



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: ITPT – AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE “PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI”

Tema di: PRODUZIONI VEGETALI e TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Il suolo, in funzione dei lunghi tempi indispensabili per la sua formazione, può essere considerato come una risorsa non rinnovabile e quindi da tutelare.

Il candidato, alla luce delle diverse modalità di gestione del suolo evidenziate in tabella, esprima considerazioni personali rispetto all'adozione delle pratiche proposte.

Tabella 2 - Coltivazioni arboree: principali effetti delle diverse modalità di gestione del suolo.

Modalità di gestione del suolo	Inconvenienti ¹			Vantaggi ²			
	Concorrenza idrica	Sensibilità all'erosione	Rischio di gelate	Facilità di transito	Miglioramento stabilità strutturale	Permeabilità	Assimilabilità principi nutritivi
Inerbimento totale e permanente	++	--	+	++	++	++	0
Inerbimento permanente con pacciamatura sottofila	+	--	++	++	++	++	+
Inerbimento permanente con diserbo sottofila	+	--	+	++	++	+	0
Inerbimento invernale	0	--	0	0	0	+	0
Pacciamatura totale	--	-	++	+	+	+	++
Pacciamatura sottofila con lavorazione dell'interfila	-	-	+	-	-	+	+
Diserbo sottofila con lavorazione dell'interfila	0	+	0	-	-	+	0
Diserbo totale	0	+	0	0	-	-	+
Lavorazione totale	0	++	0	-	-	++	0

¹ 0 : nessun effetto o lieve incremento; + : rischio aumentato; - : rischio diminuito

² 0 : nessun effetto; + : effetto positivo; - : effetto negativo



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: ITPT – AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE “PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI”

Tema di: PRODUZIONI VEGETALI e TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Successivamente contestualizzi i suddetti principi in riferimento ad una coltura arborea tipica del territorio prescelto descrivendo la gestione del terreno più idonea a garantire i maggiori benefici sia in termini agronomici che di rispetto ambientale e di qualità del prodotto.

In relazione al prodotto ottenuto tratti la modalità di trasformazione e/o conservazione maggiormente idonea alle richieste del mercato con particolare approfondimento ad alterazioni e difetti del prodotto da commercializzare.

SECONDA PARTE

Nella risposta ai quesiti il candidato può far riferimento alle eventuali esperienze formative extrascolastiche in ambiente operativo

1. Descrivere le diverse tipologie di vasi vinari: caratteristiche tecniche e peculiarità del loro utilizzo.
2. Descrivere le fasi di produzione del formaggio.
3. In riferimento alla coltura prescelta descrivere sintomi e danni dei principali fitofagi.
4. Concimazione di impianto e di produzione: elementi necessari, modalità ed epoche di effettuazione.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorsi 3 ore dalla dettatura del tema.