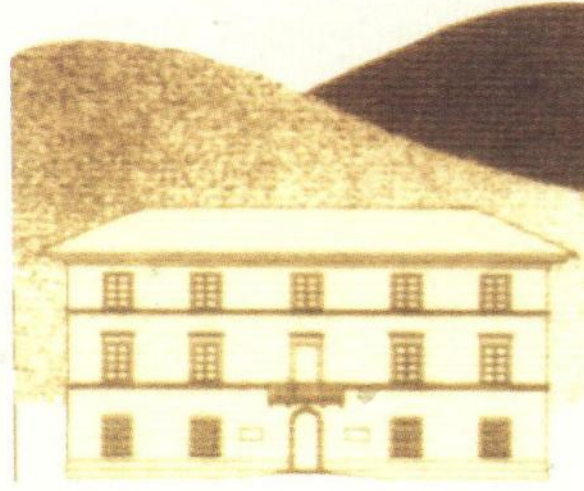




Nicolao Brancoli Busdraghi



**Istituto Tecnico indirizzo Agraria, Agroalimentare e
Agroindustria di Mutigliano**

"Nicolao Brancoli Busdraghi"

"Una scuola in armonia con la natura"

Ubicazione della scuola

- La scuola è posta nella tranquilla frazione di Mutigliano a pochi minuti dalla città di Lucca.
- E' contornata da colline coltivate a vite e olivo
- La sua particolare posizione rende questa scuola unica nel suo genere.



Caratteristiche

- La scuola è composta da edifici che ospitano aule e laboratori e da un'azienda agraria

