

# ISTITUTO TECNICO AGRARIO G. PASTORI

L'Istituto sorge alla periferia di Brescia, in Viale della Bornata 110.

È dotato di un'azienda agraria con produzioni nei diversi ambiti agrari:

- Centro zootecnico per bovine da latte con più di cento capi, allevamento di cavalli e altri animali (galline, capre, daini, ecc.); diversi ettari di seminativo e un fornito parco macchine
- Vigneto con annessa cantina per la produzione di vini rossi, bianchi e spumante metodo classico
- Serra per coltivazioni stagionali, di appartamento e orticole
- Orto, appezzamento di bosco e numerosi spazi verdi
- Stazione meteorologica

# PIANO DI STUDI E ARTICOLAZIONI

L'indirizzo di studi in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" si divide in **tre articolazioni**:

Gestione dell'ambiente e del territorio

Produzioni e trasformazioni

Viticultura ed Enologia

## BIENNIO COMUNE

Discipline	I	II
R.C. o attività alternative	1	1
Scienze motorie o Sportive	2	2
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia, cittadinanza, costituzione	2	2
Geografia	1	
Lingua inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2
Scienze integrate (Fisica)	3(1)	3(1)
Scienze integrate (Chimica)	3(1)	3(1)
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3(1)	3(1)
Tecnologie informatiche	3(2)	
Scienze e tecnologie applicate		3
Discipline specifiche	-	-
<b>TOTALE ORE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>
di cui in Laboratorio	5+3	

Dopo un biennio comune gli alunni potranno scegliere a **quale articolazione iscriversi** frequentando le discipline specifiche e con gli sbocchi professionali riportati di seguito.

Il percorso di studi si struttura in **un primo biennio** con attività e insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi del Settore tecnologico. Già nel biennio sono previste attività di laboratorio per le materie di Scienze integrate (Fisica, Chimica), Inglese, Tecnologie informatiche e Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica.



## ATTIVITA' RIVOLTE AL BIENNIO:

- Progetto di accoglienza che consente agli allievi del primo anno di conoscere l'Istituto
- Sportello didattico in orario pomeridiano per il rinforzo degli apprendimenti
- Sportello di ascolto per una maggiore attenzione alle problematiche dell'adolescenza
- Incontri su temi legati al disagio giovanile
- Orientamento e Riorientamento
- Corsi base sulla sicurezza
- Attività in azienda con finalità orientative al triennio

# PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Nell'articolazione **“PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI”** il Diplomato avrà maggiori competenze in:

- organizzazione delle produzioni animali e vegetali;
- trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti;
- utilizzo delle biotecnologie.

<b>Articolazione: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI</b>			
<b>Discipline</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
R.C. o attività alternative	1	1	1
Scienze motorie o Sportive	2	2	2
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza, costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
<b>PRODUZIONI ANIMALI *</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
Complementi di matematica	1	1	
<b>PRODUZIONI VEGETALI *</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI *</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	
<b>BIOTECNOLOGIE AGRARIE</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
Gestione dell'ambiente e del territorio			2
Discipline specifiche	17	17	17
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
di cui Esercitazioni pratiche		27	



**\* In VERDE le materie caratterizzanti l'articolazione**

## SBOCCHI PROFESSIONALI:

- Perito agrario dopo due anni di praticantato presso uno studio professionale ed esame di abilitazione
- Stima fondi e perizie danni alle colture per avversità naturali
- Valutazione impatto ambientale
- Gestione aziende agrarie, lattiere casearie e conserviere
- Controllo filiera agroalimentare (HACCP)
- Industrie di commercializzazione dei prodotti
- Aziende Agrituristiche

# GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Nell'articolazione "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO" il Diplomato avrà maggiori competenze in:

- conservazione e tutela del patrimonio ambientale;
- tematiche collegate alle operazioni di estimo e genio rurale.

<b>Articolazione: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO</b>			
<b>Discipline</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
R.C. o attività alternative	1	1	1
Scienze motorie o Sportive	2	2	2
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza, costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Produzioni animali	3	3	2
Complementi di matematica	1	1	
<b>PRODUZIONI VEGETALI *</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Trasformazione dei prodotti	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	3	3
<b>GENIO RURALE *</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Biotechnologie agrarie	2	2	
<b>GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO *</b>			<b>4</b>
Discipline specifiche	17	17	17
TOTALE ORE	32	32	32
di cui Esercitazioni pratiche		27	



\* In AZZURRO le materie caratterizzanti l'articolazione

## SBOCCHI PROFESSIONALI:

- Perito agrario dopo due anni di praticantato presso uno studio professionale ed esame di abilitazione
- Stima fondi e perizie danni alle colture per avversità naturali
- Valutazione impatto ambientale
- Laboratori chimici: Analisi terreni, Analisi substrato, Analisi acque, Analisi inquinanti
- Dipendenti Enti pubblici (Regioni, Comuni, Parchi, Aree Protette)

# VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Nell'articolazione "VITICOLTURA ED ENOLOGIA" il Diplomato avrà maggiori competenze in:

- organizzazione delle produzioni vitivinicole;
- trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore;
- utilizzo delle biotecnologie.

