

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.