

Istituto Tecnico Tecnologico
a Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
"Nicolao Brancoli Busdraghi"
Lucca

L'Istituto Tecnico Tecnologico "Brancoli Busdraghi" a **Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**, per noi **Istituto Agrario**, è ubicato nella tranquilla frazione di Mutigliano, un'area verde contrassegnata da oliveti, vigneti e boschi non distante dalla città di Lucca, con cui è collegato da mezzi di trasporto pubblici. La particolare posizione e la presenza di un'azienda agraria didattica a servizio della scuola e delle attività connesse alle materie di studio, ne fanno una scuola unica nel suo genere nella nostra provincia.

Recentemente la sede dell'istituto è stata oggetto di completa ristrutturazione, cosicché, oltre all'adeguamento antisismico ed energetico, dispone ora di aule nuove equipaggiate con le più moderne tecnologie didattiche collegate in rete e dei più avanzati laboratori, come quello di genomica per l'estrazione e lo studio del genoma dalle piante agrarie.

Tre sono gli obiettivi da conseguire che accomunano le articolazioni dell'Indirizzo:

- conoscere gli aspetti organizzativi e gestionali del territorio agroecologico inseriti in una prospettiva culturale in grado di cogliere e rispettare i valori storici, artistici e ambientali;
- acquisire le competenze per organizzare e gestire un'azienda agraria, valutare beni, diritti e servizi e promuovere i prodotti agroalimentari secondo gli approcci più innovativi del marketing e con il supporto di programmi informatici.
- saper intervenire nelle aree rurali, particolarmente quelle a rischio ambientale, nel rispetto degli equilibri idrogeologici e paesaggistici.

Il biennio è comune a quello degli altri istituti tecnici, ma per favorire l'acquisizione delle competenze minime per la pratica di lavoro nell'Azienda Agraria e per integrare le conoscenze nell'ambito della Botanica, sono previsti moduli progettuali di Esercitazioni Agrarie (Progetto Azienda) con presenza di Insegnanti Tecnico Pratici.

QUADRO ORARIO COMUNE AL BIENNIO E AL TRIENNIO

Discipline	1^a	2^a	3^a	4^a	5^a
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Lingua inglese</i>	3	3	3	3	3
<i>Storia</i>	2	2	2	2	2
<i>Matematica e Complementi di Matematica</i>	4	4	3 1	3 1	3
<i>Geografia</i>		1			
<i>Diritto ed economia</i>	2	2			
<i>Scienze integrate (Scienze della Terra e biologia)</i>	2	2			
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione cattolica o attività alternative</i>	1	1	1	1	1
<i>Scienze integrate (Fisica)</i>	3(1)	3(1)			
<i>Scienze integrate (Chimica)</i>	3(1)	3(1)			
<i>Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica</i>	3(1)	3(1)			
<i>Tecnologie informatiche</i>	3(2)				
<i>Scienze e tecnologie applicate</i>		3			
<i>Produzioni animali</i>			3	3	2
Totale	32(5)	33(3)			

(fra parentesi le compresenze con gli Insegnanti Tecnico Pratici)

Dopo il primo biennio comune, è possibile scegliere uno dei tre percorsi che caratterizzano l'indirizzo.

- A. L'articolazione "**Produzione e trasformazione dei prodotti**" privilegia l'analisi degli aspetti relativi alle produzioni tipiche animali e vegetali, alla loro trasformazione e commercializzazione e si avvale, a tal fine, anche del prezioso quanto innovativo laboratorio di genomica applicata.
- B. Nell'articolazione "**Gestione dell'Ambiente e del Territorio**" vengono approfondite le problematiche relative alla conservazione e tutela del patrimonio ambientale e forestale. Una particolare attenzione viene dedicata alle energie rinnovabili, alla produzione sostenibile di biomasse agrarie e forestali, alla valorizzazione delle risorse agricole e boschive allo scopo di caratterizzare una figura di perito agrario esperto in biomasse.
- C. L'articolazione "**Viticultura ed Enologia**", infine, predilige lo studio, affrontato spesso con l'ausilio delle più recenti biotecnologie, di quanto attiene all'organizzazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione delle produzioni vitivinicole, offrendo agli alunni la possibilità di trasformare in proprio una parte delle uve prodotte dal vigneto della scuola.

**QUADRO ORARIO SPECIFICO TRIENNIO ARTICOLAZIONE
PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI**

Discipline	3^a	4^a	5^a
<i>Produzioni vegetali</i>	5	4	4
<i>Trasformazione dei prodotti</i>	2	3	3
<i>Economia, estimo, marketing e legislazione</i>	3	2	3
<i>Genio rurale</i>	3	2	
<i>Biotecnologie agrarie</i>		2	3
<i>Gestione dell'ambiente e territorio</i>			2
Totale	32(8)	32(9)	32(10)

**QUADRO ORARIO SPECIFICO TRIENNIO ARTICOLAZIONE
GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO**

Discipline	3^a	4^a	5^a
<i>Produzioni vegetali</i>	5	4	4
<i>Trasformazione dei prodotti</i>	2	2	2
<i>Economia, estimo, marketing e legislazione</i>	2	3	3
<i>Genio rurale</i>	2	2	2
<i>Biotecnologie agrarie</i>	2	2	
<i>Gestione dell'ambiente e territorio</i>			4
Totale	32(8)	32(9)	32(10)

**QUADRO ORARIO SPECIFICO TRIENNIO ARTICOLAZIONE
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

Discipline	3^a	4^a	5^a
<i>Produzioni vegetali</i>	5	4	
<i>Trasformazione dei prodotti</i>	2	2	
<i>Viticoltura e difesa della vite</i>			4
<i>Enologia</i>			4
<i>Economia, estimo, marketing e legislazione</i>	2	3	2
<i>Genio rurale</i>	3	2	
<i>Biotecnologie agrarie</i>		3	
<i>Biotecnologie vitivinicole</i>			3
<i>Gestione dell'ambiente e territorio</i>			2
Totale	32(8)	32(9)	32(10)

Tra parentesi sono inserite le ore che si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico- pratici.