



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BOCCIONI-FERMI" REGGIO CALABRIA
 CODICE FISCALE 92076850806 E_MAIL RCIS026005@istruzione.it
 Presidenza - Segreteria Via Sbarre Diram. Labocchetta 89132 Reggio Calabria
 0965.53969 - - 499427 - fax 0965.499426

Istituto Professionale
 Settore Servizi-cod. mecc. RCRC026025
 Indirizzo:
SERVIZI COMMERCIALI

Via Itria s.n.c.
 89132 Reggio Calabria
 0965.622923 - fax 0965.596490

Istituto Professionale Settore Industria e
 Artigianato - cod. mecc. RCRI02601R
 Indirizzo:
**MANUTENZIONE E ASSISTENZA
 TECNICA**

Settore Servizi
 Indirizzo: **Servizi Socio Sanitari**
 - **OTTICO - ODONTOTECNICO**
 Via Sbarre Sup. Dir. Labocchetta, 25
 89132 Reggio Calabria
 0965.53969 - 499427 - fax 0965.499426

Istituto Professionale
 Settore Servizi - cod. mecc. RCRC026026
 Indirizzo:
**SERVIZI AGRICOLTURA E
 SVILUPPO RURALE**

Via Messina trav. IX lato monte
 89132 Reggio Calabria
 0965.55512

Sede "BOCCIONI" di R.C.

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
 - III° ANNO **DIPLOMA DI QUALIFICA**
 "OPERATORE DELLE TRASFORMAZIONI AGRO-ALIMENTARI"
 - V° ANNO **DIPLOMA DI MATURITÀ**
 "DIPLOMA IN SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E
 LO SVILUPPO RURALE" (AGROTECNICO)



PROFILO

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

È in grado di:

- gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agroindustriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità;
- individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione;
- assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;
- organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali;
- rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;
- gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;
- intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici;
- gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

**9 MILIARDI
 DI POSTI A TAVOLA**
LESTER R. BROWN



**LA NUOVA GEOPOLITICA
 DELLA SCARSITÀ DI CIBO**

EDIZIONE ITALIANA A CURA DI GIUFFRÈ BIELLO



+ CORSO SERALE



A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
2. Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
3. Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
4. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.
5. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
6. Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
7. Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
8. Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
9. Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
10. Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE: ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze Integrate (Fisica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze Integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66			
Ecologia e Pedologia	99	99			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99 **	99 **			
Biologia applicata			99	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione			99	66	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale			66	99	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			165	66	66
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			132	165	198
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore			-	165	198
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura			-	-	99
Ore totali	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>	132*		396 *		198 *

Profilo: Nuovo ordinamento Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali. Gestisce il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità. Individua soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie. Al suo interno, il nostro Istituto, ha attivato già dal primo anno di studi i corsi *I e FP* (Istruzione e Formazione professionale) permettendo ai ragazzi l'opzione di conseguire anche la qualifica professionale a conclusione del terzo anno.