

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"F.lli NAVARRA" - FERRARA



PERITO AGRARIO
Progetto "CERERE UNITARIO"
Indirizzo "AGROTERRITORIALE"

"Turismo verde"

Ampliamento dell'offerta formativa D.P.R. 275/99

Quadro orario settimanale

Perito Agrario

progetto "Cerere Unitario"

Indirizzo "Agroterritoriale"

Opzione "Turismo verde"

Sperimentazione dell'autonomia D.P.R. 275/99

Materie	I	II	III	IV	V
Italiano	5	5	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Lingua straniera (Inglese)	3 (1)	3 (1)	2 (1)	2 (1)	2 (1)
Matematica ed informatica	5 (1)	5 (1)	3 (1)	3 (1)	2
Fisica e laboratorio	3 (1)	3 (1)			
Chimica e laboratorio	4 (2)	4 (2)			
Scienze della terra e Biologia	3 (1)	3 (1)			
Diritto ed Economia	2	2			
Disegno e Cartografia	3 (1)	3 (1)			
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Fisica	2	2	2	2	2
Chimica Agraria e Tecnologie Alimentari			4 (2)	2	3 (1)
Biologia applicata			3 (1)	3 (1)	4 (1)
Topografia e Costruzioni Rurali			3 (2)	3 (1)	
Tecniche di Gestione Valutazione			4 (2)	3	5 (2)
Tecniche di Prod. Vegetale e Mecc. Agraria			5 (2)	6 (2)	
Tecniche di Produzione Animale			2	2	4 (1)
Analisi ed interventi sul territorio (area modul.)				3 (3)	
Elementi di pianificazione del territorio rurale (area modulare)					4 (4)
Area di Progetto (l'azienda agraria e il territorio)					3 (3)
Attività operative azienda agraria (opzionali)	2*	2*			
Ore totali	33+2*	33+2*	34	35	35

()Le ore indicate fra parentesi sono svolte preferibilmente in laboratorio

* ore di attività operative da effettuarsi su scelta degli studenti

La caratterizzazione dell'opzione sperimentale avviene grazie all'inserimento di moduli disciplinari, specifici dell'area opzionale, da effettuarsi nelle classi 1°-2°-3° e 4° e della flessibilità nell'organizzazione del programma nell'area modulare e di progetto.

Premessa ed analisi del contesto

Il perito agrario che si diplomerà nei prossimi anni si ritroverà ad operare in un quadro economico-produttivo decisamente diverso da quello attuale. La produzione, come è tradizionalmente intesa, sta subendo veloci ed importanti trasformazioni, e gli aspetti finora considerati collaterali e meno importanti acquisiscono sempre più un rilievo economico. Già oggi il risultato complessivo è spesso determinato prevalentemente da fattori esterni alla produzione rendendo l'azienda agraria un'impresa multifunzionale. In questo contesto il futuro perito agrario dovrà possedere competenze che fino a pochi anni or sono non erano prioritarie quali quelle relative alla fruizione turistica del territorio naturale ed agrario anche nell'ottica dei moderni itinerari eno-gastronomici; è quindi indispensabile creare progettazioni didattiche che, pur senza travisare gli obiettivi prioritari del perito agrario siano nell'ottica di queste nuove tendenze. L'opzione Turismo Verde, effettuata nell'ambito dell'autonomia scolastica DPR 295/99, del progetto Cerere unitario, indirizzo Agroterritoriale, si muove in questo senso volendo formare un perito agrario con competenze nella valorizzazione del territorio.

Esso rappresenta una nuova figura tecnico-professionale che può essere considerata fondamentale non solo per la tipicità della zona in cui è allocato l'ITAS "F.lli Navarra" ma anche per il forte sviluppo che il settore ambientale e agrituristico sta avendo in questi ultimi anni a fronte di una sempre più alta considerazione della necessità di conservare e valorizzare il territorio.

La nostra scuola non può restare insensibile agli stimoli provenienti dall'evoluzione della società agraria e deve intervenire progettando ed intraprendendo nuovi percorsi didattici, per ampliare l'offerta formativa seguendo ed anticipando le veloci evoluzioni del settore economico-produttivo.

