine maggio e inizio giugno, dedicato al buon cibo da strada in un'ambientazione mutuata dal vecchio West entro cui si dà vita ad una originale contaminazione tra cucina country e cucina partenopea. Carni alla brace, cibi da strada e primi piatti saporiti; alla cura delle scenografie e del cibo si accompagna un ricco programma di giochi, musica e balli.

Questi eventi rappresentano un momento in cui tutti gli alunni dell'istituto si mettono in gioco, sperimentando le competenze acquisite durante le ore di lezione curricolari ed extracurricolari e nelle attività di alternanza scuola-lavoro.

L'idea guida del progetto è di formare gli alunni – anche grazie a una curvatura del curriculum di studi - in un settore del turismo emergente quale quello dell'organizzazione di eventi storici e culturali legati all'agroalimentare e alla ristorazione, rispondendo alle nuove richieste del mercato.

Il progetto nasce dall'evoluzione delle attività di alternanza praticate da quasi un decennio dall'I.S. “G Falcone” di Pozzuoli in collaborazione con aziende della filiera produttiva agroalimentare campana. L'Istituto, grazie alle attività produttive della sua azienda agraria, ha infatti scelto di coniugare i suoi principali indirizzi di studio ( Tecnico Turistico Esabac, Tecnico Turistico, Tecnico Agrario e Liceo) in un unico percorso di alternanza legato al settore dell'agro-turismo organizzando eventi.

La volontà è quella di co-progettare un modello di filiera turistico-culturale e agroalimentare in linea con il più recente trend del turismo in Italia, in grado di fornire servizi di qualità che possano trovare accoglienza anche presso operatori di settore a livello nazionale.

Per realizzare tutto ciò è stato necessario creare motivazione e senso di appartenenza: si è fatto della scuola un punto di riferimento per l'intero territorio e un presidio di cultura e legalità. Si è ritenuto necessario un progetto intorno al quale fare rinascere la scuola e l'azienda con criteri moderni. E il più moderno dei criteri è sembrato proprio il recupero della tradizione, lavorando non su idee avulse dal contesto, ma sulla valorizzazione delle peculiarità del territorio flegreo-domizio. L'interesse verso il cibo biologico, che si è sviluppato negli ultimi anni, pone al centro dell'attenzione globale le tecniche di produzione agricola, di trasformazione dei prodotti e di preparazione dei cibi e rappresenta per gli istituti agrari un forte potenziale di sperimentazione. Le attività dell'istituto agrario sono diventate, quindi, centrali per creare connessione e scambio tra studenti di diversi indirizzi, che affrontano da diverse angolazioni lo stesso progetto. Esso consiste nel seguire tutta la filiera produttiva, dalla progettazione alla produzione, dalla

trasformazione alla commercializzazione e alla vendita dei prodotti in un contesto di recupero delle colture tradizionali della zona e degli aspetti culturali che caratterizzano la tradizione contadina e popolare campana.

Nello specifico dei vari indirizzi, il liceo punta all'approfondimento di alcuni aspetti scientifici e alla valorizzazione degli eventi culturali, il tecnico turistico all'organizzazione e alla gestione e promozione turistica degli eventi, gli istituti agrari si occupano della produzione e trasformazione dei prodotti.

Per quanto riguarda il Liceo scientifico, le Scienze, declinate nelle diverse discipline che le compongono, trovano spunti interessantissimi negli eventi che si organizzano nell'istituto promuovendo una didattica "viva" e calata nella realtà.

Le coltivazioni dell'Azienda agricola del Falcone vengono effettuate su un suolo fertile di origine vulcanica che, già dall'antichità, permetteva di denominare tali territori con il nome "Campania Felix". Partendo da questa osservazione, gli allievi del liceo scientifico studiano nelle classi prime, la composizione del suolo e l'importanza dei nutrienti per la crescita delle piante. Da qui il passo è facile per comprendere la differenza fra coltivazioni tradizionali, con l'uso delle sostanze chimiche, e quelle biologiche che utilizzano gli equilibri naturali per la fertilità del suolo e per la lotta agli insetti nocivi all'agricoltura, approfondendo anche il significato di organismi G.M. Le pratiche legate alle coltivazioni biologiche introducono lo studio degli invertebrati partendo dagli Anellidi, cioè dai lombrichi quali organismi utili all'agricoltura. Nelle classi più avanzate questo stesso argomento permette di collegarsi ai cicli biogeochimici per comprendere in che modo gli elementi chimici mantengono nel tempo un loro naturale equilibrio passando dall'ambiente biotico a quello abiotico e viceversa.

