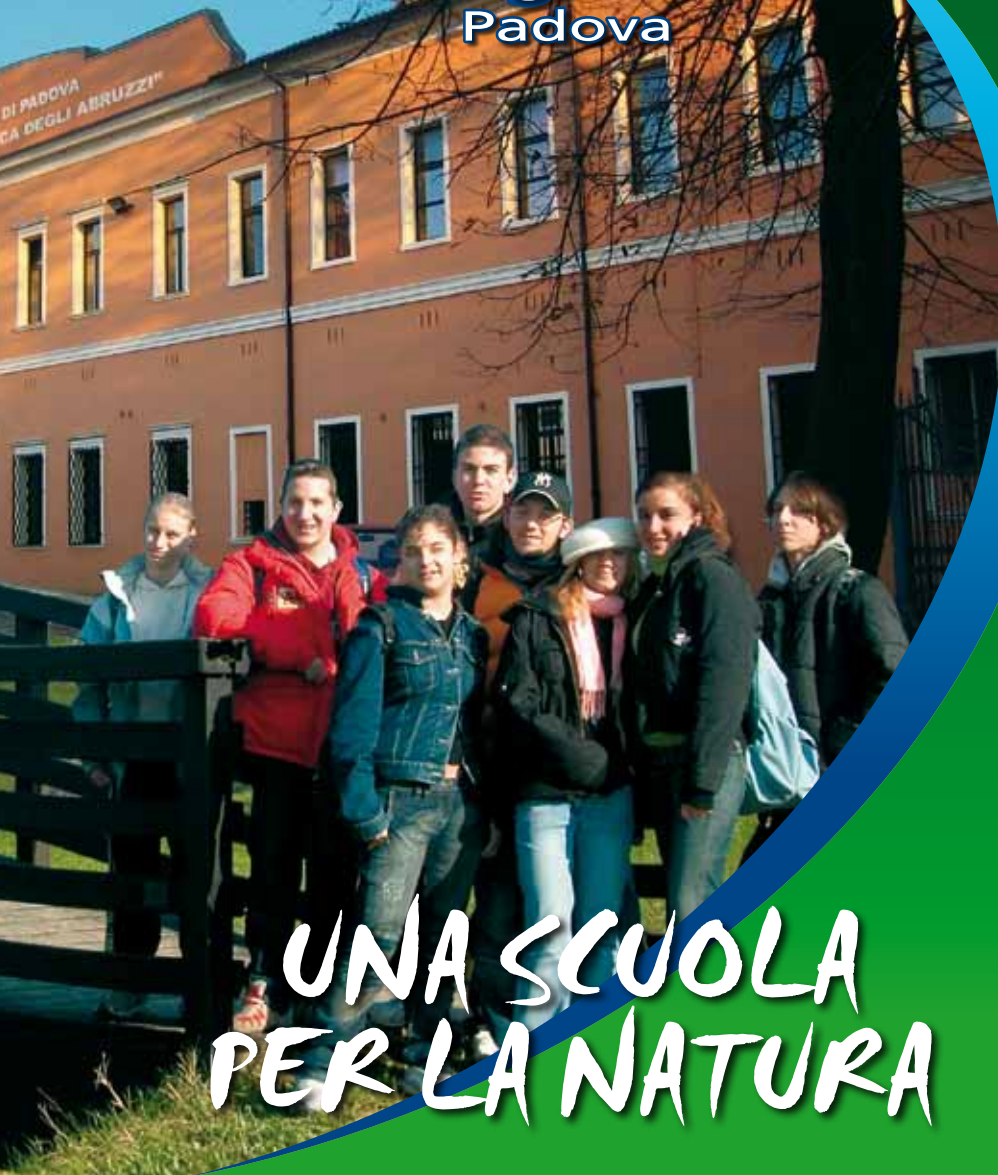


Istituto Superiore di Istruzione Agraria  
**Duca degli Abruzzi**  
Padova



**UNA SCUOLA  
PER LA NATURA**



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

*L'agricoltura e l'agro-ambiente svolgono un ruolo fondamentale nel campo della preservazione del territorio, del disegno del paesaggio, della sicurezza alimentare e della salute dei cittadini.*