Simulare l'attività operativa, nel nostro percorso formativo, costituisce inoltre un modo efficace per incrementare la motivazione di quegli allievi interessati a potenziare il loro bagaglio di competenze e a formarsi come imprenditori polivalenti.

Più precisamente, si persegue lo scopo di potenziare negli allievi:

- la capacità di analisi,
- la capacità di pervenire a risultati e di quantificarli;
- la capacità di utilizzare strumenti utili per affrontare la complessità della realtà;
- la flessibilità e la capacità di pensare all'agricoltura in modo più ampio e innovativo;
- lo stimolo della curiosità, creatività e progettualità, mediante attività di laboratorio, di ricerca e di verifica di dati.

Pensiamo, quindi, alla scuola come motore di cambiamento culturale e di sviluppo economico e sociale. Ci si rende conto di percorrere una strada ambiziosa e irta di ostacoli, ma con la consapevolezza che l'innovazione e il cambiamento sono sempre, in tutti i campi, processi faticosi e rischiosi specie nella loro fase iniziale, che vanno comunque affrontati.

Finalità generali

Il progetto, che si inserisce nel più ampio curriculum del perito agrario (Progetto CERERE), indirizzo agroterritoriale, mira a:

- fornire agli allievi una formazione culturale di base aperta ai contributi di tutte le materie, affrontando lo studio dei vari saperi in maniera interdisciplinare;
- far capire che per rispondere alle esigenze della società moderna occorre acquisire la capacità di cogliere le problematiche nella loro complessità e molteplicità di punti di vista;
- comprendere le problematiche economiche, sociali, giuridiche e tecniche relative al problema;
- favorire la consapevolezza dei processi e delle scelte dirette alla valorizzazione del territorio in modo innovativo e diversificato,
- comprendere il valore del bene ambientale e agricolo come risorsa, anche per il nostro territorio;
- introdurre nella rete dei valori e concetti culturali veicolati dalla scuola, i concetti di accoglienza, diversificazione dell'attività, innovazione;
- far conoscere le tecniche, oggi in uso, per valorizzare le attività dell'azienda agricola, allargando lo sguardo verso l'esperienza di paesi maggiormente all'avanguardia in questo campo;
- far conoscere la normativa comunitaria, statale, regionale in materia azienda multifunzionale ad indirizzo agrituristico e/o didattico.

Si intende, in tal modo, incrementare le conoscenze tradizionali del perito agrario in modo da renderlo capace di:

- sensibilizzare gli operatori del settore sulle opportunità di sviluppo offerte dall'azienda multifunzionale,
- orientare gli operatori del settore sulla possibilità di sfruttare aziende anche marginali in modo diverso;
- assistere gli operatori professionali nella scelta tra colture e tecniche orientate non più solo alla produzione ma anche al mercato specifico: il visitatore, il turista, la scuola in genere, l'abitante delle città;
- informare, consigliare e assistere l'impresa agricola nella trasformazione parziale o totale in azienda agri-turistica;
- sapersi orientare nell'ambito della normativa relativa all'azienda multifunzionale;
- essere promotore del cambiamento culturale necessario per produrre per vendere immagine e cultura e non solo prodotti in modo tradizionale, diffondendo anche l'idea di creare collaborazioni e sinergie tra operatori per ridurre gli eventuali costi.

CONTENUTI DISCIPLINARI DEL BIENNIO

1. LABORATORIO AZIENDALE (Attività integrativa opzionale)

I ragazzi che si avvicinano agli studi superiori sono sempre più caratterizzati da un profondo desiderio di approfondire le proprie conoscenze e competenze attraverso attività operative, disinteressandosi sempre più agli input ricevuti in modo generico e che non hanno riscontri diretti nella pratica quotidiana; d'altra parte la recente normativa sul nuovo obbligo scolastico a 10 anni ha come obiettivo *“la ricomposizione, in un contesto unitario, di tutti gli ordinamenti dell'istruzione..... Il quadro normativo disegnato va nella direzione della necessaria integrazione di saperi e competenze, da tempo al centro del dibattito pedagogico e della ricerca delle scuole. Le competenze, così intese, non riguardano una versione riduttiva del saper fare; costituiscono invece quel saper fare ad ampio spettro che conferisce senso autentico e motivante alle cose apprese ed utilizzate, perché siano riconducibili a sé e utilizzabili in più campi e con versatilità. Al contempo i saperi, fermi restando i programmi dei diversi corsi di studio, devono potersi concentrare, in primo luogo, su conoscenze chiave irrinunciabili, apprese in modo serio e generative di nuovo apprendimento.”*

