

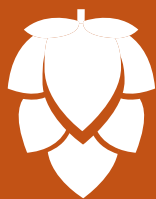
AGRARIO, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA

QUADRO ORARIO QUADRIENNALE

Disciplina (orario settimanale)	1° anno	POT	2° anno	POT	3° anno	POT	4° anno	POT	TOT
Lingua e letteratura italiana	5	1	5	1	5	1	5	1	924
Storia	2		2		2		2		
Scienze integrate (Fisica)	1		1						66
di cui in compresenza	1		1						
Lingua inglese	4		4		3		3	1	462
Scienze integrate (Chimica)	4		4						
di cui in compresenza	3		2						264
Matematica	5	1	5		4		4		
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3		3						198
di cui in compresenza	2		2						
Diritto ed Economia	1		1			1		1	66
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2		3						
Geografia generale ed economica	1								33
Produzioni animali					3 (1)		3 (1)		198
Produzioni vegetali					3 (1)		3 (1)		198
Scienze motorie e sportive	2	1	2	1	2		2		264
Trasformazione dei prodotti	4 (4)	2	4 (3)	3	6 (5)	2	6 (5)	2	660
Genio rurale					2		2		132
Economia, estimo, marketing e legislazione					2		2		132
Biotechnologie agrarie					3 (3)		3 (3)		198
Religione cattolica o attività alternative	1		1	1	1		1		132
Totale ore di lezione settimanali	35	5	35	6	36	3	36	4	4686

A conclusione del percorso gli studenti potranno inserirsi direttamente nel mondo del lavoro oppure proseguire gli studi ai corsi ITS, senza test di ammissione, o all'università.





AGRARIO, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA

Il Diplomato in Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria "Produzioni e Trasformazioni" possiede competenze specifiche nei processi produttivi, agricoli e agroindustriali, con particolare attenzione alla trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari.

Interviene nei cicli produttivi e nelle fasi di lavorazione dei prodotti agroalimentari, assicurando il rispetto delle normative sulla qualità e sicurezza alimentare, gestendo l'intero processo dalla produzione alla trasformazione, fino alla distribuzione.

A COSA SERVE

Il diplomato è in grado di:

- operare in aree tecnologicamente avanzate, utilizzando macchinari e tecnologie innovative per la trasformazione dei prodotti agroalimentari, in relazione ai contesti produttivi e alle richieste di mercato;
- integrare conoscenze di chimica, biologia e tecnologie alimentari al fine di migliorare la qualità dei prodotti e ottimizzare i processi di lavorazione e conservazione;
- utilizzare competenze informatiche per la gestione di software dedicati alla tracciabilità e al controllo della qualità dei prodotti agroindustriali;
- gestire la progettazione e la pianificazione dei processi di produzione e trasformazione, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle normative ambientali;
- collaborare alla realizzazione di prodotti agroalimentari e derivati, curandone la valorizzazione e il marketing, con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale e all'efficienza energetica;
- monitorare e intervenire su tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, con attenzione alla sicurezza degli alimenti e alla loro certificazione;
- utilizzare competenze economiche e gestionali per l'organizzazione e il management di aziende agroalimentari, valorizzando le filiere locali e promuovendo le eccellenze del territorio locale;
- descrivere e documentare il lavoro svolto, valutando i risultati conseguiti;
- redigere relazioni tecniche e implementare strategie di miglioramento continuo.

Il diplomato ha competenze acquisite per inserirsi con successo in contesti produttivi del settore agroindustriale, contribuendo allo sviluppo di soluzioni innovative e sostenibili.



MINI CASEIFICI ELETTRICI – SERIE YO&MI

MINI CASEIFICI ELETTRICI – SERIE YO&MI