



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE ANTONIO TOSI - CODOGNO

ITAS ANTONIO TOSI
www.agrariotosi.gov.it

L'Istituto Tecnico Agrario Statale (ITAS) venne istituito nell'anno 1959, come primo Istituto Tecnico ad indirizzo agrario nella provincia di Milano. Dall'a.s. 2010/2011, secondo quanto previsto dalla Riforma, l'istituto si colloca nel settore Tecnologico ad indirizzo **AGRARIA AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA**. È ubicato in Codogno, importante centro della Bassa Lodigiana nel campo agrario e zootecnico e sede di una prestigiosa Fiera Agricola che si tiene nel mese di Novembre e che da tempo ha festeggiato il significativo traguardo delle 200 edizioni. Dal 1976 la scuola è in Viale Marconi, nell'immediata periferia di Codogno e precisamente sulla SS 234 per Cremona; è servita, nelle ore coincidenti con l'attività scolastica, da autobus che la collegano con la stazione ferroviaria delle linee Milano-Bologna e Pavia-Cremona-Mantova.

Alla sede, ampia negli spazi e adeguata nelle attrezzature, sono annessi l'**Azienda Agraria** ed il **Convitto** con due sezioni, una maschile ed una femminile.

Il curriculum scolastico prevede un biennio dedicato alla preparazione di base e al primo rapporto con la realtà agricola, a cui segue un secondo biennio; il corso si conclude con un monoennio a forte valenza orientativa. Soprattutto a partire dal secondo biennio, nel piano di studi, sono presenti in misura consistente numerose discipline professionalizzanti quali:

PRODUZIONE VEGETALI

- Studio delle tecniche agricole ecocompatibili applicate alle coltivazioni erbacee, arboree e alla gestione del verde.
- Studio dei motori e della meccanizzazione agricola ed agroindustriale.

SCIENZE e TECNOLOGIE APPLICATE

- Studio della biologia, della botanica, dell'ecologia applicata, dell'entomologia e parassitologia

PRODUZIONI ANIMALI

- Studio dell'anatomia, fisiologia e genetica degli animali.
- Studio dell'alimentazione, delle tecniche di allevamento e di riproduzione.

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

- Studio di chimica generale, del terreno, dei vegetali, degli antiparassitari e dei concimi.
- Tecnologia dell'industria enologica, lattiero-casearia, conserviera e mangimistica.

TECNOLOGIE e TECNICHE di RAPPRESENTAZIONE GRAFICA

- Studio cartografico del territorio e dei materiali.
- Progettazione di strutture agricole e agroindustriali.

MARKETING e LEGISLAZIONE

- Studio di bilanci aziendali, contabili ed economici.
- Analisi dei processi produttivi e tecniche di mercato.
- Studio di elementi di legislazione.





TITOLO E DURATA DEL CORSO DI STUDI:

DIPLOMA DI PERITO AGRARIO 5 ANNI

STRUTTURA SCOLASTICA:

LABORATORI INTERNI:

INFORMATICA
CHIMICA E INDUSTRIE AGRO-ALIMENTARI
SCIENZE E BIOLOGIA
MICROPROPAGAZIONE, AGRONOMIA, ZOOTECNIA
FISICA E MECCANICA AGRARIA
LINGUA INGLESE, DISEGNO TECNICO
ENOLOGIA E VITICOLTURA

AZIENDA AGRICOLA:

STALLA CON CAPI BOVINI DI RAZZA FRISONA E BRUNA ALPINA
SERRA IN VETRO
DOPPIO TUNNEL CON COPERTURA AVVOLGIBILE
CASEIFICIO ATTIVO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA
E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA
FRUTTETO (CON NOCCIOLE, COTOGNI, CILIEGI)
ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA,
ORTO, FUNGAIA
CAMPI CON ESTENSIONE DI 22 ETTARI

CONVITTO:

52 CAMERE
CUCINA E REFETTORIO
PORTINERIA CON VIDEOSORVEGLIANZA
SALA VIDEO, SALA PING PONG
LOCALE CON ATTREZZATURE SPORTIVE
INFERMERIA/PRIMO SOCCORSO

La scuola inoltre comprende:

BIBLIOTECA E VIDEOTECA
PALESTRA, CAMPO DI RUGBY E CALCETTO, più DUE LOCALI CON ATTREZZATURE SPORTIVE

AULA MAGNA, con 400 posti, per la realizzazione di convegni e conferenze provinciali, regionali e nazionali organizzati sia dalla Scuola che da Enti e associazioni esterne.