Alla luce di tutto ciò e cercando di raccogliere la sfida all'innovazione culturale che sta alla base del nostro sistema educativo, abbiamo pensato di progettare il quadro orario del biennio tenendo conto di questa necessità e cercando di favorire, anche attraverso l'introduzione di due ore aggiuntive, una maggiore integrazione fra gli assi culturali favorendo percorsi di approfondimento coerenti con le aspirazioni dei giovani che hanno scelto tale opzione: la curiosità, la motivazione, il contatto con le comunità locali pensiamo possano rappresentare strumenti importanti. D'altronde tale aggiustamento non rappresenterà nessun costo aggiuntivo per l'Istituzione scolastica in quanto le due ore in questione potranno essere attribuite al personale docente tecnico pratico che vedrà in questo modo diminuire le ore di compresenza con altre discipline ma potrà andare a caratterizzare il percorso formativo del biennio senza snaturarne il carattere di “unicità”.

Infatti il decreto ministeriale n° 231 del 28 marzo 1997 fissa in:

- 33 ore settimanali il quadro orario delle classi 1^a e 2^a del Perito Agrario, progetto Cerere Unitario;
- 4 ore settimanali attribuite all'ITP, lasciando alle singole scuole l'assegnazione e l'organizzazione oraria dell'insegnamento che viene svolto in compresenza con il docente teorico.

Con la presente sperimentazione dell'autonomia ci si propone di utilizzare due di queste ore per attivare un corso di “Laboratorio aziendale (**Attività operativa azienda agraria**)”, che servirà per andare a caratterizzare il progetto sperimentale nei primi due anni senza però alterare la struttura del biennio unitario per il nuovo obbligo scolastico, come già attuato in diversi ITAS della regione e non. Si auspica che, nel contesto del quadro orario settimanale delle lezioni, questo possa trovare collocazione nelle ore finali di una mattina in modo da poter essere eventualmente raggruppato in certi periodi dell'anno ed essere spostato in orario pomeridiano a seconda delle esigenze didattiche e di collaborazione esterna e in

funzione dei vincoli derivanti dalla stessa organizzazione didattica. Si sollecita inoltre che il Coordinatore della classe debba essere un esperto del progetto, che lo conosca o che abbia partecipato alla sua programmazione in modo da poter assicurare al C.d.C. la maggiore assistenza possibile sia in fase progettuale che organizzativa.

1° anno (ore 66)

Modulo n° 1 ore 33

- Approccio alla conoscenza del settore
- Conoscere l'azienda agraria, la sua struttura e i fattori della produzione
- Conoscere i diversi indirizzi produttivi dell'azienda agraria
- Conoscere il concetto di multifunzionalità, di fattoria didattica, di turismo verde ecc.
- Acquisizione delle prime competenze operative elementari, necessarie per la conduzione e gestione di un'azienda agricola multifunzionale o agrituristica.

Modulo n° 2 ore 33

- Orientamento operativo e verifica delle conoscenze in azienda. (eventualmente in collaborazione con aziende esterne da definire)
- Verificare le tipologie aziendali del territorio
- Verificare le principali coltivazioni ed allevamenti propri del territorio
- Visitare le aziende che hanno intrapreso attività multifunzionali nel territorio
- Visite guidate e contatti didattici con strutture esterne

2° anno (ore 66)

Modulo n° 1 ore 33

- Conoscenza delle caratterizzazioni produttive del territorio
- Conoscere le principali coltivazioni ed allevamenti propri del territorio
- Conoscere le tecniche di conservazione e trasformazione aziendale dei prodotti
- Conoscere le tipicità del territorio legate alle tradizioni

Modulo n° 2 ore 33

- Orientamento operativo e verifica delle conoscenze in azienda. (eventualmente in collaborazione con aziende esterne da definire)
- Verifica delle conoscenze acquisite in azienda
- Laboratori orientativi di ristorazione ed accoglienza in azienda
- Laboratori orientativi di didattica aziendale

