

# QUADRO ORARIO

Agraria, Agroalimentare e Agroindustria Articolazione: <i>Gestione dell'ambiente e del Territorio</i>	ore settimanali			
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Lettere	4	4	4	4
Inglese	2	2	2	2
Inglese Clil	1	1	1	1
Storia	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1
Diritto economia	2	2		
Matematica	4	4	3	3
Complementi di matematica			1	1
Scienze motorie	2	2	2	2
Economia d'impresa	1			
Tecnologie informatiche	1	2		
Geografia	1			
Fisica	2	2		
Chimica generale e inorganica	3*			
Chimica organica e degli alimenti	1*	2*		
Scienza della terra e biologia	2	2		
Produzioni vegetali	2*	2*	2*	2*
Produzioni vegetali Clil	1	1	1	1
Produzioni animali			2*	2*
Genio rurale			2	2
Trasformazione prodotti	2*	3*	4*	3*
Laboratorio trasformazione agroalimentare		1*	2*	1*
Economia, estimo, marketing e legislazione		2*	3*	3*
Biotechnologie agrarie			3*	3*
Gestione dell'ambiente e del territorio			1	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>35</b>

\*In queste ore sono comprese le attività di laboratorio in compresenza dell'insegnante tecnico-pratico

Compresenza Produzioni vegetali e Inglese

Compresenza Storia e Religione

Compresenza Trasformazione dei prodotti e laboratorio

Si prevedono almeno n. 33 ore di Educazione Civica trasversalmente tra le varie discipline senza variare il monte ore annuo.

Al completamento del TERZO ANNO gli allievi conseguiranno, con specifico esame, la Qualifica professionale di "Operatore della trasformazione agroalimentare".

## ISCRIZIONI APERTE

CODICE MECCANOGRAFICO:  
**metd08000a**



[metd08000a@istruzione.it](mailto:metd08000a@istruzione.it)



CONSULTA IL SITO  
[www.itcgtfermi.edu.it](http://www.itcgtfermi.edu.it)

per informazioni sui nostri corsi e per il **Virtual Tour** nei locali del Fermi



### SEDE CENTRALE

Via Pitagora, 42

Barcellona Pozzo di Gotto (Me)

Presidenza: tel./fax 090 9798059

Segreteria: tel. 090 9798024



### SEDE S. VENERA

Via Olimpia, 7 (accanto Palalberti)

Barcellona Pozzo di Gotto (Me)

DIRIGENTE SCOLASTICO

Antonietta Amoroso



ISTITUTO TECNICO AGRARIO  
QUADRIENNALE S.M.A.R.T.  
Filiera Tecnologico Professionale

SPERIMENTAZIONE  
METODOLOGICA  
AGRARIA  
RETE  
TECNICA TECNOLOGICA

**NEW**

VELOCE  
INNOVATIVO  
VINCENTE!

Un percorso che abbrevia e accelera i tempi della formazione, che valorizza capacità e talenti, che risponde alle esigenze di chi guarda lontano...

Istruzione Tecnica Settore Tecnologico

**TECNICO  
AGRARIO**

Agraria, Agroalimentare e Agroindustria  
Articolazione Produzioni e Trasformazioni

S.M.A.R.T.



# TECNICO AGRARIO TE LO SPIEGO IN POCHE PAROLE



## Tutela Ambiente

## Cura e passione per gli animali



## Aziende Agricole

## Paesaggio



## Made in Italy Settore Agroalimentare

## Florovivaismo



INDIRIZZO  
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

### COS'È?

TECNICO AGRARIO QUADRIENNALE S.M.A.R.T.

✓ È L'INDIRIZZO TECNOLOGICO dell'ITET "Fermi" AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA - ARTICOLAZIONE: Produzioni e Trasformazioni. Un nuovo indirizzo di studi Sperimentale autorizzato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito con Decreto Direttoriale, n.92, del 19 Gennaio 2024.

- ✓ È l'unico presente nell'Offerta formativa della Sicilia. Uno dei pochi in Italia.
- ✓ Si chiama S.M.A.R.T. perché è un corso **sperimentale Veloce, Innovativo, Vincente**.
- ✓ Ha i suoi **punti di forza** sulla rete con il territorio e il mondo del lavoro, sull'innovazione metodologico-didattica e sull'impostazione delle scuole europee.
- ✓ Un percorso **in quattro anni**, ma **ricco ed intenso**, volto all'acquisizione e alla certificazione di tutte quelle competenze legate al mondo agrario, agroalimentare e agroindustriale, ma connesse anche con l'innovazione digitale e tecnologica e con le richieste emergenti dal mondo del lavoro ( imprese, turismo, servizi enogastronomici...)