BAR INTERNO

La scuola è dotata di un proprio pullman con 55 posti.





ATTIVITA' DI INTEGRAZIONE

ARRICCHIMENTO OFFERTA FORMATIVA

- Progetto Azienda (per il primo biennio)
 - Formazione sulla sicurezza
 - Comunicazione in lingua inglese
- Corsi Haccp (dalla classe 3^a)
- Apicoltura (dalla classe 3^a)
 - Artieri (dalla classe 3^a)
- Caseificazione (dalla classe 3^a)
- Certificazione PET (dalla classe 4^a)
- Fecondazione artificiale (dalla classe 4^a)
- Patentino per Fitosanitari (classe 5^a)
- Patentino per Macchine agricole (classe 5^a)
- Corso (parte teorica) per l'uso dei droni in agricoltura (classi 5^a)
 - Primo soccorso

Agli studenti diplomati è data inoltre la possibilità di frequentare il corso postdiploma (ITS o IFTS)

- La nostra scuola garantisce inoltre:
- Convegni specifici aperti al territorio
 - Partecipazione a mostre e fiere (anche in qualità di espositori)
 - Uscite didattiche nelle diverse realtà agricole italiane
 - Viaggi d'istruzione in Italia e all'estero
 - Attività di educazione alla salute
 - Attività sportive
 - Attività di alternanza scuola lavoro con aziende del settore convenzionate
- E' attiva inoltre la collaborazione con la Protezione Civile

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI GENERALI del SETTORE TECNOLOGICO	Ore settimanali per anno di corso				
	1° Biennio	2° Biennio		V Anno	
	secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso unitario				
Classe	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra	2				
Geografia	1				
Biologia		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA	Ore settimanali per anno di corso				
	1° Biennio	2° Biennio	V Anno		
	secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso unitario				
Classe	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze Integrate: Fisica	3 (1 lab)	3 (1 lab)			
Scienze Integrate: Chimica	3 (1 lab)	3 (1 lab)			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3 (1 lab)	3 (1 lab)			
Tecnologie informatiche	3 (2 lab)				
Scienze e Tecnologie Applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3	3	2
Compresenze / Laboratori	8				
Totale complessivo ore settimanali	33	32			





ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA	Ore settimanali per anno di corso				
	1° Biennio	2° Biennio		V Anno	
	secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso unitario				
Classe	1^	2^	3^	4^	5^
Articolazione "Produzioni e trasformazioni"					
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
Articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio"					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Genio rurale			2	2	2
Biotecnologie agrarie			2	2	
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
Articolazione "Viticultura ed Enologia"					
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
Compresenze			17	10	
Totale complessivo ore settimanali			32	32	32

Dall'anno scolastico 2010/2011 l'Istituto si colloca nel Settore Tecnologico con indirizzo **AGRARIA AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA**.

Il quadro orario consta di 33 ore settimanali in prima e 32 per tutte le altre classi; il percorso è suddiviso in due bienni ed un monoennio. Il piano di studi prevede TRE ARTICOLAZIONI; la scelta viene definita entro la conclusione del primo biennio.

LE ARTICOLAZIONI in atto nella nostra scuola sono:

PRODUZIONE e TRASFORMAZIONI

GESTIONE DELL'AMBIENTE e DEL TERRITORIO

VITICOLTURA ed ENOLOGIA



Il Diplomato in **AGRARIA, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA**:

- ☑ ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative che valorizzano il settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- ☑ Interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrologici e paesaggistici.

