

# **PROFESSIONALE**

Agricoltura e sviluppo rurale, trasformazione e valorizzazione dei prodotti del territorio

- L'attività didattica laboratoriale viene svolta presso:
   Azienda agraria didattico-sperimentale multifunzionale (13 ha di biodiversità)

- Laboratori:
Chimica 1 (Analisi acqua e suolo)
Chimica 2 (Analisi alimenti)
Fitopatologia ed entomologia
Biologia e micropropagazione
Informatica 1 e 2
Topografia e costruzioni
(lab. mobile)
Cantina
Punto vendita
- Sede montana:
Rifugio Lazzarotto (Loc. Col dei Remi)



# **PROFESSIONALE**



www.istitutoagrarioparolini.it ti.enoizurtsi@200410eiiv

Contatti

Italia 19098 Vicenza/Veneto Bassano del Grappa Via San Bortolo, 19

Dove siamo



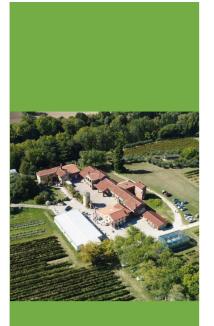
"A. PAROLINI" **OINANDA OTUTITSI** 



**ISTITUTO AGRARIO** "A. PAROLINI"







#### La nostra storia

Nel 1970, nel complesso di edifici del 1500 appartenuto alla famiglia Rubbi, venne aperta la sede staccata dell'Istituto professionale di Stato per l'agricoltura di Lonigo. Nell'a.s.1982/1983 questa ottenne l'autonomia, venne trasferita a Bassano del Grappa e nel 1984 si decretò l'intitolazione dell'istituto ad "Alberto Parolini". Nel 1985 la denominazione cambiò definitivamente in Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "A. Parolini".

# I requisiti di indirizzo

- Desiderio di apprendere dall'esperienza
- · Discreta dedizione allo studio
- · Sensibilità per la natura
- · Capacità organizzative

# E dopo il diploma...

- · Aziende agricole
- · Aziende ortofloro vivaistiche
- Agenzie di consulenza
- · Associazioni di categoria
- Industria di trasformazione
- · Verde privato e pubblico

#### AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Studiare all'Istituto Agrario "Alberto Parolini" significa non solo specializzarsi in campo ambientale, agricolo e delle filiere agroalimentari, ma, soprattutto, scegliere di formarsi in un contesto educativo che ha compiuto la scelta della sostenibilità. La gestione del territorio punterà sempre più al recupero dell'equilibrio ambientale e alla prevenzione su larga scala del dissesto idrogeologico; la pratica agricola e le trasformazioni agroalimentari punteranno a differenziare la produzione e ad incrementare la multifunzionalità delle aziende. Ciò necessita di tecnici opportunamente formati, in grado di interfacciarsi con la realtà locale, di creare reti tra aziende, associazioni ed enti, di orientarsi nell'intreccio di normative regionali, nazionali e comunitarie. Il nostro Istituto punta alla sostenibilità a partire da: competitività delle aziende agricole, produzioni di qualità e promozione delle filiere corte, valorizzazione dei prodotti tipici, protezione e salvaguardia del territorio, e della salute umana.

#### Presso l'Istituto sono attivi due indirizzi: uno tecnico ed uno professionale.

L'indirizzo professionale offre agli studenti una solida base di istruzione generale e tecnico professionale che consente di sviluppare, in una dimensione operativa e laboratoriale, i saperi e le competenze di consulenza tecnica, legislativa ed amministrativa necessarie per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento. Il nuovo ordinamento dell'istruzione professionale prevede di costruire stabili alleanze formative con il sistema produttivo, trasformando gli Istituti Professionali in "scuole territoriali dell'innovazione". I diplomi, alla fine del percorso di studi, riporteranno anche l'indicazione dei codici ATECO A01 (coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi), A02 (silvicoltura ed utilizzo di aree fore-stali) e C10 (industrie alimentari). Gli indirizzi forniscono il 4°livello EQF, necessario per l'accesso all'Università.

Quadro orario materie di area comune		Biennio		3 anno	4 anno	5 anno
Asse linguaggi	Lingua italiana	4	4	4	4	4
	Lingua inglese	3	3	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	1	1	2	2	2
	Geografia	1	1			
	Diritto ed Economia	2	2			
Asse matematico	Matematica	4	4	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2	2	2
	IRC	1	1	1	1	1

#### Area di indirizzo

Asse scientifico tecnologico e professionale	Biennio			
Scienze Integrate - Fisica	2	2		
Scienze Integrate - Chimica	2	2		
Tecnol. Inform. e Comunicazione	2	2		
Ecologia e Pedologia	4	4		
Lab. di scienze e tecnologie agrarie	4	4		
di cui ore in compresenza con Insegnante Tecnico Pratico	12			

### Agricoltura sostenibile, sviluppo rurale e valorizzazione del territorio

Il diplomato è in grado di operare ed effettuare scelte nei processi di produzione agricola e zootecnica, in particolare applicando i principi della sostenibilità.

Asse scientifico tecnologico e professionale	Bie	nnio	3 anno	4 anno	5 anno
Laboratorio di biologia e di chimica applicata alle trasformazioni			3	2	
Agronomia del territorio agrario e forestale			3	3	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche			3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale			3	4	4
Gest. e valoriz. attività produt. e svil. territorio e sociolog. rurale			3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica			3	3	4
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari					2
di cui ore in compresenza con Insegnante Tecnico Pratico	27				

# Gestione delle risorse forestali, parchi e giardini

Il diplomato sviluppa competenze che gli consentono di operare nel settore boschivo, con particolare attenzione al rispetto dell'ambiente e del territorio montano.

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
Asse scientifico tecnologico e professionale	Bien	nio	3 anno	4 anno	5 anno
Laboratorio di biologia e di chimica applicata alle trasformazioni			2	2	
Agronomia del territorio agrario e forestale			3	2	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche			3	2	2
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale			3	3	4
Gest. e valoriz. attività produt. e svil. territorio e sociolog. rurale			3	3	3
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali			4	4	5
Assestam. forest., gest. parchi, aree protette e fauna selvatica				2	2
di cui ore in compresenza con Insegnante Tecnico Pratico				27	

# Filiera agroalimentare e valorizzazione dei prodotti

Il diplomato è in grado di seguire i processi di trasformazione dei prodotti agricoli tipici, con particolare attenzione al controllo della sicurezza, della qualità e della tracciabilità.

particolare atterizione ai controllo della sicurezza, della qualità è della tracciabilità.						
Asse scientifico tecnologico e professionale	Bier	nnio	3 anno	4 anno	5 anno	
Laboratorio di biologia e di chimica applicata alle trasformazioni			3	3		
Tecnologie agro-alimentari			3	3	5	
Agronomia del territorio agrario e forestale			3	2	2	
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche			3	2	2	
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale			3	3	4	
Gest. e valoriz. attività produt. e svil. territorio e sociolog. rurale			3	3	3	
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari				2	2	
di cui ore in compresenza con Insegnante Tecnico Pratico				27		