



Istituto Istruzione Superiore "S. Pertini" Alatri

Via Madonna della Sanità—03011 Alatri—Tel. 0775.443005 fax 0775.434709—cf 92027600607
www.istitutopertinalatri.it—email fris00300r@istruzione.it—fris00300r@pec.istruzione.it



IT AGRARIO

Agroalimentare e Agroindustria

Articolazione Viticoltura ed Enologia

A.S. 2024-2025



SCAN ME



PER INFO:
FRIS00300R@istruzione.it



3346824331

CHI SIAMO

L'**ISTITUTO TECNICO AGRARIO DEL PERTINI** offre una formazione tecnica rivolta allo sviluppo di competenze specifiche nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive legate alle produzioni animali e vegetali, con particolare attenzione alla qualità del prodotto e alla tutela dell'ambiente

I NOSTRI PUNTI DI FORZA:

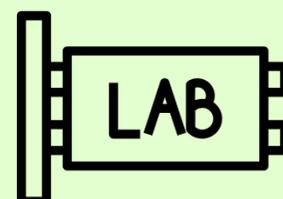
» **SOSTENIBILITA'**

» **CURA AMBIENTE**

» **INNOVAZIONE**

» **IMPRENDITORIALITA'**

» **APERTURA AL TERRITORIO**



Laboratorio scientifico
Serra acquaponica
Serra idroponica
Serra 4.0
Azienda agraria



VIENI DA NOI SE:

**VUOI DIVENTARE
UN PERITO AGRARIO**

**AMI LA VITA ALL'ARIA APERTA
E LA NATURA**

**VUOI OPERARE NEL SETTORE AGRARIO,
AGROALIMENTARE E DELL'AGROINDUSTRIA**

**VUOI IMPARARE COME PROTEGGERE L'AMBIENTE E
IL MONDO CHE CI CIRCONDA CONCRETAMENTE**

**VUOI COMBATTERE LA CRISI AMBIENTALE ED ALIMENTARE
IN MODO INNOVATIVO E TECNOLOGICO**

**VUOI VALORIZZARE LE RISORSE DEL NOSTRO TERRITORIO,
MIGLIORARE LA QUALITA' DEI PRODOTTI AGRICOLI PER IL BENESSERE
DELLE PERSONE E LO SVILUPPO ECONOMICO**





ATTIVITÀ IN CAMPO

Avrai modo di partecipare alle pratiche colturali quali la potatura, la vendemmia, la raccolta delle olive, la pratica di colture sperimentali



ATTIVITÀ IN LABORATORIO

Avrai modo di imparare tecniche e procedure per la produzione di cibo di qualità e per il controllo delle produzioni vegetali e animali



ATTIVITÀ IN AZIENDA

Avrai modo di sperimentare sul campo quanto appreso a scuola attraverso tecniche a partire dal primo anno



PROGETTI CON ENTI ESTERNI

Avrai modo di partecipare al progetto ERASMUS sull'agricoltura innovativa e alle collaborazioni con i carabinieri forestali e le aziende innovative del territorio

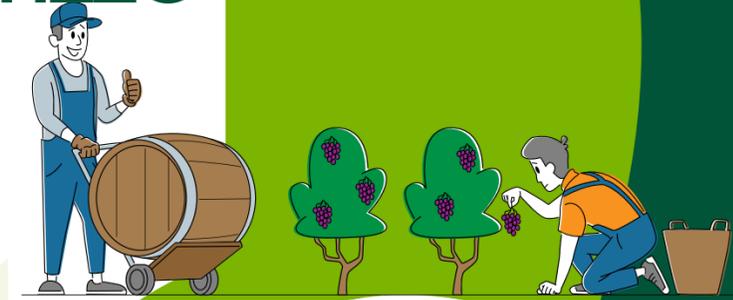


QUADRO ORARIO

Disciplina	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	
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 (Sc. Della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Complementi di matematica			1	1	
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
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			
Geografia	1				
Totale ore di attività generali	33	32	16	16	15
Produzioni animali			3	3	2
Produzioni vegetali			5	4	
Viticultura e difesa della vite					4
Trasformazione dei prodotti			2	2	
Enologia					4
Economia – Estimo – Marketing e legislazione			3	2	2
Genio rurale			3	2	
Biotecnologie agrarie				3	
Biotecnologie vitivinicole					3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Totale ore settimanali di indirizzo			16	16	17
Totali ore settimanali	33	32	32	32	32



Diploma di istituto tecnico-settore tecnologico-indirizzo agraria, agroalimentare ed agroindustriale-articolazione viticoltura ed enologia



Nell'articolazione **“Viticoltura ed enologia”** vengono approfondite le *competenze specifiche* delle produzioni vitivinicole, partendo dalla produzione, trasformazione e commercializzazione di tutti i prodotti, ma con un approfondimento specifico nel settore vitivinicolo.



Il Diplomato in Agraria, articolazione **“Viticoltura ed enologia”** ha le competenze specifiche per dirigere e lavorare in un'azienda agraria, e nello specifico, in una struttura produttiva vitivinicola, avendo conosciuto in classe e sul campo le tecniche per la realizzazione di un vino di qualità, dall'impianto e la cura del vigneto, alla raccolta dell'uva e il suo processo di lavorazione in cantina fino alla commercializzazione finale del prodotto



ATTIVITA' IN CAMPO

PARTECIPERAI ALLE PRATICHE COLTURALI E ALLE SPERIMENTAZIONI DI RECUPERO DI SPECIE ANTICHE E AUTOCTONE E ALLA CREAZIONE DI SEMENZAI

LE ATTIVITÀ SARANNO SVOLTE ANCHE IN **AZIENDE ESTERNE:**



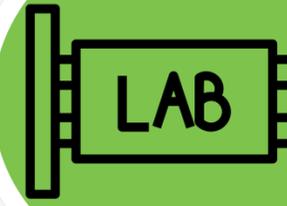
LA VENDEMMIA PRESSO LE AZIENDE VITIVINICOLE "PETRUCCA E VELA", "PILEUM" DI PIGLIO "PALAZZO TRONCONI DI ARCE



O PRESSO ISTITUTI DI RICERCA PRESTIGIOSI COME IL "CREA" DI VELLETRI



ATTIVITA' IN LABORATORIO



GLI STUDENTI ACQUISISCONO COMPETENZE TECNICHE
ATTRAVERSO LE ATTIVITA' NEL LABORATORIO DI AGRARIA:
ESEGUONO ANALISI DEL TERRENO, ANALISI SUGLI ALIMENTI IN
PARTICOLARE LATTE, OLIO E VINO

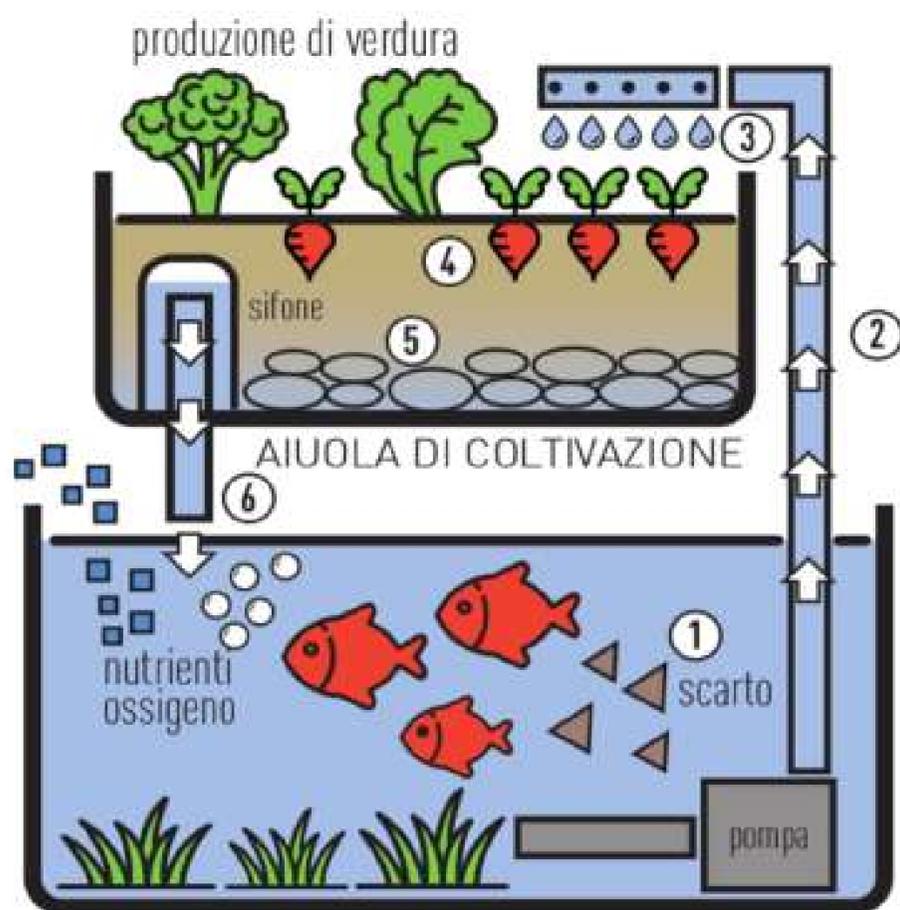


PROGETTO ACQUAPONICA

TIPOLOGIA DI AGRICOLTURA MISTA, BASATA SU UNA COMBINAZIONE DI ACQUACOLTURA E COLTIVAZIONE IDROPONICA, AL FINE DI OTTENERE UN AMBIENTE SIMBIONTICO

