

Indirizzo ITAAA

Istituto Tecnico Agrario,
Agroalimentare e Agroindustria
(Sede di Conegliano)

Indirizzo con caratterizzazione **scientifica e tecnologica** che attraverso lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie generali e specifiche ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti le competenze per un rapido inserimento nel mondo del lavoro, in mansioni con qualifica tecnica, o per l'accesso agli indirizzi di formazione tecnica superiore (post-diploma) o universitari.

Il Percorso ITAAA, con struttura 2+3, prevede un primo biennio con funzione orientativa finalizzato al conseguimento dell'obbligo di istruzione in cui prevalgono le discipline dell'area generale. Successivamente lo studente sarà chiamato a scegliere un indirizzo di specializzazione (Produzioni e trasformazione, Gestione dell'ambiente e del territorio o Viticoltura ed enologia) della durata di tre anni, in cui prevalgono le discipline tecniche e specifiche dell'indirizzo scelto.

Competenze in uscita:

- Gestione delle fasi di produzione, trasformazione, valorizzazione e marketing dei prodotti agricoli ed enologici.
- Gestione dei percorsi di qualità, tracciabilità e sicurezza delle produzioni agricole ed enologiche.
- Consulenza tecnica in interventi per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente.
- Promozione e commercializzazione di prodotti e macchinari del settore agricolo e vitivinicolo.
- Consulenza tecnica in processi produttivi ecosostenibili e nel miglioramento genetico dei prodotti vegetali e animali.
- Consulenza tecnica di valore sui beni, diritti e servizi.
- Gestione operazioni catastali di rilievo e di conservazione del tessuto agricolo e del paesaggio.
- Consulenza tecnica in attività di gestione del territorio.
- Gestione dei servizi dell'agricoltura, dell'agriturismo, del turismo enologico, delle produzioni d.o.p. e d'itinerari naturalistici e ambientali.
- Valorizzazione del turismo locale e dell'agriturismo.

Indirizzo IPSASR

Istituto Professionale Agricoltura,
sviluppo rurale, valorizzazione
dei prodotti del territorio e gestione
delle risorse forestali e montane
(Sede di Conegliano e Piavon di Oderzo)

Indirizzo con caratterizzazione **tecnico-pratica** che attraverso lo studio, l'approfondimento e la pratica ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti le competenze per assumere ruoli tecnici e operativi nei settori produttivi e di servizio nell'ambito delle filiere agricole, agroindustriali e forestali.

Il Percorso IPSASR, con struttura 2+3, prevede un primo biennio con funzione orientativa finalizzato al conseguimento dell'obbligo di istruzione in cui prevalgono le discipline dell'area generale. Successivamente lo studente intraprenderà un percorso di specializzazione (Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio o gestione delle risorse forestali e montane) della durata di tre anni, in cui prevalgono le discipline tecniche.

Competenze in uscita:

- Gestione operativa dei percorsi di qualità, tracciabilità e sicurezza delle produzioni agricole, forestali ed enologiche.
- Individuazione di soluzioni tecniche di produzione e trasformazione per garantire la caratteristiche qualitative secondo le normative nazionali e comunitarie.
- Organizzazione di attività di marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali e dei servizi multifunzionali.
- Gestione rapporti con enti territoriali per opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale e valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche.
- Gestione interventi di prevenzione degrado ambientale e realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.
- Valorizzazione del turismo locale e dell'agriturismo.
- Gestione di interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, aree protette e ricreative.



PIANI STUDIO IPSASR

BIENNIO				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	1° anno	2° anno	
Asse dei linguaggi	Italiano	4	4	
	Inglese	3	3	
Asse matematico	Matematica	4	4	
Asse storico sociale	Storia	1	1	
	Geografia	1	1	
	Diritto ed Economia	2	2	
	Scienze motorie	2	2	
	RC o attività alternative	1	1	
Area di indirizzo				
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Ecologia e Pedologia	3 (2)	4 (2)	
	Scienze integrate (Chimica e Biologia)	3 (2)	2 (2)	
	Scienze integrate (Fisica)	2 (1)	2 (1)	
	TIC	2 (1)	2 (1)	
	Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	4	4	
Totale ore settimanali		32 (6)	32 (6)	

TRIENNIO				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
	Scienze motorie	2	2	2
	RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali		14	14	14

