



**ISTITUTO TECNICO AGRARIA,
AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**



**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER L'AGRICOLTURA
E LO SVILUPPO RURALE**



**ISTITUTO
ISTRUZIONE SUPERIORE
MARIO RIGONI STERN**



ISTITUTO TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

La riforma scolastica relativa agli Istituti Tecnici prevede per il nostro Istituto, dopo un biennio, la possibilità di orientarsi verso tre diverse specializzazioni: una approfondisce la "Produzione e trasformazione" dei prodotti sia vegetali che animali, l'altra è indirizzata alla "Gestione dell'ambiente e del territorio" e la terza è relativa alla "Produzione e valorizzazione dei prodotti enologici". La scelta tra queste opzioni è espressa alla fine del secondo anno. Tutte le "articolazioni" prevedono discipline comuni, che sono il presupposto degli ulteriori approfondimenti, e materie specifiche che caratterizzano la figura professionale del percorso formativo prescelto.

Le articolazioni rappresentano altrettanti aspetti della realtà del settore agrario allargato, coerenti con le caratteristiche e l'evoluzione del ruolo e delle funzioni del Tecnico Agrario. Oggi la semplice competenza riferita alle produzioni è meno importante di quanto fosse in precedenza, perché, in molti casi, la produzione e l'approvvigionamento del prodotto primario sono spostati in altri Paesi; diventa invece importante conoscere e migliorare le tecniche di trasformazione, le filiere produttive, la tutela dei prodotti intesa come produzione di qualità, la compatibilità ambientale, ecc... Altro aspetto di evidente rilevanza riguarda la gestione dell'ambiente e del territorio, bene collettivo sempre più prezioso e a rischio, le cui caratteristiche sono fondamentali per la qualità della vita di ognuno. "Gestione dell'ambiente e del territorio" significa integrare e rendere compatibili le diverse attività umane, le infrastrutture e le risorse naturali che, soprattutto nella nostra realtà, diventano sempre più scarse e devono quindi essere valorizzate al meglio. La figura potenzialmente formata dal nostro Istituto dà pertanto una risposta, in termini di competenze e capacità operative, a tematiche che riguardano il benessere delle persone in senso lato: la qualità degli alimenti e quella dell'ambiente, due aspetti che riguardano e riguarderanno la vita di tutti i cittadini e che sempre più vengono universalmente sottolineati come fondamentali per il nostro futuro.

Lo studio dei prodotti enologici è saldamente legato alla nostra realtà territoriale che annovera tra le sue produzioni vitivinicole prodotti di eccellenza ed altri che richiedono un'adeguata valorizzazione.

Insegnamenti generali comuni agli indirizzi del settore tecnico e specifici dell'indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria"	1° biennio		2° biennio		5° anno	
			Secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso unico			
			3 ^a	4 ^a	5 ^a	
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Geografia	1					
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-	
<i>di cui di lab. di Fisica</i>	1	1	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-	
<i>di cui di lab. di Chimica</i>	1	1	-	-	-	
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-	
<i>di cui lab di tecnologia e di rappresentazione grafica</i>	1	1	-	-	-	
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-	
<i>di cui di lab di Tecnologie informatiche</i>	2	-	-	-	-	
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-	
Complementi di matematica	-	-	1	1	-	
Produzioni animali	-	-	3	3	2	
Totale ore settimanali insegnamenti obbligatori	33	32	19	19	17	
Totale ore settimanali articolazione	-	-	13	13	15	
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32	

Insegnamenti generali comuni agli indirizzi del settore tecnico e specifici dell'indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria"	2° biennio		5° anno
	Secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso unico		
	3 ^a	4 ^a	5 ^a
ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE"			
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"			
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	3	3
Genio rurale	2	2	2
Biotecnologie agrarie	2	2	-
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	4
ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"			
Produzioni vegetali	5	4	-
Viticoltura e difesa della vite	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Enologia	-	-	4
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	3	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2






Accessi universitari: Il diploma consente l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria, anche se la preparazione conseguita risulta più idonea per la frequenza di Scienze Agrarie, Scienze della Produzione Animale, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Naturali, Scienze Biologiche, Chimica, Geologia, Ingegneria Ambientale, Economia e Commercio, Veterinaria.

Attività lavorativa: Il Tecnico Agrario trova possibilità di impiego in ambito aziendale, nella cura e progettazione del verde pubblico, negli enti di assistenza tecnico-economica agli imprenditori agricoli, in Comunità Montane, Province, Comuni, Aziende Sanitarie locali, enti professionali.

ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali. È in grado di:

-  Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità, sicurezza nelle diverse filiere produttive (agro-ambientale, agro-industriale, agriturismo), secondo i principi e gli strumenti dei sistemi di qualità.
-  Individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali comunitarie.
-  Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo e ai processi di produzione e trasformazione.
-  Assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale.
-  Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali.
-  Rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, il miglioramento ambientale, la valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche.
-  Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.
-  Predisporre progetti per valorizzare il turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.
-  Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.



