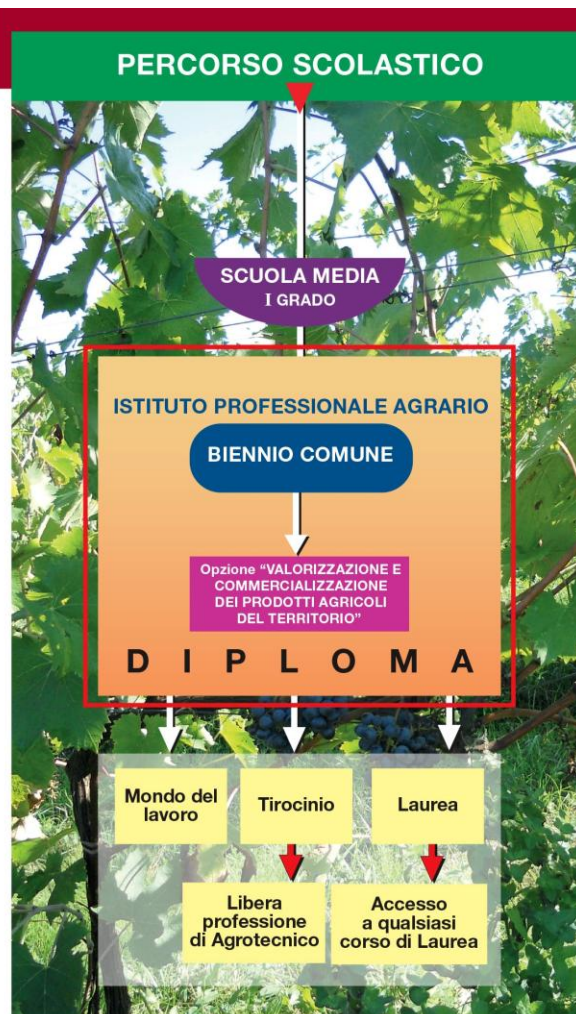


**Il diplomato può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:**

- libera professione di Agrotecnico, mediante l'iscrizione al Collegio Professionale;
- conduttore ed amministratore di medie e piccole aziende agrarie e agroalimentari;
- consulente e/o imprenditore nello sviluppo di attività polifunzionali quali agriturismo, ecoturismo, fattorie didattiche, fattorie sociali, produzioni biologiche;
- consulente per la progettazione e la gestione di sistemi di controllo della qualità nel settore della produzione agroalimentare e nel settore della commercializzazione e del marketing dei prodotti agricoli;
- consulente del controllo di qualità e nella certificazione dei prodotti biologici e secondo le norme dei disciplinari di produzione e di altre certificazioni
- consulente di logistica nelle aziende agroalimentari;

**Inoltre può operare, come collaboratore di livello intermedio, in piccole e medie aziende agrarie e agroalimentari, studi e aziende per la progettazione e gestione di parchi e giardini, uffici programmazione, pianificazione territoriale e di sviluppo rurale, strutture cooperative, associazioni di produttori, amministrazioni pubbliche e gli studi di progettazione del settore nei ruoli di:**

- addetto al controllo di qualità e certificazione dei prodotti biologici, delle norme dei disciplinari di produzione e di altre certificazioni;
- addetto alla commercializzazione di mezzi tecnici e prodotti per l'agricoltura e per la zootecnia;
- addetto alla logistica nelle aziende agroalimentari;
- tecnico della trasformazione dei prodotti agroalimentari;
- addetto alla commercializzazione e vendita dei prodotti agricoli e agroalimentari e dei mezzi tecnici per l'agricoltura e per la zootecnia;
- tecnico del marketing dei prodotti agricoli e agroalimentari tipici.



sede: **ISTITUTO TECNICO AGRARIO - SCUOLA ENOLOGICA - SIENA**  
Via Scacciapensieri, 8 - Tel. 0577 332477

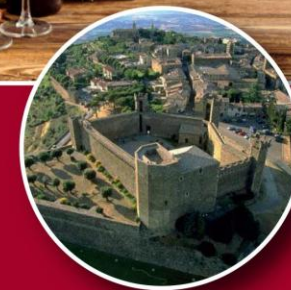
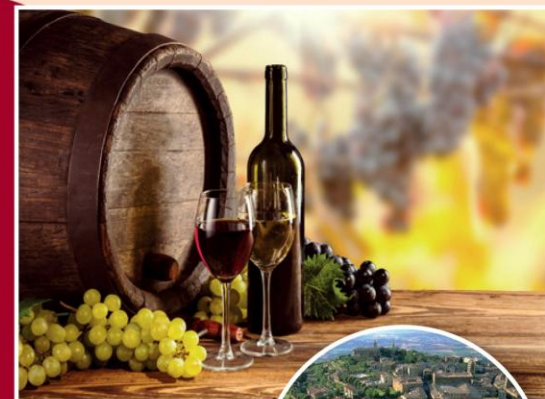
sede: **INDIRIZZO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE - MONTALCINO (SI)**  
Prato Spedale, 9 - Tel. 0577 848131

