An aerial photograph of a rural landscape. A river flows through the scene, bordered by lush green trees. In the center, there are several buildings, including a large red-roofed structure and smaller white buildings. The foreground and middle ground are dominated by agricultural fields, some with distinct rows of crops. The overall scene is bright and clear, suggesting a sunny day.

***ISTITUTO AGRARIO A. PAROLINI***  
*Bassano del Grappa*

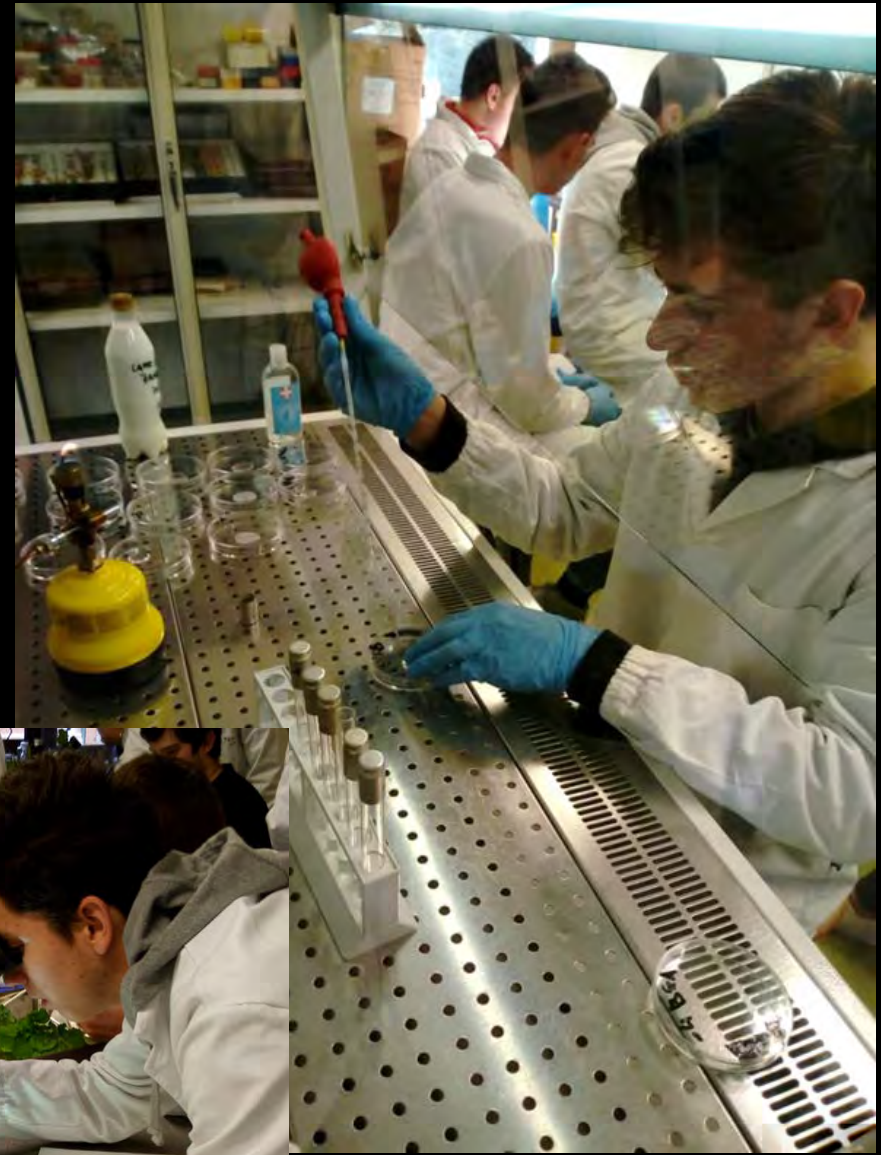
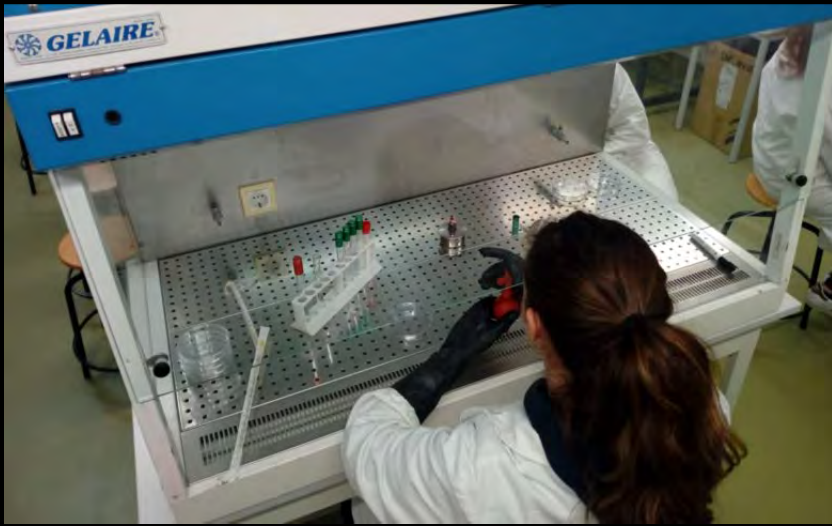
**Diploma in Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane  
(ex Diploma di Agrotecnico)**