In particolare è in grado di:

- ☑ collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- ☑ controllare la qualità dei prodotti sotto il profilo fisico - chimico, igienico e organolettico;
- ☑ 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 riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- ☑ controllare con metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- ☑ esprimere giudizi di valore sui beni, diritti e servizi;
- ☑ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- ☑ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone a rischio;

- ✓ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali;
- ✓ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'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.

Nell'articolazione **"Gestione dell'ambiente e del territorio"** vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

Nell'articolazione **"Viticultura ed enologia"** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alla trasformazione e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato dell'indirizzo **"Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.
3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
7. Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché alla qualità dell'ambiente.

Il Perito diplomato nell'**AGRARIA AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA** può trovare le seguenti opportunità nell'ambito professionale:

Nelle Aziende Agrarie

- Direzione, amministrazione, sorveglianza, occupazione, assistenza tecnico/economica e programmazione culturale nelle più qualificate aziende del Territorio.

Nel Settore Agroalimentare

- Direzione e programmazione dell'attività trasformativa delle industrie agraria casearia, conserviera, sementiera...
- Controllo qualità nei processi produttivi e nella commercializzazione fino alle catene distributive della GDO.
- Tecnico della commercializzazione e valorizzazione delle produzioni vitivinicole in ambito nazionale ed internazionale.

Nel Settore dell'Agroecologia

- Miglioramento e cura dell'assetto del territorio con riferimento alla manutenzione della Bonifica idraulica agraria; gestione e cura dei parchi.

Nel Settore Agrovivaistico

- Progettazione, cura e gestione del verde pubblico e privato; promozione delle imprese florovivaistiche.



Nell'Agricoltura tradizionale

- Gestione e cura degli allevamenti zootecnici, delle grandi coltivazioni in pieno campo, dell'orticoltura industriale, degli impianti forestali, delle coltivazioni energetiche e, più in generale, di quelle no food.
- Tecnico di campagna responsabile della produzione viticola.

Nel Settore Vitivinicolo

- Tecnico di cantina responsabile della trasformazione vitivinicola.
- Assistenza e vendita di prodotti enologici, vivaistici, tecnologici.

Nella Pubblica Amministrazione

- Elaborazione ed evasione di pratiche amministrative e compiti di controllo negli Enti Locali come Regione, Provincia, Comuni, ARPA, AST, parchi, Consorzi ...
- Assistenza e conduzione agriturismo.
- Progettazione piani turistici e didattici legati al mondo agricolo.

Nel turismo agricolo

- Assistenza e conduzione agriturismo.
- Progettazione piani turistici e didattici legati al mondo agricolo.



Nuove attività integrative all'agricoltura

- Assistenza all'impianto di cicli produttivi legati all'Energia alternativa, quali biomasse, biogas, biodiesel.

Attività di Libera Professione

- Stime e divisioni di fondi rustici, rilievi topografici, progettazione edilizia, ambientale, forestale, territoriale.
- Pratiche relative ai finanziamenti pubblici quali i piani di sviluppo rurale e le altre misure europee per l'agricoltura, l'allevamento e la forestazione.
- Assistenza Tecnica per Pubbliche Amministrazioni quali Enti, Associazioni professionali, Assicurazioni.
- Consulente e progettista di nuovi impianti viticoli e vinicoli.
- Libero professionista iscritto all'albo con specializzazione vitivinicola.

Il Perito diplomato in
**AGRARIA AGROALIMENTARE e
AGROINDUSTRIA**
puo' accedere a qualsiasi Facoltà
Universitaria

- Corsi di Laurea scelti con maggior frequenza dagli studenti sono: Agraria, Veterinaria, Biologia, Scienze produzione animale, Ecologia.





CORSI POST DIPLOMA

L'istituto è uno dei soci fondatori della Fondazione ITS (Istituto Tecnico Superiore) che intende promuovere, insieme ad aziende importanti del Territorio, corsi post diploma biennali per la formazione in ambiti specifici e rivolti a studenti diplomati per favorire il loro inserimento immediato nel mondo del lavoro.