NELLE IMMAGINI IL KIT DIDATTICO NEL NOSTRO LABORATORIO

COME FUNZIONA L'ACQUAPONICA



VASCA DEI PESCI



ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELL'IMPRENDITORIALITA'

I NOSTRI GIOVANI ARTIGIANI PREPARANO MANUFATTI GREEN DA VENDERE O PER PUBBLICIZZARE LE NOSTRE ATTIVITA' METTENDO IN PRATICA I PRINCIPI DI LEGISLAZIONE E MARKETING CHE APPRENDONO DURANTE LE LEZIONI. INOLTRE VENDONO I PRODOTTI A KM 0 DELL'AZIENDA AGRARIA

CURVATURA AGRICHEF

I NOSTRI STUDENTI HANNO L'OPPORTUNITA' DI SCOPRIRE **NUOVI PROFILI PROFESSIONALI** COME QUELLO DELL'**AGRICHEF** ATTRAVERSO LE AZIENDE PARTNER NELLE QUALI SVOLGONO GLI **STAGE** E ATTRAVERSO **ATTIVITA' LABORATORIALI** DIMOSTRATIVE A SCUOLA



AGRICOLTURA INNOVATIVA E PROGETTO ERASMUS+

I NOSTRI STUDENTI INCONTRANO AZIENDE
ALL'AVANGUARDIA NEL CAMPO DELL'AGRICOLTURA E
PARTECIPANO AL PROGETTO ERASMUS+ PER LA CREAZIONE
DI START UP INNOVATIVE IN CAMPO AGRICOLO



AGRICOLTURA INNOVATIVA E PROGETTO ERASMUS+

I NOSTRI STUDENTI, MEDIANTE L'**APIARIO DIDATTICO** DELLA SCUOLA AVRANNO L'OPPORTUNITA' DI ACQUISIRE CONOSCENZE E COMPETENZE IN CAMPO APISTICO PER UN FUTURO SBOCCO PROFESSIONALE.

L'ATTIVITA' DI AVVIAMENTO ALL'APICOLTURA SERVE INOLTRE A GARANTIRE IL FUTURO DEGLI INSETTI IMPOLLINATORI, DELLA VITA E DEL CIBO ALLE FUTURE GENERAZIONI PER QUESTO STIAMO AVVIANDO UNA COLLABORAZIONE CON I CARABINIERI FORESTALI PER IL BIOMONITORAGGIO DI QUESTI PREZIOSI INSETTI



OPPORTUNITA' DI LAVORO DOPO IL DIPLOMA

Quella del Perito agrario è una figura professionale altamente ricercata.

Con il Diploma e l'esame di abilitazione all'esercizio della professione, potrai iscriverti al **Collegio Nazionale dei Periti Agrari** aprendoti innumerevoli porte nel mondo del lavoro.

- Consulente di imprese agricole e zootecniche (certificazioni di qualità e finanziamenti europei)
- Esperto nell'ambito delle produzioni vitivinicole, trasformazione e commercializzazione in campo enologico
- Addetto al controllo qualità delle produzioni agro-alimentari
- Tecnico estimatore, perito per assicurazioni
- Tecnico per aziende e cooperative agricole, assistenza tecnica su concimazioni, trattamenti fitosanitari nel rispetto dei disciplinari di lotta integrata
- Tecnico presso vivai
- Tecnico per ditte sementiere e aziende produttrici di agrofarmaci

OPPURE AVRAI ACCESSO A TUTTE LE FACOLTA' UNIVERSITARIE E AVRAI LA POSSIBILITA' DI PARTECIPARE AI PERCORSI DI PCTO



DELLA LE FACOLTA' DI AGRARIA E VETERINARIA

Facolta' di Medicina Veterinaria dell'Università di Perugia: i nostri studenti seguono un corso di medicina veterinaria sullo studio del grasso animale



DELLA LA FACOLTA' DI ECONOMIA DI TOR VERGATA

I nostri studenti seguono un percorso su temi innovativi del settore agroalimentare ed enogastronomico con particolare interesse al legame tra cibo e salute.

TI ABBIAMO INCURIOSITO?

VIENI A PROVARE I NOSTRI LABORATORI!

**VIENI A SCOPRIRE IL MONDO
DELL'AGRARIO!**

**PRENOTA IL TUO LABORATORIO AL
NUMERO:
3346824331**

TI ASPETTIAMO!

ISTITUTO TECNICO AGRARIO ALATRI

