

		Via Gregorio Staglianò, 228 – 88064 Chiaravalle C.le	
	0967 91023		czis007001@istruzione.it
	0967 998207		czis007001@pec.istruzione.it
	85000530791		www.iischiaravalle.edu.it
Codice Meccanografico: CZIS007001			

ITT (Meccanica Meccatronica ed Energia – Chimica Materiali e Biotecnologie) – IPSASR (Agricoltura e Sviluppo Rurale - Corso Diurno/Serale) – Licei Scientifico/Linguistico

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE

Anno scolastico	2020 - 2021
Classe	5 AP
Indirizzo	IPSASR
Disciplina	Valorizzazione dei prodotti e legislazione di settore
Docente	

OBIETTIVI

Di seguito si riportano le competenze, declinate in conoscenze e abilità, che gli studenti dovranno acquisire nello specifico ambito disciplinare.

COMPETENZE DISCIPLINARI ¹	CONOSCENZE ²	ABILITÀ ³
<p>Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.</p> <p>Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.</p> <p>Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.</p> <p>Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.</p> <p>Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.</p> <p>Collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti</p>	<p>Normativa ambientale e gestione di rifiuti, liquami e reflui.</p> <p>Normativa nazionale e regionale sulle produzioni biologiche.</p> <p>Disposizioni nazionali e regionali sulle zone montane.</p> <p>Normativa e dottrina della tutela del paesaggio.</p> <p>Normativa di tutela delle acque, dei suoli e dei prodotti alimentari.</p> <p>Regime di responsabilità negli interventi sull'ambiente.</p> <p>Struttura dell'ordinamento amministrativo italiano.</p> <p>Figure giuridiche nelle attività agricole; associazioni dei produttori, integrazioni orizzontali e verticali, filiere e distretti produttivi.</p>	<p>Identificare le singole norme riguardanti i singoli aspetti della multifunzionalità.</p> <p>Definire schemi progettuali e piani di sviluppo in collaborazione con Enti territoriali nella valorizzazione degli ambienti rurali.</p> <p>Organizzare associazioni di categoria per definire iniziative di sviluppo. Individuare modalità di diffusione delle normative a favore delle produzioni e del commercio.</p> <p>Rilevare la normativa ambientale e di settore.</p> <p>Schematizzare percorsi di trasparenza e tracciabilità riscontrando la normativa vigente.</p> <p>Interpretare i meccanismi regolanti i mercati dei diversi prodotti.</p>

¹ **Competenze:** indicano la capacità di usare in un determinato contesto conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche. Per quanto riguarda le competenze generali si rimanda alla Programmazione del Consiglio di classe, in cui sono specificate le competenze per ogni asse di apprendimento e gli indicatori relativi alle competenze chiave di cittadinanza.

² **Conoscenze:** indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento.

³ **Abilità:** indicano le capacità di applicare le conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi.

fondari ed agrari e di protezione idrogeologica.	<p>Politiche agricole comunitarie, organizzazione del mercato (OCM).</p> <p>Criteri e metodi per produzioni di qualità, obiettivi e tipologie della qualità dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Caratteristiche dei mercati dei prodotti agricoli.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie a tutela dei prodotti a denominazione di origine.</p> <p>Marketing ,marketing</p>	<p>Identificare tipi di marketing più significativi per le diverse tipologie di produzione.</p> <p>Identificare i fattori negativi e positivi di impatto ambientale delle singole opere.</p>
--	---	--

MODULI E UNITÀ DI APPRENDIMENTO ⁴		
TITOLO	CONTENUTI DIDATTICI ⁵	TEMPI
Normativa per le produzioni biologiche	Produzione e qualità, la produzione biologica, il quadro normativo di riferimento europeo: Reg.(CE) 834/07, e 889/08 271/2010. Quadro normativo nazionale: D.M. 18354-09; Le norme per l'etichettatura dei prodotti Biologici; Approfondimenti sugli allegati al reg.CE 889/08; Importazione di prodotti biologici da Paesi terzi Reg. 1235/08.	Settembre-Ottobre
Normativa ambientale e regimi di responsabilità negli interventi sull'ambiente	<p>Principali riferimenti normativi su scala mondiale ed europea. Direttiva 2004/35/CE.</p> <p>La normativa italiana: aspetti generali del D. lgs. 152/2006-Codice dell'Ambiente. Interventi a difesa dell'ambiente. La tutela del suolo e le problematiche inerenti il dissesto idrogeologico e il consumo di suolo. La tutela delle acque, normative sulla gestione dei reflui zootecnici.</p> <p>Principali aspetti sulla legislazione per lo smaltimento dei rifiuti</p>	Novembre-Dicembre
Richiami sulla normativa per la tutela del paesaggio	<p>Concetti generali e convenzione europea sul Paesaggio.</p> <p>Il D. lgs. 42/2004 e le aree sottoposte a vincolo Paesaggistico.</p> <p>Aree vincolabili dalle Regioni e procedure Previste (aree protette).</p> <p>L'ITP integrerà il corso approfondendo le tematiche sulla normativa vigente e con l'utilizzo della cartografia.</p>	Novembre-Gennaio
PAC	La Pac i principi e gli obiettivi della riforma. La nuova Pac 2014-20. Organizzazioni comuni di mercato.	Febbraio

⁴ Parte significativa, omogenea ed unitaria, del percorso formativo. Può essere di raccordo, di metodo, disciplinare o pluridisciplinare. Può essere eventualmente organizzato come U.d.A. (unità di apprendimento significativo, volte a sviluppare competenze disciplinari e trasversali attraverso l'utilizzo della didattica laboratoriale e di prove esperte).

⁵ Contenuti del modulo articolati in unità didattiche (lezioni, capitoli, ecc.)

<p>Forme di controllo di qualità nel settore agroalimentare, relative certificazioni, tracciabilità e sicurezza alimentare</p>	<p>Aspetti della qualità dei prodotti agroalimentari Marchi europei ed altri sistemi di certificazione della qualità. Applicazione del sistema HACCP. Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari. Le filiere. Normativa sull'etichettatura degli alimenti. L'ITP integrerà il corso approfondendo alcune tematiche, in particolare quelle inerenti la valorizzazione e la commercializzazione delle produzioni agricole, in relazione anche al territorio di riferimento con esercitazione sui disciplinari di produzione dei prodotti.</p>	<p>Marzo</p>
<p>Produzioni di qualità Normative di tutela, marketing.</p>	<p>Le denominazioni di origine e indicazione geografica protette (DOP, IGP, STG, De.co). Commercializzazione: filiera corta, filiera lunga, l'e-commerce e le GDO.</p>	<p>Aprile</p>
<p>La sicurezza sul luogo di lavoro</p>	<p>La sicurezza sul lavoro in agricoltura. Normativa sul Decreto legislativo 81/2008. Attività laboratoriale.</p>	<p>Maggio / Giugno</p>