**Declinazione**

**Filiere agroalimentari  
e valorizzazione dei prodotti**

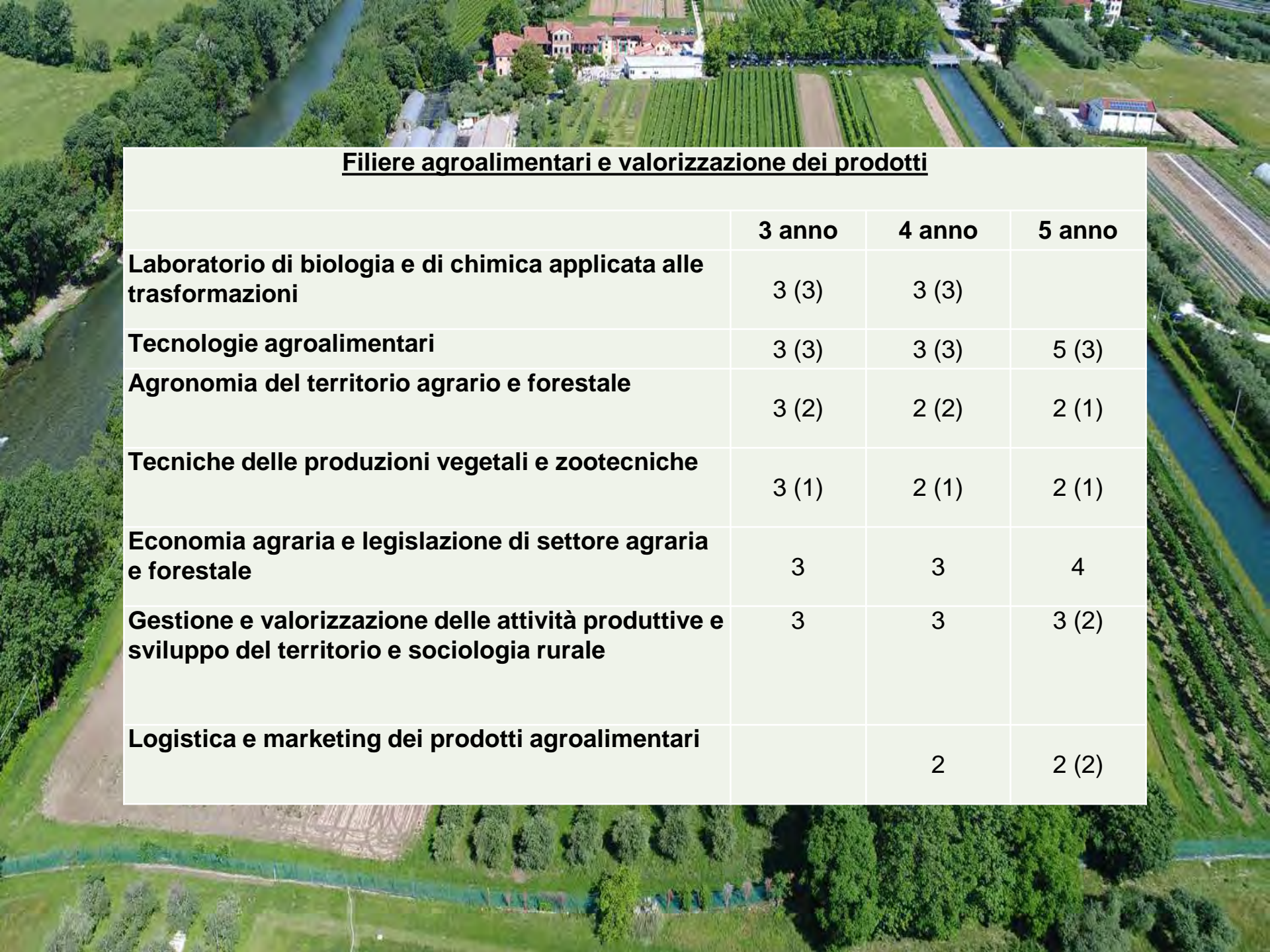













## Filiere agroalimentari e valorizzazione dei prodotti

	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
<b>Laboratorio di biologia e di chimica applicata alle trasformazioni</b>	3 (3)	3 (3)	
<b>Tecnologie agroalimentari</b>	3 (3)	3 (3)	5 (3)
<b>Agronomia del territorio agrario e forestale</b>	3 (2)	2 (2)	2 (1)
<b>Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche</b>	3 (1)	2 (1)	2 (1)
<b>Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale</b>	3	3	4
<b>Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale</b>	3	3	3 (2)
<b>Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari</b>		2	2 (2)

An aerial photograph of a rural landscape. A river flows through the center, flanked by green fields and clusters of buildings. The scene is captured from a high angle, showing the layout of the land and the surrounding vegetation.

# **Discipline caratterizzanti**

## **Tecnologie agroalimentari**

Tecniche di conservazione, processi di trasformazione, meccanica e impiantistica agroindustriale, filiere agroalimentari (olio, vino, latte-formaggio, birra, succhi di frutta, conserve, farine e panificati, miele).

## **Laboratorio di biologia e chimica applicata alle trasformazioni**

Analisi di laboratorio, valutazione della qualità dei prodotti agroalimentari, biotecnologie applicate all'agroalimentare, sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, individuazione delle frodi alimentari e delle non conformità, qualità, autocontrollo e vigilanza.

## **Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari**

Filiera corta-km zero, analisi del mercato interno ed estero, etichettatura e imballaggi.



An aerial photograph of a rural landscape. A river flows through the center, flanked by green fields and clusters of buildings with red roofs. The background shows more fields and trees under a clear sky.

