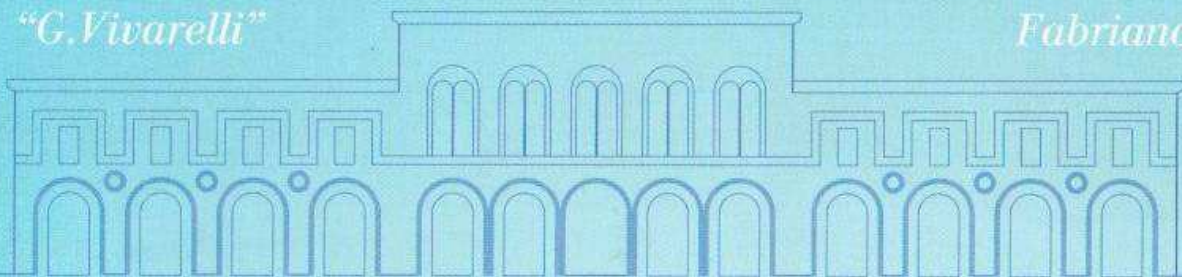


# ISTITUTO TECNICO AGRARIO

*"G. Vivarelli"*

*Fabriano*



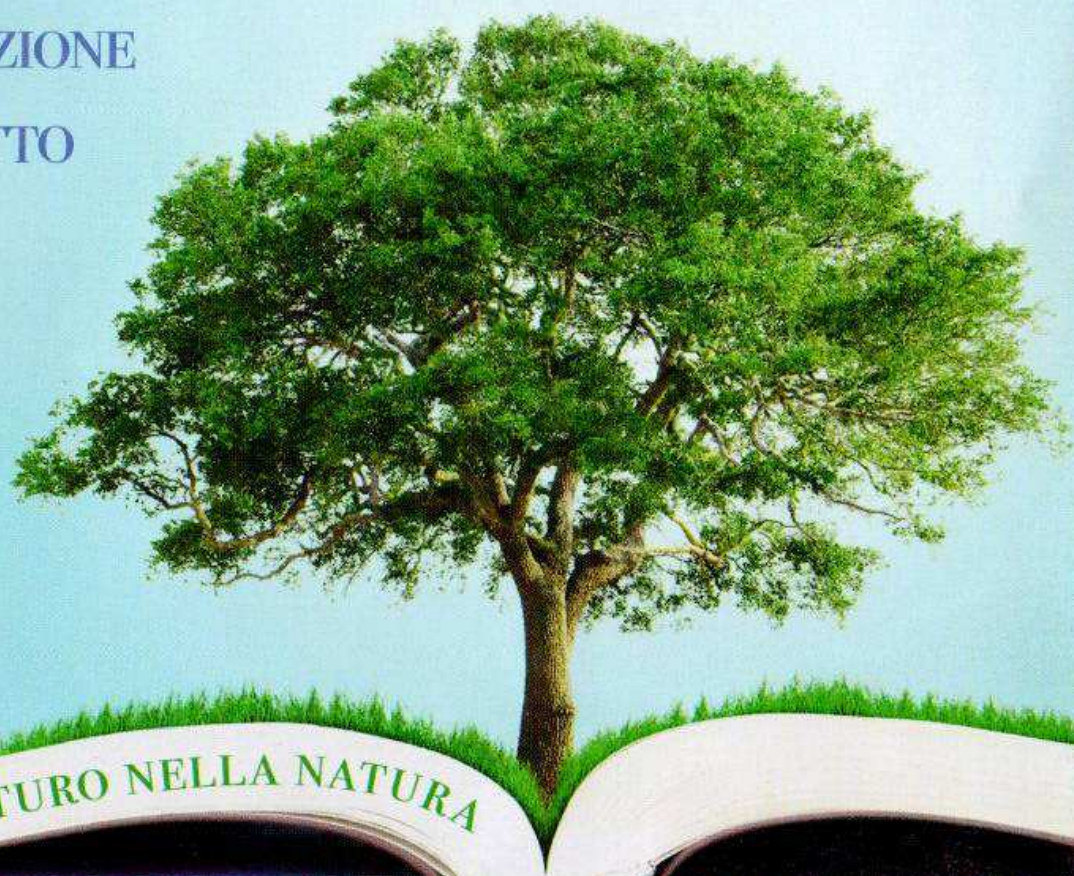
Indirizzo Agraria / Agroalimentare / Agroindustria