[www.iisricasoli.it](http://www.iisricasoli.it) - mail: [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it)



## Istituto Istruzione Superiore Statale “BETTINO RICASOLI”

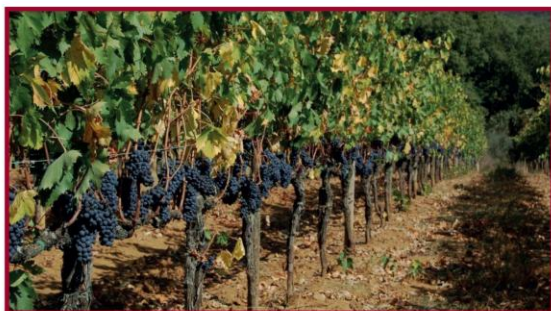
Indirizzo Professionale dei Servizi per  
l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale



**MONTALCINO**

## La scuola

Una scuola che forma professionisti dell'agricoltura in un territorio universalmente conosciuto per la sua forte vocazione vitivinicola. Nella terra del Brunello, uno dei vini più famosi del mondo, arriva un Istituto Professionale Agrario in grado di fornire una preparazione tecnico-pratica adeguata al settore agroalimentare, con particolare riferimento alla filiera vitivinicola. Il nuovo Istituto si inserisce nell'attività e nella storia, lunga quasi 70 anni, dell'Istituto Tecnico Agrario di Siena, oggi Istituto di istruzione superiore 'Bettino Ricasoli', che nel tempo ha formato generazioni di tecnici apprezzati in Italia e all'estero e che recentemente ha arricchito la sua offerta formativa con l'Istituto Professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con sede a Colle di Val d'Elsa. Il nuovo indirizzo fornirà competenze sempre più richieste nel mondo del lavoro in un settore strategico per il comparto agricolo senese, toscano e nazionale, coniugando gli aspetti tecnici e scientifici con quelli umani e aprendosi al territorio attraverso un rapporto forte con le realtà produttive. Grazie a questa sinergia e all'alternanza scuola-lavoro che caratterizza il percorso di studi, inoltre, l'Istituto Professionale Agrario offrirà significative opportunità di lavoro dopo il diploma sia sul territorio, da Montalcino ai comuni limitrofi, che in altre regioni d'Italia e Paesi del mondo.



MATERIA	ORARIO SETTIMANALE				
	ANNO	I	II	III	IV
<b>AREA GENERALE</b>					
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	-	-	-
Geografia	1	-	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alt.	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2(1)	2(1)	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	2(1)	2(1)	-	-	-
Scienze Integrate (Sc. della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della Comunicazione	2	2	-	-	-
Ecologia e Pedologia	3	3	-	-	-
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni (ITP)	3	3	-	-	-
Biologia applicata	-	-	3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	3	2	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	-	-	2	3	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	-	-	5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	-	-	4	5	6
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore	-	-	-	5	6
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura	-	-	-	-	3
<b>ORE DI ESERCITAZIONE</b>	5	5	6	6	6
<b>ORE SETTIMANALI</b>	33	32	32	32	32

\* ( ) ore di laboratorio

- Viste le caratteristiche del territorio dove si colloca l'Istituto Professionale Agrario e l'importanza del settore viticolo enologico, il "curricolo scolastico" è strutturato per approfondire la filiera vitivinicola con una particolare attenzione agli aspetti pratico professionali.

- Nel triennio (3<sup>^</sup>-4<sup>^</sup>-5<sup>^</sup> anno) sono previste almeno 400 ore di alternanza Scuola - Lavoro, come attività di tirocinio presso aziende agricole, laboratori di analisi, studi tecnici, attività di collaborazione con associazioni di categoria, consorzi di tutela e lezioni con esperti tecnici esterni in collaborazione con le aziende del territorio.

- Il nostro Istituto è impegnato nell'attivazione di percorsi di apprendistato in alternanza, dove gli allievi dal 4<sup>o</sup> anno possono essere assunti come apprendisti presso aziende del settore specifico e continuare il percorso di studi che la scuola si impegnerà a rendere compatibile con l'impegno lavorativo. Le aziende, in questo caso, potranno usufruire di particolari contributi e sgravi fiscali al fine di incentivare tale modalità di alternanza.

