Liceo Tecnologico

per l’agraria, l’agroalimentare e l’agroindustria

Gli Istituti Tecnici, dopo un biennio, prevedono la possibilità di orientarsi verso tre diverse specializzazioni: una è indirizzata alle "Scienze agrarie ed ambientali", l’altra approfondisce le "Produzioni e tecnologie agroalimentari per il made in Italy" dei prodotti sia vegetali che animali e la terza, “Viticoltura ed enologia”, è relativa alla produzione e valorizzazione dei prodotti enologici. La scelta tra queste opzioni è espressa alla fine del secondo anno. Tutte le "articolazioni" prevedono discipline comuni che sono il presupposto degli ulteriori approfondimenti e materie specifiche che caratterizzano la figura professionale del percorso formativo prescelto.

01 / Scienze agrarie ed ambientali

02 / Produzioni e tecnologie agroalimentari per il made in Italy

03 / Viticoltura ed enologia

LICEO TECNOLOGICO / ARTICOLAZIONE 1

Scienze agrarie ed ambientali

Il diplomato nell'articolazione Scienze agrarie ed ambientali opera nella raccolta ed elaborazione digitale di dati per la redazione di bilanci di sostenibilità, analisi costi-benefici e valutazioni di impatto, fornendo alle aziende e agli enti pubblici il supporto tecnico-economico necessario per decisioni di investimento consapevoli e per una corretta pianificazione territoriale. Interviene nella progettazione e nell'attuazione di interventi di bioingegneria e ingegneria naturalistica. Collabora alla difesa del suolo e alla mitigazione del rischio idrogeologico attraverso pratiche ecocompatibile.

QUADRO ORARIO · INSEGNAMENTI COMUNI

DISCIPLINA	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia	1	–	–	–	–
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	–	–	–
Scienze sperimentali	4(2)	5(2)	–	–	–
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2(1)	3(1)	–	–	–
Informatica e smart farming	3(2)	2(1)	–	–	–
Agrobiologia	2	2(1)	–	–	–
Fondamenti di scienze agrarie	2	2	–	–	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

INSEGNAMENTI SPECIFICI ·AREA DI INDIRIZZO FLESSIBILE

DISCIPLINA	1°	2°	3°	4°	5°
Produzioni animali	–	–	2(1)	2(1)	–
Produzioni vegetali	–	–	3(1)	2(2)	3(2)
Trasformazione dei prodotti	–	–	2(1)	2(1)	–
Economia, estimo, marketing e legislazione	–	–	3(1)	2(1)	3(1)
Genio rurale	–	–	2(1)	2(1)	–
Gestione ambiente e territorio	–	–	–	2	3(2)
Biotecnologie agrarie e sicurezza alimentare	–	–	2(1)	2(1)	–
Quota del curricolo a disposizione della scuola	–	–	3	3	7

DOPO IL DIPLOMA

Accessi universitari: il diploma consente l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria, anche se la preparazione conseguita risulta più idonea per la frequenza di Scienze Agrarie, Scienze della Produzione Animale, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Naturali, Scienze Biologiche, Chimica, Geologia, Ingegneria Ambientale, Economia e Commercio, Veterinaria. Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.): con percorsi post-diploma di durata biennale.
Attività lavorativa: il tecnico agrario trova possibilità di impiego in ambito aziendale, nella cura e progettazione del verde, nelle aziende agricole, negli enti di assistenza tecnico-economica agli imprenditori agricoli, nelle aziende agroalimentari, nelle Comunità Montane, Province, Comuni, Aziende Sanitarie Locali, Enti Professionali.

LICEO TECNOLOGICO / ARTICOLAZIONE 2

Produzioni e tecnologie agroalimentari per il made in Italy

Il diplomato nell'articolazione Produzioni e tecnologie agroalimentari per il made in Italy opera nella pianificazione e nella gestione sostenibile dei cicli produttivi, sia vegetali che animali, utilizzando sistemi di agricoltura di precisione e strumenti di monitoraggio remoto. Ottimizza l'uso delle risorse ed incrementa la produttività nel rispetto degli equilibri ambientali, intervenendo nel controllo dei processi di trasformazione, applicando tecnologie d'avanguardia per migliorare le caratteristiche qualitative dei prodotti e garantendo la sicurezza igienico-sanitaria e la conformità dell'intera filiera.