*In questi settori è richiesta una preparazione multifunzionale, ed il possesso di notevoli competenze specialistiche.*



## Una scelta importante



L'Istituto Superiore di Istruzione Agraria "Duca degli Abruzzi" è una **realtà formativa vitale** e dinamica orientata verso le attività che maggiormente incidono sull'assetto economico del territorio: **viticultura, forestazione, agro-ambiente, vivaismo ornamentale, floricultura, meccanica, zootecnia, alimentazione.**

Le sezioni tecnica e professionale sono direttamente collegate con l'università, con il mondo della ricerca e con le aziende produttive regionali e svolgono attività di **consulenza, assistenza tecnica, aggiornamento e formazione continua** per gli operatori del settore.

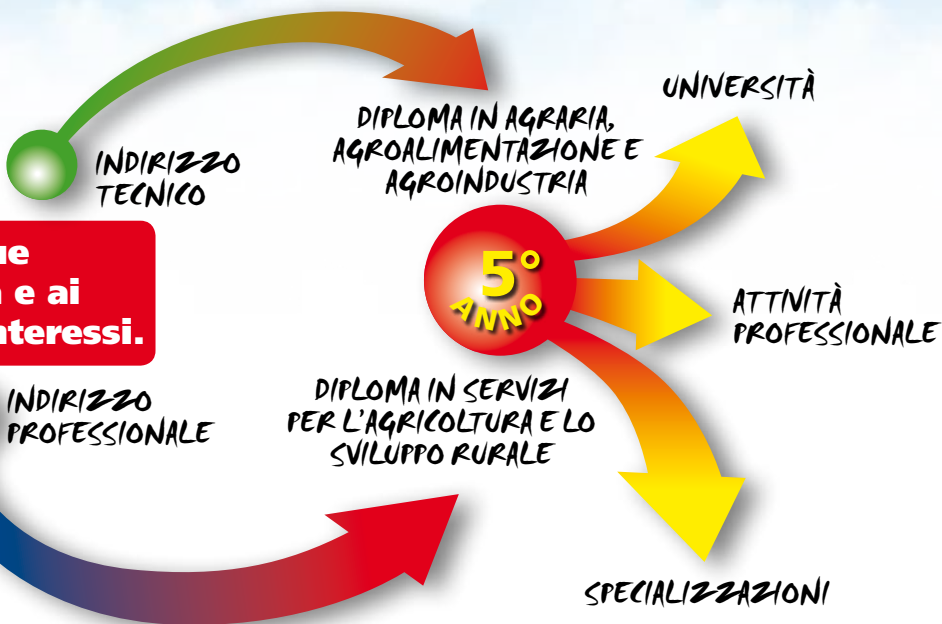
Entrambe le sezioni sono dotate di laboratori e di un'azienda che da la possibilità di sperimentare dal vivo, produrre e commercializzare i propri prodotti.

**Un percorso  
formativo  
che si adatta**





**per essere protagonista del tuo futuro.**





Progetti e attività

### Progetti

La sezione tecnica mette in atto numerosi progetti volti ad integrare le conoscenze e a creare nuove competenze. Tra questi ci sono progetti di educazione agro-ambientale come "brevetto degustatore olio extra vergine di oliva", "caseificazione"; progetti di educazione tecnico-scientifica come la Mostra Sperimentando; progetti di educazione zootecnica come "corsi di ippologia", "brevetto attacchi", "gare di valutazione zootecnica". La scuola attiva numerosi corsi extracurricolari che variano di anno in anno (degustazione cibo-vino, valutazione di danni da grandine, micologia, percorso di apicoltura, ecc.).