2. MODULI DISCIPLINARI (Flessibilità)

Discipline interessate: Italiano, Storia, Inglese, Diritto, Scienze della terra e Biologia, Chimica e laboratorio. I percorsi disciplinari, pur mantenendo inalterata l'attenzione verso i fondamenti metodologici e contenutistici di ciascuna materia, vengono ripensati, in funzione della flessibilità massima del 20%, inserendo alcuni moduli specifici, che possano servire da supporto e da approfondimento alle tematiche specifiche del progetto che devono essere via via definite dai C.d.C..

I moduli hanno la funzione di fornire agli allievi un ampliamento delle conoscenze di base utili all'individuazione della nuova realtà aziendale legata alla multifunzionalità.

ITALIANO

1° anno

Modulo (ore 6)

- Recupero delle espressioni linguistiche legate all'ambiente rurale e al nostro territorio in particolare (toponimi, modi di dire, proverbi, espressioni dialettali)

2° anno

Modulo (ore 6)

- Raccolta di testimonianze legate al passato da elaborare in forme varie (fotografie, diari, filmati, suoni ecc.)

STORIA

1° anno

Modulo (ore 6)

- Tradizioni, usi e costumi nell'attività agricola della nostra zona

2° anno

Modulo (ore 6)

- Elementi di storia dell'agricoltura dal primo '900 ad oggi
- La valorizzazione dell'azienda nelle varie epoche storiche

Obiettivi

- Rendere gli studenti consapevoli delle possibilità culturali ed economiche che sono presenti nella cura e conservazione dell'ambiente e delle tradizioni
- Sviluppare l'interesse per gli ambienti naturali e rurali e la coscienza della loro unicità e ricchezza (I contenuti di Italiano e Storia possono essere svolti e trattati anche in forma multidisciplinare)

INGLESE

1° anno ore 8

GREEN TOURISM

Modulo	UD	Contenuti	Obiettivi	Metodologia e strumenti
1 <u>Presentare l'azienda</u> <i>Ore 4</i>	1 2 3	- Lessico relativo all'azienda agricola multifunzionale o agrituristica - Lessico relativo all'azienda della scuola - Lessico relativo ai servizi offerti dall'azienda (vitto, alloggio, modalità di pagamento, etc.)	- Acquisire il lessico specifico (micro-lingua) - Saper presentare l'azienda (in forma orale e scritta) - Saper presentare l'azienda della scuola (in forma orale e scritta)	Il metodo di lavoro si basa prevalentemente su una metodologia di tipo comunicativo. Si pone l'accento sull'aspetto operativo della lingua e le attività proposte coinvolgono più abilità linguistiche. La dinamica di classe sarà incentrata sullo studente e sui suoi processi di apprendimento. Saranno proposte attività di coppia e di gruppo. Verranno utilizzati manuali, guide turistiche, audiocassette, dvd e materiale preso da internet.
2 Interagire con un turista straniero <i>Ore 4</i>	1 2	- Confermare e/o modificare informazioni (su se stessi, la propria famiglia, etc.) - Chiedere informazioni a un turista straniero (dati personali, modalità e tempi di soggiorno, etc.)	- Saper interagire con un turista straniero - Saper raccogliere informazioni	

GREEN TOURISM

Modulo	UD	Contenuti	Obiettivi	Metodologia e strumenti
1 <u>Descrivere le attività dell'azienda</u> <i>Ore 4</i>	1	- Lessico relativo alle attività e alle possibilità di svago offerte	- Acquisire il lessico specifico (micro-lingua)	Il metodo di lavoro si basa prevalentemente su una metodologia di tipo comunicativo. Si pone l'accento sull'aspetto operativo della lingua e le attività proposte coinvolgono più abilità linguistiche. Saranno proposte attività di coppia e di gruppo. Verranno utilizzati manuali, guide turistiche, audiocassette, dvd emateriale preso da internet.
	2	- Lessico relativo ai prodotti dell'azienda e agli eventuali animali	- Saper usare la terminologia specifica	
2 <u>Interagire con ospiti stranieri</u> <i>Ore 4</i>	1	- Offrire e fare proposte	- Acquisire il lessico specifico (micro-lingua)	
	2	- Descrivere cibi e bevande offerti dall'azienda	- Acquisire le funzioni linguistiche utilizzate per offrire, accettare, rifiutare; fare proposte, fare proposte alternative.	

