



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, "viticoltura ed enologia".

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.

Proseguimento degli studi

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.

Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.): con percorsi post-diploma di durata biennale.

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, nelle Comunità Montane, Province, Comuni, Aziende Sanitarie locali, enti professionali.

Insegnamenti generali comuni agli indirizzi del settore tecnico e specifici dell'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	Classe I	Classe II	Secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso unico		
	Classe III	Classe IV	Classe V		
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 lab. di Fisica</i>	1	1	-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
<i>di cui lab. di Chimica</i>	1	1	-	-	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3	-	-	-
<i>di cui Lab. di Tecnologia e Rapp. Grafica</i>	1	1	-	-	-
Tecnologie Informatiche	3	-	-	-	-
<i>di cui 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 di articolazione	-	-	13	13	15
Totale	33	32	32	32	32

Attività e insegnamenti delle specifiche articolazioni

	2° biennio		5° anno
	Classe III	Classe IV	Classe V
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	3
Genio rurale	3	2	2
Biotecnologie agrarie	-	3	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2