### Stages alternanza scuola-lavoro

Gli stages della sezione tecnica sono un'innovazione metodologico-didattica in atto con successo da alcuni anni. Hanno lo scopo di avvicinare gli alunni al mondo del lavoro inserendoli in aziende ed enti del territorio ove è possibile contestualizzare le discipline di studio con le attività professionalizzanti in campo agrario. Il progetto è destinato agli alunni delle classi 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> ma può interessare anche gli studenti delle classi inferiori, con età superiore a 16 anni, da inserire in stages residenziali nelle aziende della scuola.

### Gare, mostre, concorsi

La sezione tecnica partecipa attivamente a numerose mostre, gare e concorsi nei settori di pertinenza (zootecnico, botanico, agro-ambientale) indetti da enti e organismi territoriali e nazionali. Tra i principali eventi vanno ricordati: la Fiera internazionale del bovino da latte a Cremona, il campionato nazionale di giudizio morfologico sui bovini, Fiera cavalli a Verona, il Concorso Bacco e Minerva per i migliori vini italiani che si tiene ogni anno in una città diversa, le gare botaniche della rete delle scuola agrarie del Veneto e il meeting annuale del cavallo TPR (tiro pesante rapido) organizzato dall'Istituto.

# Tradizione e modernità



Il corso di studi tecnico si propone di fornire agli allievi una base culturale ampia e una preparazione tecnico-professionale

in grado di favorire un inserimento funzionale nel mondo del lavoro in campo agroambientale, agroindustriale, agroalimentare e zootecnico. La preparazione specialistica di settore viene avviata dal 3° anno di corso, anticipata da attività propedeutiche svolte nelle classi 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> e realizzate in ambito di autonomia scolastica. Prevede uno sbocco al termine di

## INDIRIZZO T

### Piano di studio indirizzo tecnico

Materie d'insegnamento e quadro orario settimanale

MATERIE	classe		Articolazioni tra cui scegliere dal terzo anno in poi									
	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>	
	Biennio		Produzioni e trasformazioni			Gestione ambiente e territorio			Viticultura enologia			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Storia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o libere attività di studio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Diritto ed economia	2	2										
Scienze integrate. Scienze della terra e biologia	2	2										
Scienze integrate. Fisica	3	3										
Scienze integrate. Chimica	3	3										
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3										
Tecnologie informatiche	3											
Scienze e tecnologie applicate**		3										
Complementi di matematica			1	1		1	1		1	1		
Produzioni animali			3	3	2	3	3	2	3	3	2	
Produzioni vegetali			5	4	4	5	4	4	5	4		
Trasformazione dei prodotti			2	3	3	2	2	2	2	2		
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	3	2	3	3	3	2	2	
Genio rurale			3	2		2	2	2	3	2		
Biotechnologie agrarie					2	3	2	2			3	
Gestione ambiente e territorio						2			4		2	
Viticultura e difesa della vite											4	
Enologia											4	
Biotechnologie vitivinicole											3	
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	

\*\* Si riferisce all'insegnamento che caratterizza per il maggior numero di ore il successivo triennio.

Nel primo biennio sono previste 264 ore di laboratorio da ripartire tra le discipline fisica, chimica, grafica, informatica. Nel secondo biennio le ore di laboratorio salgono a 561 da ripartire tra le discipline tecniche dell'articolazione prescelta. In quinta, le ore sono 330. Le attività laboratoriali prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.



## 5 anni con l'acquisizione del **DIPLOMA IN AGRARIA, AGROALIMENTAZIONE E AGROINDUSTRIA.**

Il titolo di studio offre agli studenti la possibilità di operare nel campo della gestione aziendale, nel settore agrario, agroindustriale, ambientalistico, zootecnico, chimico. In particolare essi saranno in grado di analizzare i rapporti tra l'azienda e l'ambiente operativo che la circonda per proporre soluzioni a problemi specifici e complessi. Il diploma conseguito al 5° anno consente il proseguimento degli studi in qualsiasi facoltà universitaria, lo svolgimento delle attività professionali di settore e impieghi specialistici di direzione, amministrazione e gestione delle aziende agrarie, agroalimentari, agrituristiche. I diplomati potranno altresì svolgere attività periziali, di consulenza, stima e valutazione in tutti i settori legati al mondo dell'agricoltura. Diversi studenti trovano impiego in istituzioni ed enti pubblici e privati.

