



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI

**GRAZIELLA
FUMAGALLI**
CASATENOVO



**Servizi per l'Agricoltura e lo
sviluppo rurale** valorizzazione dei
Prodotti del Territorio e gestione delle Risorse
Forestali e Montane

TI PIACE LA
NATURA?
RITIENI CHE SIA
UNA RISORSA
IMPORTANTE
PER IL



SEI INTERESSATO ALLE
ATTIVITA' LEGATE
ALL'AGRITURISMO,
ECOTURISMO E
TURISMO CULTURALE



VUOI
IMPEGNARTI A
PROTEGGERLA E

DERIVA!



SEI ATTRATTO
DALLE
COLTIVAZIONI E
DAGLI



TI PIACEREBBE IMPARARE
TECNICHE DELLO SVILUPPO DELLE
PRODUZIONI SECONDO PRINCIPI E
STRUMENTI DEL SISTEMA DI
QUALITA'?



TI PIACEREBBE
CREARE
QUALCOSA CON
LE TUE MANI ?

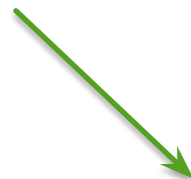
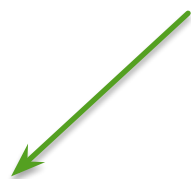
TI PIACEREBBE
FARE LEZIONI
ALL'AREA



ALLORA SEI ALL'INDIRIZZO GIUSTO PER TE...
perché con L'Istituto Professionale Servizi per
l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale AVRAI la possibilità
non solo di studiare le migliori tecniche di coltivazione,
allevamento o produzione, ma potrai tu stesso
immergerti nell'ambiente dando prova delle tue abilità.
A differenza di altre scuole superiori, l'Istituto agrario
prevede moltissime **lezioni all'aperto**, dove gli
insegnanti avranno modo di mettere in pratica i concetti
spiegati.



DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI



**PROGETTO FORMATIVO
INDIVIDUALE**

**AUMENTO DELLE ORE DI
LABORATORIO**

COS'è IL PFI ?

La struttura dei nuovi percorsi PROFESSIONALI è centrata sulla personalizzazione del percorso di apprendimento per ogni studente e si basa sulla definizione e aggiornamento periodico di un **Progetto Formativo Individuale (PFI)**.

Il piano formativo individuale che è un documento ove andranno indicati, alla luce degli obiettivi che si intendono perseguire, il percorso formativo e la ripartizione dell'impegno tra la formazione interna e quella esterna.

Il PFI ha come obiettivo quello di evidenziare i saperi e le competenze acquisiti dagli studenti in modo sia formale (a scuola) che informale (nella molteplici attività di laboratorio e di alternanza) e di rilevare potenzialità e carenze al fine di motivare e orientare gli studenti nel definire il proprio percorso formativo e professionale, in base alle caratteristiche dello studente e ai bisogni del contesto professionale di riferimento.



Ogni alunno ha un **tutor** che:

Accompagna e accoglie lo studente all' arrivo nella scuola

Tiene i contatti con la famiglia

Redige il bilancio iniziale consultando anche le famiglie e l' alunno

Svolge la funzione di tutor scolastico In relazione ai Percorsi di PCTO

Monitora, Orienta e riorienta l' alunno

Avanza proposte per la personalizzazione

Propone al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI

Redige la bozza dei PFI

Tiene aggiornato il PFI



COSA SI STUDIA ALL'ISTITUTO AGRARIO?

Oltre alle classiche materie che per legge ogni scuola deve integrare nel proprio curriculum, ti ritroverai a studiare **Ecologia, Biologia, e Agronomia**; tutte e tre materie strettamente legate al tuo indirizzo, che principalmente trattano i macchinari di allevamento e agricoltura, le tecniche utilizzate, i prodotti derivanti dalla materia prima, e tanto altro ancora.

Se già queste materie di indirizzo possono rivelarsi interessanti, ti potrebbero piacere anche **economia e marketing**. Queste ultime due materie allargano la visione agraria, fornendo le nozioni di base per la gestione di un'azienda o un agriturismo, l'ideale se si desidera prendere in gestione l'attività di famiglia o creare qualcosa di tuo.

QUADRO ORARIO "AREA di INDIRIZZO"

AREA GENERALE COMUNE – ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4°anno	5° anno
LINGUA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE E FISICHE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
Totale area generale	18	18	14	14	14

QUADRO ORARIO "AREA di INDIRIZZO"

AREA professionalizzante – ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
TIC	2	2			
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	3	3			
SCIENZE INTEGRATE	4	4			
Biologia e chimica					
LABORATORI TECNOLOGICI ed ESERCITAZIONI			5	5	
LABORATORIO DI BIOLOGIA e di CHIMICA applicata AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE			3	3	
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI e ZOOTECNICHE			2	2	2
AGRONOMIA TERRITORIALI ed ECOSISTEMI FORESTALI			3	3	3
ECONOMIA AGRARIA e dello SVILUPPO RURALE			4	4	4
VALORIZZAZIONE delle ATTIVITA' PRODUTTIVE			3	3	3

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LOGISTICA e MARKETING dei PRODOTTI AGROALIMENTARI					2
Totale ore	14	14	18	18	18
Ore di presenza con ITP (Insegnante tecnico pratico)	6	6	1/2	1/2	1/2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32





