

## FORMAT CARATTERISTICHE SCUOLA

**Tabella A**

<b>I.P. "E. Merli" – ex Villa Igea (IIS Codogno)</b>	
L'I.P. Engardo Merli, ex- Villa Igea è una scuola storica presente nel territorio a partire nel 1964. Gli indirizzi presenti sono: - Agraria, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane (corso statale); - Operatore e tecnico delle produzioni alimentari (IeFP); - Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (corso statale); - Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – declinazione "Arte bianca e Pasticceria" (corso statale).	
Indirizzo dell'istituto	<b>Strada Provinciale 107 – loc. Villa Igea (LO)</b>
Eventuali indicazioni mezzi di trasporto	<b>Raggiungibile dalla stazione di Lodi con la navetta o mediante la pista ciclabile</b>
Recapito telefonico	<b>0371/431228</b>
Indirizzo email	<b>dirigente@iis-codogno.com</b>
Indirizzo PEC	<b>lois001003@pec.istruzione.it</b>
Sito	<b>www.iis-codogno.edu.it</b>
Referenti orientamento Merli	<b>Tiziana Salmaso e Giacomo Barlassina</b>
Email referenti orientamento	<a href="mailto:tiziana.salmaso@iis-codogno.com">tiziana.salmaso@iis-codogno.com</a> <a href="mailto:giacomo.barlassina@iis-codogno.com">giacomo.barlassina@iis-codogno.com</a>

**Tabella B**

**Indirizzo di studi: Agraria, Sviluppo rurale, Valorizzazione dei prodotti del territorio, Gestione delle risorse forestali e montane**

Durata del percorso formativo: 5 anni
Titolo di studio acquisito: Diploma quinquennale di istruzione professionale - indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".
Codice ATECO: A01
Sigla: AGR
Competenze acquisite:  Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali  A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato potrà esercitare le seguenti competenze:

- Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni;
- Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;
- Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali;
- Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio;
- Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale;
- Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agro-forestale, zootecnica e agroindustriale;
- Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;
- Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli e agroindustriali.

#### Tabella oraria

Anno	Orario settimanale				
	I	II	III	IV	V
<b>Materia di insegnamento</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
Scienze integrate - biologia	2	2	-	-	-
Laboratorio di biologia e chimica applicato ai processi produttivi	2	2	3	3	-
T.I.C.	2	2	-	-	-
Ecologia e podologia	4	4	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4	-	-	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	-	-	3	2	3
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	-	-	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	-	-	4	4	4

Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sociologia rurale	-	-	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Agricoltura sostenibile e biologica	-	-	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**Tabella C**

<b>Sbocchi</b>	
<b>Lavorativi</b>	Lavoratore o imprenditore in aziende agricole cerealicole e zootecniche; settore florovivaistica; settore cura del verde e giardinaggio; servizi agromeccanici conto terzi; settore agroalimentare; settore agroindustriale; associazioni sindacali di settore; iscrizione all'albo degli Agrotecnici (previo Esame di Stato di abilitazione).
<b>Proseguimento degli studi</b>	- Corsi di Laurea "Scienze e tecnologie agrarie", "Agricoltura sostenibile"; "Produzione e protezione delle piante e sistemi del verde", "Scienze e Tecnologie alimentari"  - ITS