# Attività laboratoriali

Lab. di Biologia: analisi microbiologiche, ricerca di agenti alteranti e patogeni negli alimenti, colture di microrganismi impiegati nel settore agroalimentare, micotossine.

Lab. di Analisi dei prodotti alimentari: analisi delle materie prime e dei trasformati, caratterizzazione dei prodotti, ricerca delle frodi alimentari, additivi alimentari.

Cantina e azienda agraria: vendemmia e vinificazione, microbirrificazione, microcaseificazione, piccole trasformazioni.

Uscite e visite didattiche: caseifici, birrifici, cantine, distillerie, laboratori di trasformazione, laboratori di analisi.

**Nuovo Laboratorio di Trasformazione dei Prodotti (2021)**



## **Prerequisiti**

Interesse per il settore agroalimentare

Interesse per le attività in laboratorio e di trasformazione

Nessun timore a «sporcarsi le mani»



An aerial photograph of a rural landscape. A river flows through the scene, bordered by lush green trees. In the center, there are several buildings, including a large, multi-story structure with a red roof. The foreground and middle ground are dominated by large, rectangular agricultural fields, some of which are planted with rows of crops. The overall scene is bright and clear, suggesting a sunny day.

# **ESPERIENZE PCTO**

## **Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex ASL)**

### **Stage esterni**

Periodi di tirocinio nelle aziende del settore agroalimentare (caseifici, cantine, birrifici artigianali, industrie agrarie, laboratori di analisi, liberi professionisti, consulenti)

### **Attività interne**

Percorso di formazione settore lattiero-caseario

Percorsi di caratterizzazione-analisi prodotti tipici di qualità

Trasformazioni e piccole produzioni (birra, vino, formaggio, conserve, ecc)



## **Sbocchi professionali**

Caseifici, cantine, distillerie, salumifici, birrifici, aziende conserviere, laboratori di analisi alimentari, servizi del settore agroalimentare.