La fertilità dei suoli vulcanici è uno spunto per lo studio dei vulcani e in particolare dei Campi Flegrei.

Le caratteristiche organolettiche di numerosi prodotti dell'azienda inducono inoltre all'analisi delle molecole che ne determinano il sapore e l'odore, per passare poi allo studio delle molecole organiche e biologiche, dalle aldeidi e i chetoni dall'odore caratteristico, alle macromolecole biologiche nella loro funzione plastica e energetica. A questo argomento si lega lo studio dell'anatomia umana dell'apparato digerente e della nutrizione.

L'ambiente agricolo, per quanto antropizzato, è un ecosistema che, ben gestito, favorisce la vita di numerosi altri esseri viventi di origine selvatica. Uno studio che parta dall'osservazione diretta sul campo, permette di approfondire il concetto di biodiversità, mettendo in luce quanto essa sia in pericolo, come evidenziato dagli allarmi sempre più spesso lanciati dalla UE.

Lo studio degli animali parte dall'osservazione degli animali stessi che l'azienda ospita, in primis le api allevate nelle arnie, per passare poi agli altri animali invertebrati e vertebrati. L'analisi viene effettuata anche sui viventi più semplici come i Protozoi che proliferano nello stagno della scuola e che vengono osservati spesso al microscopio, permettendo così di vedere dal vivo una cellula eucariote.

L'osservazione delle piante coltivate in azienda, del resto, ben si presta allo studio della botanica, affrontando sia la classificazione delle piante sia - e soprattutto - i loro diversi adattamenti all'ambiente, la loro sensibilità agli inquinanti e la specificità a diversi tipi di suolo.

Dalla sezione di una pianta, come ad esempio una cipolla, si può osservare al microscopio la cellula vegetale. I metodi riproduttivi delle piante che crescono nell'azienda e nelle serre, offrono lo spunto per parlare della riproduzione e della divisione cellulare, osservando dal vivo la differenza fra riproduzione gamica e agamica.

Un'ulteriore analisi viene svolta sulle diverse "cultivar" e sulla loro provenienza mettendo in luce le differenze nella coltivazione fra piante autoctone e alloctone e fra piante che provengono da ambienti con caratteristiche climatiche simili alle nostre e piante che provengono invece da ambienti molto differenti dai nostri.

Gli studenti del liceo scientifico vengono anche coinvolti nella ricerca delle antiche tradizioni storico-culturali e folkloristiche che rappresentano l'ordito della trama di manifestazioni degli eventi. Nella teoria gli studenti hanno recuperato gli antichi canti sia sacri che profani della tradizione settecentesca napoletana e, nella pratica, li hanno realizzati sia cantandoli durante gli eventi, che accompagnandoli con strumenti musicali, ciascuno secondo il proprio talento e attitudine. Inoltre, con l'aiuto dei docenti di scienze motorie, hanno unito al canto anche i balli popolari della nostra tradizione sì da rendere più icaistica la rappresentazione delle scene sia del Presepe vivente che delle Antiche taverne. I liceali hanno fatto anche ricerche sull'etimologia della parola 'Ognissanti' e sull'antica origine pagana di tale festa che da celtica divenne romana coincidendo col culto di Pomona, fino alla sua cristianizzazione con

Gregorio IV nell'835. Gli studenti hanno così dato spessore storico e culturale a questa manifestazione legata ad un'antichissima ricorrenza che mescola il divino e il profano e che vanta una citazione già nelle Rime dantesche (LXIX). Tali ricerche unite all'impegno pratico nelle capanne e nei vari stand e grazie alla collaborazione degli altri studenti dell'istituto, hanno permesso loro di concretizzare uno studio solitamente teorico e di comprendere il vero valore delle tradizioni del passato rendendole vive nel presente. Affronteranno il mondo da cittadini europei, senza dimenticare le proprie origini.

