



Via Luparia 14, 15030 San Martino di Rosignano M.to
(AL)

tel: 0142.488214 - 0142.690064

Fax: 0142.488748

e-mail: segreteria@luparia.it

www.istitutoleardi.gov.it

Codice meccanografico: ALTA01301L

LE LEZIONI si svolgono dal lunedì al venerdì con tre rientri pomeridiani. Mensa interna.

LA SEGRETERIA riceve da lunedì a venerdì dalle 10.00 alle 12.00

Il Dirigente scolastico riceve previo appuntamento telefonico.

Sul sito internet è possibile trovare le informazioni circa gli orari di udienza settimanale dei docenti, l'elenco dei coordinatori e segretari dei consigli di classe, l'elenco dei libri di testo.



ISTITUTO SUPERIORE
LE@RDI



*"Imparare è un'esperienza,
tutto il resto è informazione".
A. Einstein*

ITAS LUPARIA

Istituto Tecnico Agrario



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.T.A.S. "Vincenzo Luparia"

San Martino di Rosignano



**Istituto tecnico
SETTORE AGRARIO**

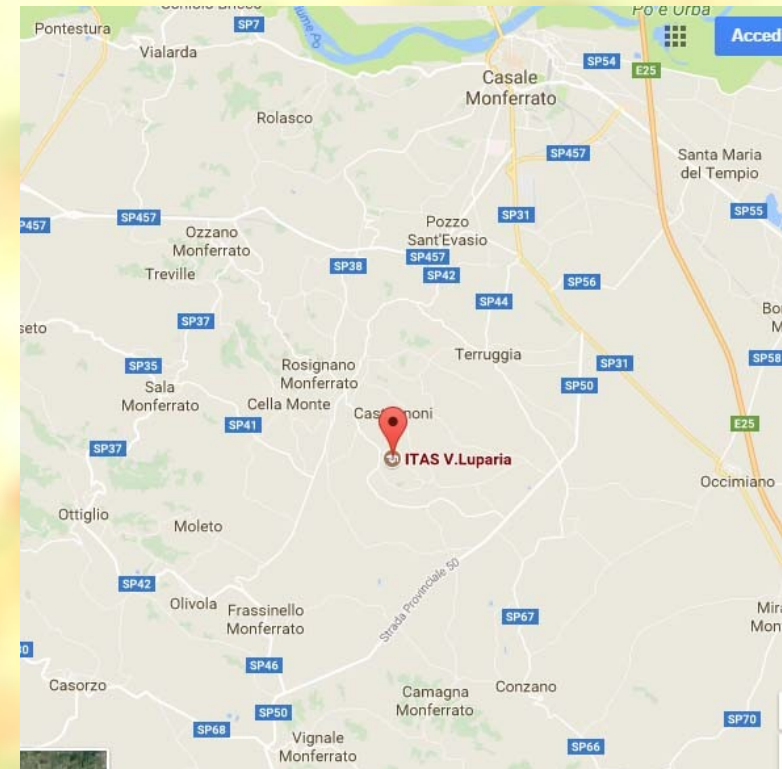
Sede Aggregata

"ISTITUTO SUPERIORE LEARDI"

CASALE MONFERRATO

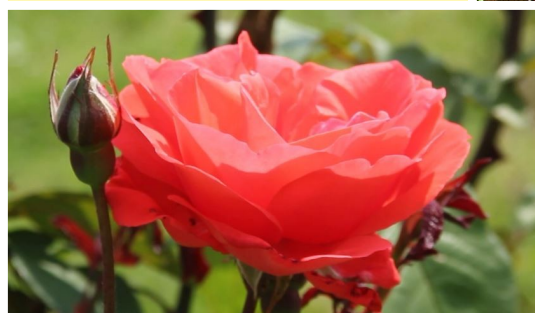


Come trovarci





Le attività di progetto.



Alcuni dei nostri progetti:

Fiere e manifestazioni
Frutteto didattico
Sentieri a tema e mountain bike
Birra
CAI ed escursionismo
ECDL e Trinity
Patentini trattrici
e attrezzature



Chi è il perito Agrario

E' UN ESPERTO IN GRADO DI:

- Collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate.
- Controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organoleptico.
- Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale.
- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui.
- Controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza.
- Effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio.
- Collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.
- Collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.





Studiare: il biennio comune

L' **ISTITUTO TECNICO AGRARIO LUPARIA**, di durata quinquennale, prevede un biennio, in grado di fornire a tutti gli allievi una preparazione di base ed un Triennio con due diverse articolazioni di studio: **“Produzioni e trasformazioni”** e **“Viticoltura ed enologia”**.