TRIENNIO - Articolazione: PRODUZIONI (Conegliano e Piavon)				
Codice ATECO A01 Colture agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi				
Insegnamenti	3° anno	4° anno	5° anno	
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	2		
Agronomia del territorio agrario e forestale	4 (3)	3 (2)	3 (2)	
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3 (3)	4 (3)	4 (3)	
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3 (1)	4 (2)	4 (2)	
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	4 (1)	
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari				
Agricoltura sostenibile e biologica	2 (2)	2 (2)	3 (1)	
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali				
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica				
Totale ore settimanali	18 (9)	18 (9)	18 (9)	

TRIENNIO - Articolazione: FORESTALE (Conegliano)				
Codice ATECO A02 Silvicoltura e utilizzo di aree forestali				
Insegnamenti	3° anno	4° anno	5° anno	
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	2		
Agronomia del territorio agrario e forestale	3 (2)	2 (1)	3 (2)	
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	2 (2)	3 (2)	2 (1)	
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3 (1)	3 (1)	4 (1)	
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3 (1)	3 (1)	3 (1)	
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari				
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	4 (3)	3 (3)	4 (3)	
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica		2 (1)	2 (1)	
Totale ore settimanali	18 (9)	18 (9)	18 (9)	

Tra parentesi le ore di compresenza.
* Ore in cui il docente titolare della materia è in compresenza con l'ITP (Insegnante Tecnico-Pratico), ovvero complessive n° 35 h / settim., che nel quinquennio ammontano a 1.155 h.

FUTURA

Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ITALIA DOMANI

PIANO NAZIONALE DI RISERVA E RESILIENZA

M4C1I3.2-2022-962-P-15882

Accordo di concessione con nota Prot. AOOGABM/0048570 del 18/03/2023

I.S.I.S.S. "G. B. Cerletti"
Istituto Statale Istruzione
Secondaria Superiore G. B. Cerletti Conegliano
Via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano (TV)

www.cerletti.edu.it
Tel. 0438.61421 - 61524
Email: tvis00800e@istruzione.it

I.P.S.A.S.R. "G. Corazzin"
Sede di Conegliano: Via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano (TV)
Sede di Piavon: Via Maggiore 21, 31046 Piavon di Oderzo (TV)
Tel. 0422.752151

ECLISSE

V E D I A M O O L T R E

IL SOSTEGNO ALLE COMUNITÀ LOCALI
Si cresce lavorando tutti assieme. In ECLISSE la creazione di valore passa anche attraverso il sostegno delle comunità locali e il riconoscimento del rapporto di reciproco scambio tra il territorio e la sua gente. La decisione di legare il marchio all'universo territoriale deriva dal desiderio dell'azienda di svolgere un ruolo attivo nella promozione di iniziative di sviluppo sostenibile relative a progetti ambientali, sociali e culturali legate alle comunità locali e al territorio.

www.cerletti.edu.it



ISSIS "G.B. CERLETTI"
SCUOLA ENOLOGICA

**CERLETTI
CAMPUS**
E N O L O G I A
A G R A R I A
C O N E G L I A N O

- @ISSSCerletti
- @isisscerletti
- Orientamento Cerletti



ISSIS "G.B. CERLETTI"
SCUOLA ENOLOGICA

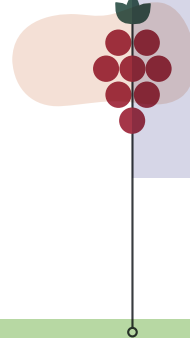
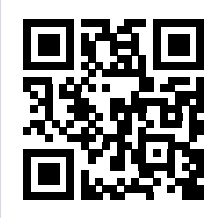
CERLETTI CAMPUS

ENOLOGIA
AGRARIA
CONEGLIANO

“La storia incontra l’innovazione nel Campus,
primo in Italia, eccellenza nella formazione e nella
ricerca per l’enologia e l’agraria.”

Nel cuore di un territorio con un’importante tradizione enologica e di
un paesaggio **patrimonio UNESCO**, l’Istituto “G.B. Cerletti” si presenta
come un grande ecosistema dove didattica, ricerca, produzione e innova-
zione si integrano in un campus di alta formazione e specializzazione
dedicato all’enologia e all’agraria.

Il Cerletti Campus, **scuola enologica più antica d’Italia**, è oggi un centro
di formazione internazionale capace di accompagnare gli studenti in
un percorso completo di crescita professionale e preparare tecnici
d’eccellenza, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo, nelle disci-
pline dell’enologia e dell’agraria.