Gli studenti del Tecnico Turistico collaborano a tutte le attività di Front Office e Back Office legate all'evento sagra. Relativamente al Back Office partecipano all'attività di programmazione del prodotto turistico in oggetto attraverso lo sviluppo "dell'idea imprenditoriale", analizzando la domanda e il mercato ed elaborando l'analisi di fattibilità con il relativo business plan. Attraverso la redazione del budget economico e la previsione di costi e di ricavi, gli allievi contribuiscono alla determinazione dei prezzi di vendita dei prodotti. Dall'analisi del mercato e della domanda individuano il target dei visitatori: associazioni culturali, religiose, rappresentanti della cultura e della politica, scuole, abitanti del territorio e persone provenienti da altre regioni con le quali la scuola interagisce per le sue molteplici attività. Gli alunni progettano anche itinerari da offrire al turismo incoming. Per l'attività di promozione e commercializzazione delle manifestazioni, gli studenti ricorrono a tutte le tecniche e le strategie di marketing aziendale e territoriale utilizzando anche strumenti di comunicazione tradizionali e web marketing (brochure, cartelloni pubblicitari, inviti personali via e-mail e con posta tradizionale e social network). Relativamente all'attività di Front Office gli allievi del Tecnico Turistico si occupano dell'accoglienza dei visitatori presso stand, capanne, bottega, magazzino ed info.point. Gli allievi, inoltre, realizzano un monitoraggio degli eventi per effettuare un feed back delle manifestazioni necessario per apportare eventuali aggiustamenti.

Con i finanziamenti ordinari destinati alle scuole, d'altronde, non sarebbe stato possibile mettere in atto un progetto di così ampio respiro. In particolare le aziende agrarie annesse alle scuole non godono più di finanziamenti specifici e senza forme di autofinanziamento sarebbero destinate a morire, non potendo più comprare sementi e concimi o semplicemente riparare le macchine per la coltivazione e le attrezzature per la trasformazione dei prodotti agroalimentari.

Nasce così l'idea di una gestione dell'azienda autofinanziata. Si tratta di un'azienda regolarmente iscritta al registro delle imprese, tuttavia atipica poiché, in quanto scuola, deve produrre formazione e cultura. La produzione è intesa, quindi, sia in termini economici sia in termini professionali e culturali. Per questa ragione gli utili vanno ritenuti e reinvestiti all'interno della scuola al fine di coprire le spese necessarie all'attuazione dei progetti didattici programmati.

Nei primi anni sono state valorizzate le risorse già presenti, vale a dire gli alberi da frutta. Dai limoni, che abbondavano sugli alberi, sono state prodotte le prime marmellate. Da quel momento l'entusiasmo ha coinvolto i docenti, il personale tecnico e ausiliario e gli alunni. Tutti hanno contribuito con la partecipazione, con le idee, con le personali conoscenze, trattenendosi a scuola anche nei giorni di festa e oltre l'orario di lavoro. Alle marmellate si sono aggiunti nel tempo sempre nuovi prodotti: succhi di frutta, frutta candita, mostarde, rosoli, conserve. Poi è iniziata una fase di progettazione più avanzata. Sono state implementate le colture più adatte all'ambiente, e quelle tipiche del territorio come le mele annurche e le cotogne, le pere, le prugne, le albicocche, i fichi, gli agrumi, i gelsi, gli ortaggi della tradizione, come il cavolo "torzella", i friarielli e le cicorie; sono stati recuperati alcuni ecotipi campani che stavano scomparendo come il tondino di Villaricca, molto diffuso a Napoli prima della guerra. Da ultimo l'attenzione si è incentrata sul pomodoro cannellino dei Campi Flegrei, oggi riconosciuto come PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale). E' stato organizzato un laboratorio di trasformazione, ponendo attenzione alla conservazione e al confezionamento, alla pubblicizzazione e vendita dei prodotti attraverso eventi che facessero conoscere l'attività della scuola nel territorio.

