

## ANALISI CHIMICO AGRARIE - ID percorso 330904

### Contenuti del corso

- COD e nitrati nelle acque;
- Proteine nei tessuti vegetali;
- Attività enzimatiche: nitrato reductasi nei tessuti di principali colture;
- Attività enzimatiche nel suolo: idrolisi della fluoresceina diacetate sui suoli;
- Determinazione delle clorofille e dei carotenoidi nelle piante superiori.

### Obiettivi:

1. Acquisizione di conoscenze teoriche e pratiche sui metodi di analisi di clorofille, dei nitrati e delle proteine nei tessuti vegetali e nelle acque, con applicazioni specifiche al settore agrario.
1. Acquisizione di conoscenze teoriche e pratiche su determinazioni del suolo con particolare riferimento all'attività idrolitica della fluoresceina diacetate;
2. Sviluppo di competenze pratiche nell'uso di strumentazioni e protocolli analitici per la determinazione delle principali caratteristiche chimiche e biochimiche del settore agrario.
3. Approfondimento delle attività enzimatiche e applicazione delle tecniche biochimiche per il loro studio, con particolare riferimento alla nitrato reductasi e il suo ruolo nei processi agronomici e ambientali.
4. Analisi e interpretazione dei risultati analitici per la valutazione dello stato chimico e biochimico di campioni agrari, al fine di trarre conclusioni pratiche ed ecologiche.

## Strumenti digitali innovativi per una didattica inclusiva - ID percorso 330476

\* Accessibilità digitale: principi fondamentali e strumenti per rendere i contenuti digitali accessibili a tutti.

\* Personalizzazione dell'apprendimento: utilizzo di strumenti digitali per creare percorsi individualizzati.

\* Tecnologie assistive: strumenti per supportare gli studenti con bisogni speciali.

\* Creazione di contenuti digitali inclusivi: video, audio, testi.

# Panel test analisi organolettiche dei prodotti agro-alimentari ID percorso 330917

## **DESCRIZIONE:**

Il corso di formazione del personale scolastico mira all'acquisizione di competenze finalizzate all'uso di strumentazione e di dispositivi di ultima generazione per dare avvio ad attività protese a selezionare e formare studenti panelisti in grado di eseguire efficacemente i test sensoriali. La formazione consentirà ai docenti-assaggiatori la valutazione dei prodotti agro-alimentari oggetto dei test sensoriali, attraverso un'azione didattica di aggiornamento costante.

In riferimento a ciò saranno attuate le seguenti misure di accompagnamento per un efficace utilizzo degli ambienti realizzati: interventi a livello territoriale con eventuali accordi di rete; costituzione di un gruppo di lavoro, con funzioni di formazione del personale e di supporto alle istituzioni scolastiche del territorio; cooperazione con altre scuole-laboratorio, così da organizzare scambi di pratiche a livello nazionale e/o internazionale per arricchire l'offerta formativa.

Focus del corso saranno, pertanto, le buone pratiche sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico, così da poter assistere, in un futuro lavorativo, le aziende agricole con attività di consulenza per la qualità dei prodotti agroindustriali.

## **OBIETTIVI:**

- Promuovere una didattica innovativa che possa supportare le attività laboratoriali dei corsisti panelisti;
- Acquisire conoscenze/competenze tecniche e professionali funzionali a riconoscere pregi e difetti dei prodotti agro-alimentari;
- Incrementare le procedure e le metodiche inerenti alle caratteristiche/valutazioni organolettiche dei prodotti agro-alimentari;
- Potenziare le attività di analisi sensoriale dei prodotti agro-alimentari;
- Incentivare misure di accompagnamento per un efficace utilizzo degli ambienti realizzati con eventuali accordi di rete;
- Promuovere l'assistenza tecnica/consulenza alle aziende del territorio.