DIRITTO**1° anno****Modulo** (ore 6)

- L'imprenditore agricolo e le norme del C.C.
- Le attività connesse
- I rapporti dell'imprenditore agricolo con gli Enti pubblici e territoriali di riferimento

2° anno**Modulo** (ore 6)

- Cenni alla Legislazione regionale, nazionale e comunitaria sulla gestione dell'azienda agrituristica e multifunzionale
- Requisiti giuridici richiesti per l'apertura di un'attività agrituristica

SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA**1° anno****Modulo** (ore 6-8)

- Formazione ed evoluzione del territorio ferrarese nel tempo
- Problemi di difesa del suolo
- Cenni alle bonifiche e alle opere di regimazione idrica

2° anno

Modulo (ore 6-8)

- Gli alimenti e la nutrizione
- Alimentazione: razione alimentare, malnutrizione e denutrizione
- L'alimentazione e la nutrizione nel nostro territorio nelle diverse epoche storiche

CHIMICA E LABORATORIO

2° anno

Modulo (ore 4-6)

- I principi nutritivi: proteine, zuccheri, grassi e vitamine
- Riconoscimento dei principi nutritivi negli alimenti

CONTENUTI DISCIPLINARI DEL TRIENNIO

La programmazione del triennio viene lasciata, nel rispetto dei vincoli ministeriali ma nell'ottica della flessibilità, all'attività dei singoli C.d.C. che opereranno anche in funzione delle sinergie che si sono instaurate e delle collaborazioni avviate con Enti ed aziende esterne. Nel triennio tuttavia le discipline maggiormente coinvolte dall'opzione in oggetto saranno quelle dell'Area di indirizzo e soprattutto dell'Area modulare e di progetto che potranno essere articolate proprio in funzione della maggiore caratterizzazione. Si delineano a seguire le discipline maggiormente coinvolte con indicazioni sommarie dei contenuti che potrebbero trovare posto nelle programmazioni.

3° ANNO

Biologia applicata

Modulo n° 1 ore 10-15

- Caratteristiche botaniche delle piante officinali e aromatiche tipiche del nostro territorio

Tecniche di produzione vegetale

Modulo n° 1 ore 15

- Produzioni tipiche ed innovative nell'ottica della multifunzionalità (Ortofrutta, apicoltura, aromatiche ed officinali, siepi)
- Marchi di produzione: DOP, IGP, DOC ecc.

Tecniche di gestione

Modulo n° 1 ore 6-8

- Documenti contabili e fiscali
- Le normative locali, nazionali ed europee: caratteri generali dell'imprenditorialità nelle aziende multifunzionali

4° ANNO

Biologia applicata

Modulo n°1 ore 6-8

- La lotta guidata ed integrata nell'ottica delle produzioni certificate
- La produzione biologica

Chimica agraria e tecnologie

Modulo n°1 ore 4-6

- Sistemi di conservazione e operazioni tecnologiche nella preparazione degli alimenti in azienda

Tecniche di produzione vegetale

Modulo n° 1 ore 15

- Produzioni tipiche ed innovative nell'ottica della multifunzionalità (Ortofrutta, apicoltura, aromatiche ed officinali, siepi) (segue dalla classe terza)

Costruzioni rurali

Modulo n° 1 ore 12-15

- Trasformazione dei rustici aziendali in centri di accoglienza, ristoro e trasformazione dei prodotti

Tecniche di gestione

Modulo n° 1 ore 8-10

- Costi di gestione dei centri agrituristici, criteri di meso e microscelta nell'azienda multifunzionale
- Giudizi di convenienza relativi alle trasformazioni aziendali

Tecniche di produzione animale

Modulo n° 1 ore 8-10

- Animali da "cortile" e ad utilizzo ludico

5° ANNO

Chimica e Tecnologie alimentari

Modulo n° 1 ore 12-15

- Trasformazione e valorizzazione dei prodotti per la vendita diretta. (officinali, confetture, gastronomia, insaccati ecc..)

