

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Azione patogena degli organismi vegetali e animali Biotecnologie innovative Processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari e nel trattamento dei reflui.</p>	<p>Rilevare gli aspetti specifici di alterazione e malattie delle colture agrarie individuandone gli aspetti epidemiologici Interpretare il ruolo delle moderne biotecnologie e del loro impiego nelle industrie di trasformazione.</p>	<p>OBIETTIVI DELLA DIFESA FITOSANITARIA ED EVOLUZIONE DELLA FITOIATRIA MEZZI E METODOLOGIE DI LOTTA AI PARASSITI DELLE PIANTE Interventi di tipo agronomico, con mezzi fisici e meccanici, con mezzi legislativi LOTTA BIOLOGICA Metodologie di lotta biologica Lotta biologica contro insetti e acari con entomofagi e agenti patogeni (virus,batteri,nematodi,funghi,protozoi) Lotta biologica contro le crittogame e i batteri.terreni repressivi. Lotta biologica contro le erbe infestanti Strategie di tipo genetico Strategie di uso dei feromoni Attrazione e cattura.Tecnica del monitoraggio, tecnica della cattura massiva.Disorientamento e confusione sessuale. Tecnica dell'autocidio, tecniche di uso dei regolatori di sviluppo,semiochimici Principali tipi di prodotti fitosanitari; Composizione di un prodotto fitosanitario; I principali formulati; Caratteristiche dei prodotti fitosanitari; Aspetti qualitativi del fitofarmaco; Aspetti quantitativi di un fitofarmaco; Aspetti collaterali di un fitofarmaco; Tossicità dei fitofarmaci; Tossicità acuta e Tossicità cronica; tempi di carenza e limiti di tolleranza; Classificazione dei prodotti fitosanitari; Norme pratiche relative all'acquisto, alla conservazione ed all'uso dei fitofarmaci. Tecniche di intervento; Lotta guidata; Generalità; Lotta integrata. Danni dovuti ai fitofarmaci; Danni a carico dell'operatore agricolo; Danni a carico del consumatore; Il DDT; I fitofarmaci nel sistema suolo – acqua – atmosfera; Degradazione dei fitofarmaci; Persistenza e tempo di semi – vita dei fitofarmaci. Tipologie di micotossine Loro tossicità ed effetti negativi nei confronti dell'uomo e degli animali; Principali micotossine e loro effetti negativi; Altri fattori tossici naturali. Inquadramento della metodologia di studio delle malattie delle piante e difesa delle colture Le virosi sulle piante, identificazione, trasmissione, lotta Le batteriosi sulle piante, identificazione, trasmissione, lotta Malattie cereali vernini e estivi Oidio o mal bianco; Mal del piede dei cereali; Ruggine nera o lineare; Ruggine bruna; Ruggine gialla; Carbone del mais; Carbone volante o carbone del frumento; Carie del frumento; Fusariosi; Elmintosporiosi del mais; Afide dei cereali; Piralide: Zabro gobbo.Diabrotica del mais Malattie della vite Peronospora della vite; Muffa grigia o botrite; Oidio o mal bianca; Flavescenza dorata; Tripide della vite; Cicadella bufalo; Cicalina verde; Fillossera della vite. Malattie solanacee e ortive Patata Scabbia polverulenta della patata; Peronospora della patata; Marciume secco dei tuberi; Marciume anulare della patata; Tignola della patata; Dorifora della patata; Nematode della patata. Pomodoro e altre Solanacee Cimice verde; Mosca bianca delle serre; Nottua gialla del pomodoro; Ragnetto comune o bimaculato. Ortive Peronospora della lattuga. Malattie piante da frutta Melo Ticchialatura del melo; Oidio o mal bianco del melo; Cocciniglia di San José; Carpocapsa. Pero Ticchialatura del pero; Maculatura bruna del pero; Colpo di fuoco batterico del pero Pesco Monilie; Corineo o vaiolatura del pesco; Mosca della frutta. Ciliegio Mosca delle ciliegie.</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Mercato, valori e redditività Procedimenti di valutazione Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale. Stime con procedimenti condizionati; stime di diritti e servizi Standard internazionali di valutazione. Metodologie di analisi costi-benefici e valutazione di beni ambientali. Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari. Forme di integrazione. Tecniche di ricerche di marketing. Bench marking. Normativa nazionale sulle imprese agricole. Aspetti generali della qualità. Politiche agrarie comunitarie.</p>	<p>Abilità Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione deisingoli prodotti agro-alimentari Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti il settore.</p>	<p>Estimo generale, gli aspetti economici dei beni. Standard internazionali di valutazione e MCA. Estimo legale: Danni assicurazioni e indennizzo. Espropri e servitù prediali. Usufrutto e successioni ereditarie. Economia ambientale, valore d'uso sociale, valore economico totale e valore territoriale. Marketing: definizione, segmentazione del consumatore. Analisi del prodotto. Le quattro P.</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Attitudini e classificazioni dei territori. Competenze degli organi amministrativi territoriali. Interventi a difesa dell'ambiente. Normativa ambientale e territoriale. Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse. Valutazione d'impatto ambientale.</p>	<p>Rilevare le strutture ambientali e territoriali. Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso ai sistemi di classificazione. Individuare interventi di difesa dell'ambiente e della biodiversità. Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali. Attivare modalità di collaborazione con Enti e uffici territoriali</p>	<p>AMBIENTE - Aspetti introduttivi sull'ambiente. Le sfere terrestri. L'impronta ecologica. Stato dell'ambiente e sviluppo.</p> <p>TERRITORIO - Aspetti e caratteri del territorio. - Attitudini e classificazioni dei territori - La valutazione del territorio. Pianificazione e assetto territoriale - Parchi e riserve naturali - Governo e programmazione del territorio.</p> <p>I piani territoriali PAESAGGIO - Il paesaggio: lettura, analisi, classificazione. - Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse</p> <p>Ecologia del paesaggio RISORSE AGRO-SILVO-COLTURALI E DIFESA DEL TERRITORIO - Sistemi agricoli, agricoltura montana e agroforestazione - Elementi di selvicoltura: il bosco.</p> <p>Funzioni, Impianto. - Problematiche e tecniche di difesa del territorio: dissesto idrogeologico, rischio sisma, recupero aree degradate e marginali, ingegneria naturalistica - Metodologia di analisi costi-benefici e valutazione di beni ambientali (da Economia)</p> <p>AMMINISTRAZIONE E TERRITORIO - Stato e pubblica amministrazione.</p> <p>Competenze degli organi amministrativi territoriali. - Regime di responsabilità in materia di difesa e interventi sull'ambiente - La normativa nei settori ambientale e agroalimentare - Normative di tutela, marketing, ambiente e territorio</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - funzioni linguistico-comunicative e strutture grammaticali necessarie per raggiungere il livello B2. - lessico pertinente ai contenuti specifici affrontati. - lessico essenziale relativo ai contenuti delle discipline non linguistiche - Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. <p>Cultura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alcuni aspetti relativi alla storia e civiltà dei paesi anglofoni - alcuni argomenti relativi ai settori agricoli- ambientali 	<p>Comprensione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi scritti e orali attinenti ad argomenti di interesse sociale, culturale o di studio. - Comprendere, contestualizzare e analizzare testi di cultura e di attualità di vario genere. <p>Produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi scritti e orali strutturati e coesi per riferire fatti, descrivere fenomeni e situazioni, fare sintesi collegando informazioni e sostenendo opinioni con opportune argomentazioni su argomenti di interesse sociale, culturale o di studio. - Partecipare a conversazioni e interagire in discussioni in maniera adeguata al contesto. <p>Abilità metalinguistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sul sistema e sugli usi della L2, e compararli con quelli della L1, al fine di acquisire una consapevolezza delle analogie e differenze tra i due sistemi. - Comprendere e analizzare alcuni aspetti relativi alla cultura (storia e ambito socio-economico) dei paesi di lingua inglese, stabilendo il nesso tra lingua e cultura - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Consolidamento delle strutture comunicative e degli argomenti grammaticali trattati negli anni precedenti. - In particolare somministrazione agli studenti di simulazioni di prove Invalsi B2 CBT Strutture linguistico-comunicative: <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, in maniera globale o analitica, testi scritti e orali relativi ad argomenti trattati nelle discipline di indirizzo. - Sostenere semplici conversazioni, sugli argomenti trattati; - produrre testi scritti sugli argomenti trattati; - produrre testi orali che sintetizzino gli argomenti trattati. <p>Lessico e ambiti semantici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione animale: nomenclatura ed elementi di allevamento (bovini, suini, ovini, pollame, apicoltura) - produzione e trasformazione dei prodotti (il latte, il formaggio, l'olio d'oliva, il vino, la birra) - botanica e selvicoltura (giardini, foreste, orticoltura, piante arboree, floricoltura,...) - cenni di marketing Produzione - Riassumere brani con parole proprie - Scrivere testi semplici relativi agli argomenti trattati