A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale” consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze, per cui è in grado di:

- 🌱 Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l’utilizzazione di carte tematiche e collaborare nella realizzazione di carte d’uso del territorio.
- 🌱 Assistere le entità produttive e trasformative, proponendo l’uso di tecnologie e modalità operative innovative.
- 🌱 Interpretare gli aspetti della multifunzionalità aziendale individuati dalle politiche comunitarie ed articolare gli incentivi previsti per i processi adattativi e migliorativi.
- 🌱 Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- 🌱 Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
- 🌱 Operare favorendo la qualità ambientale, prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
- 🌱 Operare nell’ottica dell’integrazione delle aziende agrarie sul territorio mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
- 🌱 Ipotizzare opere di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
- 🌱 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 fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.



DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5°anno
			Secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso unico		
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
Tecnologia dell'inf. e della comunicazione	2	2	-	-	-
Ecologia e pedologia	3	3	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3	3	-	-	-
Biologia applicata	-	-	3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	3	2	-
Tecniche di allevamento vegetale ed animale	-	-	2	3	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	-	-	5	2	2
Economia agraria dello sviluppo territoriale	-	-	4	5	6
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore	-	-	-	5	6
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura	-	-	-	-	3
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

INFORMAZIONI GENERALI

Il nostro Istituto fornisce una preparazione ampia e particolarmente approfondita nelle discipline scientifiche, grazie anche alle esercitazioni che favoriscono un apprendimento applicativo, e non solo teorico, delle discipline tecnico scientifiche.

L'Istituto è dotato di attrezzati laboratori per Scienze naturali, Chimica (n° 2), Informatica (n° 3), Agronomia, Topografia e Lingue, nonché di strutture specifiche quali le serre e l'azienda.

La consolidata collaborazione con le realtà produttive e gli enti territoriali permette proficui rapporti che si concretizzano nell'attuazione di conferenze su temi particolari, corsi di approfondimento, visite ad aziende od impianti produttivi che stimolano riflessioni e collegamenti con la realtà esterna, rendendo più concreto ed aggiornato il curriculum degli studi.

SERVIZI OFFERTI AGLI STUDENTI:

Tutoraggio: ogni insegnante delle classi prime segue, con particolare attenzione, un piccolo gruppo di studenti (3-4), fornendo indicazioni rispetto a situazioni di difficoltà, convocandoli periodicamente per verificare il buon inserimento scolastico e i risultati in termini di profitto; per fornire indicazioni e suggerimenti per affrontare eventuali difficoltà, per aumentare la motivazione allo studio e favorire il successo formativo.

Sostegno allo studio: oltre al normale supporto allo studio, consistente nel ripasso di argomenti o indicazioni di lavoro personali e ai corsi di recupero, è previsto un sostegno più mirato in alcune discipline di più difficile assimilazione, per offrire un aiuto tempestivo finalizzato alla comprensione e applicazione di concetti o regole.

Corsi di recupero: vengono effettuati al termine del 1° trimestre per consentire il recupero di specifiche carenze e alla fine dell'anno scolastico.

Corsi di approfondimento: sono attivati in merito a specifiche tematiche sia disciplinari che pluridisciplinari (ad esempio corsi di informatica, autocad, analisi chimico-biologica delle acque, arte, cinema, ecc) per offrire agli studenti opportunità di acquisire conoscenze e competenze più ampie e spendibili anche nel mondo del lavoro.

Orientamento a stage aziendali: per orientare gli studenti al proprio futuro, fin dai primi anni, la scuola attiva un percorso che prevede l'organizzazione di stage presso aziende od Enti per due-tre settimane circa, sia a scopo orientativo che di autovalutazione delle proprie capacità e competenze, nonché incontri mirati alla conoscenza di sé, delle proprie caratteristiche e aspirazioni, ed attività volte alla progettazione del proprio percorso futuro, con l'analisi dell'offerta del mondo del lavoro e della formazione universitaria e post diploma. Gli studenti hanno anche l'opportunità di incontrare esperti che presentano l'Offerta Formativa universitaria, le diverse tipologie di contratti di lavoro, le modalità di stesura del curriculum e le tecniche di gestione di un colloquio di lavoro, oltre agli sbocchi professionali specifici del settore.

SERVIZI OFFERTI ALLE FAMIGLIE

Sistematicità dei rapporti relativi all'andamento didattico con colloqui periodici.

La scuola è dotata inoltre di un registro elettronico, consultabile on line dai genitori, per una puntuale informazione sulle valutazioni e assenze degli studenti. I Genitori vengono coinvolti nelle diverse attività scolastiche e integrative anche grazie alla presenza del loro Comitato.