



Istituto Tecnico

Agrario

e Chimico

Scarabelli Ghini

Istituto Scarabelli - via Ascari, 15
Istituto Ghini - viale D'Agostino, 2/B
40026 Imola (Bo)
0542.658611

bota03000d@istruzione.it
www.scarabelli-ghini.edu.it

Rimanete sintonizzati su

www.scarabelli-ghini.edu.it

Tutte le informazioni relative alle iniziative, alle date, alle modalità e ai tempi di prenotazione saranno costantemente aggiornate sul sito di Istituto tenendo conto dell'evoluzione dell'emergenza sanitaria.



**Docenti referenti
dell'orientamento**

Istituto Ghini:

annarita.musa@scarabellighini.istruzioneer.it

Istituto Scarabelli:

elisa.zaccherini@scarabellighini.istruzioneer.it

www.scarabelli-ghini.edu.it



www.scarabelli-ghini.edu.it

Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria



L'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" integra competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive e trasformative del settore agro-zootecnico; pone attenzione alla qualità dei prodotti, al rispetto dell'ambiente e agli aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici, consentendo anche l'acquisizione di competenze economiche, contabili ed estimative.

**Gestione
dell'ambiente
e del territorio**

**Produzioni
e trasformazioni**

**Viticultura
ed enologia**

Articolazioni

Articolazioni

**Biotecnologie
ambientali**

**Biotecnologie
Sanitarie**

Indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie



L'indirizzo "Chimica, Materiali e Biotecnologie" integra competenze specifiche nel campo dei materiali e delle analisi strumentali chimico-biologiche in relazione alle esigenze delle realtà territoriali; garantisce una solida preparazione negli ambiti chimico, merceologico, biologico, farmaceutico, nei processi di produzione, nel Controllo Qualità e nel settore della prevenzione e della gestione di situazioni a rischio ambientale e sanitario.

Istituto Scarabelli



Istituto Ghini



Istituto Scarabelli

Il primo biennio comune è finalizzato alla formazione generale della persona e ha finalità orientativa per la scelta dell'articolazione. Durante il secondo anno viene effettuata la scelta che consente l'acquisizione di competenze specifiche.

Le articolazioni dell'indirizzo
"Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"
 sono le seguenti:

Produzioni e Trasformazioni

In questa articolazione vengono acquisite e approfondite le competenze relative all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie.

Gestione dell'Ambiente e del Territorio

In questa articolazione vengono acquisite e approfondite le competenze relative alla cura del paesaggio, al marketing, alla gestione dei reflui e dei residui con particolare riguardo alla sostenibilità delle produzioni agroalimentari, all'impatto ambientale e alle energie rinnovabili.

Viticultura ed Enologia

In questa articolazione vengono acquisite e approfondite le competenze relative all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie.

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Religione cattolica o A.A.	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Elementi di Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Chimica) *	3	3			
Scienze integrate (Fisica) *	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica *	3	3			
Tecnologie informatiche *	3				
Scienze e tecnologie applicate *		3			
Geografia generale ed economica		1			
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni Animali			3	3	2

Materie di indirizzo delle articolazioni

Produzioni e Trasformazioni				
	Produzioni vegetali *	5	4	4
	Trasformazione dei prodotti *	2	3	3
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione *	3	2	3
	Genio rurale *	3	2	
	Biotecnologie agrarie *		2	3
	Gestione dell'ambiente e del territorio *			2

Gestione dell'Ambiente e del Territorio				
	Produzioni vegetali *	5	4	4
	Trasformazione dei prodotti *	2	2	2
	Genio rurale *	2	2	2
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione *	2	3	3
	Gestione dell'ambiente e del territorio *			4
	Biotecnologie agrarie *	2	2	

Viticultura ed Enologia				
	Produzioni vegetali *	5	4	
	Viticultura e difesa della vite *			3
	Trasformazione dei prodotti *	2	2	2
	Enologia *			3
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione *	3	2	2
	Genio rurale *	3	2	
	Biotecnologie agrarie *		3	
	Biotecnologie vitivinicole *			3
	Gestione dell'ambiente e del territorio *			2

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Religione cattolica o A.A.	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Elementi di Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Chimica) *	3	3			
Scienze integrate (Fisica) *	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica *	3	3			
Tecnologie informatiche *	3				
Scienze e tecnologie applicate *		3			
Geografia generale ed economica		1			
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	

Materie di indirizzo delle articolazioni

Biotechologie Ambientali

Chimica Organica e Biochimica *	4	4	4	
Biologia, Microbiologia e Tecnologie di controllo ambientali *	6	6	6	
Chimica Analitica e Strumentale *	4	4	4	
Fisica Ambientale *	2	2	3	

Biotechologie Sanitarie

Chimica Analitica e Strumentale *	3	3		
Chimica Organica e Biochimica *	3	3	4	
Biologia, Microbiologia e Tecnologie di controllo sanitario *	4	4	4	
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia *	6	6	6	
Legislazione Sanitaria				3

Note valide per tutti gli indirizzi dell'Istituto Scarabelli-Ghini:

- le **discipline contrassegnate con l'asterisco *** prevedono ore di laboratorio/esercitazioni pratiche svolte in presenza con il docente tecnico pratico;

- Come previsto dalla legge n.92 del 20/08/2019), a partire dall'a.s. 2020-2021, in tutte le classi di entrambi gli Istituti è presente l'insegnamento dell'**Educazione Civica** come insegnamento trasversale alle altre materie. L'introduzione di questa disciplina non prevede un aumento del monte orario settimanale, in quanto realizzata tramite progetti interdisciplinari e presenze tra docenti di discipline diverse su temi relativi a Costituzione, sviluppo sostenibile e cittadinanza digitale.

Istituto Ghini

Il primo biennio comune è finalizzato alla formazione generale della persona e ha finalità orientativa per la scelta dell'articolazione. Durante il secondo anno viene effettuata la scelta che consente l'acquisizione di competenze specifiche.

Le articolazioni dell'indirizzo

"Chimica, Materiali e Biotecnologie"

sono le seguenti:



Biotechologie Ambientali

In questa articolazione vengono acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici e microbiologici, allo studio dell'ambiente, degli ecosistemi, delle biotecnologie e allo studio delle interazioni fra sistemi energetici e ambiente, specialmente riferite all'impatto ambientale degli impianti e alle relative emissioni inquinanti.

Biotechologie Sanitarie

In questa articolazione vengono acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie; vengono infine analizzate le normative sanitarie italiane ed europee per la tutela della persona.