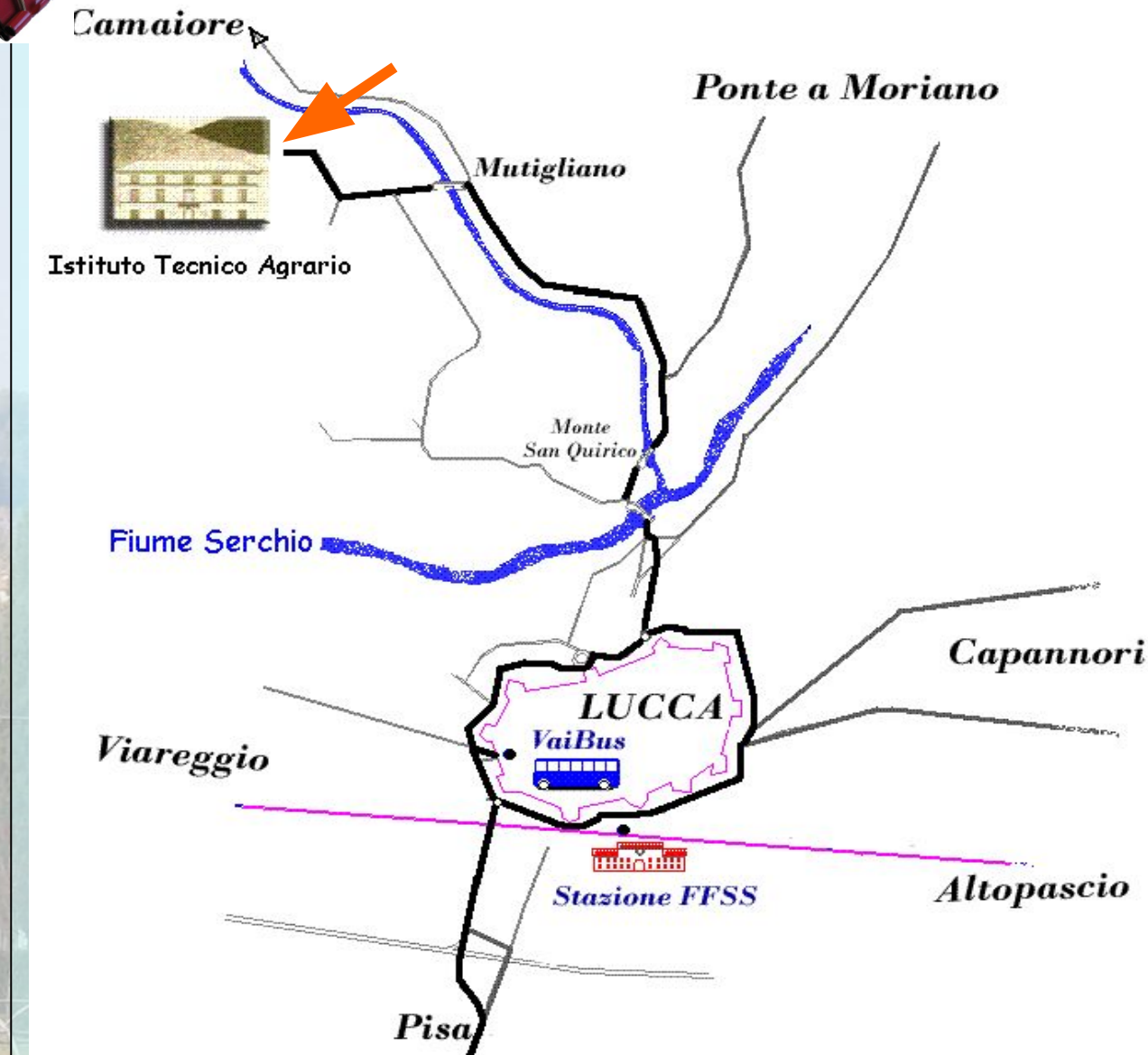


- L'**azienda** dispone di oliveti, vigneti, frutteti seminativi e serre. Inoltre sono presenti una cantina e un oleificio didattico.
- Sui terreni della scuola è presente anche un maneggio privato.

Come si raggiunge



- La scuola è situata a **Mutigliano** a 5 Km da Lucca sulla direttrice Lucca-Camaione.
- Il collegamento della scuola con la Stazione ferroviaria di Lucca, Piazzale Verdi e Camaione è garantito dal servizio dell'azienda di trasporti **VAIBUS**.



Tipo di scuola

- E' un Istituto Tecnico in cui le materie professionali riguardano il settore dell'agricoltura.
- Dopo 5 anni di studi si può
 - diventare Periti Agrari.
 - accedere a qualsiasi facoltà universitaria
ed in particolare: Agraria, Veterinaria, Biologia, Chimica, Economia e commercio.

ISTITUTO TECNICO INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE



Il Diplomato ha:

1. competenze nel campo della organizzazione e della gestione delle attività di produzione, trasformazione e di valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente;
2. Interviene negli aspetti relativi alla gestione del territorio con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.



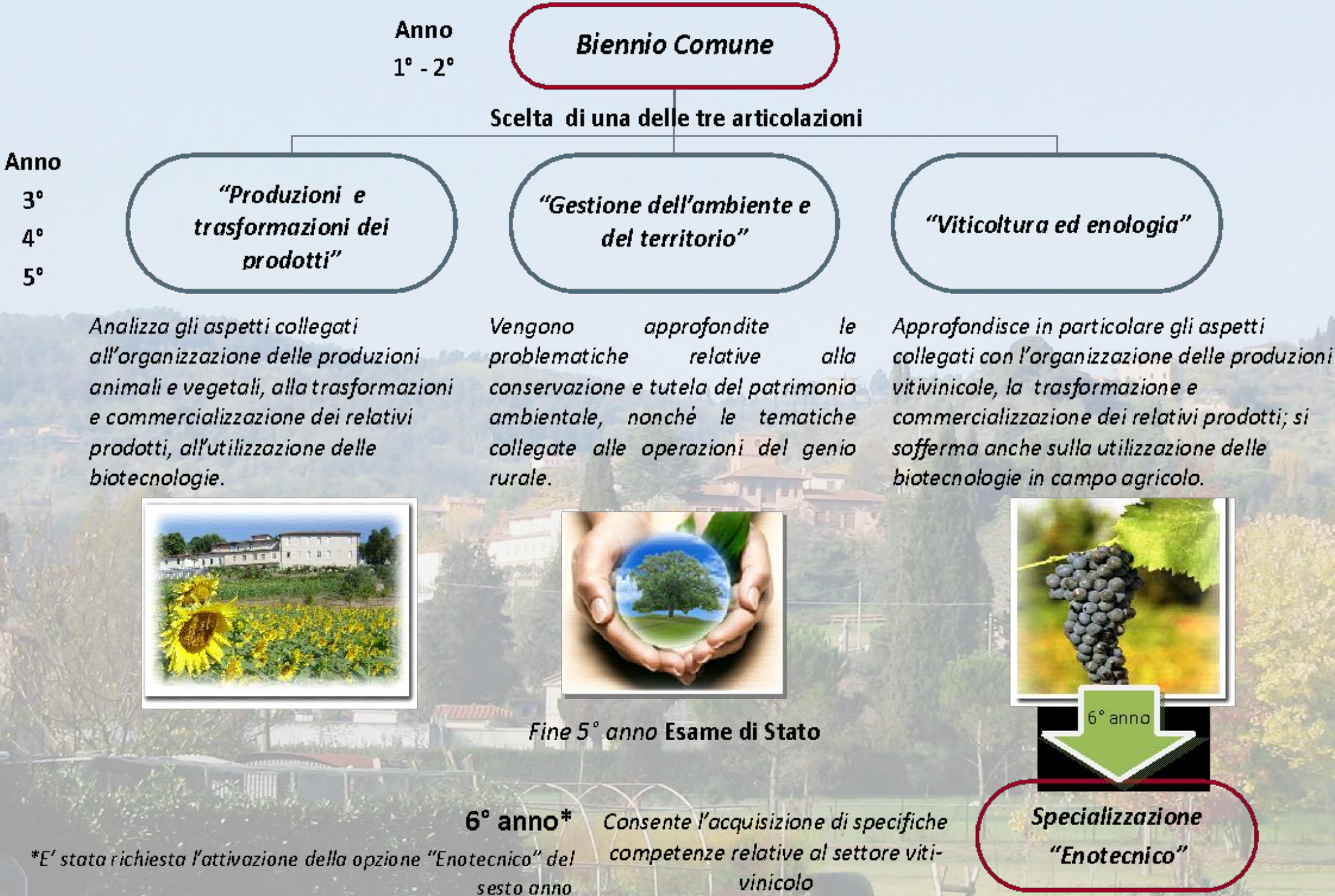
Il Diplomato è in grado di:

- Collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori;
- Controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico e organolettico;
- 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 dei reflui e dei residui;
- Intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture

Il Diplomato è in grado di:

- Esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi, Effettuare operazioni contabili di rilievo e di conservazione, interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- Controllare con metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- Collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.
- Collaborare nelle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali;
- Rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio





L'OFFERTA DIDATTICO-FORMATIVA

(alla fine del secondo anno si sceglie una delle tre articolazioni)



Articolazione
Produzione e
trasformazione



Articolazione
Viticultura ed
Enologia



Articolazione
Gestione dell'ambiente e
del territorio

PIU' OPPORTUNITA' OFFERTE DALLA SCUOLA

Gestione dell'ambiente e del territorio

- Tende a soddisfare le richieste di tutela e salvaguardia dei beni comuni della collettività rispetto ai momenti di interventi a sostegno della produzione, privilegiando le linee di un'agricoltura sostenibile.
- Inoltre è destinato a privilegiare aspetti relativi ad un più corretto uso degli spazi rurali, ed a sostenere criteri per le scelte di destinazione d'uso nel rispetto della cultura rurale frequentemente ed ingiustamente sacrificata.



Produzioni e trasformazioni

- Tende a soddisfare le richieste le esigenze di sostenibilità ambientale coniugando produzioni e relative filiere di trasformazioni sia esse agricole che zootecniche
- Tende inoltre a soddisfare le corrette conoscenze delle problematiche economiche, di marketing e legislative necessarie in un mercato globalizzato.



Viticoltura ed Enologia

- Prevede un approfondimento maggiore delle discipline chimiche e tecnologiche al fine di garantire l'acquisizione di competenze specifiche nel settore viticolo-enologico.



Cosa si studia

- Materie comuni a tutti gli istituti tecnici



- Lingua e lettere italiane
- Storia
- Lingua straniera
- Matematica e informatica
- Tecnologia dell'informazione e comunicazione
- Chimica
- Scienze della terra
- Fisica
- Diritto e economia
- Disegno e cartografia
- Educazione fisica

- Aree specifiche dell'ITA

- Area Agraria
- Area Zootecnica
- Area Chimica
- Area Economica
- Area del Genio rurale

Triennio articolazione “Gestione dell'ambiente e territorio”

vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale. Tra parentesi sono le ore di attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

DISCIPLINE	3 ^a classe	4 ^a classe	5 ^a classe
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	3	3
Genio rurale	2	2	2
Biotecnologie agrarie	2	2	
Gestione dell'ambiente e territorio			4
TOTALE	32(8)	32(9)	32(10)

Triennio 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.

(Tra parentesi sono le ore di attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.)

