

AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, nella trasformazione e valorizzazione dei prodotti, con attenzione alla qualità e al rispetto dell'ambiente. Inoltre, interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli ecosistemi, 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/sanitario ed organolettico;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per migliorarne qualità ed economicità;
- 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;
- interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente, rilevando condizioni di disagio ambientale e progettando interventi a protezione dei suoli e del paesaggio;
- gestire il corretto smaltimento e riutilizzo dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le attività produttive, redigendo documenti ed emettendo giudizi di convenienza;

- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione.

L'attività libero professionale del perito agrario prevede diverse possibilità:

- l'assistenza tecnica nelle aziende del settore agricolo, zootecnico e agroalimentare;
- il controllo dei contributi e delle erogazioni pubbliche (Piano di Sviluppo Rurale, Politica Agricola Comune);
- il controllo delle certificazioni di qualità (denominazione di origine, IGP e agricoltura biologica).

Lo studente diplomato che vuole proseguire gli studi ha la possibilità di accedere all'Università. Può anche intraprendere i percorsi ITS (Istruzione Tecnica Superiore) della Fondazione E.A.T. (Eccellenza Agroalimentare Toscana): i corsi biennali offrono una formazione tecnica altamente qualificata e specializzata nel settore agrario, agro-alimentare ed agro-industriale, favorendo l'inserimento lavorativo dei giovani. I corsi, infatti, sono realizzati in collaborazione con università, centri di ricerca e imprese del settore agroalimentare toscano per sviluppare nuove competenze per figure professionali considerate strategiche e ricercate dal mondo del lavoro.

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

Nell'Istituto è attiva l'articolazione GAT - Gestione Ambiente e Territorio che ha lo scopo di valorizzare la vocazionalità agricola del Comprensorio del Mugello.

Le lezioni frontali e laboratoriali svolte in classe sono accompagnate da esercitazioni pratiche realizzate nella serra e nei terreni dell'Istituto, oltre che dalle uscite didattiche presso le aziende del territorio. Mediante queste attività e soprattutto attraverso i "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) gli studenti hanno la possibilità di sperimentare una didattica esperienziale e avvicinare tutti i principali settori agricoli presenti sul territorio, quali:

- zootecnico: produzione di carne, di latte, maneggi e allevamenti di cavalli, studi veterinari;
- produzioni vegetali: coltivazioni orticole, cerealicole, erbacee, frutteti, vigneti, oliveti, selvicoltura e attività castanicole;
- trasformazione dei prodotti nel comparto enologico, olivicolo, lattiero-caseario.

Inoltre, vengono approfondite tematiche collegate alle operazioni di estimo e genio rurale, all'attività agrituristica e recettiva spendibili a livello professionale sul territorio in enti pubblici come l'Unione Montana dei Comuni del Mugello oppure nelle associazioni di categoria o negli studi professionali. L'indirizzo GAT attiva corsi di approfondimento e specializzazione, fra i quali:

- degustazione del vino e dell'olio
- corso di micologia (riconoscimento dei funghi)
- potatura delle piante arboree

| MATERIE | 1° Biennio | | 2° Biennio | | 5° Anno |
|---|------------|-----------|------------|-----------|-----------|
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| 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 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze della terra e biologia | 2 | 2 | | | |
| Geografia | 1 | | | | |
| Chimica | 3 | 3 | | | |
| Fisica | 3 | 3 | | | |
| Tecnologie e tecniche di rapp. grafica | 3 | 3 | | | |
| Tecnologie informatiche | 3 | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 3 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica /Attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Complementi di matematica | | | 1 | 1 | |
| Produzioni animali | | | 3 | 3 | 2 |
| Produzioni vegetali | | | 5 | 4 | 4 |
| Trasformazione prodotti | | | 2 | 2 | 2 |
| Economia, estimo, marketing, legislazione | | | 2 | 3 | 3 |
| Genio rurale | | | 2 | 2 | 2 |
| Biotechnologie agrarie | | | 2 | 2 | |
| Gestione ambiente e territorio | | | | | 4 |
| Totale ore settimanali* | 33 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| *Di cui esercitazioni | 5 | 3 | 8 | 9 | 10 |

L'Istituto Giotto Ulivi, come capofila del PTP - Polo Tecnico Professionale - Agribusiness Mugello, promuove il progetto "Gestione delle Comunità integrate di Filiera" con lo scopo di formare giovani Manager di Filiera: una nuova figura professionale qualificata con competenze specifiche nella gestione dell'intero processo di produzione e in grado di valorizzare e sviluppare le filiere agroalimentari dell'area del Mugello.