



### LEGENDA

- 1) Sede centrale Istituto Tecnico Agrario D. Anzilotti
- 2) Laboratorio di Chimica e Laboratorio di Microbiologia
- 3) Laboratori di Informatica
- 4) Cantina
- 5) Mensa
- 6) Sala conferenze
- 7a) Laboratorio di Biologia
- 7b) Laboratorio di Micropropagazione
- 8) Rimessa mezzi agricoli
- 9) Tensostuttura palestra
- 10) Serra automatizzata
- 11) Magazzini e lavanderia
- 12) Oleificio Sperimentale
- 13) Vivaio
- 14) Impianto di Lombricoltura
- 15) Area Orto e Wild flowers
- 16) Oliveti
- 17) Vigneti
- 18) Campetto sportivo

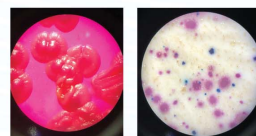
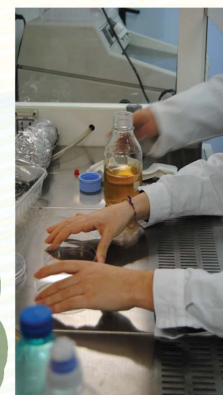
### I NUMERI DELL'AZIENDA AGRARIA

- Oltre 11 ettari la superficie dell'intero Istituto
- 1200 le piante di olivo in produzione
- 8000mq di vigneto in produzione
- 12q di olio prodotti all'anno in media
- 20q di vino prodotti all'anno in media
- 1200 piante di Euphorbia pulcherrima prodotte ogni anno
- 3500 piante di gerani e fioriture prodotte ogni anno
- 4000mq adibiti a colture ortive
- 1500mq di vivaio per piante ornamentali



**Erasmus+**

La scuola da anni è impegnata nell'organizzazione di scambi culturali con l'estero nell'ambito dei Progetti Erasmus, il programma dell'UE per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport in Europa. L'obiettivo è quello di promuovere una cultura europea e favorire la cooperazione tra i paesi grazie a una strategia comune per l'occupazione e la mobilità di giovani e docenti.



L'Istituto Tecnico Agrario "D. Anzilotti" ha sede nell'antica villa Magnani, sulle colline di Pesca, dove fu fondata nel 1908 come Regia Scuola di Agricoltura. Polo di eccellenza per la formazione tecnica in Valdinievole, l'Istituto si sviluppa in due indirizzi distinti: "Agraria, Agroalimentare e Agrobiologia" e "Biotecnologie sanitarie". L'indirizzo di "Agraria" comprende a sua volta tre articolazioni: "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticoltura e enologia". Entrambi i percorsi di studio rispondono alle istanze del territorio locale, a vocazione florovivaistica e olivicola, in cui sono presenti anche importanti istituzioni e enti nell'ambito medico-sanitario. L'Istituto dispone di una propria azienda agraria, con oliveti e vigneti che si estendono su una superficie di 10 ettari e vengono utilizzati per le esercitazioni pratiche in esterno; comprende inoltre un oleificio funzionante, serre per la coltivazione di piante in vaso, un vivaio esterno, una cantina e un arboreto. Nella scuola è presente anche una biblioteca accessibile agli studenti, che raccoglie riviste specializzate e centinaia di volumi inerenti alle discipline scientifiche di indirizzo che alla storia del territorio e delle sue risorse. Ogni indirizzo dispone di propri laboratori in cui vengono svolte le esercitazioni relative alle materie di indirizzo: Chimica, Microbiologia, Informatica, Micropropagazione e Biotecnologie.

# L'ISTITUTO



51017 Viale Ricciano, 5 Pesca (PT)  
Tel. 0572 49401 - Fax. 0572 477957  
[www.agrariopescia.edu.it](http://www.agrariopescia.edu.it)

[ptta010004@istruzione.it](mailto:ptta010004@istruzione.it) | [ptta010004@istruzione.pec.it](mailto:ptta010004@istruzione.pec.it)





## BIENNIO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		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 integrate (Scienze della terra, Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2+1Lab	2+1Lab			
Scienze integrate (Chimica)	2+1Lab	2+1Lab			
Tecnologia e Tecniche di rappresentazione grafiche	2+1Lab	2+1Lab			
Tecnologie informatiche	1+2Lab				
Scienze e Tecnologie applicate	3				
Complementi di Matematica			1	1	
Geografia	1				
Produzioni animali			3	3	2
<b>Totale insegnamenti comuni settore tecnologico</b>			<b>19</b>	<b>19</b>	<b>17</b>
<b>Area di indirizzo secondo l'articolazione</b>			<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>Totale</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## INDIRIZZI DEL TRIENNIO

### Produzioni e trasformazioni

Vengono approfondite tematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alla trasformazione, alla promozione e alla commercializzazione dei prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5°
<b>"PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"</b>			
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Produzioni vegetali	5	4	4
Economia, Estimo, Marketing, Legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	
Biotecnologie agrarie		2	3
Gestione dell'ambiente			2
<b>Totale insegnamenti di indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

### Gestione dell'ambiente e del territorio

Vengono approfondite tematiche relative alla conservazione, tutela e gestione del patrimonio ambientale e territoriale e realizzate attività inerenti alla progettazione di aree verdi.

