



**ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA  
DUCA DEGLI ABRUZZI**

**Via M. Merlin, 1 - 35143 PADOVA**

**Telefono 049.8685455 - Telefax 049.8685390**

**[www.ducabruzzo.it](http://www.ducabruzzo.it)**

**MINIGUIDA ALLA RIFORMA  
DEGLI ISTITUTI TECNICI AGRARI  
AGGIORNAMENTO AL 5 FEBBRAIO 2010**

**decorrenza anno scolastico 2010/2011**

LICEI	ISTITUTI TECNICI		ISTITUTI PROFESSIONALI	
	SETTORE ECONOMICO	SETTORE TECNOLOGICO	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO	SETTORE SERVIZI
CLASSICO	AMMINISTRAZIONE FINANZA, MARKETING	MECCANICA MECCATRONICA ENERGIA	PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIAN.	<b>AGRICOLTURA SVILUPPO RURALE</b>
SCIENTIFICO	TURISMO	TRASPORTI LOGISTICA	MANUTENZIONE ASSISTENZA TECNICA	SOCIO-SANITARIO
LINGUISTICO		ELETTRONICA ELETTROTECNICA		ENOGASTRONOMIA OSPITALITÀ ALBERGH
MUSICALE COREUTICO		INFORMATICA TELECOMUNICAZIONI		COMMERCIALE
SCIENZE UMANE		GRAFICA COMUNICAZIONI		
ARTISTICO 3 INDIRIZZI		CHIMICA, MATERIALI BIOTECNOLOGIE		
		SISTEMA MODA		
		<b>AGRARIA AGROALIMENTARE AGROINDUSTRIA</b>		
		COSTRUZIONI AMBIENTE TERRITORIO		

**SETTORE AGRARIO**

# Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

## Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli drogeologici e paesaggistici.

## In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;

- **collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;**
- **collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.**

**Nell'indirizzo sono previste le articolazioni "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticultura ed enologia", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.**

**A conclusione del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento dell'indirizzo afferiscono alle seguenti competenze specifiche:**

- 1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative di contesti ambientali.**
- 2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.**
- 3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.**
- 4. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.**
- 5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.**
- 6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.**
- 7. Operare nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.**
- 8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.**
- 9. In relazione a ciascuna delle articolazioni, le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.**

# ISTITUTO TECNICO

MATERIE	1° biennio		2° biennio		cl. 5
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
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
Religione cattolica o AA.AA.	1	1	1	1	1
<b>TOTALE INSEGNAMENTI COMUNI</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

E' possibile prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere nei limiti del contingente di organico assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

<b>MATERIE COMUNI alle 3 articolazioni</b>	<b>1° biennio</b>		<b>2° biennio</b>		<b>cl. 5</b>
	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Scienze integrate (fisica)</b>	<b>3*</b>	<b>3*</b>			
<b>Scienze integrate (chimica)</b>	<b>3*</b>	<b>3*</b>			
<b>Tecn. e tecn. di rappresentaz. grafica</b>	<b>3*</b>	<b>3*</b>			
<b>Tecnologie informatiche</b>	<b>3*</b>				
<b>Scienze e tecnologie applicate**</b>		<b>3</b>			
<b>Complementi di matematica</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Produzioni animali</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

\* 2 ore di laboratorio nel biennio. L'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di presenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

\*\* I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa fra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

<b>ARTICOLAZIONE PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI *</b>	<b>2° biennio</b>		<b>cl. 5</b>
	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<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>
<b>Economia, estimo, marketing e legislazione</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Genio rurale</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	
<b>Biotecnologie agrarie</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Gestione dell'ambiente e del territorio</b>			<b>2</b>
<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

\* 17 ore di laboratorio nel 2° biennio + 10 ore di laboratorio in classe 5<sup>^</sup> comprendendo anche produzioni animali e vegetali (discipline comuni alle 2 articolazioni)

<b>ARTICOLAZIONE</b> <b>GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO *</b>	<b>2° biennio</b>		<b>cl. 5</b>
	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Produzioni vegetali</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Trasformazione dei prodotti</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Genio rurale</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Economia, estimo, marketing e legislazione</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Gestione dell'ambiente e del territorio</b>			<b>4</b>
<b>Biotecnologie agrarie</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>TOTALE INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

\* 17 ore di laboratorio nel 2° biennio + 10 ore di laboratorio in classe 5<sup>^</sup> comprendendo anche produzioni animali e vegetali (discipline comuni alle 2 articolazioni)

<b>ARTICOLAZIONE</b> <b>VITICOLTURA ED ENOLOGIA *</b>	<b>2° biennio</b>		<b>cl. 5</b>
	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Produzioni vegetali</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	
<b>Viticultura e difesa della vite</b>			<b>4</b>
<b>Trasformazione dei prodotti</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>Enologia</b>			<b>4</b>
<b>Economia, estimo, marketing e legislazione</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Genio rurale</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	
<b>Biotecnologie agrarie</b>		<b>3</b>	
<b>Biotecnologie vitivinicole</b>			<b>3</b>
<b>Gestione dell'ambiente e del territorio</b>			<b>2</b>
<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

\* 17 ore di laboratorio nel 2° biennio + 10 ore di laboratorio in classe 5<sup>^</sup> comprendendo anche produzioni animali e vegetali (discipline comuni alle 2 articolazioni)

<b>ORARIO GENERALE</b>	<b>1° biennio</b>		<b>2° biennio</b>		<b>cl. 5</b>
	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>INSEGNAMENTI GENERALI COMUNI AGLI ISTITUTI TECNICI</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>INSEGNAMENTI COMUNI 1° b. E ARTICOLAZIONI 2° b. + cl. 5<sup>^</sup></b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>INSEGNAMENTI SPECIFICI DI ARTICOLAZIONE 2° b. + cl. 5<sup>^</sup></b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>di cui di laboratorio</b>	<b>(8)</b>		<b>(17)</b>		<b>(10)</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>