

PRESENTAZIONE DELLE ARTICOLAZIONI DEL TRIENNIO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI - VITICOLTURA E ENOLOGIA

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato nel settore agrario e dell'agroindustria può lavorare come tecnico:

- nelle aziende agricole e agro zootecniche
- nelle industrie agroalimentari
- nei laboratori di analisi chimiche del suolo delle acque e degli alimenti e nei laboratori di analisi aspecifici
- nella cura e nella progettazione del verde pubblico urbano e in aree protette,
- negli enti di assistenza economica e fiscale dell'Imprenditoria
- negli uffici tecnici degli enti locali
- nel settore della tutela salvaguardia dell'ambiente

il Diploma consente:

- l'accesso a tutti i corsi di laurea , i percorsi più seguiti dai nostri diplomati sono: scienze agrarie e forestali, biotecnologie ,veterinaria biologia,tecnologie alimentari, scienze economiche;
- di svolgere la libera professione di perito agrario dopo aver conseguito l'abilitazione professionale
- l'iscrizione ai percorsi di specializzazione dell' Istituto Tecnico Superiore
- la partecipazione a concorsi nella pubblica amministrazione :

ASL, Carabinieri ,NAS .Forestale Ministero dell'ambiente e dell'istruzione

Agenzia delle Dogane, Comune e Regione

ARTICOLAZIONE – PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Il Diplomato avrà maggiori competenze rispetto a:

gestione delle attività produttive e trasformatrice valorizzazione degli aspetti qualitativi dei prodotti Assicurare tracciabilità e sicurezza alimentare dei prodotti (HACCP)

Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole e alle trasformazioni agroalimentari per la produzione di alimenti valorizzando i prodotti del proprio territorio

Utilizzare con competenza le biotecnologie per la produzione agroalimentare Organizzare al meglio la produzione vegetale e zootecnica aziendale. Analizzare i valori, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche con particolare attenzione alla sicurezza e alla salute del consumatore, alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio.

PRESENTAZIONE DELLE ARTICOLAZIONI DEL TRIENNIO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI - VITICOLTURA E ENOLOGIA

Le materie caratterizzanti l'articolazione sono:

Produzioni Vegetali ,Trasformazione dei Prodotti e Estimo Economia Marketing e Legislazione

insieme alle discipline comuni all'indirizzo agrario, sono di seguito brevemente descritte:

Biotecnologie agrarie – struttura e materiale ereditario, codice genetico e ingegneria genetica dalla processi biotecnologici delle industrie agroalimentari e del trattamento reflui fitopatologie , il miglioramento genetico e le strategie di lotta biologica

Economia estimo marketing e legislazione – economia generale mercato, moneta e banche ;economia agraria , attività agricole ,bilancio aziendale , attività produttive e trasformativa ;estimo e marketing –stime dei fondi rustici, stime legali, catasto, tecniche di ricerca di marketing dei prodotti agricoli. Normativa PAC

Produzioni animali organizzazione delle attività di allevamento ecosostenibili, gestione le attività produttive garantendo la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti. Anatomia e fisiologia delle principali specie animali da reddito, igiene zootecnica, miglioramento genetico e tecniche di allevamento. Alimentazione degli animali da allevamento

Genio rurale Studio delle costruzioni rurali. Descrizione delle caratteristiche significative dei contesti ambientali. Interviene nel rilievo topografico. Valutazione di impatto ambientale. Studio e classificazione territori e paesaggi. Interventi in difesa dell'ambiente e del territorio.

Produzioni vegetali Caratteristiche dei terreni e condizioni di arricchimento, pratiche colturali generali: lavorazioni irrigazione concimazione e difesa dalle avversità, Caratteristiche delle colture erbacee e arboree ,secondo i principi dell'agricoltura ecosostenibile, con particolare riferimento ad aspetti qualitativi quali impianti e forme di allevamento ; la produzione vivaistica ;tecniche di coltivazione in ambiente protetto: serre e tunnel

Trasformazione dei prodotti - conoscere gli aspetti biochimici è presupposto per la conoscenza degli aspetti chimici e biologici delle materie prime agroalimentari conoscere le linee di produzioni delle materie prime, composizione alimenti, i processi generali di trasformazione e i metodi analitici per la determinazione ed i principali costituenti delle industrie enologica, conserviera, olearia e lattiero casearia . inoltre la gestione e l'impiego dei sottoprodotti delle lavorazione

ARTICOLAZIONE - VITIVINICOLA ED ENOLOGICA

Il diplomato avrà maggiori competenze in merito a:

