



Curricolo d'Istituto

INDIRIZZO	Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
ARTICOLAZIONE	Produzioni e Trasformazioni
ANNO DI CORSO	5°
DISCIPLINA	Trasformazione dei prodotti
QUADRO ORARIO	N. ore settimanali nella classe 3 (di cui ore di laboratorio 2)
TIPOLOGIA DI VERIFICA	Scritto/Orale/Pratico

Competenze

gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza

- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Conoscenze

Tecnologie speciali per l'enologia, il caseificio, l'oleificio e il conservificio.
Aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi.
Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi.
Criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità.
Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.
Principi e tecnologie per il trattamento dei reflui agroalimentari.

Abilità

Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni e ai livelli tecnici realizzabili.
Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi.
Prevedere sistemi di manutenzione ordinaria nel corso dei processi.
Individuare criteri e sistemi per il trattamento dei reflui.
Individuare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare.
Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore.