

Istituto Tecnico Agrario

"Pietro Cuppari" Alanno (PE)

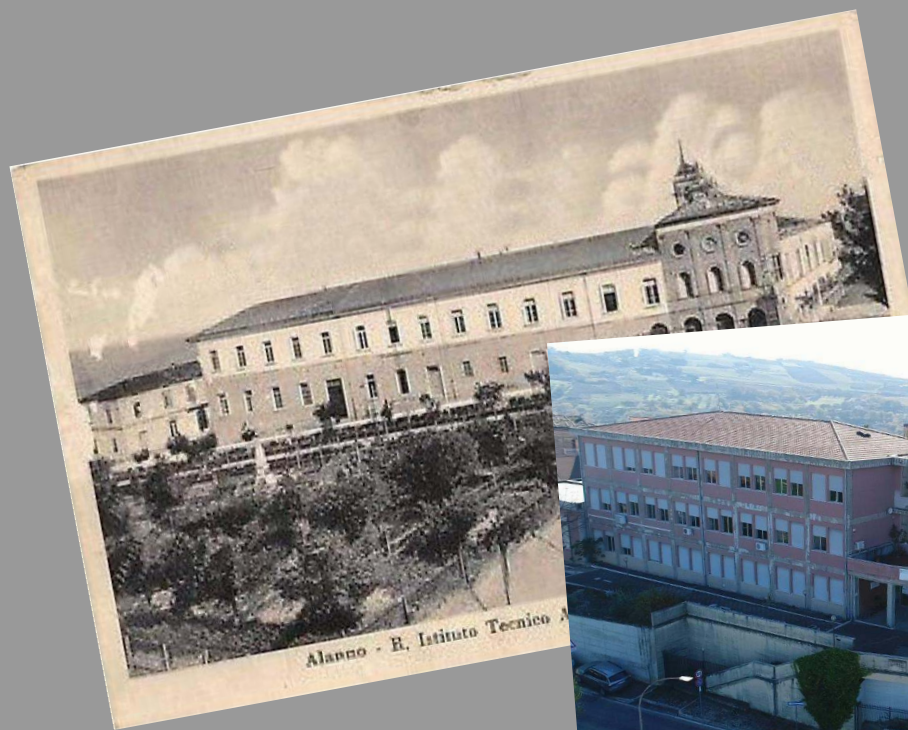


La nostra storia
Dove siamo
Come raggiungerci
Struttura oraria
Percorso di studi
Discipline di studio
Competenze del diplomato
I laboratori
L'azienda agraria
PCTO ed esperienze
Bonus Merito
Il Convitto



Una lunga storia...

L'Istituto Tecnico Agrario Statale "P. Cuppari" di Alanno nasce nel 1859, per l'istruzione degli orfani figli di agricoltori e nel 1933 diventa Regia Scuola Agraria e solo successivamente Istituto Tecnico Agrario per la formazione di Periti Agrari. Con il nuovo riordino degli istituti superiori di secondo grado diventa nel 2010 Istituto Tecnico per il settore Tecnologico, con corso di studio in "AGRARIA, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA" suddiviso in 3 articolazioni.



Dove siamo

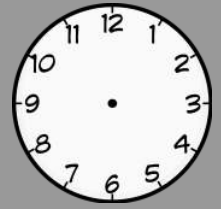


Come raggiungerci



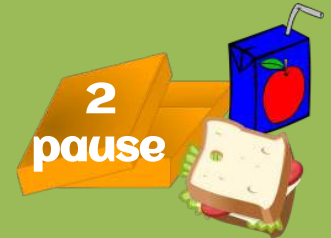
STRUTTURA ORARIA

(settimana didattica corta)



LUNEDI

6 ore (08.00-13.50)



MARTEDI

6 ore (08.00-13.50) **+ 2 ore (14.30-16.30)**
(tutte le classi)



MERCOLEDI **6 ore** (08.00-13.50)



GIOVEDI **6 ore** (08.00-13.50) **+ 2 ore (14.30-16.30)**
(classi 1° anno)



VENERDI

6 ore (08.00-13.50)
5 ore (08.00-13.00)
(classi 1° anno)



PERCORSO DI STUDI



5 anni

BIENNIO

(PIANO DI STUDI COMUNE)

e

TRIENNIO

(3 INDIRIZZI ARTICOLATI
DI APPROFONDIMENTO)



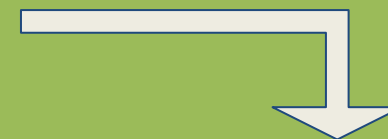
PRODUZIONE e TRASFORMAZIONE

Approfondimento di studio degli aspetti anatomici, strutturali e funzionali dei vegetali e degli animali di ambito agrario; delle tecniche di trasformazione e miglioramento degli aspetti produttivi, quantitativi e qualitativi dei relativi prodotti



GESTIONE AMBIENTE e TERRITORIO

Approfondimento di studio di sistemi produttivi ecosostenibili; tecniche di intervento per la riqualificazione ambientale; tecniche di misurazione e rilievo topografico; progettazione di edifici rurali, stalle ed aree verdi



VITICOLTURA ed ENOLOGIA

Approfondimento di studio delle tecniche di impianto e coltivazione della vite; delle fasi di produzione e di trasformazione dell'uva. Gestione aziendale e marketing



DISCIPLINE DI STUDIO

BIENNIO e TRIENNIO (3 Articolazioni)

DISCIPLINE DI STUDIO	BIENNIO COMUNE		TRIENNIO (3INDIRIZZI)		
	1° Anno	2° Anno	3°Anno	4° Anno	5° Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1				
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3 (1)			
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3 (1)			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Tecnologia e tec. di rap. grafica	3 (1)	3 (1)			
Tecnologie informatiche	3 (2)				
Scienze e tecnologia applicate		3			
Religione catt. / att. alternative	1	1	1	1	1
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3 (1)	3 (1)	2 (1)
ORE SETTIMANALI E (LABORATORIO)	33 (5)	32 (3)			

ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE"			
	3°Anno	4° Anno	5° Anno
Produzioni vegetali	5 (3)	4 (3)	4 (3)
Trasformazione prodotti	2 (1)	3 (1)	3 (2)
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3 (2)	2 (2)	3 (2)
Genio Rurale	3 (2)	2 (2)	
Biotechnologie Agrarie		2 (1)	3 (2)
Gestione Ambiente e Territorio			2 (1)
ORE SETTIMANALI E (LABORATORIO)	32 (8)	32 (9)	32 (10)

ARTICOLAZIONE "GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO"			
	3°Anno	4° Anno	5° Anno
Produzione vegetali	5 (3)	4 (3)	4 (3)
Trasformazione prodotti	2 (1)	2 (1)	2 (2)
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	2 (1)	3 (2)	3 (1)
Genio Rurale	2 (2)	2 (2)	2 (1)
Biotechnologie Agrarie	2 (1)	2 (1)	
Gestione Ambiente e Territorio			4 (3)
ORE SETTIMANALI E (LABORATORIO)	32 (8)	32 (9)	32 (10)

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"			
	3°Anno	4° Anno	5° Anno
Produzioni vegetali	5 (3)	4 (3)	
Viticultura			4 (3)
Trasformazione prodotti	2 (1)	2 (1)	
Enologia			4 (3)
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3 (2)	2 (2)	2 (1)
Genio Rurale	3 (2)	2 (2)	
Biotechnologie Agrarie		3 (1)	
Biotechnologie vitivinicole			3 (2)
Gestione Ambiente e Territorio			2 (1)
ORE SETTIMANALI E (LABORATORIO)	32 (8)	32 (9)	32 (10)

Competenze del Diplomato



Competenze per l'accesso a tutte le facoltà universitarie oltre quelle specifiche di indirizzo agrario, ambientale, enologico, chimico, zootecnico e veterinario;

Competenze tecniche di processi laboratoriali ed analisi biochimiche per la certificazione di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;

Competenze tecniche , amministrative e contabili per la gestione di aziende del settore agrario;

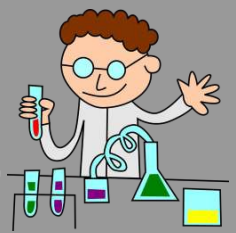
Competenze tecniche per attività di tutela e riqualificazione ambientale;

Possibilità di pratica della libera professione e di insegnamento come Insegnante Tecnico Pratico di laboratorio



I LABORATORI

(per mettere in pratica le nozioni teoriche)



PANEL TEST



CHIMICA



FISICA



AGRARIA



INFORMATICA



BIOLOGIA



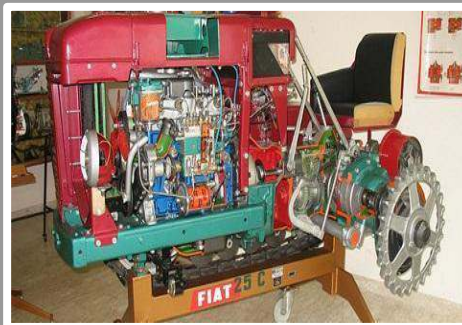
MICROBIOLOGIA



ZOOTECNIA



LINGUISTICO



MECCANICA



GENIO RURALE



SERRA didattica



Un laboratorio all'aperto

"L'azienda agraria della scuola"



Attività ai VIGNETI della scuola



Attività agli ULIVETI della scuola



ATTIVITÀ ed ESPERIENZE

PCTO

150 ore di pratica
nel triennio



Bonus-merito

Bonus – merito
fino a 500,00 €

per i nuovi iscritti al primo anno
(a cura del Comune di Alanno)

**Assegno monetario
elargito dal comune di Alanno,
per i nuovi iscritti al 1° anno di studi,
in base alle migliori votazione
conseguite al termine del percorso di studi
della scuola secondaria di primo grado.**

Il Convitto (maschile)

annesso all'Istituto Tecnico Agrario



Permette di soggiornare settimanalmente ad Alanno, dal Lunedì al Venerdì, per l'intero percorso di studi.

Servizi del convitto



Le Attività del convitto



An aerial photograph of a town, likely Alanno, showing a mix of residential buildings with tiled roofs and modern multi-story structures, surrounded by green hills and trees.

IL TEAM ORIENTAMENTO
dell'Istituto Tecnico Agrario
"P. Cuppari" di Alanno

VI RINGRAZIA,
VI SALUTA...
E SI AUGURA DI RIVEDERVI.

SCOPRI I LABORATORI

LABORATORIO di Chimica

Le analisi laboratoriali vengono svolte in un contesto reale, che riproduce fedelmente quello di un laboratorio strutturato esterno. Pertanto, le conoscenze acquisite nell'arco dei 5 anni, sono spendibili sia per la prosecuzione degli studi, sia per un inserimento a pieno titolo, nel mondo del lavoro.



LABORATORIO di Biologia

L'attività svolta in questi laboratori è finalizzata all'acquisizione di competenze specifiche per l'effettuazione di analisi dei prodotti agroalimentari, per controllarne qualità e sicurezza.

Inoltre, vengono effettuate esperienze di micropropagazione e riproduzione delle piante, utilizzando moderne attrezzature e innovative metodologie biotecnologiche.



LABORATORIO

Microbiologia

L'attività svolta in questi laboratori è finalizzata all'acquisizione di competenze specifiche per l'effettuazione di analisi dei prodotti agroalimentari, per controllarne qualità e sicurezza.

Inoltre, vengono effettuate esperienze di micropropagazione e riproduzione delle piante, utilizzando moderne attrezzature e innovative metodologie biotecnologiche.



LABORATORIO di Fisica

L'attività di laboratorio prevede l'osservazione di fenomeni naturali e la realizzazione di esperimenti che consentono di definire ed illustrare le leggi che regolano le grandezze riguardanti l'evento osservato.



LABORATORIO di Agraria

Nei laboratori di scienze ed ecologia agraria si effettuano esercitazioni di scienze della terra, di biologia, di botanica, di fitopatologia e di entomologia agraria. Contiene modelli in scala e semi delle principali specie erbacee



LABORATORIO di Zootecnia

L'attività di laboratorio permette di immergersi tra specie e razze animali dell'ambito agrario, studiando l'anatomia, la fisiologia, i metodi di allevamento, di alimentazione ed i metodi di miglioramento genetico.