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5°
<b>"GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO"</b>			
Trasformazione dei prodotti	2	2	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Economia, Estimo, Marketing, Legislazione	2	3	3
Genio rurale	2	2	2
Biotecnologie agrarie	2	2	
Gestione dell'ambiente			4
<b>Totale insegnamenti di indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

### Viticultura ed Enologia

Vengono approfondite tematiche collegate alle produzioni vitivinicole, alla trasformazione e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie collegate al settore.

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5°
<b>"VITICOLTURA ED ENOLOGIA"</b>			
Produzioni vegetali	5	4	
Viticultura			4
Trasformazione dei prodotti	2	2	
Enologia			4
Economia, Estimo, Marketing, Legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	
Biotecnologie agrarie			3
Biotecnologie vitivinicole			3
Gestione dell'ambiente e del territorio			2
<b>Totale insegnamenti di indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

### CONVITTO E SEMICONVITTO

L'Istituto accoglie studenti provenienti da sedi lontane nel proprio Convitto maschile, previo pagamento di una retta annuale rateizzabile che consente la permanenza per tutta la settimana e l'accesso per i pasti alla mensa. Gli studenti possono inoltre frequentare il Semiconvitto maschile e femminile, qualora vogliono restare a scuola nel pomeriggio per essere seguiti nello studio pomeridiano, dopo il pasto presso la mensa. Ai servizi si accede tramite apposita domanda al momento dell'iscrizione e secondo il regolamento presente sul sito [www.agrariopesca.edu.it](http://www.agrariopesca.edu.it).

## BIENNIO: CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		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 integrate (Scienze della terra, Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2+1Lab	2+1Lab			
Scienze integrate (Chimica)	2+1Lab	2+1Lab			
Tecnologia e Tecniche di rappresentazione grafiche	2+1Lab	2+1Lab			
Tecnologie informatiche	1+2Lab				
Scienze e Tecnologie applicate	3				
Complementi di Matematica			1	1	
Geografia	1				
<b>Totale insegnamenti comuni settore tecnologico</b>			<b>16</b>	<b>16</b>	<b>15</b>
<b>Area di indirizzo secondo l'articolazione</b>			<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>Totale</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## INDIRIZZI DEL TRIENNIO

### Biotecnologie sanitarie

L'articolazione "Biotecnologie sanitarie" fornisce le competenze per l'approccio alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici; forma tecnici in grado di utilizzare le principali tecnologie sanitarie del settore biomedicale, farmaceutico e alimentare per l'identificazione dei fattori di rischio e delle cause delle patologie più significative.

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5°
<b>"BIOTECNOLOGIE SANITARIE"</b>			
Chimica analitica e strumentale	3	3	
Chimica organica e Biochimica	3	3	4
Biologia, Microbiologia e Tecniche di controllo sanitario	4	4	4
Igiene, Anatomia, Fisiologia e Patologia	6	6	6
Legislazione sanitaria			3
<b>Totale insegnamenti di indirizzo</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>

### Biotecnologie ambientali

L'indirizzo è finalizzato all'acquisizione di un complesso di conoscenze e competenze riguardanti le analisi strumentali chimico-biologiche ambientali in relazione alle esigenze delle realtà territoriali.

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5°
<b>"BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI"</b>			
Chimica organica e Biochimica	4	4	4
Chimica analitica strumentale	4	4	4
Biologia, Microbiologia e Tecniche di controllo ambientale	6	6	6
Fisica ambientale	2	2	3
<b>Totale insegnamenti di indirizzo</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>

### STRUTTURE DIDATTICHE

Al fine di assicurare la migliore preparazione culturale e tecnica per la formazione di figure professionali da inserire proficuamente nel mondo agrario, l'Istituto è fornito delle strutture didattiche e tecnologiche più efficienti: Laboratorio di Chimica e Industrie Agrarie per le esercitazioni e le ricerche di chimica agraria; Laboratorio di Scienze Naturali e di Fitopatologia; Laboratorio per la tecnica di micropropagazione vegetale; Gabinetto di Topografia e Costruzioni; Aule di Informatica con postazioni multimediali; Attrezzature audiovisive; Aule dotate di lavagna multimediale; Sala conferenze; L'Istituto dispone di un Autobus per visite d'istruzione e gite.

### SBOCCHI PROFESSIONALI

Al termine del quinquennio lo studente consegue il diploma di Perito Agrario o Tecnico delle Biotecnologie Sanitarie o Ambientali, e può accedere a tutti i corsi di studio universitario.

I tecnici dell'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria acquisiscono competenze nel campo della gestione e organizzazione delle attività produttive, della trasformazione e valorizzazione dei prodotti della filiera agroalimentare, della gestione del territorio e del paesaggio. I tecnici dell'articolazione Biotecnologie Sanitarie possono operare in campo medico, farmaceutico e biologico, con competenze relative alle metodiche dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici, all'uso delle principali tecnologie sanitarie in campo biomedicale, farmaceutico o alimentare e all'identificazione di fattori di rischio epidemiologico o patologico.