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana dall'Unità nazionale ad oggi. - Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnicoscienctifico. - Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti letterari e tecnici. - Le forme principali della comunicazione scritta:tema espositivo e argomentativo, analisi del testo, parafrasi, testo argomentativo sviluppato attraverso un documento dato. - Repertori dei termini tecnici e scientifici relativi al settore d'indirizzo anche in lingua straniera. - Software "dedicati" per la comunicazione professionale. - Social network e new media come fenomeno comunicativo. - Struttura di un curriculum vitæ e modalità di compilazione del CV europeo. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'unità a oggi a partire da una selezione di autori e testi emblematici. - Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. - Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. - Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato. - Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. - Rapporto tra opere letterarie e altre espressioni artistiche. - Beni artistici e istituzioni culturali del territorio. - Studio approfondito di correnti letterarie e poetiche e autori particolarmente significative del Novecento. - Analisi strutturata di testi letterari e non letterari sia in ordine ai contenuti sia agli aspetti formali. 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento. - Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi. - Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche. - Produrre relazioni di ambito professionale con linguaggio specifico. - Utilizzare termini tecnici. - Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. - Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento. - Elaborare il proprio curriculum vitæ in formato europeo. - Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio - Produrre testi scritti di varia tipologia secondo regole strutturate. - Saper cogliere la differenza tra funzione poetica e funzione comunicativa di un testo. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature. - Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. - Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari. - Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico. - Saper cogliere le dinamiche e l'evoluzione nel tempo di nuclei tematici di particolare rilevanza. - Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica. - Cogliere il rapporto essenziale tra stile e temi; - Cogliere gli aspetti significativi della poetica nei testi. 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consolidamento delle tipologie testuali trattate nel secondo biennio. - Produzione di relazioni professionali. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naturalismo e Verismo: É. <p>Zola; G.</p> <p>Verga.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decadentismo e Simbolismo in Europa: O. <p>Wilde; C.</p> <p>Baudelaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decadentismo e Simbolismo in Italia: G. <p>D'Annunzio; G.</p> <p>Pascoli.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Avanguardie. <p>- Italo Svevo: vita, poetica e opere con particolare attenzione a La coscienza di Zeno.</p> <p>- Luigi Pirandello: vita, poetica e opere narrative e teatrali (metateatro).</p> <p>- La poesia del '900: G.</p> <p>Ungaretti, U.</p> <p>Saba, S.</p> <p>Quasimodo e E.</p> <p>Montale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il romanzo nel secondo Novecento in Europa e in Italia. <p>Uscite (teatrali o storico-artistiche) volte allo sviluppo delle competenze disciplinari.</p> <p>Unità di apprendimento trasversali volte a sviluppare competenze chiave e/o competenze specifiche dell'indirizzo e del settore in cui operiamo.</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Il concetto di funzione Classificazione delle funzioni Funzioni pari e dispari Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione Studio del segno di una funzione Approccio intuitivo al concetto di limite Definizione di limite Limite destro e limite sinistro di una funzione Valori di alcuni limiti fondamentali Teoremi sui limiti Funzioni continue in un punto e in un intervallo Limiti che si presentano in forma indeterminata Punti di discontinuità Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni Asintoti Definizione di derivata di una funzione in una variabile Derivabilità e continuità di una funzione Esempi di funzioni continue ma non derivabili Significato geometrico della derivata di una funzione in una variabile Andamento grafico nell'intorno di un punto di una funzione ivi continua ma non derivabile Derivata di alcune funzioni elementari Teoremi sul calcolo delle derivate Derivazione delle funzioni composte Derivate di ordine superiore La regola di De L'Hopital e le sue applicazioni Determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente e decrescente Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione Concavità di una curva e calcolo dei flessi Rappresentazione grafica di una funzione Problemi di massimo e di minimo Primitive e integrale indefinito Integrali immediati e integrazione per scomposizione Integrazione per sostituzione Integrazione per parti Area del trapezoide Concetto di integrale definito Il teorema della media Calcolo di aree</p>	<p>Comprendere il concetto di funzione Saper classificare una funzione Saper determinare il