AZIENDA AGRARIA

PIANO DI STUDI

FORMAZIONE

CONVITTO



IL FUTURO NELLA NATURA

Centralino: 0732 3373 - 3573  
anis01700p@istruzione.it

[www.moreavivarelli.gov.it](http://www.moreavivarelli.gov.it)  
Via Cappuccini n.5, Fabriano

Azienda  
I.T.S.  
Morea Vivarelli





L'Istituto Tecnico Agrario, unico nella Provincia di Ancona,  
da più di 130 anni prepara professionisti del settore agrario

Rilascia al termine del quinquennio il

## **DIPLOMA IN AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

il titolo consente di:

- *Accedere a tutte le facoltà universitarie*
- *Iscrizione Albo Periti agrari*
- *Acquisire la qualifica di "Imprenditore agricolo professionale (IAP)"*
- *Accedere ai fondi UE per i "piani di sviluppo rurale" (PSR)*
- *Entrare nel mondo del lavoro:*
  - *Tecnico aziende agricole e zootecniche e dell'industria agro-alimentare*
  - *Tecnico gestione ambiente, territorio, zone montane*



## Discipline

secondo biennio e quinto anno  
costituiscono un percorso  
formativo unitario

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Religione / Att. altern.	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Geografia	1	-	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze della terra e biologia	2	2	-	-	-
Scienze motorie (Educazione fisica)	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Fisica)	3(1)	3(1)	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3(1)	3(1)	-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3(1)	3(1)	-	-	-
Tecnologie informatiche	3(2)	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Produzioni animali	-	-	3	3	2

### Produzioni e Trasformazioni:

Produzioni vegetali		5	4	4
Trasformazioni prodotti agroalimentari		2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione		3	2	3
Genio rurale (Costruzioni - Topografia)		3	2	-
Biotechnologie agrarie		-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio		-	-	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>		<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

### Gestione dell'Ambiente e del Territorio:

Produzioni vegetali		5	4	4
Trasformazioni prodotti agroalimentari		2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione		2	3	3
Genio rurale (Costruzioni - Topografia)		2	2	2
Biotechnologie agrarie		2	2	-
Gestione dell'ambiente e del territorio		-	-	4
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>		<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

### Viticultura ed enologia:

Produzioni vegetali		5	4	-
Viticultura e difesa della vite		-	-	4
Trasformazioni prodotti agroalimentari		2	2	-
Enologia		-	-	4
Economia, estimo, marketing e legislazione		3	2	2
Genio rurale (Costruzioni - Topografia)		3	2	-
Biotechnologie agrarie		-	3	-
Biotechnologie viticole		-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio		-	-	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>		<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

### Totale ore settimanali

	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
(ore di laboratorio tra parentesi)	(3)	(3)	(8)	(9)	(11)

## PIANO DI STUDI



L'indirizzo di studi prevede a partire dal terzo anno tre articolazioni:

### "Produzioni e trasformazioni"

vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni, alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotechnologie

### "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

### "Viticultura ed enologia"

vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotechnologie

(\*) - Le articolazioni verranno attivate in base alle richieste dell'utenza.



**Stage permanente**

**Lab. Zootecnico:**

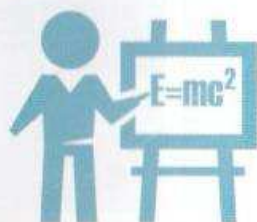
- Rilevamento parametri efficienza riproduttiva bovini
- Igiene e alimentazione bovina
- Nursery del vitello
- Valutazioni Morfologiche
- Valorizzazione razza ovina fabianese

**Certificazioni  
Lingue Straniere**

**Progetto  
Erasmus Plus**

**Tirocini formativi di  
alternanza scuola-lavoro  
(stage in Italia e all'estero)**

# FORMAZIONE PROFESSIONALE



**Stage permanente  
Az. Agr. Vivarelli:**

- Otto, serra, frutteto, vigna, seminativi, bosco

**Stage permanente  
Cantina Vivarelli:**

- Elaborazione vino e vino spumante

**Vivarelli Educational**

- Corso potatura vite, olivo, melo
- Corso d'assaggio dell'olio d'oliva
- Corsi HACCP sicurezza alimentare

