

La nostra scuola



**INDIRIZZO
AGRARIA
AGROALIMENTARE
AGRINDUSTRIA**



“Una Scuola in armonia con la natura”

Cosa si studia

- Materie comuni a tutti gli istituti tecnici



- Aree specifiche dell'ITA

- 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

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

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



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**.



...e cosa posso fare?

- partecipare ai **concorsi pubblici**
- lavorare come impiegato **nell'industria agro - alimentare**
- collaborare presso **studi professionali in qualità di perito agrario**
- Gestire **aziende agricole e agriturismi**
- svolgere la **libera professione**

Continuare gli studi



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.**

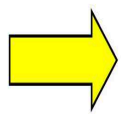
GLI SBOCCHI VERSO LE NUOVE FIGURE PROFESSIONALI

- ❑ **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.**

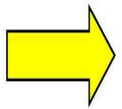
LE SCELTE UNIVERSITARIE

E' POSSIBILE ACCEDERE A TUTTE LE FACOLTA'.

IN PARTICOLARE A :

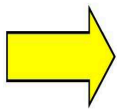


Scienze e tecnologie agrarie



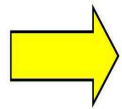
Scienze produzioni animali

Scienze e tecnologie agroalimentari

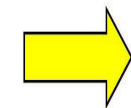


Scienze e tecnologie forestali

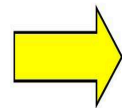
Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura



Biotechnologie agro-industriali

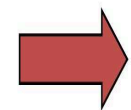


Veterinaria



Scienze naturali

INOLTRE



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