# TECNICO

# Due in per un'offerta ampia e

### Cosa sa fare il diplomato in agraria, agroalimentazione e agroindustria

(Spunti tratti dal profilo delineato dal Riordino della scuola secondaria di secondo grado di cui al Regolamento approvato con D.P.R. 15 marzo 2010 N. 88)

Il diplomato in agraria, agroalimentazione 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 idrogeologici e paesaggistici.

### Articolazione del percorso specialistico triennale

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

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale. Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.



# IL CONVITTO



## Residenza

**Un'opportunità in più per chi sceglie questa scuola.**

Il Convitto "San Benedetto da Norcia" annesso all'Istituto è una struttura che offre residenzialità e occasioni formative a studenti che frequentano l'Istituto stesso o altri corsi di studio secondari superiori in scuole di Padova. È un'opportunità interessante e conveniente che facilita il percorso degli studi e la crescita personale in un ambiente giovane e ricco di stimoli.

### Formula convitto

35 posti letto disposti in stanze singole, doppie e una tripla. Apertura alle ore 20,00 della dome-

# Teoria e pratica

Il corso di studi professionale si propone di fornire agli allievi una valida preparazione tecnico-professionale in grado di favorire un inserimento funzionale nel mondo dei servizi in tutti i settori dell'agricoltura e dello sviluppo rurale. La preparazione specialistica di settore viene avviata dal 3° anno di corso, anticipata da attività laboratoriali propedeutiche svolte a partire dalla classe prima e realizzate in ambito di autonomia scolastica. Prevede uno sbocco al termine di 5 anni con l'acquisizione del **DIPLOMA IN SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**. Il titolo di studio offre agli studenti le competenze per promuovere la valorizzazione, la produzione e la commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali, intervenendo sui processi produttivi tesi a realizzare un'agricoltura sostenibile. I diplomati hanno le competenze per fornire assistenza e indirizzo tecnico, economico e tributario alle aziende e agli organismi cooperativi e associativi di settore e per rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento

**dirizzi  
ta formativa  
e mirata**

**INDIRIZZO**

## Cosa sa fare il diplomato servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

(spunti tratti dal profilo delineato dal Riordino della scuola secondaria di secondo grado di cui al Regolamento approvato con D.P.R. 15 marzo 2010 N. 87)

Il diplomato in servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale:

- Sa definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche;
- Collabora alla realizzazione di carte d'uso del territorio;
- Assiste le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione;
- Sa impostare percorsi per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità;

## Specialità per gli studenti

Prima serata fino alle 14,00 del sabato.

### Formula semiconvitto

Possibilità dal lunedì al venerdì di usufruire del servizio mensa e fermarsi in convitto fino alle ore 17,00 per svolgere i compiti sotto la guida del personale educativo.

### Per informazioni:

Tel. 049.620485 - [www.convittopadova.altervista.org](http://www.convittopadova.altervista.org)



ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche. Il diploma conseguito al 5° anno consente il



proseguimento degli studi in qualsiasi facoltà universitaria, lo svolgimento delle attività professionali di settore e impieghi nelle aziende agrarie, agroalimentari, agrituristiche. I diplomati potranno altresì gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.

## PROFESSIONALE

### Piano di studio indirizzo professionale

Materie d'insegnamento e quadro orario settimanale

MATERIE	classe	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2
Religione cattolica o libere attività di studio	1	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2				
Scienze integrate. Scienze della terra e biologia	2	2				
Scienze integrate. Fisica	2	2				
Scienze integrate. Chimica	2	2				
Tecnologie dell'informazione 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 e animale			2	3		
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			5	2	2	
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			4	5	6	
Valorizzazione attività produttive e legislazione				5	6	
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura						3
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*\* Le tre ore settimanali di "Laboratori tecnologici ed esercitazioni" sono affidate al docente tecnico pratico

Nel primo biennio sono previste 132 ore di laboratorio da ripartire tra le discipline fisica e chimica. Nel secondo biennio le ore di laboratorio sono 396 da ripartire tra le discipline tecniche specialistiche. In quinta, le ore sono 198. Le attività laboratoriali prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.