Creare un evento significa realizzare le condizioni economiche di sopravvivenza e continuità dell'attività didattica, portare a conclusione l'intero ciclo della filiera produttiva con la diffusione del prodotto, mettere in campo le abilità acquisite dagli studenti, portare a compimento un'operazione di tipo culturale nel territorio creando identità e senso di appartenenza a una comunità e cultura della legalità in un territorio in cui proliferano le pratiche illegali. Così, dopo tanti anni di attività, le sagre dell'Istituto Falcone sono diventate appuntamenti fissi inseriti nel circuito degli eventi culturali regionali e nazionali.

Si tratta dunque di un modello globale che include formazione, produzione e promozione culturale: una filiera in grado di coniugare ricerca scientifica, pratiche produttive e commercializzazione con il reinvestimento etico dei proventi.

A detta di molti, un'avanguardia formativa, quella dell'istituto Falcone, che sta diventando sempre più oggetto di interesse della comunità scolastica e scientifica, come dimostrano gli inviti ad eventi di respiro locale, regionale e nazionale, quali Futuro-Remoto, l'Expo, la festa del mandarino dei Campi Flegrei e innumerevoli altri appuntamenti scolastici e non, anche in collaborazione con la Coldiretti.

Vanno infine evidenziate le convenzioni internazionali. come quella con l'Università di Recife in Brasile che, nata nell'ambito di un progetto di internalizzazione del pomodoro cannellino dei Campi Flegrei, si è presto convertita in una collaborazione globale, principalmente centrata sulla volontà dell'Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) di adottare il modello formativo dell'Istituto, ossia, come ha ribadito il vice rettore Marcelo Brito Carneiro Leão, “una filiera fatta di storia, di cultura, di tradizione, di tutti i processi di lavorazione, inclusa l'investigazione scientifica e la commercializzazione dei prodotti con ritorno dei proventi derivanti dalla vendita in ricerca e supporti al funzionamento e alla formazione degli alunni”.

Altra convenzione recentemente stretta è quella con la Rete Nazionale ReNIsA, che vede il coordinamento delle Reti Regionali degli Istituti Agrari. Diverse ed importanti le attività che sono state avviate da circa 160 istituti agrari attualmente in rete tra loro, grazie anche all'intesa avviata con il MIM. Dette iniziative riguardano la formazione del personale, l'organizzazione di stage e l'avvio di rapporti sempre più stretti e sinergici tra MIM, MIPAAF e Collegi dei Periti Agrari e Agrotecnici.

Il progetto dell'I.S. “Falcone” si incrocia per diversi aspetti con i principi dell'economia civile. Innanzitutto si tratta di un progetto comunitario, in cui il guadagno non rappresenta un fine, ma uno strumento. L'elemento che differenzia l'impresa “Falcone” da una impresa vera e propria, fondata sui principi dell'economia civile, è che gli utili non si configurano come guadagni distribuiti ai lavoratori, ma come servizi che ritornano a coloro che hanno investito il proprio lavoro nel progetto.

In questo caso si tratta di una comunità ristretta, quella scolastica, che per sua stessa natura esclude in principio la dimensione del profitto e mira alla creazione di valore aggiunto, inteso come ricchezza in termini di qualità produttiva, sviluppo di competenze e di coscienza culturale. La dimensione del lavoro è presente solo come esperienza formativa e si lega alla necessità di assolvere all'obbligo dell'alternanza scuola-lavoro. Il numero di visitatori, l'ammirazione riscossa sul territorio e lo stesso guadagno, costituiscono gli indicatori che misurano la bontà e la validità del progetto.

Docenti e alunni sono promotori e attori di un'attività d'impresa, ma anche di un'attività culturale che si sviluppa attraverso un'attenzione alle relazioni attive tra i soggetti coinvolti e al radicamento nel progetto che mira allo sviluppo della formazione professionale e culturale, nonché alla valorizzazione del territorio.

Le attività dell'azienda agraria dell'istituto, inclusi gli eventi organizzati presso di essa, si inseriscono in un percorso basato sullo sviluppo di una sostenibilità che abbraccia diversi livelli.

Secondo il Rapporto Brundtland (1987), lo sviluppo sostenibile è, infatti, uno sviluppo che consente di soddisfare i bisogni del presente, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri e che ruota attorno a quattro ambiti fondamentali: sostenibilità economica, sostenibilità sociale, sostenibilità culturale, sostenibilità ambientale.