### PERCHÉ È NUOVO E UNICO?

- ✓ Ti diplomi come Perito Tecnico Agrario in quattro anni
- ✓ Già al secondo anno puoi accedere ai contratti di apprendistato
- ✓ Già al terzo anno puoi ottenere il primo diploma conseguendo la qualifica professionale.
- ✓ Accedi ad una formazione diversa da quella tradizionale, in funzione delle richieste del contesto socio-produttivo locale e delle esigenze emerse nel mondo del lavoro. Sarai pronto ad attraversare il Ponte verso l'innovazione della transizione ecologica e digitale, protagonista della Green e della Blue Economy
- ✓ Diventerai un Perito Tecnico esperto di Agraria, settore Produzioni e Trasformazioni, con una formazione arricchita dallo studio di materie economico aziendali e da attività di laboratorio di servizi enogastronomici.

### LO SCEGLI SE...

- ✓ Ti piacciono le **lezioni en plein air**, all'aria aperta e **ami la campagna**.
- ✓ Sei affascinato dai "saperi antichi" e allo stesso tempo dall'**evoluzione tecnologica** di questo settore.
- ✓ Hai interesse per le **produzioni e trasformazioni dei prodotti agrari**, agroalimentari e agroindustriali, anche zootecnici, in prospettiva di sviluppo turistico e di valorizzazione dei prodotti agro-enogastronomici del territorio.
- ✓ Hai **passione per la cucina** e desideri acquisire competenze per i corretti stili di vita alimentari.
- ✓ Sei interessato allo **studio delle scienze** e in particolare a quelle discipline che si occupano della tutela **dell'ambiente** e del patrimonio rurale e paesaggistico.
- ✓ Desideri prepararti a professioni che **tutelano il consumatore** e garantiscono la **Qualità e Tracciabilità** dei prodotti agroindustriali.
- ✓ Ti incuriosiscono e ti interessano i temi agrari e, in particolare, l'**ortoflorovivaismo**.
- ✓ Sei attratto dalla **sperimentazione** e dalla **ricerca** nel settore ambientale e agroindustriale.
- ✓ Hai attitudine al **lavoro di gruppo** e sei affascinato dall'utilizzo innovativo delle **tecnologie** (App, piattaforme, programmi, droni, ecc.).
- ✓ Hai l'obiettivo di intraprendere una **professione** in campo scientifico, tecnico- tecnologico e/o agrario.

### Materie specifiche dell'indirizzo

- Produzioni Animali
- Produzioni Vegetali
- Trasformazione dei Prodotti
- Genio Rurale
- Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
- Gestione dell'Ambiente e del Territorio

- Biotecnologie Agrarie
- Economia aziendale
- Laboratorio di servizi enogastronomici

### Con "SMART" inoltre...

- ✓ Acquisirai competenze nel campo dell'informatica applicata.
- ✓ Imparerai lavorando attraverso l'alternanza scuola/lavoro.
- ✓ Potrai partecipare a progetti per la realizzazione di stage professionali presso aziende sia pubbliche che private.
- ✓ Potrai partecipare a soggiorni gratuiti per stages linguistici e professionalizzanti all'estero.
- ✓ Sarai preparato in Moduli di discipline insegnate e studiate in inglese (**Apprendimento CLIL**).
- ✓ Ti formerai in ambiti specifici con progetti promossi con il Piano PNRR su tematiche come:
  - Webmarketing (brand, posizionamento strategico del prodotto)
  - Impresa 4.0 (transizione digitale e informatica in ambito agroalimentare)
  - Internazionalizzazione e commercio con l'estero.



### COSA POTRAI FARE DOPO

Dopo aver conseguito il diploma di Perito Tecnico Agrario, si apriranno davanti a te tante strade.

- ✓ Il percorso terziario post diploma di due anni di **ITS Academy, Istruzione Tecnica Superiore**, filiera agroalimentare;
- ✓ L'inserimento immediato nel contesto produttivo e nel **mondo del lavoro**.
- ✓ L'**Università** nel corso di Laurea che preferisci.
- ✓ L'esercizio della **libera professione**.
- ✓ L'**insegnamento** come Insegnante Tecnico Pratico (ITP).

### TITOLO DI STUDIO

- ✓ **Durata del corso:** 4 anni + 2 di ITS (se vuoi)
- ✓ **Titoli di studio rilasciati:**
  - 1. Terzo anno: Diploma di qualifica Professionale**  
Profilo professionale: "Operatore della Trasformazione Agroalimentare";
  - 2. Quarto anno: Diploma statale** di Istruzione Tecnica in AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA - **Profilo professionale: PERITO TECNICO AGRARIO;**
  - 3. Sesto anno (se lo scegli): Diploma di specializzazione post-diploma**  
Profilo professionale: Tecnico Superiore nella filiera Agroalimentare.

### QUALI COMPETENZE ACQUISIRAI

La figura di Tecnico formato svilupperà in particolare le capacità operative, cooperative e infine direttive, di trasformare i prodotti tipici del territorio e della tradizione agro-enogastronomici in offerte di servizi o di esperienze (di ristorazione, turistiche, artigianali, culturali, imprenditoriali, di export ecc.).



Sperimentazione  
Metodologica  
Agraria  
Rete  
Tecnica Tecnologica

SMART è

- + Ore di laboratorio
- + Ore presso aziende locali nazionali ed estere
- + Esperienze pratiche
- + Ore di lingue straniere
- + Competenze operative cooperative e direttive