### Sistema di alternanza scuola-lavoro

Nelle classi 4ª e 5ª gli studenti dispongono complessivamente di 132 ore curriculari per la realizzazione di percorsi di alternanza scuola-lavoro. In classe 4ª, gli studenti sono preparati per un graduale inserimento nel mondo lavorativo e, prima di affrontare le attività della classe 5ª, sono inseriti in attività lavorativa di stage in aziende del settore. L'attività di stage, per circa due settimane scolastiche, è organizzata anche in classe terza, al compimento del 16° anno di età, disponendo delle ore necessarie nell'ambito dell'autonomia scolastica.

Progetti e attività

### Progetti

La sezione professionale attua numerosi progetti volti ad integrare le conoscenze e a creare nuove competenze. Tra questi ci sono progetti europei (scambi con Francia, Slovenia, Romania, Turchia, ecc.); "brevetto degustatore olio extra vergine di oliva"; progetti di meccanica agraria nell'officina meccanica dell'Istituto; progetti di valenza tecnico-scientifico-ecologica come la realizzazione di guide botaniche o il monitoraggio del verde in parchi e giardini pubblici; progetti di educazione zootecnica come "corsi di avicoltura", "gare di valutazione zootecnica",

### Gare, mostre, concorsi, allestimenti

La sezione professionale partecipa attivamente a numerose mostre, gare e concorsi nei settori di pertinenza (zootecnico, botanico, orto-floro-vivaistico) indetti da enti e organismi territoriali e nazionali. Tra i principali eventi vanno ricordati: il salone annuale internazionale del gusto di Torino per la presentazione dei prodotti tipici dell'Istituto; mostre floricole in ambito regionale, le gare botaniche della rete delle scuole agrarie del Veneto e il meeting annuale del cavallo TPR (tiro pesante rapido) organizzato direttamente dall'istituto. Spesso l'Istituto, con i suoi studenti in esercitazione, predispone l'addobbo floreale di mostre, convegni, spazi-manifestazione.

## Passato e presente



### L'Istituto Superiore d'Istruzione Agraria Duca degli Abruzzi si compone di:

- Una **sezione tecnica** corrispondente all'ex Istituto Tecnico Agrario "Duca degli Abruzzi", sorto nel 1874 in un'antica sede benedettina e attuale sede centrale della scuola;
- Una **sezione professionale** corrispondente all'Istituto Professionale per l'agricoltura e l'ambiente "San Benedetto da Norcia", nato nel 1952, primo in Italia tra gli istituti professionali del settore.
- Nel 2004 l'Istituto entra a far parte della **Rete di Scuole di Formazione Agraria del Veneto**, consolidando la sua sensibilità a raccogliere e favorire le esperienze di istruzione in campo agrario, ambientale e alimentare dell'intera regione.
- Dal 2006 l'istituto è **Polo Regionale del Distretto Formativo Agroalimentare**.

#### Sezione tecnica (centrale)

Via M. Merlin 1 • 35143 Padova  
Fax: 049 8685390  
e-mail: tecnico@ducabruzzo.it

Info Line sez. Tecnica

**049.8685455**

#### Sezione professionale

Via Cave 172 • 35146 Padova  
Fax: 049 620536  
e-mail: professionale\_pd@ducabruzzo.it

Info Line sez. Professionale

**049.620274**

#### Convitto annesso

Via Cave 172 - 35146 Padova  
Fax: 049 623357  
e-mail: convitto@ducabruzzo.it

Info Line Convitto

**049.620485**

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