- Organizzazione delle aziende vitivinicole
- Trasformazione e controllo dei processi produttivi
- commercializzazione e marketing del settore enologico
- utilizzo delle biotecnologie nel settore trasformativo ed enologico
- valorizzazione del prodotto in funzione dell'attribuzione dei marchi di qualità

Il conseguimento del Diploma nel settore enologico è propedeutico a trovare impiego nelle aziende di produzione e commercializzazione vitivinicola, nella cura e nella progettazione di aree di produzione e trasformative e in aree protette, negli enti di ricerca sperimentale nel settore vitivinicolo e nel settore dell'industria enologica

Le materie d'indirizzo che preparano al profilo professionale sono:

Viticoltura e difesa della vite, organizzare attività produttiva in ambito enologico, ecocompatibili nei diversi contesti ambientali

Enologia, Gestire la trasformazione dei prodotti enologici valorizzando gli aspetti qualitativi di tracciabilità e sicurezza alimentare secondo lo specifico disciplinare di produzione; evoluzione del mosto, controllo dei processi fermentativi conservazione e affinamento. Analisi chimica enologica

Biotecnologie vitivinicole gestione processi biotecnologici sulla base della conoscenza dei microrganismi responsabili di trasformazione di mosti e vini sia per la produzione che per conservazione e alterazione

Economia e estimo Marketing e legislazione contenuti principali: economia generale mercato moneta e banche ;economia agraria – attività agricole ,bilancio aziendale , attività produttive e trasformative ;estimo e marketing –stime dei fondi rustici, stime legali, catasto, marketing prodotti agricoli .

Produzioni vegetali Caratteristiche dei terreni e condizioni di arricchimento, pratiche colturali generali: lavorazioni irrigazione concimazione e difesa dalle avversità, Caratteristiche delle colture erbacee e arboree ,secondo i principi dell'agricoltura ecosostenibile; la produzione vivaistica ;tecniche di coltivazione in ambiente protetto

Trasformazione dei prodotti - conoscere gli aspetti biochimici e microbiologici , presupposto alla conoscenza delle linee di produzioni delle materie prime, composizione alimenti, i processi generali di trasformazione e i metodi analitici per la determinazione ed i principali costituenti delle industrie enologica, conserviera, olearia e lattiero casearia . inoltre la gestione e l'impiego dei sottoprodotti delle lavorazione.

I Diplomati nell'articolazione enologica hanno la possibilità di frequentare un sesto anno per conseguire il **titolo di enotecnico** , titolo spendibile nel settore enologico riconosciuto dall'Assoenologi.

ISTITUTO TECNICO AGRARIO GARIBALDI			
QUADRO ORARIO COMPLETO DELLE ARTICOLAZIONI DEL TRIENNIO			
Materie comuni delle Articolazioni del triennio			
Discipline	III	IV	V
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4
Storia cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Complementi di Matematica	1	1	
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione o materia alternativa	1	1	1
Articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI			
Discipline	III	IV	V
Produzioni Vegetali	5	4	4
Trasformazioni dei Prodotti	2	3	3
Economia ,Estimo, Marketing e leg.	3	2	3
Biotecnologie Agrarie		2	3
Produzioni Animali	3	3	2
Genio Rurale	3	2	
Gestione Ambiente Territorio			2
Totale complessivo ore	32	32	32
di cui di Esercitazioni e laboratorio	17	10	
Articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA			
Discipline	III	IV	V
Produzioni Vegetali	5	4	
Viticoltura e difesa della vite			4
Trasformazioni dei Prodotti	2	2	
Enologia			4
Economia ,Estimo, Marketing e leg.	3	2	3
Biotecnologie Agrarie		3	
Biotecnologie vitivinicole			3
Produzioni Animali	3	3	2
Genio Rurale	3	2	
Gestione Ambiente Territorio			2
Totale complessivo ore	32	32	32
Di cui di esercitazioni e laboratorio		17	10
VI anno Post Diploma - Specializzazione ENOTECNICO			
Riservato ai diplomati nell'articolazione viticoltura ed enologia			
Discipline	VI		
Lingua Inglese	3		
Applicazioni informatiche	2		
Economia, Marketing e legislazione	3		
Viticultura	4		
Enologia	6		
Chimica Enologica e analisi chimiche	6		
Microbiologia Enologica	3		
Meccanica e costruzioni enologiche	3		
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli	2		
Totale complessivo ore	32		
di cui di Esercitazioni e laboratorio	10		