La **sostenibilità economica**, intesa come capacità di generare reddito e lavoro per il sostentamento della popolazione, è uno dei principi fondanti dell'attività dell'azienda agraria dell'Istituto. Essa è un organismo autosufficiente con un bilancio autonomo e una propria contabilità; vende i prodotti secondo le norme previste dalle normative in vigore; reinveste gli utili nelle attività di impresa e in attività sociali a vantaggio della comunità scolastica.

La **sostenibilità sociale**, intesa come capacità di garantire condizioni di benessere umano (sicurezza, salute, istruzione, democrazia, partecipazione, giustizia) equamente distribuite per classi e genere, è il brand identificativo dell'Istituto, in grado di interpretare le esigenze dello sviluppo locale del territorio di appartenenza. Le attività dell'azienda agraria hanno permesso una riduzione del degrado sociale dilagante e hanno favorito un'interazione positiva con la popolazione del territorio.

La **sostenibilità culturale**, intesa come capacità di recuperare la cultura e le tradizioni del territorio in cui si vive, è testimoniata dal fatto che la crescita dell'Istituto di Licola ha avuto una ricaduta positiva sull'area urbana circostante, trasformando in località turistiche aree tristemente degradate e facendo riscoprire agli stessi abitanti radici culturali ormai dimenticate.

La **sostenibilità ambientale**, intesa come capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali, è garantita dal fatto che nell'azienda dell'Istituto Falcone viene praticata l'agricoltura biologica, vengono rivalutate e incrementate le colture tipiche del territorio con sperimentazioni, al fine di salvaguardare e propagare gli ecotipi flegreo-giuglianesi.

Il progetto proposto dall'Istituto Falcone è diventato un modello di sviluppo territoriale, trasferibile in diversi contesti per promuovere tematiche ambientali, culturali, sociali ed economiche. Un'idea ha successo quando soddisfa le richieste del contesto ed interpreta i bisogni, le esigenze e le aspettative delle persone.

Gli eventi più attrattivi dal punto di vista turistico sono gli eventi culturali ed enogastronomici. Essi servono per promuovere non soltanto i prodotti locali, ma anche il territorio che diventa esso stesso "prodotto turistico".

Dalle ricerche e dalle analisi effettuate sugli eventi del territorio flegreo è emerso che quelli proposti dall'istituto si distinguono per una maggiore capacità attrattiva dei flussi turistici. Mentre gli altri eventi si focalizzano solo su alcuni aspetti come ad esempio i prodotti tipici, la location, la cultura etc., i nostri eventi, invece, si contraddistinguono perché in essi si fondono tutti gli aspetti di cui sopra diventando così "un appuntamento unico da non perdere".

L'idea per il futuro è di valorizzare maggiormente il patrimonio naturale e di sensibilizzare i turisti al rispetto della natura e dell'ambiente. Nel territorio flegreo, così ricco dal punto di vista naturalistico, si dovrebbe promuovere con più forza un turismo responsabile ed ecosostenibile.

Un altro importante obiettivo è quello di migliorare la promo-commercializzazione e l'accoglienza attraverso la creazione di punti d'informazione presso gli enti pubblici e privati, l'incremento di materiale informativo e il miglioramento dei trasporti pubblici.

L'ultima considerazione, infatti, pone l'attenzione sulla necessità di creare una proficua sinergia con gli enti locali per aumentare e potenziare insieme ad essi le iniziative volte al consolidamento dell'identità dell'area flegrea.

Gli studenti sono stati coinvolti anche nelle seguenti iniziative:

- **Incontri:** con ufficiali della MARINA MILITARE
- **Conferenze:**

“CORRETTA ALIMENTAZIONE” Città della Scienza

“GLI AGRARI SI RACCONTANO” Città delle Scienza

“AGRICOLTURA SOSTENIBILE” Coldiretti al Pigreco Day

• **Orientamento agli studi universitari effettuati in presenza ed on –line:**

UNIVEXPO’ MONTE SANT’ANGELO (in presenza)

ORIENTASUD (on- line)

UNINA: open day Agraria e Veterinaria (on –line)

UNINA: Agraria e Veterinaria in presenza nella sede di Licola