

ISTITUTO TECNICO AGRARIO QUADRIENNALE (gestione ambiente e territorio)

Il percorso quadriennale agrario si fonda su una didattica dinamica e laboratoriale che integra conoscenze teoriche e competenze pratiche e **valorizza la sperimentazione, la sostenibilità e l'innovazione tecnologica**. Gli studenti parteciperanno ad attività nei campi e nei laboratori, imparando le tecniche più avanzate della produzione agricola e della gestione delle risorse naturali. Nel quadriennio sono previste anche **lezioni interdisciplinari, progetti di filiera, workshop, impresa simulata, ricerca applicata, stage in Italia e all'estero ed esperienze in azienda**. Dunque, un percorso innovativo per formare tecnici esperti, consapevoli e protagonisti della transizione ecologica e delle sfide dell'agricoltura del futuro.



Figura in uscita: Technogreen Specialist.

Un percorso che integra scuola, impresa e ITS Academy, con lezioni teoriche, laboratori e stage in Italia e all'estero. Forma professionisti esperti di sostenibilità, transizione ecologica e green economy, capaci di innovare nei processi produttivi e ambientali. Il **Technogreen Specialist** è un tecnico qualificato in produzioni circolari e chimica verde, con competenze per affrontare le sfide dell'agricoltura del futuro.

AREA COMUNE	1*	2*	3*	4*
ITALIANO	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2
INGLESE	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2		
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1
GEOGRAFIA		1		
AREA DI INDIRIZZO				
CHIMICA	3	3		
FISICA	3	3		
BIOLOGIA	2	2		
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	3	3		
TECNOLOGIA E TECNICHE DI RAPPRESENTAZ. GRAFICA	3	3		
INFORMATICA	3			
AGRI-TECH		2		
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			3	3
PRODUZIONI VEGETALI			4	4
PRODUZIONI ANIMALI			3	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			3	3
GENIO RURALE			2	2
BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	2
COLTURE PROTETTE E VIVAISMO			2	
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO				2
TOTALE ORE	35	35	35	35

CHI SIAMO

Il **Presta Columella** è un Istituto Statale di Istruzione secondaria con due diversi indirizzi: **Tecnico Agrario e Professionale Alberghiero**. Annessa all'istituto vi è l'Azienda Agraria Panareo che vanta una superficie di circa 34 ettari, considerata un vero e proprio laboratorio pluridisciplinare per eccellenza.

L'antico istituto, in passato un monastero, sorge presso il sito archeologico della preistorica città di Rudiae, patria dello scrittore Quinto Ennio.

La scuola risponde ai bisogni professionali ed occupazionali emergenti promuovendo una scelta tra una formazione tecnico-agraria indirizzata verso un'agricoltura di qualità, attenta ai temi della sostenibilità, della difesa delle tipicità e della biodiversità, e una formazione professionale relativa al settore dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera, basata sulla conoscenza e promozione del patrimonio storico-artistico-paesaggistico ed enogastronomico.

Offerta formativa

PERCORSI QUINQUENNALI

TECNICO AGRARIO	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	SALA E VENDITA CUCINA	PROFESSIONALE ALBERGHIERO
	GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	ACCOGLIENZA TURISTICA	

PERCORSI QUADRIENNALI

TECNICO AGRARIO	GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	ENOGASTRONOMIA	PROFESSIONALE ALBERGHIERO
-----------------	--------------------------------	----------------	---------------------------

CORSI SERALI PER ADULTI E LAVORATORI

TECNICO AGRARIO	PROFESSIONALE ALBERGHIERO
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	CUCINA

Contatti:

www.istitutoprestacolumella.edu.it

f @ iissprestacolumella

TEL 0832 35 98 12

REFERENTI ORIENTAMENTO

TECNICO AGRARIO Prof. Fernando Manca

fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it - 347 453 3605

PROFESSIONALE ALBERGHIERO Prof. Alessandro Rizzello

alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it - 349 057 7210

SEDE CENTRALE
VIA SAN PIETRO IN LAMA

SUCCURSALE
VIA VECCHIA COPERTINO

LECCE

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PRESTA COLUMELLA

LECCE

ISTITUTO TECNICO PER IL SETTORE TECNOLOGICO AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

L'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria prepara gli studenti a comprendere l'intera filiera del prodotto alimentare e gestire le attività produttive, trasformative e valorizzative del settore agricolo (dalla coltivazione alla raccolta del prodotto, fino all'industria di trasformazione alimentare per arrivare alla distribuzione e commercializzazione).

Imprescindibile attenzione è data alla **sostenibilità** e alla **tutela e cura dell'ambiente rurale e naturale**, alla manutenzione e riqualificazione del paesaggio, allo studio **delle biotecnologie agrarie, dell'agronomia, delle varie coltivazioni e della zootecnica**.



