

Progetti e Attività

I laboratori succhi e marmellate

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno l'opportunità di esercitarsi nei laboratori per la trasformazione della frutta in succhi limpidi e marmellata.



Alternanza scuola-lavoro - Stage

Prevede la partecipazione degli allievi a stage estivi presso aziende del settore agro-industriale, anche all'estero, offrendo loro l'opportunità di sperimentare sul campo le conoscenze tecniche acquisite nel corso dell'anno scolastico.

Analisi sensoriale

Gli studenti studiano le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali della frutta, utilizzando l'analisi sensoriale guidata come ulteriore strumento di valutazione.

Sopralluoghi e viaggi di istruzione

Durante il piano di studi gli allievi vengono coinvolti in numerose esperienze pratiche presso le principali realtà del settore agro-ambientale e agro-industriale



I.I.S.S. "Umberto I" Alba



L'Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Umberto I" offre una completa formazione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore agrario, agroalimentare ed agroindustriale.

L'Istituto comprende:

- **SEZIONE ASSOCIATA DI ALBA - SCUOLA ENOLOGICA**
Istituto Tecnico - Settore Tecnologico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustriale articolazione Viticoltura ed Enologia
tel. 0173 366822 - mail: segreteriaididattica@iisumbertoprino.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI FOSSANO-CUSSANIO**
Istituto Professionale - Settore dei Servizi indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale
tel. 0172 691189 - mail: segreteriaiapfossano@iisumbertoprino.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI GRINZANE CAVOUR**
Istituto Professionale - Settore dei Servizi indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale
tel. 0173 262196 - mail: segreteriaiapgrinzane@iisumbertoprino.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI VERZUOLO**
Istituto Tecnico - Settore Tecnologico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustriale articolazione Produzioni e Trasformazioni
tel. 0175 86226 - mail: segreteriaipaverzuolo@iisumbertoprino.it

sezione associata di VERZUOLO



*Ami il verde e l'ambiente?
Vuoi imparare a proteggerlo e
a valorizzarlo?
Vieni con noi!*

Via IV Novembre n. 30
Verzuolo (Cn)
Tel. 0175/86226

segreteriaididattica@iisumbertoprino.it
www.iisumbertoprino.it



Il percorso didattico

Primo biennio

- Obbligo scolastico
- Rafforza le competenze di base
- Rafforza le motivazioni alla scelta professionale
- Riorienta verso altre scelte (formazione fino a 18 anni)
- Avvicina alla teoria e pratica professionale

Triennio superiore

diploma di istruzione secondaria superiore indirizzo;
Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

articolazione:

“Produzioni e Trasformazioni”

“Gestione dell’Ambiente e del Territorio”

Il Diplomato sa:

- organizzare e gestire le attività produttive, trasformative e valorizzative del settore agroindustriale con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell’ambiente;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- analizzare i costi e i benefici dei processi di produzione e trasformazione;
- organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- attivare, nell’ambito della trasformazione, processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati nonché smaltire e riutilizzare correttamente reflui e residui delle lavorazioni.



Che cosa potrai fare dopo

- **Il tecnico** presso aziende agricole, aziende agroindustriali, cooperative agricole.
- **L'imprenditore** agricolo.
- **La libera professione**
- **Commercializzazione** di agrofarmaci
- **Il tecnico** presso enti o società di assistenza agli agricoltori e/o di gestione del territorio.
- Proseguire gli studi **all'Università** o in percorsi professionali superiori (**IETS**)



“Sperimentare”



Le attività nei diversi laboratori consentono agli studenti di sperimentare sul campo le competenze e le capacità acquisite durante il corso di studi

- laboratorio di chimica e microbiologia
- laboratorio di chimica e fisica
- laboratorio di informatica
- azienda agraria
- serra didattica
- laboratorio succhi
- laboratorio marmellate
- laboratorio di analisi sensoriale

DISCIPLINE/CLASSE	I	II	III	IV	V
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze integrate (fisica)	2	3			
Scienze integrate (chimica)	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazioni grafiche	2	3			
Tecnologie informatiche	3				
Esercitazioni di Agraria	2				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica *			1 A-B	1 A-B	
Produzioni animali *			3 A-B	3 A-B	2 A-B
Produzioni vegetali *			5 A-B	4 A-B	4 A-B
Trasformazione dei prodotti *			2 A-B	3A-2B	3A-2B
Economia, estimo, marketing, e legislazione *			3A-2B	2A-3B	3 A-B
Genio rurale *			3A-2B	2 A-B	2B
Biotecnologie agrarie *			2B	2 A-B	3A-2B
Gestione dell’ambiente e del territorio *					2A-4B
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32
di cui in compresenza per attività pratiche e di laboratorio	4	3	8	9	10
TOTALE COMPLESSIVO ORE	32	32	32	32	32

* Articolazione “produzione e trasformazione” A

* Articolazione “gestione dell’ambiente e del territorio” B

