

Settore Tecnologico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Il **Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** ha:

- una preparazione generale e di qualità sui saperi di base
- competenze specifiche:
 - nell'organizzazione e nella gestione delle attività di produzione, di trasformazione e valorizzazione del settore agricolo
 - nel controllo della qualità delle produzioni
 - nella gestione del territorio, con particolare attenzione alla salvaguardia dell'ambiente

Il **Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** può:

Inserirsi nel mondo del lavoro: aziende agricole e agrozootecniche, imprese commerciali del comparto agroalimentare e agroindustriale, laboratori di analisi del suolo, dell'acqua e dei prodotti agroalimentari, settore della tutela e della salvaguardia dell'ambiente e del territorio, uffici tecnici degli EE.LL. che si occupano di agricoltura. Partecipare a concorsi indetti da enti pubblici. Organizzare un lavoro autonomo, intraprendere la libera professione come perito agrario (dopo aver superato l'esame di abilitazione)

Proseguire con gli studi universitari.
In particolare:

- ◆ scienze agrarie
- ◆ medicina
- ◆ veterinaria
- ◆ biotecnologie ed enologia
- ◆ Economia

Proseguire con un corso post-diploma.

Quadro orario

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno	
	Classi	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura Italiana		4	4	4	4	4
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituz.		2	2	2	2	2
Diritto ed economia		2	2			
Matematica		4	4	3	3	3
Complementi di Matematica				1	1	
Tecnologie informatiche		3				
Scienze integrate (Fisica)		3	3			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)		2	2			
Scienze integrate (Chimica)		3	3			
Tecnologie e tecniche grafiche		3	3			
**Scienze e tecnologie applic.			3			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione o attività alternative		1	1	1	1	1
Orario settimanale		32	32			

Sono previste 264 ore di laboratorio nel biennio e 561 nel triennio, da effettuarsi sui terreni attigui all'Istituto

ARTICOLAZIONI

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Classi	1^	2^	3^
Produzioni vegetali	5	4	
Viticultura e difesa della vite			4
Produzioni animali	3	3	2
Trasformazione dei prodotti	2	2	
Enologia			4
Biotecnologie agrarie		3	
Biotecnologie vitivinicole			3
Genio rurale	3	2	
Econ., estimo, marketing e leg.	3	2	2
Gestione ambiente e territorio			2
Orario settimanale	32	32	32

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI

Classi	1^	2^	3^
Produzioni vegetali	5	4	4
Produzioni animali	3	3	2
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Genio rurale	3	2	
Econ., estimo, marketing, legislaz.	3	2	3
Gestione ambiente e territorio			2
Biotecnologie agrarie		2	3
Orario settimanale	32	32	32