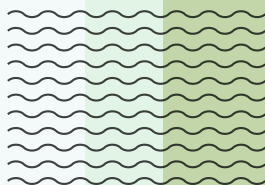
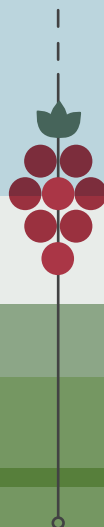




ISSIS "G.B. CERLETTI"
SCUOLA ENOLOGICA

CERLETTI CAMPUS

ENOLOGIA
AGRARIA
CONEGLIANO



@GBCerletti



Orientamento
Cerletti



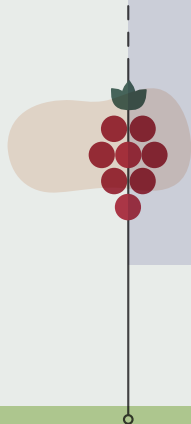
ISSS "G.B. CERLETTI"
SCUOLA ENOLOGICA



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



“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 innovazione 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 discipline dell’enologia e dell’agraria.



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 eco-sostenibili 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

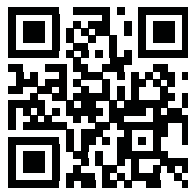
**Istituto Professionale Agricoltura,
sviluppo rurale, valorizzazione
dei prodotti del territorio e gestione
delle risorse forestali e montane**
(Sede di Conegliano e Piavon di Oderzo)

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.



Articolazione: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI					
MATERIE DI INSEGNAMENTO	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	Classe 1ª	Classe 2ª	Classe 3ª	Classe 4ª	Classe 5ª
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Geografia generale ed Economia		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			
Complementi di matematica			1	1	
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*)
Biotechnologie agrarie				2 (2*)	3 (2*)
TOTALE ORE (1.056 + 1.089 + 1.056 + 1.056 + 1.056 = 5.313)	32 (4*)	33 (4*)	32 (9*)	32 (8*)	32 (10*)

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.

Articolazione: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO					
MATERIE DI INSEGNAMENTO	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	Classe 1ª	Classe 2ª	Classe 3ª	Classe 4ª	Classe 5ª
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Geografia generale ed Economia		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			
Complementi di matematica			1	1	
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*)
Biotechnologie agrarie			2 (2*)	2 (2*)	
TOTALE ORE (1.056 + 1.089 + 1.056 + 1.056 + 1.056 = 5.313)	32 (4*)	33 (4*)	32 (8*)	32 (9*)	32 (10*)



Articolazione: VITICOLTURA ED ENOLOGIA					
MATERIE DI INSEGNAMENTO	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	Classe 1ª	Classe 2ª	Classe 3ª	Classe 4ª	Classe 5ª
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Geografia generale ed Economia		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			
Complementi di matematica			1	1	
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			4 (1*)	2	2 (1*)
Gestione dell'ambiente e del territorio					2 (1*)
Biotechnologie agrarie				3 (2*)	
Biotechnologie vitivinicole					3 (2*)
Enologia					4 (3*)
Viticoltura e difesa della vite					4 (3*)
TOTALE ORE (1.056 + 1.089 + 1.056 + 1.056 + 1.056 = 5.313)	32 (4*)	33 (4*)	32 (9*)	32 (8*)	32 (10*)

ENOTECNICO 6° ANNO

IL PERCORSO FORMATIVO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

Il diplomato in agraria, con indirizzo viticolo-enologico, potrà conseguire la qualifica di Enotecnico 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:

- gestire le attività produttive e trasformative del comparto vitivinicolo, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti (uva e vino) e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;
- interpretare e soddisfare le esigenze della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio e all'eco-sostenibilità;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche del territorio;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola comunitaria, nazionale e regionale anche in materia di sicurezza alimentare;
- progettare e realizzare la piantagione di un vigneto, gestire la coltivazione e la difesa mirati alla riduzione dell'impatto ambientale della viticoltura;
- monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;
- utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici 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 **alternanza scuola-lavoro** (stage) con la suddivisione dell'anno scolastico in 4 moduli formativi:

Percorso SCUOLA-LAVORO		
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

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)

Tra parentesi le ore di compresenza.

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 Coltivazioni 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)

Tra parentesi le ore di compresenza.

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			
Agricoltura sostenibile e biologica		2 (1)	
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	4 (3)	3 (3)	4 (3)
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica			2 (1)
Totale ore settimanali	18 (9)	18 (9)	18 (9)

OPEN SCHOOL orientamento



CONEGLIANO

DATA	ORARIO	
Venerdì 13.11	16 - 16.40	17 - 17.40
Venerdì 20.11	16 - 16.40	17 - 17.40
Venerdì 27.11	16 - 16.40	17 - 17.40
Venerdì 04.12	16 - 16.40	17 - 17.40
Venerdì 18.12	16 - 16.40	17 - 17.40
Venerdì 09.01	16 - 16.40	17 - 17.40

PIAVON DI ODERZO

DATA	ORARIO	
Lunedì 16.11	16 - 17	17 - 18
Lunedì 23.11	16 - 17	17 - 18
Lunedì 30.11	16 - 17	17 - 18
Sabato 12.12	14 - 15	15 - 16
Sabato 09.01	14 - 15	15 - 16
Lunedì 18.01	16 - 17	17 - 18

www.cerletti.edu.it



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: tv00800e@istruzione.it

I.P.S.A.S.R. "G. Corazzin"

Sede di Conegliano: Via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano (TV)

Sede di Pivon: Via Maggiore 21, 31046 Pivon di Oderzo (TV)

Tel. 0422.752151



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.