Biennio

Nei due anni iniziali prevalgono le discipline di istruzione generale (matematica, italiano, inglese) ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione; viene consolidata ed ampliata la preparazione conseguita nella Scuola Media e vengono sviluppate nuove competenze nell'area tecnico – scientifica. In particolare fin dal primo anno con la disciplina **“Scienze e Tecnologie applicate”** i futuri periti vengono indirizzati sui contenuti delle due specializzazioni, in modo da mantenere costante il raccordo tra Biennio e triennio.

Piano di studi del biennio – ore settimanali di lezione

MATERIE	CLASSE I	CLASSE II
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia e Geografia	2+1	2
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze della terra e biologia	2	2
Fisica	2	3
Chimica	2(1)	3(1)
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2(1)	3(1)
Scienze e tecnologie applicate	0	3(3)
Azienda Agraria	3	0
Tecnologie informatiche	3(2)	0
Religione cattolica o attività alternative	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2

Le ore fra parentesi prevedono attività laboratoriale



Il Convitto.



Il convitto, quale luogo di crescita personale, civile e culturale, ha il compito di fare acquisire competenze e valori in grado di formare cittadini consapevoli che la libertà personale si realizza nel rispetto dei diritti degli altri adempiendo ai propri doveri.

Il Convitto "V. Luparia" è una struttura pubblica, unica in provincia di Alessandria, annessa all'Istituto, che offre sia il servizio convittuale, sia quello semi-convittuale, con opportunità di studio, di svago, di sport all'interno di un ambiente sereno, stimolante e dinamico. Importantissima è la funzione educativo-formativa dell'istituzione che affianca e completa quella svolta dai docenti dell'Istituto.





L'Azienda agraria



L'azienda agraria annessa all'Istituto è da considerarsi a tutti gli effetti il laboratorio di agraria dove gli studenti possono seguire le operazioni colturali maturando ottime esperienze tecnico-pratiche. L'azienda, ad indirizzo viticolo e cerealicolo, ha una superficie di circa 10.00 ha. All'interno del vigneto sono coltivate uve a bacca bianca e a bacca rossa vinificate nella cantina dell'istituto. La restante parte della superficie aziendale è utilizzata per le coltivazioni e le attività scolastiche (frutteto didattico e sperimentale, arboreto, campo per la protezione degli impollinatori, prato stabile). Si trovano in azienda diverse piante di ulivo che fanno parte di un progetto sperimentale nato nel 2001. E' inoltre presente un frantoio per la frangitura di piccole partite di olive a disposizione anche di piccoli produttori privati. L'azienda dispone di un notevole parco macchine e attrezzature specifiche sufficiente a coprire buona parte delle operazioni agricole.

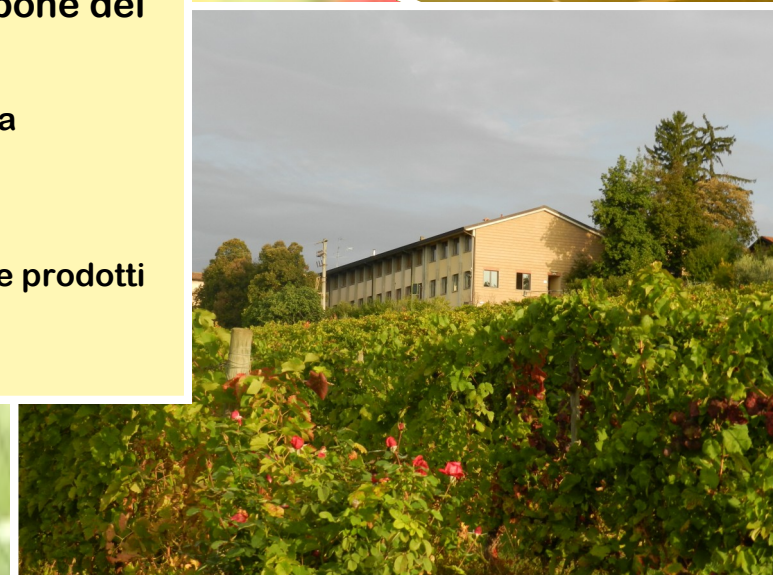


I laboratori dell'Istituto



L'Istituto dispone dei laboratori di:

**Azienda agraria
Chimica
Informatica
Scienze
Trasformazione prodotti
Palestra
Microbirrificio**





Studiare: il triennio

Articolazione :
"PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"



Vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

MATERIE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie Agrarie	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
Ore in presenza (laboratorio)	8	9	10
TOTALE	32	32	32



Studiare: il triennio

Articolazione :
"VITICOLURA ED ENOLOGIA"

Vengono approfondite le tematiche inerenti la coltivazione e la difesa della vite e la trasformazione e commercializzazione del prodotto ottenuto.



MATERIE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternativa	1	1	1
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	-
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Economia, Estimo, Marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	3	-
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
Viticultura e difesa della vite	-	-	4
Enologia	-	-	4
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Totale ore settimanali (di cui in presenza)	8	9	10
TOTALE	32	32	32