



ISTITUTO AGRARIO  
"A. PAROLINI"

Diploma in Agraria, Agroindustria e Agroalimentare

# Produzioni e Trasformazioni

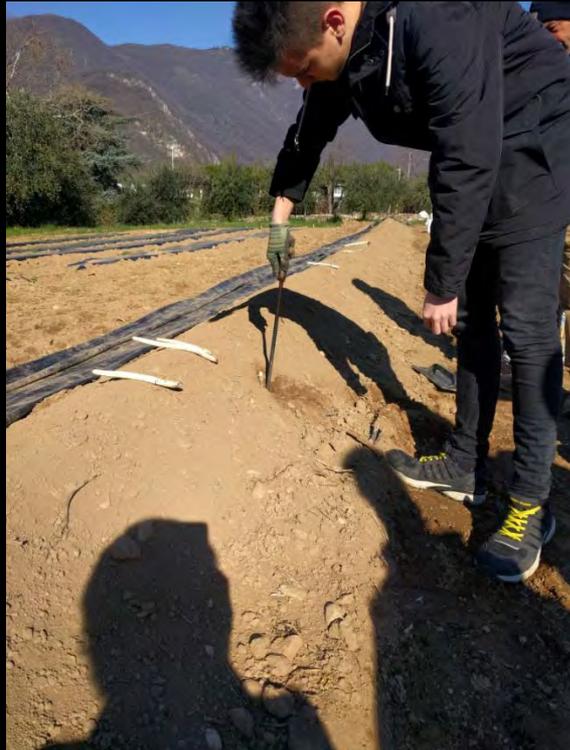
**ex figura del «Perito Agrario»**

(esperto della produzione primaria e dei  
processi di trasformazione e analisi  
laboratoriali)

*Asparagus officinalis*  
*varietà Camulus*











Produzioni e Trasformazioni			
	3 anno	4 anno	5 anno
Produzioni Vegetali	5 (4)	4 (3)	4 (3)
Trasformazione dei Prodotti	2 (2)	3 (2)	3 (2)
Economia, Estimo, Market., Legislaz.	3	2	3 (2)
Genio Rurale	3 (1)	2 (2)	
Biotecnologie Agrarie		2 (1)	3 (2)
Gestione Ambiente e Territorio			2
Produzioni Animali	3 (1)	3 (1)	2 (1)

*Asparagus officinalis*  
*varietà Cumulus*

# Discipline caratterizzanti

## Produzioni vegetali

Caratteristiche del terreno. Botanica e fisiologia delle colture erbacee e arboree. Tecniche colturali. Avversità abiotiche e biotiche. Modalità di difesa fitosanitaria. Produzione integrata e biologica: disciplinari e tecniche colturali.

## Trasformazioni dei prodotti

Valutazione della qualità dei prodotti. Industria enologica, lattiero-casearia, olearia e conserviera: composizione del prodotto, fasi tecnologiche della produzione, alterazioni e difetti, analisi qualitative degli alimenti. Trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità.

Sicurezza e tutela ambientale. Trattamento dei reflui agroalimentari.

## Economia, estimo e marketing di legislazione

Analisi economica delle attività produttive. Il bilancio aziendale. Stima dei fondi rustici, frutti pendenti e anticipazioni colturali, danni e dei diritti reali. Mercato, valori e redditività. Marketing. La politica agricola comunitaria.

*Asparagus officinalis*  
*varietà Cumulus*



## Attività laboratoriali:

Attività in azienda agraria: semine, trapianti, potatura secca e verde, innesti.

Monitoraggi fitosanitari e osservazione campioni nel laboratorio di fitopatologia.

Progettazione di un arboreto da frutto e gestione annuale.

Piani di concimazione.

Attività in cantina.

Analisi del terreno.

Analisi chimiche degli alimenti.

Uscite e visite didattiche: aziende zootecniche, aziende di trasformazione (cantine, caseifici, oleifici, laboratori, macelli), vivai, etc

*Asparagus officinalis*  
*varietà Cumulus*



## Prerequisiti:

Interesse per il settore della produzione, trasformazione e analisi di laboratorio

Buone capacità di osservazione, interpretazione e critica

Voglia di mettersi in gioco e sperimentare nuove soluzioni

Metodologia innovativa

Flessibilità e adattabilità

Motivazione e costanza nello studio

Avere buone basi delle discipline del biennio (chimica, matematica e disegno tecnico)

*Asparagus officinalis*

*varietà Cumulus*



## Sbocchi professionali

Caseifici. Salumifici. Cantine. Macelli. Aziende alimentari.  
Aziende mangimistiche. Aziende zootecniche. Laboratori di  
analisi alimentari. Laboratori di analisi ambientali e  
sanitarie. Associazioni di categoria. Consorzi agricoli.  
Potatori professionisti. Consulenze agronomiche. Perizie in  
qualità di Consulente tecnico d'ufficio per i tribunali.  
Assicurazione qualità. Certificazioni biologico, DOP, IGT.  
Tecnico della prevenzione.

*Asparagus officinalis*  
*varietà Cumulus*