DISCIPLINE	3 ^a classe	4 ^a classe	5 ^a classe
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni animali	3	3	2
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 territorio			2
TOTALE	32(8)	32(9)	32(10)

Triennio 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. Tra parentesi sono le ore di attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici

DISCIPLINE	3 ^a classe	4 ^a classe	5 ^a classe
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	
Viticoltura e difesa della vite			4
Trasformazione dei prodotti	2	2	
Enologia			4
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	2	2
Genio rurale	3	2	
Biotecnologie agrarie		3	
Biotecnologie vitivinicole			3
Gestione dell'ambiente e territorio			2
TOTALE	32(8)	32(9)	32(10)

Sesto anno “Enotecnico”

Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con articolazione in "Viticoltura ed enologia" può acquisire la **specializzazione in "Enotecnico"** frequentando un ulteriore anno così come disposto dall'art.8 del DPR n.88 del 15/03/2010, per acquisire specifiche competenze relative al settore viti-vinicolo

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”:

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

ARTICOLAZIONE “VITICOLTURA ED ENOLOGIA”

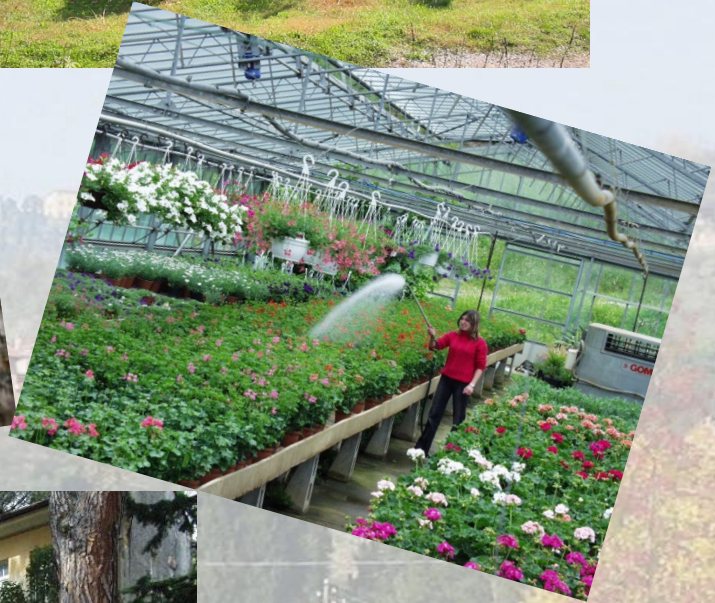
SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO

VI ANNO

DISCIPLINA	ORE SETT.	ORE ANNUE
Lingua inglese	3	99
Applicazioni informatiche	2	66
Economia, marketing e legislazione	3	99
Viticoltura	4	132
Enologia	6	198
Chimica enologica e analisi chimiche	6	198
Microbiologia enologica	3	99
Meccanica e costruzioni enologiche	3	99
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli	2	66
Totale ore di attività e insegnamenti	32	1056
di cui in compresenza	10	330
Totale complessivo ore	1056	1056

Materie specifiche

- Area Agraria: *Coltivazioni erbacee ed arboree*



- Area Zootecnica: *Tecnica di produzione animale*



Materie specifiche

- Area della chimica: *Chimica ed Industrie agrarie*



- Area economica: *Amministrazione dell'azienda agraria ed Estimo*



Materie specifiche

- Area del genio rurale:
*Topografia, Costruzioni
rurali e Meccanica agraria*



Le principali differenze tra le articolazioni è la **DIDATTICA LABORATORIALE (attiva)**

- Consente di confrontarsi con compiti e problemi autentici, come quelli della vita reale e professionale
- Consente di fare esperienze di lavoro.

Come si realizza?

1. Attività di laboratorio a scuola
2. Visite brevi in contesti aziendali
3. Stage e tirocini ed esperienze di alternanza scuola-lavoro realizzate in collaborazione con aziende esterne alla scuola.



LABORATORI

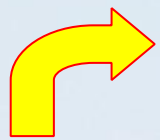
- 1. LA SCUOLA STESSA DIVENTA UN LABORATORIO**
- 2. VIENE RAFFORZATA LA PRATICA SPERIMENTALE, I PERCORSI LABORATORIALI E LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI INTEGRATI TRA LE VARIE DISCIPLINE**
- 3. TEORIA DEL RAGIONAMENTO BASATA SUL CLIMA DI LABORATORIO**

Esercitazioni Pratiche

- Sono previste molte ore di esercitazione per ogni disciplina caratterizzante. Queste si svolgono nei **laboratori** (informatica, biologia ed entomologia, chimica, meccanica, fisica) e nell'**azienda agraria**.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEI CORSI



L'insegnamento della matematica e della lingua inglese continua fino alla classe quinta.