campo di esistenza di una funzione Saper determinare gli intervalli di positività di una funzione e i punti di intersezione con gli assi Comprendere il concetto di limite Conoscere i principali teoremi sui limiti Conoscere il valore dei limiti fondamentali Comprendere il concetto di funzione continua Saper applicare i teoremi sulle funzioni continue al calcolo di limiti Conoscere le tecniche per calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata Saper calcolare l'equazione degli asintoti Definire il rapporto incrementale di una funzione Conoscere la definizione di derivata di una funzione in un suo punto e in un intervallo Conoscere il significato geometrico della derivata in un punto Conoscere esempi di funzioni continue ma non derivabili in un punto Saper calcolare la derivata delle funzioni elementari Saper enunciare e applicare i teoremi sul calcolo delle derivate di funzioni esprimibili come somma, prodotto e quoziente di funzioni Saper calcolare le derivate di ordine superiore di una funzione Saper calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata mediante la regola di De L'Hopital Comprendere la relazione tra segno della derivata prima e monotonia della funzione Saper determinare massimi e minimi relativi di una funzione Comprendere la relazione tra segno della derivata seconda e concavità di una curva Saper determinare i punti di flesso Saper tracciare il grafico di una funzione Saper risolvere alcuni semplici problemi di massimo e di minimo Calcolare integrali indefiniti utilizzando i vari metodi di integrazione Individuare il procedimento più adatto per calcolare vari tipi di integrali Saper illustrare problemi che conducono alla definizione di integrale definito Conoscere il legame tra la funzione integrale, le primitive di una funzione e l'integrale definito della funzione stessa Utilizzare il calcolo integrale per calcolare aree di superfici piane</p>	<p>LE FUNZIONI DI UNA VARIABILE LIMITI E CONTINUITA' DERIVATE STUDIO DI FUNZIONI INTEGRALE INDEFINITO INTEGRALE DEFINITO</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Aspetti dell' alimentazione animale. Fisiologia della nutrizione. Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. Metodi di razionamento. Applicazione di procedimenti biotecnologici. Meccanizzazione degli allevamenti. Aspetti ecologici delle infezioni animali.</p>	<p>Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate. Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.</p>	<p>Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente. Generalità sugli alimenti Composizione degli alimenti e principi nutritivi (acqua, glucidi, protidi, lipidi, vitamine, minerali) Ormoni, enzimi, additivi per mangimi. Fabbisogni nutritivi degli animali e fattori di razionamento (fabbisogni di mantenimento, di accrescimento, di ingrasso, per la produzione del latte, per la riproduzione e lo stato di gravidanza, per prestazioni dinamiche, per l'asciutta e per la termoregolazione). Foraggi, loro raccolta e conservazione Mais ed altri alimenti per il bestiame Dieta tradizionale e piatto unico o "Unifeed" Calcolo della razione alimentare per animali in produzione zootecnica L'aiuto dell'informatica nel razionamento e nell'allevamento. Ambiente e sistemi di allevamento Benessere animale e relativa legislazione.</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture arbustive ed arboree. Cicli produttivi ed esigenze ambientali. Criteri di scelte di specie e cultivar. Impianti, allevamento, tecniche colturali. Calendari di maturazione; Interventi di difesa; Qualità dei prodotti e criteri di valutazione; Produzioni sostenibili e biologiche.</p>	<p>Individuare specie e cultivar in relazione in relazione alle situazioni ambientali e mercantili; Definire impianti compatibili con esercizi meccanizzati e con produzioni di qualità; Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo; Prevedere interventi di difesa rispettosi dell'ambiente e della qualità del prodotto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - BOTANICA generale (prerequisiti) - Tessuti vegetali:epidermico, parenchimatico, sclerenchimatico, vascolare, meristemato Struttura e funzione di radice, fusto, foglia, fiore, frutto, seme Impollinazione,(macro e microsporogenesi) fecondazione Traslocazione della linfa - ARBORICOLTURA generale - Fitoregolatori: tipi e funzioni - Classificazione delle gemme in base alla funzione e al periodo di chiusura. Differenziazione a fiore,dormienza, fabbisogno in freddo. Sviluppo di una gemma a legno e dominanza apicale. Formazioni fruttifere di pomacee e drupacee Partenocarpia, apomissia, sterilità. Accrescimento del frutto e cascola Climaterio,maturazione;alternanza di produzione - Considerazioni preliminari per l'impianto di un frutteto - Analisi dei fattori climatici e opportune scelte - Analisi del suolo e giudizio agronomico - Tecnica di impianto di un frutteto: preparazione del terreno, drenaggio, affossatura, lavorazioni, squadratura, trapianto, palificazione. - Concimazione di impianto, allevamento e produzione - Gestione del suolo: pacciamatura, inerbimento, diserbo. - Potatura: fisiologia, scopi, interventi Potatura di allevamento e di produzione secca e verde - Principali forme di allevamento in volume, appiattite, semilibere. - Potatura meccanica - Raccolta - ARBORICOLTURA speciale - Caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture arboree (vite, melo, pero, pesco e ciliegio, susino e albicocco,) e piccoli frutti - Cicli produttivi ed esigenze ambientali - Criteri di scelta di specie e cultivar - Impianti, allevamento, tecniche colturali - Calendari di maturazione