POLO TECNICO PROFESSIONALE (PTP) del SETTORE AGROALIMENTARE della BASSA LOMBARDIA

Regione Lombardia ha costituito un PTP del **SETTORE AGROALIMENTARE della BASSA LOMBARDIA** e ha individuato l'Istituto quale capofila all'interno di una rete avente gli obiettivi prioritari di favorire l'acquisizione di competenze e promuovere contesti di apprendimento dinamici attraverso una stretta interconnessione tra i soggetti della filiera formativa e le imprese della filiera produttiva.

Il Convitto è annesso alla scuola ed è in grado di accogliere circa 100 allievi che sono ospitati in camere generalmente a due letti, in una struttura provvista di:

- ✓ SERVIZIO MENSA PER COLAZIONE, PRANZO E CENA
- ✓ SERVIZIO GUARDAROBA
- ✓ SERVIZIO INFERMERIA
- ✓ SALA LETTURA
- ✓ SALA CINEMATOGRAFICA DIGITALE POLIFUNZIONALE
- ✓ SALE GIOCHI
- ✓ PALESTRA
- ✓ SPAZI ESTERNI PER LE VARIE ATTIVITA'

Il **Convitto** è suddiviso in due sezioni, una maschile ed una femminile, dove i ragazzi permanono dalla sera della domenica al venerdì.

La presenza in convitto è finalizzata all'assolvimento delle attività funzionali alla scuola, le quali vengono coordinate da docenti educatori che garantiscono, oltre alla sorveglianza, anche l'assistenza durante lo spazio orario dedicato espressamente allo studio.

Assolto lo studio pomeridiano i ragazzi hanno la possibilità di usufruire della libera uscita, autorizzata dai genitori, oppure di dedicarsi alle varie attività ricreative e didattiche offerte dal Convitto. La vita in convitto è essenzialmente basata su educazione, rispetto e partecipazione responsabile alle attività scolastiche e ricreative. La presenza in convitto è infatti finalizzata al diritto-dovere di ognuno di attendere al proprio compito di studente.

La frequenza del **Semiconvitto** prevede da lunedì a venerdì il servizio mensa e lo studio guidato pomeridiano: in questo caso i ragazzi rientrano in famiglia ogni giorno alle 17.00. Questa articolazione oraria è la soluzione ideale per genitori entrambi impegnati nell'attività lavorativa durante la settimana.





L'Azienda Agraria è annessa all'Istituto, di cui rappresenta il principale laboratorio: ha una superficie di 22 ettari.

È configurata come un'azienda tipica della zona. È infatti ad indirizzo cerealicolo-zootecnico e le coltivazioni di mais e foraggi forniscono prodotti da reimpiantare per l'allevamento del bestiame.

La stalla possiede capi bovini di Frisone e Bruna alpina, selezionati per la produzione di latte che viene venduto alle più grandi industrie di trasformazione lattiero-casearia o lavorato direttamente nel nostro caseificio.

L'Azienda è dotata di:

- ☑ CASEIFICIO E LOCALE DI STAGIONATURA
- ☑ SERRA PER LA PRODUZIONE DI PIANTE ORNAMENTALI
- ☑ TUNNEL PER LA PRODUZIONE DI ORTAGGI
- ☑ FRUTTETO
- ☑ FUNGAIA
- ☑ APIARIO
- ☑ PASCOLO PER VACCHE E VITELLI

L'Azienda fa parte del circuito nazionale di

"FATTORIE DIDATTICHE"

e di quello provinciale di

"SCUOLE IN CAMPO".



ITAS A.TOSI - CODOGNO

Istituto Tecnico Statale settore tecnologico

indirizzo AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

via Marconi 60, Codogno (LO) tel.0377.32250-32733 - fax 0377.37265

www.agrariotosi.gov.it

email: lota01000l@istruzione.it - lota01000l@pec.istruzione.it

orientamento@agrariotosi.it

CONVITTO:

tel. 0377.32122 - convitto.itas.codogno@gmail.com