Corso utilizzo fitofarmaci

Abilitazione alla guida macchine agricole



# LABORATORI / AULE SPECIALI



*Laboratorio  
di Informatica*



*Laboratorio  
di Meccanica  
e Agronomia*



*Laboratorio  
di Fisica*



*Sala Convegni  
"Lino Ubaldi"*



*Laboratorio  
di Scienze e  
Biologia*



*Aula Magna  
"A. Micozzi"*



*Laboratorio  
Zootecnico*



*Laboratorio  
Topografia  
e Disegno*



*Laboratorio  
Linguistico*



*Biblioteca*



*Laboratorio  
Chimica e  
Industrie agr.*



*Laboratorio  
Micropropagazione*



*Palestra*



*Impianto  
outdoor  
calcetto/tennis*



*Mezzi  
di trasporto  
per gli studenti*

## AZIENDA AGRARIA

L'Istituto Tecnico Agrario G. Vivarelli è dotato di un'azienda agraria didattica di 80 ettari, suddivisi in seminativi ed arboreti con un vigneto, un frutteto ed una tartufaia, oltre alla presenza di circa 20 ettari di bosco.

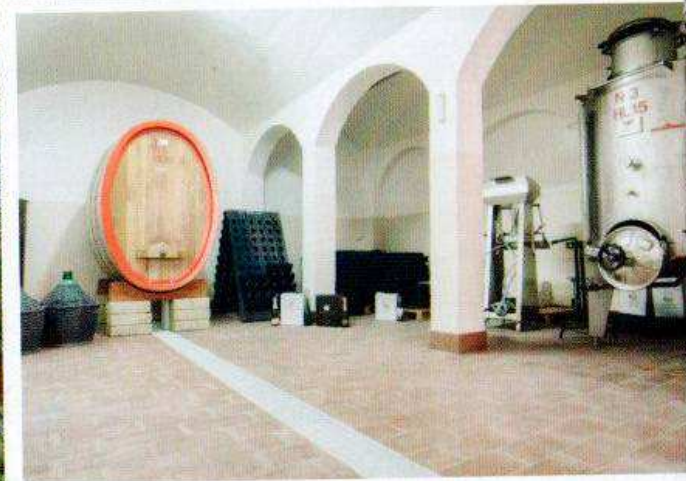
Nei terreni si coltivano: **grano duro e tenero, favino, girasole, orzo, farro, erba medica, cece**. Alcuni prodotti vengono trasformati e venduti dalla scuola come la farina di grano tenero. Una piccola superficie viene destinata a prodotti da orto: fave, cipolle, aglio, patate che sono destinati alla mensa della scuola e al mercato.

Nell'azienda sono inoltre presenti una serra di 250 mq, una stalla per l'allevamento di bovini di razza marchigiana ed ovini di razza fabrianese, due fienili, una casa colonica, una rimessa attrezzi.

Nella cantina di 200 mq si vinificano le nostre uve dalle quali si ottengono il **vino Bianco "Giuseppe Vivarelli"** ed il **vino spumante "Vivarelli Brut"** elaborato secondo un metodo particolare denominato **Metodo Scacchi®**; lo spumante viene invecchiato almeno tre anni nelle grotte dei sotterranei della scuola.

L'Istituto ha una **stazione meteo** per la rilevazione dei principali dati agrometeorologici. La stazione è antichissima ed attiva in modo ininterrotto fin dal **1892**. Da allora i dati meteorologici sono registrati e costituiscono una banca dati che viene inviata anche ad enti di meteorologia. La stazione è stata intitolata ad **Andrea Baroni**, noto meteorologo fabrianese.

I prodotti dell'Azienda Agraria Didattica "Giuseppe Vivarelli" sono in vendita tutto l'anno.





## CONVITTO

*Il Convitto, annesso all'Istituto, offre alloggi in confortevoli camerette; garantisce servizio di mensa; guardaroba e lavanderia; mette a disposizione l'uso di attrezzature didattiche, sportive e ricreative; assicura la presenza continua di personale educativo qualificato.*



*Tutti gli studenti che non pernottano in Convitto possono essere accolti in qualità di Semiconvittori (mensa e studio con rientro in famiglia nel pomeriggio).*

*I mezzi del Convitto assicurano il trasporto degli studenti*