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Oltre le religioni Religione e dogmi: il peccato originale nel pensiero moderno Comunicazione umana: livelli della comunicazione (relazionale e contenutistico), aspetti etici, comunicazione e verità nei mass media, limiti del linguaggio verbale, linguaggi giovanili.</p> <p>Il silenzio come luogo d'incontro con l'Assoluto: l'esperienza dei monaci di clausura.</p> <p>Il silenzio nell'arte: le icone.</p> <p>I silenzi di Maria, di Gesù e di Dio</p>	<p>Conoscere a grandi linee gli aspetti peculiari delle principali religioni Saper individuare i fondamenti comuni delle diverse religioni Saper distinguere tra Dio come rappresentazione concettuale e Dio come esperienza di relazione, di dialogo, di verità Provare ad indagare sulla natura del male confrontando i pensiero moderno con le fonti bibliche e la dottrina cattolica Conoscere gli aspetti principali della comunicazione umana.</p> <p>Saper individuare i principali aspetti etici che possono scaturire a livello comunicativo, in particolare in riferimento al linguaggio giovanile.</p> <p>Saper spiegare perché il silenzio è il "luogo" privilegiato per aprirsi al mistero dell'uomo e di Dio.</p> <p>Saper cogliere alcuni possibili significati del silenzio di Dio, di Gesù e di Maria.</p>	<p>Oltre le religioni Religione e dogmi Aspetti etici della comunicazione umana Il silenzio come luogo d'incontro con l'Assoluto</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteriali e standardizzate.</p> <p>Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie complesse.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento;</p>	<p>Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive.</p> <p>Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni.</p> <p>Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi;</p>	<p>Combinazioni di esercizi con la funicella.</p> <p>Esercizi di resistenza.</p> <p>Esercizi di mobilità articolare.</p> <p>Esercizi al palco disalita.</p> <p>Studio delle capacità motorie.</p>

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<ul style="list-style-type: none"> - Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. - Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione). - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. - Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico-istituzionali. - Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro. - Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. - Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: critica delle fonti). - Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. - Carte internazionali dei diritti. <p>Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. - Analizzare problematiche significative del periodo considerato. - Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. - Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. - Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali. - Individuare i rapporti fra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali. - Analizzare storicamente campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento. - Inquadrare i beni ambientali, culturali ed artistici nel periodo storico di riferimento. - Applicare categorie, strumenti e metodi delle scienze storico-sociali per comprendere mutamenti socio-economici, aspetti demografici e processi di trasformazione. - Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari. - Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico. - Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storicointerdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. - Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo - Russia, Giappone e Cina all'inizio del '900 - L'Italia giolittiana - La Prima Guerra Mondiale - La Rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica - Il primo dopoguerra - L'Unione Sovietica di Stalin - I fascismi in Europa - Il fascismo in Italia - La crisi del '29 - Il nazismo in Germania - La Seconda Guerra Mondiale - Il secondo dopoguerra e la guerra fredda - La nascita dell'Unione Europea - La decolonizzazione - La democratizzazione dei Paesi dell'est e la caduta del muro di Berlino - Le Dichiarazioni dei Diritti dell'Uomo e le Costituzioni del Novecento.

CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI condivisi con il Dipartimento
<p>Tecnologie speciali per l'enologia, l'oleificio. Ripasso delle tecnologie speciali Caseario e conserviero già trattate in quarta) 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.</p>	<p>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</p>	<p>Industria enologica La Vitis vinifera nel mondo e in Italia Valutazione dell'epoca vendemmiale: parametri di qualità dell'uva Morfologia e composizione del grappolo d'uva I principali componenti dell'uva e del mosto Lo stabilimento vinicolo e sui vasi vinari Requisiti igienico sanitari 852/2004 Principali macchine enologiche e le operazioni di cantina, dal conferimento al prodotto finito: pigiatura, diraspatura, smaltimento dei raspi, vinificazione, svinatura, sfecciatura, pressatura, correzioni, colmature travasi, stabilizzazione, affinamento, cenni sull'imbottigliamento La trasformazione del mosto in vino: gli agenti della fermentazione alcolica, la fermentazione alcolica: fattori che la influenzano, i prodotti principali e secondari della fermentazione alcolica, fenomeni successivi alla fermentazione alcolica: la fermentazione malolattica e maloalcolica Le principali tecniche di vinificazione: con macerazione delle vinacce, senza macerazione delle vinacce con macerazione carbonica, criomacerazione L'anidride solforosa in enologia. Nuove alternative per la riduzione del contenuto di SO₂ La composizione del vino Principali interventi correttivi: del grado alcolico, dell'acidità, tagli Trattamenti per la stabilizzazione dei vini, filtrazioni e chiarifiche. Cenni sui nuovi chiarificanti allergen free e vegan suitable Laboratorio: Mosto: grado zuccherino mediante densimetria e rifrattometria pH e acidità totale del vino, Grado alcolico con la tecnica Malligan, residuo zuccherino mediante tecnica Fehling. L'oliva: composizione e, caratteristiche chimico fisiche. Principali varietà di olive coltivate in Piemonte e Liguria. Cenni sulle malattie crittogame e danni da insetti che condizionano le caratteristiche chimico-fisiche delle olive. Modalità ed epoca di raccolta. Estrazione dell'olio: principali tecniche di estrazione a freddo per pressione e mediante solventi. Modalità per la separazione della frazione grassa dalle acqua di vegetazione. La classificazione dell'olio di oliva Il frantoio. Caratteristiche ed attrezzature Composizione e caratteristiche nutrizionali dell'olio. Principali difetti ed alterazioni dell'olio. Laboratorio: acidità dell'olio, perossidi, valutazione organolettica Tutela ambientale e inquinamento provocato dalle industrie agroalimentari. Il consumo razionale di acqua Il carico inquinante definizione e tipologie Parametri chimico fisici per la caratterizzazione del refluo: pH COD BOD5 solidi sospesi metalli pesanti azoto e fosforo Principali tecniche di depurazione Aerobica, anaerobica (cenni) e fitodepurazione Laboratorio: Misura dell'ossigeno, BOB5(respirometrico), Metodi colorimetrici: COD Ammonio Nitrati fosfati ISO 14000</p>