Lo studente ha la possibilità, alla fine della classe seconda, di scegliere tra i tre indirizzi, quello che preferisce in base ai suoi interessi e attitudini

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Approfondisce le conoscenze e le competenze per:

- ☐ valutare le forme di inquinamento ambientale e il degrado dell'ambiente, anche attraverso l'utilizzo di bioindicatori
- ☐ applicare le tecniche piu' recenti che mirano a un'agricoltura ecocompatibile
- ☐ progettare giardini e parchi, curare e proteggere il verde ornamentale
- ☐ conservare e valorizzare ambienti ricchi di biodiversità.

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

Approfondisce le conoscenze e le competenze per:

- ☐ un impiego diretto come responsabili della filiera in caseifici, industrie salumiere, conserviere, molitorie, dei latticini e dei prodotti da forno
- ☐ valutare la qualità delle materie prime, dei processi produttivi e dei prodotti finali
- ☐ valutare le problematiche di marketing nel settore della commercializzazione dei prodotti agro-alimentari

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Approfondisce le conoscenze e le competenze per:

- ☐ Oltre alle possibilità di impiego del perito agrario l'Enotecnico, trova la sua naturale collocazione in aziende ad indirizzo viticolo enologico, cantine sociali o cantine industriali e laboratori enologici.
- ☐ Può completare il percorso di studi con l'iscrizione al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Agraria di Pisa (Laurea breve di 3 anni)

DOPO IL DIPLOMA



Entrare nel mondo del lavoro



Proseguire gli studi universitari



Frequentare corsi di specializzazione

Nel quadro delle attribuzioni assegnate per legge (testo del 21/02/1991) ai diplomati periti agrari ed enotecnici si indicano qui di seguito le più rilevanti:

- ☐ Direzione , amministrazione e gestione di aziende agrarie(ivi comprese le industrie di trasformazione
- ☐ Progettazione, direzione e collaudo di costruzioni e opere di trasformazione fondiaria
- ☐ Stime di fondi rustici e delle colture
- ☐ Rilevamenti topografici e frazionamenti
- ☐ Progettazione e manutenzione di parchi e giardini
- ☐ Assistenza tecnica per l'uso di antiparassitari e (riservata ai diplomati enotecnici) per l'uso dei coadiuvanti chimici in Enologia.

GLI SBOCCHI VERSO LE NUOVE FIGURE PROFESSIONALI

- ❑ CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
- ❑ MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
- ❑ PROGETTAZIONE E MANUTENZIONE DEL VERDE
- ❑ GESTIONE DI AZIENDE AGRO-FAUNISTICHE
- ❑ PUNTEGGIO PER L'ACCESSO AI CONCORSI NELLA GUARDIA FORESTALE.

LE SCELTE UNIVERSITARIE

E' POSSIBILE ACCEDERE A TUTTE LE FACOLTA'.

IN PARTICOLARE A :

- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze produzioni animali
- Scienze e tecnologie agroalimentari
- Scienze e tecnologie forestali
- Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura
- Biotecnologie agro-industriali
- Veterinaria
- Scienze naturali

INOLTRE

- Titolo preferenziale per i Corsi per la **Guardia Forestale**

LE OPPORTUNITA' OFFERTE DALLA SCUOLA

- stages presso imprese, enti territoriali ed aziende
- viaggi di istruzione e visite a realtà produttive agro-industriali e agro-ambientali
- Corsi di recupero, pausa didattica (per favorire il successo scolastico); potenziamento
- attività di orientamento in ingresso e in uscita
- le attività' in convenzione con associazioni ed enti territoriali (per ampliare le opportunità formative)
- la partecipazione ai progetti di carattere ambientale
- attività di inserimento e di sostegno degli studenti diversamente abili

ORIENTAMENTO IN USCITA: MODALITA' DI ATTUAZIONE

- Incontri con i referenti delle Università, gli stages dei nostri studenti presso le Università
- Organizzazione dei corsi post diploma di specializzazione nei settori dell'agro-alimentare e dell'ambiente
- Compilazione del curriculum per facilitarne l'accesso nel mondo del lavoro, obiettivo raggiunto anche attraverso:
 1. incontri con imprenditori dei settori di interesse
 2. stages estivi e quelli in itinere presso aziende, imprese, associazioni ed enti territoriali



Informazioni

*e contattare la scuola nei
modi:*

/394470

3/394108

aslucca@virgilio.it

■ **Web** www.itgalucca.it/busdraghi.htm