Le lezioni al Fumagalli sono strutturate su due tipi di orario:

- **settimana lunga** : dal lunedì al sabato dalle 07:55 alle 13:50 per cinque giorni a settimana ed un giorno dalle 07:55 alle 12:50
- **settimana corta**: dal lunedì al venerdì Dalle 07:55 alle 13:50 con un giorno a settimana dalle 07:55 alle 15:50





Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale

I VANTAGGI DI STUDIARE AGRARIA

- Ampia scelta per le possibilità d'impiego
- Ampia scelta per le possibilità di studio
- Acquisizione di Conoscenze e Competenze fondamentali per affrontare la vita di ogni giorno

Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale

L'indirizzo prepara a lavorare nell'ambito della produzione e della vendita dei prodotti agrari e agro industriali, nella promozione del territorio e dei prodotti tipici, nella salvaguardia dell'ambiente e delle aree protette e non solo.

Il diplomato, quindi possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali



IL DIPLOMATO

- **Definisce** le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro-produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche e collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
- **Assiste** le entità produttive e trasformative, proponendo l'uso di tecnologie e modalità operative innovative.
- **Interpreta** gli aspetti della multifunzionalità aziendale individuati dalle politiche comunitarie ed articolare gli incentivi previsti per i processi adattativi e migliorativi.
- **Organizza** metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- **Prevede ed organizza** attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
- **Opera** favorendo la qualità ambientale, prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
- **Opera** nell'ottica dell'integrazione delle aziende agrarie sul territorio mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
- **Ipotizza** opere di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
- **Collabora** 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.

SBOCCHI PROFESSIONALI

LIBERA PROFESSIONE

AGROTECNICO

APICOLTORE



**PROGETTAZIONE E
GESTIONE DEL VERDE**

**ADDETTO ALLA
TRASFORMAZIONE E
VENDITA DEI PRODOTTI**



SBOCCHI PROFESSIONALI

STRUTTURE PUBBLICHE



**ITP NELLE ISTITUZIONI
SCOLASTICHE**



ENTI DI CERTIFICAZIONE



UNIVERSITA'

POSSIBILI FACOLTA'

- Scienze Agrarie
- Scienze Ambientali
- Veterinaria
- Viticoltura ed enologia



CHI E' L'AGROTECNICO

L'agrotecnico è una **figura professionale diplomata presso un Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente**. L'agrotecnico, è un esperto di tecniche agricole. In sintesi, si tratta di quella figura professionale che in primo luogo ha il compito di gestire, amministrare e persino dirigere le imprese e le cooperative che lavorano nel settore agrario, nello specifico, di quelle che si occupano di produzione e di commercializzazione di prodotti legati ai settori zootecnici o alimentari. Va inoltre specificato che esistono due tipologie di agrotecnici, le quali si differenziano in base al titolo di studio conseguito, gli agrotecnici e gli agrotecnici laureati.

E' bene sottolineare che ci troviamo davanti ad una professione ufficialmente riconosciuta dallo Stato italiano, Codice Civile questo significa che per esercitare questa professione nei confini della legalità, l'agrotecnico deve essere riconosciuto e dunque iscritto all'albo professionale.

Per diventare "Agrotecnico ed Agrotecnico laureato" e svolgere la relativa professione in forma autonoma è necessario acquisire la relativa abilitazione professionale (superando lo specifico esame di Stato) e poi iscriversi nell'Albo professionale.



Alternanza
SCUOLA - LAVORO



Percorsi per le Competenze Trasversali
e per l'Orientamento
ex Alternanza Scuola Lavoro

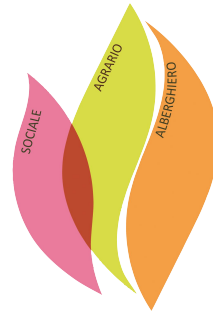


INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

- **LEGALITA', CITTADINANZA E COSTITUZIONE:**
«Scambi culturali tra Nord e Sud»
- **EDUCAZIONE ALLA SALUTE**
- **SPORTELLO COUSELING**
- **RELAX YOUR MIND:** «percorso di Training Autogeno»
- **ECOSCHOOL**
- **ATTIVITA' DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE MOTORIE:**
«Più sport a scuola» e «Special Olympics»
- **MADRELINGUA INGLESE E FRANCESE**
- **CERTIFICAZIONE INTERNAZIONALE «PET» B1 E DELF**
- **STAGE LINGUISTICO ALL'ESTERO**
- **CITY FOR CARE** «in collaborazione con ATS Brianza»
- **FUTURI CHEF A CONFRONTO** « in collaborazione con la LILT»
- **RISTORABILE**
- **FUMAGALLI RESTAURANT & MORE**
- **FUMAGALLI SOCIAL**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI

**GRAZIELLA
FUMAGALLI**

CASATENOVO

CONTATTI:

Via della Misericordia, 4, Casatenovo - LECCO tel. 039 920 53 85

E-Mail: orientamento@istitutograziellafumagalli.edu.it

VISITATE IL NOSTRO SITO:

<https://www.istitutograziellafumagalli.edu.it>

SEGUITECI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL:

facebook

