ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Sen. Angelo Di Rocco"
Via Leone XIII, 64 - 93100 CALTANISSETTA
Tel. 0934.591250 - Fax 0934.595517
www.iisdirocco.edu.it - e-mail: clis00900V@istruzione.it
pec: clis00900V@pec.istruzione.it - C.F.: 01584930851

Al Dirigente Scolastico
Scuola Secondaria di primo grado
"G. Carducci" di San Cataldo
E p.c. Alla F.S. Prof.ssa Rosanna Manganaro
Al Docente coordinatore Prof. Vincenzo Duminuco
clmm029001@istruzione.it

Allegato 1 Format

Denominazione dell'istituto	I.I.S. "Sen. A. Di Rocco" - Caltanissetta
Sede	**Istituto Tecnico Agrario** - Caltanissetta
Contatto di Istituto per l'orientamento	Prof. Leopoldo Lomaglio 3406888205 Prof. Salvatore Miserendino 3474872656 Prof. Domenico Galletta 3396808258
Pagina web	https://iisdirocco.edu.it/home-istituto-agrario/
Link video presentazione dell'Istituto	https://youtu.be/XHVY1ZbK0gw
Link specifico dedicato all'orientamento	https://iisdirocco.edu.it/presentazione-istituto-agrario/ https://www.youtube.com/channel/UCFgGQPx64D55bml2UF_w https://www.instagram.com/istitutotecnicoagrario_cl/ https://www.facebook.com/istitutoagrario.caltanissetta
Eventuale link e data di collegamento per un webinar da svolgere in modalità sincrona	Il link e le date saranno visibili sul sito della scuola:

(In allegato è resa nota informativa sulla privacy)	https://iisdirocco.edu.it/home-istituto-agrario/
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 **"Agrario Agroalimentare e Agroindustria"** Articolazioni: • **Gestione dell'ambiente e del territorio** - vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale. • **Produzioni e trasformazioni** - vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. • **Viticoltura ed enologia** - vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.
Aspetti e discipline caratterizzanti il percorso di studi	**Discipline professionalizzanti**: • Produzioni Animali • Produzioni Vegetali • Viticoltura E Difesa Della Vite • Trasformazione Dei Prodotti • Enologia • Economia, Estimo, Marketing e Legislazione • Genio Rurale • Biotecnologie Agrarie • Biotecnologie Vitivinicole • Gestione dell'Ambiente e del Territorio
Spazi disponibili	• Azienda agraria c/da Sabucina (oliveto, vigneto, pistacchieto, pescheto, mandorleto, seminativo, bosco). • Azienda agraria c/da Balate (oliveto, campetti sperimentali delle colture erbacee, campo catalogo cultivar di uve apirene, ficodindieto, campo catalogo fruttiferi minori, pistacchieto). • Azienda agraria c/da Pizzo Carano

	(ciliegeto, oliveto, campo catalogo di cultivar portainnesti e impollinatori del pistacchio) • Campi da tennis • Campo polifunzionale sportivo • Area attrezzata per manifestazioni e mostre di prodotti agricole.
Aule e laboratori speciali	**Laboratorio di:** • biologia e zootecnia • chimica • topografia e disegno tecnico • tecnologia e informatica • lingue Cantina enologica Oleificio Fungaia Serre Apiario Punto vendita prodotti aziendali
Progetti di ampliamento dell'offerta formativa	- Percorsi di Apprendistato di primo livello; - Progetto Trinity at School; - SMART FARM LAB 4.0; - Il nuovo vigneto; - Progetto ti ascolto; - Progetto educativo Convitto; - Progetto orientamento universitario in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo
Progetti di alternanza scuola-lavoro (PCTO) Premi e riconoscimenti speciali ricevuti	"Grani Antichi per l'innovazione della filiera cerealicola siciliana" "L'olivo: dall'albero alla bottiglia" "L'azienda vitivinicola dell'ITAAA "Sen. A. Di Rocco" "L'ape biondicatore e produttore di miele. Comunità microbica associata all'ape (Apis mellefera L.)" "Manutenzione e gestione di una serra in c/da Balate" "Il fungo dal substrato di coltura alla tavola"
Sbocchi professionali	**Il Perito agrario:** - 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; - interviene negli aspetti relativi alla gestione del territorio, negli equilibri ambientali e in quelli idrogeologici e paesaggistici; - ha titolo per l'insegnamento tecnico pratico nelle scuole secondarie superiori.
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.