QUADRO ORARIO · INSEGNAMENTI COMUNI

DISCIPLINA	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia	1	–	–	–	–
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	–	–	–
Scienze sperimentali	4(2)	5(2)	–	–	–
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2(1)	3(1)	–	–	–
Informatica e smart farming	3(2)	2(1)	–	–	–
Agrobiologia	2	2(1)	–	–	–
Fondamenti di scienze agrarie	2	2	–	–	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

INSEGNAMENTI SPECIFICI · AREA DI INDIRIZZO FLESSIBILE

DISCIPLINA	1°	2°	3°	4°	5°
Produzioni animali	–	–	2(1)	2(1)	–
Produzioni vegetali	–	–	4(1)	3(2)	3(2)
Trasformazione dei prodotti	–	–	3(1)	3(1)	3(2)
Economia, estimo, marketing e legislazione	–	–	3(1)	3(1)	3(1)
Genio rurale	–	–	2(1)	1(1)	–
Biotecnologie agrarie e sicurezza alimentare	–	–	–	2(1)	–
Quota del curricolo a disposizione della scuola	–	–	3	3	7

DOPO IL DIPLOMA

Accessi universitari: il diploma consente l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria, anche se la preparazione conseguita risulta più idonea per la frequenza di Scienze Agrarie, Scienze della Produzione Animale, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Naturali, Scienze Biologiche, Chimica, Geologia, Ingegneria Ambientale, Economia e Commercio, Veterinaria. Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.): con percorsi post-diploma di durata biennale.
Attività lavorativa: il tecnico agrario trova possibilità di impiego in ambito aziendale, nella cura e progettazione del verde, nelle aziende agricole, negli enti di assistenza tecnico-economica agli imprenditori agricoli, nelle aziende agroalimentari, nelle Comunità Montane, Province, Comuni, Aziende Sanitarie Locali, Enti Professionali.

LICEO TECNOLOGICO / ARTICOLAZIONE 3

Viticoltura ed enologia

Il diplomato nell'articolazione Viticoltura ed enologia opera nella pianificazione delle fasi colturali adottando sistemi ecosostenibili di viticoltura e di precisione. Gestisce l'intero ciclo di cantina, dalla vinificazione all'imbottigliamento, utilizzando biotecnologie avanzate per guidare i processi fermentativi e di affinamento. Approfondisce lo studio delle interazioni tra vitigno, ambiente e tecniche colturali, che determinano la qualità organolettica e il valore enologico del prodotto. Collabora inoltre alla definizione di strategie di marketing e comunicazione, valorizzando l'identità territoriale del vino e garantendo la conformità alle norme nazionali e comunitarie su etichettatura e commercio.

QUADRO ORARIO · INSEGNAMENTI COMUNI

DISCIPLINA	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia	1	–	–	–	–
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	–	–	–
Scienze sperimentali	4(2)	5(2)	–	–	–
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2(1)	3(1)	–	–	–
Informatica e smart farming	3(2)	2(1)	–	–	–
Agrobiologia	2	2(1)	–	–	–
Fondamenti di scienze agrarie	2	2	–	–	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

INSEGNAMENTI SPECIFICI · AREA DI INDIRIZZO FLESSIBILE

DISCIPLINA	1°	2°	3°	4°	5°
Produzioni animali	–	–	2(1)	1(1)	–
Produzioni vegetali	–	–	4(1)	2(1)	–
Trasformazione dei prodotti	–	–	3(1)	2(1)	–
Economia, estimo, marketing e legislazione	–	–	3(1)	2	–
Genio rurale	–	–	2(1)	1(1)	–
Viticoltura e difesa	–	–	–	2(1)	3(1)
Enologia	–	–	–	2(1)	3(1)
Microbiologia e chimica enologica	–	–	–	2(1)	3(2)
Quota del curricolo a disposizione della scuola	–	–	3	3	7

DOPO IL DIPLOMA

Accessi universitari: il diploma consente l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria, anche se la preparazione conseguita risulta più idonea per la frequenza di Scienze Agrarie, Scienze della Produzione Animale, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Naturali, Scienze Biologiche, Chimica, Geologia, Ingegneria Ambientale, Economia e Commercio, Veterinaria. Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.): con percorsi post-diploma di durata biennale.
Attività lavorativa: il tecnico agrario trova possibilità di impiego in ambito aziendale, nella cura e progettazione del verde, nelle aziende agricole, negli enti di assistenza tecnico-economica agli imprenditori agricoli, nelle aziende agroalimentari, nelle Comunità Montane, Province, Comuni, Aziende Sanitarie Locali, Enti Professionali.