PIANI STUDIO ITAAA

BIENNIO		
Area generale comune a tutti gli indirizzi		
MATERIE DI INSEGNAMENTO	1° anno	2° anno
Religione cattolica o attività alternative	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
Lingua e Letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze della Terra e Biologia	2	2
Geografia generale ed Economica		1
Scienze integrate (Chimica)	3 (1*)	3 (1*)
Scienze integrate (Fisica)	3 (1*)	3 (1*)
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3 (2*)
Tecnologie informatiche	3 (2*)	
Scienze tecnologie applicate		3
TOTALE ORE	32 (4*)	33 (4*)

TRIENNIO			
Area generale comune a tutti gli indirizzi			
MATERIE DI INSEGNAMENTO	2° BIENNIO		MONOENNIO
	Classe 3ª	Classe 4ª	Classe 5ª
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1	1	
TOTALE ORE	16	16	16

Tra parentesi le ore di compresenza.

* Ore in cui il docente titolare della materia è in compresenza con l'ITP (Insegnante Tecnico-Pratico),
ovvero complessive n° 35 h / settim., che nel quinquennio ammontano a 1.155 h.

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI	MATERIE DI INSEGNAMENTO	2° BIENNIO		MONOENNIO
		Classe 3ª	Classe 4ª	Classe 5ª
	Produzioni animali	3 (1*)	3 (1*)	2
	Produzioni vegetali	5 (3*)	4 (2*)	4 (3*)
	Trasformazione dei prodotti	2 (2*)	3 (2*)	3 (2*)
	Genio rurale	3 (2*)	2 (1*)	
	Economia-Estimo, Marketing e Legislazione	3 (1*)	2	3 (2*)
	Gestione dell'ambiente e del territorio			2 (1*)
	Biotecnologie agrarie		2 (2*)	3 (2*)
	TOTALE ORE	16 (9*)	16 (8*)	17 (10*)

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	MATERIE DI INSEGNAMENTO	2° BIENNIO		MONOENNIO
		Classe 3ª	Classe 4ª	Classe 5ª
	Produzioni animali	3 (1*)	3 (1*)	2
	Produzioni vegetali	5 (2*)	4 (3*)	4 (3*)
	Trasformazione dei prodotti	2 (2*)	2 (2*)	2 (2*)
	Genio rurale	2	2 (1*)	2 (2*)
	Economia-Estimo, Marketing e Legislazione	2 (1*)	3	3 (1*)
	Gestione dell'ambiente e del territorio			4 (2*)
	Biotecnologie agrarie	2 (2*)	2 (2*)	
	TOTALE ORE	16 (8*)	16 (9*)	17 (10*)

VITICOLTURA ED ENOLOGIA	MATERIE DI INSEGNAMENTO	2° BIENNIO		MONOENNIO
		Classe 3ª	Classe 4ª	Classe 5ª
	Produzioni animali	3 (1*)	3 (1*)	2
	Produzioni vegetali	5 (3*)	4 (2*)	
	Trasformazione dei prodotti	2 (2*)	2 (2*)	
	Genio rurale	3 (2*)	2 (1*)	
	Economia-Estimo, Marketing e Legislazione	3 (1*)	2	2 (1*)
	Gestione dell'ambiente e del territorio			2 (1*)
	Biotecnologie agrarie		3 (2*)	
	Biotecnologie vitivinicole			3 (2*)
	Enologia			4 (3*)
	Viticultura e difesa della vite			4 (3*)
	TOTALE ORE	16 (9*)	16 (8*)	17 (10*)

ENOTECNICO 6° ANNO

IL PERCORSO FORMATIVO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE



Il diplomato in agraria, con indirizzo viticolo-enologico, potrà conseguire la qualifica di Enotec-
nico attraverso la frequenza di un ulteriore anno che conferirà **competenze specifiche** nella
coltivazione della vite, nella vinificazione e successiva valutazione dei vini ottenuti anche ai fini
della commercializzazione. La **figura professionale dell'Enotecnico** va così ad inserirsi nella
gestione della filiera produttiva dell'uva e del vino.