<b>Articolazione: VITICOLTURA ED ENOLOGIA</b>			
<b>Discipline</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
R.C. o attività alternative	1	1	1
Scienze motorie o Sportive	2	2	2
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza, costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Produzioni animali	3	3	2
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni vegetali	5	4	
<b>VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE *</b>			<b>4</b>
Trasformazione dei prodotti	2	2	
<b>ENOLOGIA *</b>			<b>4</b>
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	
Biotecnologie agrarie		3	
<b>BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE *</b>			<b>3</b>
Gestione dell'ambiente e del territorio			2
Discipline specifiche	-	-	11
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
di cui Esercitazioni pratiche		27	

\* In ROSSO le materie caratterizzanti l'articolazione

## SBOCCHI PROFESSIONALI:

- Perito agrario dopo due anni di praticantato presso uno studio professionale ed esame di abilitazione
- Stima fondi, perizie danni alle colture per avversità naturali, valutazione impatto ambientale
- Responsabile di cantina
- Laboratori enologici
- Industrie di commercializzazione dei prodotti enologici e Aziende Agrituristiche



## ATTIVITA' CHE COMPLETANO IL PERCORSO FORMATIVO

- Visite didattiche in Aziende di eccellenza del nostro territorio.
- Viaggi di Istruzione che includono la visita a realtà agricole, ambientali o di gestione del territorio del nostro Paese o di Paesi Europei.
- Partecipazione a convegni, Fiere e manifestazioni legate ai temi dell'Agricoltura, dell'Ambiente e dello sviluppo sostenibile.
- Organizzazione e animazione di Eventi interni per coltivare l'interesse degli studenti verso l'ambiente e il territorio.

Come previsto dal progetto di Istituto, gli studenti del triennio sono impegnati nel percorso PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) così articolato:

- Stage presso Aziende di settori legati all'Articolazione
- Esercitazioni nei tre settori aziendali dell'Istituto

## LABORATORI E DOTAZIONI DELL'ISTITUTO

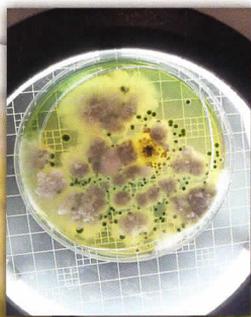
L'Istituto è dotato delle seguenti strutture e laboratori:

- Aula Magna
- Laboratori di Chimica, Fisica, Trasformazione dei Prodotti, Informatica, Produzioni Animali, Botanica, Topografia, Lingue
- Aula Multimediale
- Palestra e Campo Sportivo
- Locale Bar

PROSECUZIONE STUDI	
SCIENZE AGRARIE E ALIMENTARI	Agraria, Scienze alimentari, Enologia Corso di Laurea in Sistemi Agricoli Sostenibili
SCIENZE E TECNOLOGIE	Biotechnologie, Scienze Biologiche, Chimica industriale, Matematica, Fisica, Geologia, Scienze naturali
SCIENZA DEL FARMACO	Chimica, Farmacia
MEDICINA E CHIRURGIA	Medicina, Dietistica, Infermieristica, Fisioterapia
MEDICINA VETERINARIA	Veterinaria, Benessere animale
DISCIPLINE ECONOMICO GIURIDICHE	Giurisprudenza, Economia
INGEGNERIA	Ingegneria Ambientale
ENOTECNICO	Corso superiore di specializzazione

# ISTITUTO TECNICO AGRARIO G. PASTORI

Corso superiore di specializzazione  
“*Enotecnico*”



*Corso post diploma della durata di 1 anno  
per conseguire il diploma di Enotecnico*

Grazie al **corso specialistico di Enotecnico**, il Diplomato avrà maggiori competenze in:

- organizzazione delle attività vitivinicole
- gestione delle attività produttive e trasformative
- applicazione delle norme nazionali e comunicative
- verifiche e controlli sul prodotto finale
- monitoraggio e gestione del processo di vinificazione con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative
- valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione
- realizzazione di attività promozionali per valorizzare i prodotti vitivinicoli.

<b>Discipline</b>	<b>Ore/settimana</b>	<b>Ore/anno</b>
Lingua inglese	3	99
Applicazioni informatiche	2	66
Economia, Marketing e legislazione	3	99
Viticultura	4	132
Enologia	6	198
Chimica enologica e analisi chimiche	6	198
Microbiologia enologica	3	99
Meccanica e costruzioni enologiche	3	99
Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli	2	66
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>1056</b>
Di cui Esercitazioni pratiche	10	330

### **PERCORSO FORMATIVO**

- durata annuale
- lezioni teoriche
- attività pratiche presso l'azienda dell'Istituto
- stage presso aziende italiane
- incontri con esperti e operatori del campo
- visite in realtà e aziende d'eccellenza del settore.