	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
	1*	2*	3*	4*	5*	1*	2*	3*	4*	5*
AREA COMUNE										
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2					
INGLESE	3	3	3	3	3					
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1						
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2					
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2								
FISICA	3	3								
CHIMICA	3	3								
TECNOLOGIA E TECN. DI RAPPR. GRAFICA	3	3								
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3									
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3								
RELIGIONE	1	1	1	1	1					
PRODUZIONE VEGETALI			5	4	4					
PRODUZIONE ANIMALI			3	3	2					
GEOGRAFIA		1								
AREA DI INDIRIZZO			3*	4*	5*					
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	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 AMBIENTE E TERRITORIO	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			2	2	2				
	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			2	3	3				
	GENIO RURALE			2	2	2				
	BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	2					
	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO					4				
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32					
di cui LABORATORIO			17	17	10					

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E PER L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo prepara gli studenti a diventare dei **professionisti nel settore della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera**, affrontando tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, con particolare riguardo alla **sostenibilità ambientale, alla valorizzazione del territorio, delle risorse e dei prodotti locali**.

Il percorso permette l'apprendimento delle tecniche per la **gestione dei servizi eno-gastronomici**, la conoscenza di **due lingue straniere**, il miglioramento delle **tecniche di comunicazione** e l'organizzazione della commercializzazione di servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.



	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
	1*	2*	3*	4*	5*	1*	2*	3*	4*	5*
AREA COMUNE										
ITALIANO E STORIA	5	5								
LINGUA E LETT. ITALIANA			4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			2	2	2					
INGLESE	3	3	3	3	3					
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	4	4	4					
RELIGIONE	1	1	1	1	1					
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2					
GEOGRAFIA	1	1								
SCIENZE NATURALI	1	1								
FISICA	1	1								
RICEVIMENTO	3	4								
CUCINA E SALA	5	5								
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2								
TIC	2*	2*								
FRANCESE	2*	2*	3*	3*	3*					
AREA DI INDIRIZZO			3*	4*	5*					
SALA E VENDITA	LAB. SALA VENDITA			7	6	5				
	LAB. CUCINA				2	2				
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	3	4				
	STORIA DELL'ARTE / ARTE E TERRITORIO			1	2*	1				
	LAB. SALA VENDITA				2	2				
CUCINA	LAB. CUCINA			7	6	5				
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	3	4				
	STORIA DELL'ARTE / ARTE E TERRITORIO			1	2*	1				
	ACCOGLIENZA TURISTICA RICEVIMENTO			7	6	5				
	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE			1	2	2				
ACCOGLIENZA TURISTICA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			2	2	2				
	STORIA DELL'ARTE / ARTE E TERRITORIO			2	3*	2				
	TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32				

* È compresa un'ora in compresenza dell'insegnante tecnico-pratico o di altro docente.

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO QUADRIENNALE (enogastronomia)

I percorsi di filiera tecnologico-professionale rappresentano un nuovo modello formativo che integra scuola e ITS Academy. Nella nostra scuola è attivo un percorso 4+2, caratterizzato da una **didattica attiva e laboratoriale**, che valorizza l'apprendimento esperienziale e l'interdisciplinarietà. Gli studenti lavoreranno in un contesto dinamico e stimolante, per sviluppare le proprie attitudini e acquisire le competenze richieste dalle imprese del settore. Il percorso prevede **lezioni teoriche, attività di laboratorio, progetti sul campo, esperienze in azienda, workshop con manager e imprenditori, oltre a progetti di stage in Italia e all'estero**, favorendo così un apprendimento concreto e professionalizzante.

Figura in uscita: Gastronomo

Un percorso dinamico e laboratoriale che unisce cucina, arte culinaria e innovazione. In quattro anni gli studenti acquisiscono competenze tecniche, digitali e di sostenibilità, con un approccio moderno alla ristorazione e al marketing del gusto. **Il Gastronomo è un professionista esperto di cultura gastronomica e sostenibilità alimentare, capace di coniugare tradizione, creatività e innovazione.**

AREA COMUNE	1*	2*	3*	4*
ITALIANO	5	5		
STORIA	1	1		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			4	4
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			2	2
INGLESE	3	3	2	3
MATEMATICA	4	4	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2		
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1
GEOGRAFIA	1	1		
AREA DI INDIRIZZO				
SCIENZE INTEGRATE	1	1		
FISICA / CHIMICA	1	1		
LAB. ACC. TURISTICA		3		
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	5*	5*	6	4
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR SALA E VENDITA	4*	4*		2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	3	2		
TIC	1	2		
FRANCESE	2	2	3	3
SC. E CULT. DELL'ALIM.	2	2	2	2
ARTE E TERRITORIO	2	2	2	2
DIRITTO E TECN. AMMIN.	2	2	2	2
TOTALE ORE	35	35	35	35

* Organizzazione in squadre