LABORATORIO di Meccanica

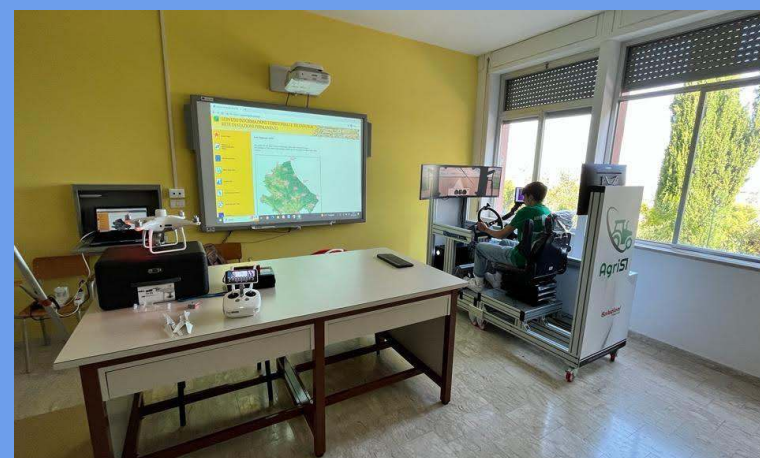
Laboratorio attrezzato con strumentazione e mezzi specifici del settore, per lo studio e l'acquisizione di nozioni relative alla struttura e alla meccanica.



LABORATORIO di Genio Rurale

L'attività di laboratorio prevede l'acquisizione di competenze all'utilizzo di opportune strumentazioni per il rilievo dimensionale dei terreni, delle distanze e delle quote di dislivello.

Inoltre, verranno assimilate nozioni per l'utilizzo di nuove strumentazioni tecnologiche (Droni), utili all'esecuzione di analisi fitopatologiche per l'individuazione di eventuali organismi nocivi presenti su terreni e colture.



SERRA DIDATTICA

Esercitazione di produzioni vegetali (propagazione per talee)



LABORATORIO Linguistico

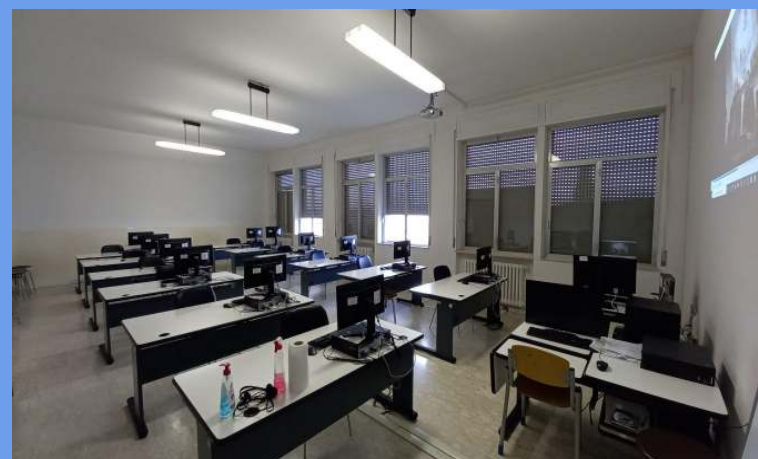
Laboratorio predisposto con postazioni complete di monitor e cuffie, collegati ad un computer, una stampante, un proiettore ed uno schermo, gestiti dal docente. Il laboratorio diventa uno spazio didattico interattivo, per l'insegnamento della lingua straniera.



LABORATORIO di Informatica

Le attività svolte nel laboratorio di Informatica mirano a sviluppare un approccio al mondo digitale che da un lato consente di acquisire le strumentalità di base della disciplina e dall'altro favorisce l'utilizzo delle TIC (Tecnologie per l'informazione e per la comunicazione)

- Posta elettronica,**
- Internet,**
- Pacchetto Office**
- Disegno tecnico
con AUTOCAD**



SALA PANEL TEST

L'attività di laboratorio, mira a sviluppare e ad affinare le capacità l'assaggio e di individuazione della qualità dell'olio di oliva, tramite l'effettuazione di una analisi organolettica sensoriale (sapore, odore e colore).

La sala,realizzata secondo le norme dell'Unione Europea, prevede singole postazioni isolate e senza interferenze di carattere cromatico



CANTINA DIDATTICA

Dove mettere in pratica il processo di trasformazione dell'uva, il controllo del processo di fermentazione la realizzazione e l'imbottigliamento del prodotto finale (vino).