Profilo dell' Enotecnico:

- gestisce le attività produttive e tra-
sformative del comparto vitivinicolo,
valorizzando gli aspetti qualitativi dei
prodotti (uva e vino) e assicurando
tracciabilità e sicurezza;

- elabora valutazioni economiche
dei processi di produzione e trasfor-
mazione;

- interpreta e soddisfa le esigenze
della produzione vitivinicola con par-
ticolare riferimento alle problematiche
del territorio e all'eco-sostenibilità;

- realizza attività promozionali per la
valorizzazione dei prodotti della
filiera vitivinicola collegati alle carat-
teristiche del territorio;

- redige relazioni tecniche e do-
cumenta le attività individuali e di
gruppo relative a situazioni profes-
sionali;

- applica le norme previste dalla
legislazione vitivinicola comunitaria,
nazionale e regionale anche in mate-
ria di sicurezza alimentare;

- progetta e realizza la piantagione
di un vigneto, gestisce la coltivazione e
la difesa mirati alla riduzione dell'im-
patto ambientale della viticoltura;

- monitora e gestisce il processo di
vinificazione in tutte le sue fasi con
particolare riguardo all'introduzione di
tecnologie innovative;

- utilizza strumenti e metodologie
appropriate per effettuare verifiche e
controlli sul prodotto;

- correla la conoscenza storica ge-
nerale agli sviluppi delle scienze, delle
tecnologie e delle tecniche negli speci-
fici campi professionali di riferimento.

6° ANNO - Articolazione: ENOTECNICO	
MATERIE DI INSEGNAMENTO	ORE
Chimica enologica e analisi chimiche	6 (3)
Meccanica e costruzioni enologiche	3 (1)
Applicazioni informatiche	2
Microbiologia enologica	3
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli	2
Economia, Marketing e Legislazione	3
Enologia	6 (3)
Viticultura	4 (3)
Lingua inglese	3
Totale ore settimanali	32 (10*)

*Tra parentesi le ore di presenza del Tecnico pratico.

La formazione viene completata grazie ad un percorso
di **tirocinio formativo** (stage) con la suddivisione
dell'anno scolastico in 4 moduli formativi:

TIROCINIO FORMATIVO		
MODULO FORMATIVO	PERIODO	DURATA (ore / anno)
Dall'uva al vino	settembre dicembre	5 settimane (200 ore)
Spumantizzazione e affinamento	gennaio febbraio	2 settimane (80 ore)
Marketing, tracciabilità e commercializzazione	marzo aprile	1 settimana (40 ore)
Gestione del vigneto	maggio giugno	2 settimane (80 ore)
Totale		400 ore

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.) ESPERIENZE FORMATIVE IN AZIENDA

I PCTO si caratterizzano per una forte valenza formativa ed educativa attraverso
esperienze di tirocini in aziende del settore di indirizzo.

Il monte ore minimo è:

- **210 ore** nel triennio terminale [del percorso di studi dell'istituto professionale.](#)
- **150 ore** nel biennio terminale [del percorso di studi dell'istituto tecnico.](#)

L'esperienza dei PCTO concorre allo **sviluppo di competenze professionalizzanti**
e trasversali che pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento
di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie scelte.



ITS ACADEMY AGROALIMENTARE



ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE POST-DIPLOMA

La Fondazione ITS Academy
Agroalimentare Veneto ha l'obiettivo
di contribuire alla diffusione della
cultura tecnica e scientifica attraverso
la promozione di attività che mirano a
far conseguire un'**alta formazione
professionalizzante post-diploma** a
giovani e adulti. I corsi erogati sono
definiti in accordo con le aziende, i
centri di ricerca ed enti di formazione,
calibrati di anno in anno alle esigenze
sempre più dinamiche del mercato del
lavoro. Il diploma rilasciato è ricono-
sciuto a livello europeo e inquadrato
nel V livello EQF, ai sensi del DPCM
25/01/2008 capo II.

AGRIFOOD MANAGER PER IL MARKETING TERRITORIALE E UNESCO

Il Tecnico Superiore opera all'interno delle filiere di
produzione, trasformazione e commercializzazione del
comparto agrario e agroindustriale presente nei territori
tutelati UNESCO.
Promuove soluzioni innovative ed eco-sostenibili di
sviluppo ambientale e digitalizzazione dei processi,
anche legati a "Industria 4.0".
Favorisce i processi di cooperazione tra imprese e
istituzioni volti alla salvaguardia e della promozione delle
aree paesaggistiche e di suoi prodotti tipici.

Durata 2 anni (900 ore lezione - 900 ore stage in azienda)

www.itsagroalimentareveneto.it