Biologia applicata

Modulo n° 1 ore 12-15

- Gestione dell'azienda a basso impatto ambientale funzionale alla fruizione esterna per la valorizzazione dell'offerta.

Tecniche di gestione

Modulo n° 1 ore 8-10

- Stima dell'azienda multifunzionale
- Giudizi di convenienza relativi alle trasformazioni aziendali

Area Modulare

All'interno dell'area modulare viene attuata una modica del profilo ministeriale per un monte ore che rientra nei limiti complessivi del DPR 275/99, mantenendo le linee essenziali dei programmi dei moduli agroterritoriali.

Classe 4

Analisi ed interventi territoriali (ore 3 settimanali)

Blocco A (ore 10) *20 ore da pm*

- I corsi d'acqua, loro contributo alla formazione del suolo, modellamento del paesaggio. Bacino idrografico e sua delimitazione. Gerarchia dei corsi d'acqua. Erosione e deposito.

Blocco B (*eliminato 20 da pm*)

Blocco C (ore 15)

- Bonifica e impatto sul territorio, canali di bonifica, impianti di sollevamento, regimazione dei corsi d'acqua.

Blocco D (ore 10)

- Le zone umide e la convenzione di Ramsar. Paludi costiere, loro funzione, formazione ed utilizzo per l'itticoltura e per le attività di valorizzazione del territorio comprese quelle ludiche.

Blocco E (ore 25)

- Struttura del territorio rurale. Superficie rurale, SAU. Classificazione delle aziende secondo le direttive comunitarie. Aziende per classi di superficie, forma di conduzione, e di reddito. Rapporti tra agricoltura e territorio rurale

Blocco F (ore 24) *nuovo inserimento*

- Ristorazione nell'azienda rurale. Attività da organizzare e svolgere in collaborazione con Enti ed aziende esterne

Blocco G (ore 15) *nuovo inserimento*

- Normative, certificazioni e permessi nelle aziende multifunzionali.
- Rapporti con gli Enti territoriali di competenza

Classe 5

Elementi di pianificazione del territorio rurale (ore 4 settimanali)

Blocco A (ore 10) *25 da pm*

- Cartografie di base, carte tecniche e loro fonti. Cartografie tematiche. La sovrapposizione delle carte e la carta dell'uso potenziale del suolo.

Blocco B (ore 15) *20 da pm*

- Attività antropiche, lavorazione e stabilità dei suoli. Pressione dell'acqua nei pendii, sistemazioni agrarie. Degrado ed erosione dei suoli nelle situazioni naturali e in nelle sistemazioni agrarie abbandonate. Frane, calanchi, badlands, pilastri di erosione, subsidenza.

Blocco C (ore 15) *20 da pm*

- Il bosco e le sue funzioni. Il verde nella rivalutazione del territorio.

Blocco D (ore 15)

- Il rimboschimento per la protezione del suolo. Frangivento, opere di protezione, consolidamento e risanamento di zone costiere. Aree protette e loro normativa: parchi, zone umide, territori montani, riserve. Regimi vincolistici del territorio.

Blocco E (ore 25) *40 da pm*

- I principi della pianificazione territoriale. I settori di attività e loro evoluzione. Fonti statistiche, loro uso e rappresentazione dei dati. Demografia ed occupazione. Compatibilità tecnica ed economica delle coltivazioni; colture vocazionali, incentivazione e disincentivazione delle colture. La pianificazione in aree agricole.

Blocco F (ore 20) *nuovo inserimento*

- Accoglienza nell'azienda rurale multifunzionale compresa l'azione di intrattenimento e ludica. Attività da organizzare e svolgere in collaborazione con Enti ed aziende esterne

Blocco G (ore 10) *nuovo inserimento*

- Le attività culturali nella valorizzazione dell'azienda rispetto al territorio ed all'utente.

Blocco H (ore 6) *nuovo inserimento*

- La realizzazione del reddito attraverso la collocazione diretta del proprio prodotto: azioni e normative.

Blocco I (ore 16) *nuovo inserimento*

- Produzione e trasformazione dei prodotti in un'azienda multifunzionale.