

PROGRAMMA SVOLTO PROF. SEDDA

Classe VU

Serale-Villacidro

MATERIA: GESTIONE E VALORIZZAZIONE

TUTELA DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI: qualità e tutela dei prodotti agroalimentari, la tutela dei prodotti a denominazione di origine, etichettatura dei prodotti DOP e IGP. Marchi di qualità – DOP, IGP, STG, PAT.

TUTELA DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI: prodotti DOP e IGP della Sardegna. I disciplinari di produzione dei prodotti DOP e IGP sardi (olio, pecorino romano, pecorino sardo, fiore sardo, carciofo spinoso sardo).

TUTELA DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI: i marchi di qualità dei vini e normative di riferimento – i vini a Denominazione di Origine della Sardegna.

MERCATO E PRINCIPALI COMPONENTI DELLE FILIERE AGROALIMENTARI: prodotto locale e sistemi alternativi di vendita – filiera lunga, corta e vendita diretta Km 0

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E STRATEGIE OPERATIVE: le tre principali strategie di valorizzazione dei prodotti agroalimentari, le filiere produttive funzioni e classificazione.

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: NORMATIVA E FINALITÀ: informazioni generali

QUALITÀ, CERTIFICAZIONI E SICUREZZA ALIMENTARE: rintracciabilità di filiera, HACCP, classificazione mercantile dei prodotti agricoli. Commercializzazione dei prodotti agricoli (frutta e verdura)

- **Conoscenze:** normativa italiana ed europea sulla tutela delle produzioni agroalimentari; concetti di tracciabilità e rintracciabilità, organismi di controllo e certificazione; principi base dei marchi di qualità; disciplinari produttivi delle principali DOP e IGP sarde; differenza tra filiera lunga e filiera corta; strumenti e canali della vendita diretta; elementi di marketing, etichettatura e branding; valorizzazione dei prodotti legata al territorio e alla sostenibilità; principi del sistema HACCP; norme di igiene e sicurezza alimentare; sistemi di certificazione della qualità.
- **Abilità:** riconoscere le certificazioni di qualità presenti su un prodotto agroalimentare; applicare procedure per garantire la tracciabilità dei prodotti; analizzare e interpretare un disciplinare di produzione; riconoscere le caratteristiche qualitative previste per un prodotto DOP o IGP; saper descrivere le fasi della filiera agroalimentare; confrontare i vantaggi e svantaggi delle diverse tipologie di filiera; proporre strategie per la valorizzazione di prodotti tipici; supportare la realizzazione di materiali promozionali e campagne di comunicazione.
- **Competenze:** contribuire all'adozione di pratiche aziendali volte alla tutela delle produzioni agroalimentari, in linea con la normativa vigente; collaborare all'implementazione di strategie aziendali per migliorare l'immagine, la riconoscibilità e la competitività dei prodotti agroalimentari.