

**Al Dirigente Scolastico  
Scuola Secondaria di primo grado  
"Nino Di Maria"  
Sommatino-Delia**

Allegato 1 Format

Denominazione dell'istituto	I.I.S. "Sen. A. Di Rocco" - Caltanissetta
Sede	<b>Istituto Tecnico Agrario</b> - Caltanissetta
Contatto di Istituto per l'orientamento	Prof. Leopoldo Lomaglio 3406888205 Prof. Salvatore Miserendino 3474872656 Prof. Domenico Galletta 3396808258
Pagina web	<a href="https://iisdirocco.edu.it/home-istituto-agrario/">https://iisdirocco.edu.it/home-istituto-agrario/</a>
QR Code	
Link specifico dedicato all'orientamento	<a href="https://iisdirocco.edu.it/presentazione-istituto-agrario/">https://iisdirocco.edu.it/presentazione-istituto-agrario/</a>  <a href="https://www.youtube.com/channel/UC3yLyZUs32BJKdzKCpa1TPg?view_as=subscriber">https://www.youtube.com/channel/UC3yLyZUs32BJKdzKCpa1TPg?view_as=subscriber</a>  <a href="https://www.instagram.com/istitutotecnicoagrario_cl/">https://www.instagram.com/istitutotecnicoagrario_cl/</a>  <a href="https://www.facebook.com/istitutoagrario.caltanissetta">https://www.facebook.com/istitutoagrario.caltanissetta</a>
Eventuale link e data di collegamento per un webinar da svolgere in modalità sincrona (In allegato è resa nota informativa sulla privacy)	Il link e le date saranno visibili sul sito della scuola: <a href="https://iisdirocco.edu.it/home-istituto-agrario/">https://iisdirocco.edu.it/home-istituto-agrario/</a>
Tipologia	Incontri con i docenti, presentazione delle articolazioni del Tecnico Agrario e delle attività svolte all'interno dell'Istituto.
Indirizzi di studio	Istituto Tecnico - settore Tecnologico indirizzo <b>"Agrario Agroalimentare e Agroindustria"</b> Articolazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gestione dell'ambiente e del territorio</b> - vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.</li> <li>• <b>Produzioni e trasformazioni</b> - vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni</li> </ul>

	<p>animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Viticultura ed enologia</b> - vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.</li> </ul>
<p>Aspetti e discipline caratterizzanti il percorso di studi</p>	<p><b>Discipline professionalizzanti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzioni Animali</li> <li>• Produzioni Vegetali</li> <li>• Viticultura E Difesa Della Vite</li> <li>• Trasformazione Dei Prodotti</li> <li>• Enologia</li> <li>• Economia, Estimo, Marketing e Legislazione</li> <li>• Genio Rurale</li> <li>• Biotecnologie Agrarie</li> <li>• Biotecnologie Vitivinicole</li> <li>• Gestione dell'Ambiente e del Territorio</li> </ul>
<p>Spazi disponibili</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azienda agraria c/da Sabucina (oliveto, vigneto, pistacchieto, pescheto, mandorleto, seminativo, bosco).</li> <li>• Azienda agraria c/da Balate (oliveto, campetti sperimentali delle colture erbacee, campo catalogo cultivar di uve apirene, ficodindieto, campo catalogo fruttiferi minori, pistacchieto).</li> <li>• Azienda agraria c/da Pizzo Carano (ciliegeto, oliveto, campo catalogo di cultivar portainnesti e impollinatori del pistacchio)</li> <li>• Campi da tennis</li> <li>• Campo polifunzionale sportivo</li> <li>• Area attrezzata per manifestazioni e mostre di prodotti agricole.</li> </ul>
<p>Aule e laboratori speciali</p>	<p><b>Laboratorio di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• biologia e zootecnia</li> <li>• chimica</li> <li>• topografia e disegno tecnico</li> <li>• tecnologia e informatica</li> <li>• lingue</li> </ul> <p>Cantina enologica  Oleificio  Fungaia  Serre  Apiario</p>

	Punto vendita prodotti aziendali
Progetti di ampliamento dell'offerta formativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Percorsi di Apprendistato di primo livello;</li> <li>- Progetto Trinity at School;</li> <li>- SMART FARM LAB 4.0;</li> <li>- Il nuovo vigneto;</li> <li>- Progetto ti ascolto;</li> <li>- Progetto educativo Convitto;</li> <li>- Progetto orientamento universitario in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo</li> </ul>
Progetti di alternanza scuola-lavoro (PCTO) Premi e riconoscimenti speciali ricevuti	<p>"Grani Antichi per l'innovazione della filiera cerealicola siciliana"</p> <p>"L'olivo: dall'albero alla bottiglia"</p> <p>"L'azienda vitivinicola dell'ITAAA "Sen. A. Di Rocco"</p> <p>"L'ape biondicatore e produttore di miele. Comunità microbica associata all'ape (Apis mellefera L.)"</p> <p>"Manutenzione e gestione di una serra in c/da Balate"</p> <p>"Il fungo dal substrato di coltura alla tavola"</p>
Sbocchi professionali	<p><b>Il Perito agrario:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;</li> <li>- interviene negli aspetti relativi alla gestione del territorio, negli equilibri ambientali e in quelli idrogeologici e paesaggistici;</li> <li>- ha titolo per l'insegnamento tecnico pratico nelle scuole secondarie superiori.</li> </ul>
Altre informazioni	Il diploma di perito agrario consente di accedere a tutte le facoltà universitarie e, in particolare, alla facoltà di Agraria presente nella città di Caltanissetta e alle altre facoltà naturalistiche come Biologia, Scienze Naturali o Veterinaria, di cui costituisce titolo di accesso privilegiato.