

# TECNICO “AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”

Gli obiettivi didattici di indirizzo per il corso **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** sono formulati al fine di formare una figura professionale di tecnico nel settore agrario provvisto di un livello di professionalità spendibile nel mondo del lavoro.

## PROFILO

Il tecnico acquisisce competenze:

- nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e di valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente;
- Interviene 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, igienico 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 nella valutazione tecnica ed economica dei beni privati e pubblici esistenti nel territorio;



- 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;
- utilizzare al meglio le risorse ambientali;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione della zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali.



## LE INIZIATIVE

Durante l'anno scolastico sono previste:

- **visite tecniche guidate presso:** Aziende agrarie, Istituti di ricerca, Aziende florovivaistiche, Foresta di Vallombrosa,
- **esercitazioni all'aperto e presso aziende convenzionate**
- **stage e alternanza scuola lavoro**
- **corsi specifici:** corsi di computer in generale e di disegno tramite elaboratore utilizzando il programma AutoCAD 2D e in 3D.
- **mobilità all'estero:** stage all'estero presso aziende del settore.

## PROSPETTIVE DI LAVORO

Oltre all'accesso a tutte le facoltà universitarie e ai Corsi professionali post-diploma, il diplomato può svolgere la sua attività sia come dipendente pubblico (presso uffici tecnici di: regioni, province, comuni, comunità montane, aziende sanitarie) e privato (Aziende agro-alimentari e agro-industriali, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli).

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario				
	1°	2°	3°	4°	5°
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Geografia	1	-	-	-	-
Scienze motorie sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate: Fisica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza/laboratorio	2*				
Scienze integrate: Chimica	3	3			
di cui in compresenza/laboratorio	2*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
di cui in compresenza/laboratorio	2*				
Tecnologie informatiche	3				
di cui in compresenza	2				
Scienze e tecnologie applicate **	-	3			
Produzioni animali	-	-	3	3	2
<b>ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"</b>					
Produzioni vegetali	-	-	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	3	2	3
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	2
<b>ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"</b>					
Produzioni vegetali	-	-	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	2
Genio rurale	-	-	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	4
Biotecnologie agrarie	-	-	2	2	-
<b>ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"</b>					
Produzioni vegetali	-	-	5	4	-
Viticoltura e difesa della vite	-	-	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	-
Enologia	-	-	-	-	4
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	3	2	2
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	3	-
Biotecnologia vitivinicole	-	-	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	2
Totale ore settimanale di attività e insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17
di cui in compresenza	8		17		10
Totale complessivo ore	33	32	32	32	32

**N.B. : Al termine del biennio l'istituto indicherà l'articolazione scelta per il triennio successivo**