

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	-	-
TOTALE ORE	33	32
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:

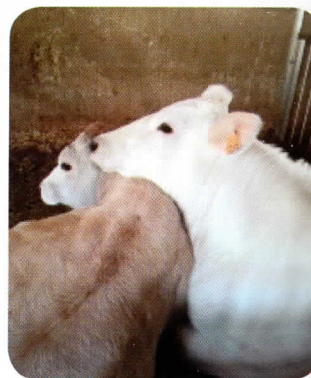
- Progetto di accoglienza che consente agli allievi del primo anno di conoscere l'Istituto
- Sportello didattico in orario pomeridiano per il rinforzo degli apprendimenti
- Sportello di ascolto per una maggiore attenzione alle problematiche dell'adolescenza
- Incontri su temi legati al disagio giovanile
- 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.

Articolazione: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI			
Discipline	III	IV	V
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	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
Discipline specifiche	17	17	17
TOTALE ORE	32	32	32
di cui Esercitazioni pratiche		27	



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

SBOCCHI PROFESSIONALI:

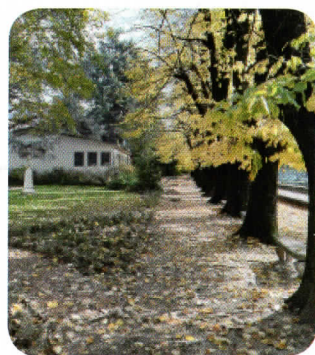
- Perito agrario dopo due anni di praticantato presso uno studio professionale ed esame di abilitazione
- Stima fondi e perizie danni alle colture per avversità naturali
- Valutazione impatto ambientale
- Gestione aziende agrarie, lattiere casearie e conserviere
- Controllo filiera agroalimentare (HACCP)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

Articolazione: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			
Discipline	III	IV	V
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	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	3	3
GENIO RURALE *	2	2	2
Biotechnologie agrarie	2	2	
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO *			4
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.

Articolazione: VITICOLTURA ED ENOLOGIA			
Discipline	III	IV	V
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	
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
Discipline specifiche	-	-	11
TOTALE ORE	32	32	32
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

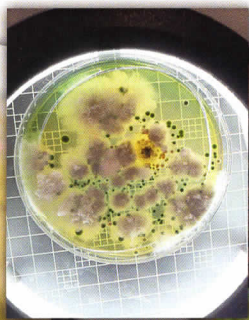
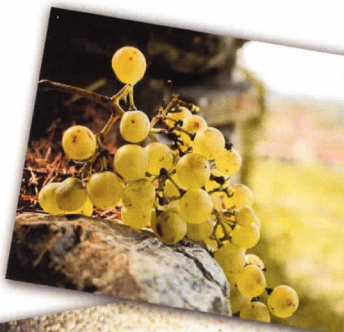
L'Istituto è dotato delle seguenti strutture e laboratori:

- 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	Biotecnologie, 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.

Discipline	Ore/settimana	Ore/anno
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
TOTALE ORE	32	1056
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.

