APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011436 - 23/11/2023 - V.1 - E

Polo Agroalimentare e Azienda Agraria Biologica

I.I.S. "Ulpiani" dal 1882 ai giorni nostri

L'Istituto Tecnico Agrario "Ulpiani" ebbe origine come Regia Scuola Pratica di Agraria nel 1882, nel clima di rinnovamento e di riorganizzazione dell'economia e quindi dell'agricoltura, che si registrò in ambito nazionale nei decenni successivi alla riunificazione del nostro paese. Fin dall'inizio la scuola, che trovò la prima sede nel convento dell'Annunziata, fu dotata di un'azienda e di attrezzati laboratori, indispensabili per le esercitazioni e di un'efficiente cantina, perché l'enologia occupò subito uno spazio importante grazie alla diffusione della viticoltura in tutto il territorio provinciale. Oggi è uno dei più prestigiosi e rappresentativi istituti nel vasto mondo dell'istruzione tecnica e forma tecnici professionalmente preparati, continuamente aggiornati e richiesti dalle realtà lavorative del territorio. L'Istituto svolge poi un ruolo essenziale e propositivo sia in ambito Provinciale che Regionale, operando in attività di consulenza tecnica e di ricerca, in collaborazione con altri Istituti scolastici, Enti pubblici e privati, centri Universitari e di erogazione di servizi. Rappresenta inoltre un punto di riferimento per gli Operatori del settore Agrario, Agroindustriale e Vitivinicolo che vedono l'Istituto stesso come luogo privilegiato per la formazione tecnico professionale dei loro figli.
Opera nel contesto europeo sia attraverso frequenti scambi culturali con l'estero e sia con la partecipazione a prestigiosi concorsi internazionali di settore.
Iniziative concrete ed attuali che offrono agli alunni una formazione non solo professionale, ma anche umana, culturale e sociale. L'Istituto è inserito nell'elenco regionale delle strutture formative accreditate per le seguenti tipologie: Obbligo Formativo, Formazione Superiore e Formazione Continua.
È inoltre una delle undici "scuole enologiche" sul territorio nazionale e si affianca a rinomati Istituti.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Macroarea linguistica
Lingue e culture straniere: partecipazione alle olimpiadi di inglese.

Macroarea dell'educazione alla salute e al benessere psicofisico
Sportello di ascolto, promozione di sani stili di vita, Nastro Rosa, Percorso Azzurro, prevenzione HPV e IST, lotta al bullismo e al cyber bullismo.

Macroarea giuridico-economico-finanziaria
Educazione alla legalità, educazione economica – finanziaria: progetto di collaborazione con la Banca di Italia, il Museo del Risparmio, il Feduf e i centri dell'impiego, Educazione stradale, contrasto alla violenza di genere. Percorsi di educazione civica.

Macroarea dell'integrazione e dell'inclusione
Integrazione e inclusione e dialogo interculturale: alfabetizzazione, laboratori musicali, artistici, teatrali. Attività di recupero, sostegno e approfondimento.

Macroarea della sostenibilità, tutela del patrimonio artistico, culturale e del paesaggio
Guide giardino botanico, Feste di autunno e primavera.

Macroarea delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
Bar didattico, arte bianca, front office, esperienze e tradizioni rurali. Certificazioni professionali e patentini per la guida del trattore e per l'uso dei prodotti fitosanitari.

Macroarea dell'orientamento
Orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, giornate dell'accoglienza classi prime "Welcome days".
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, tirocini, stage aziendali in Italia e all'estero.

Macroarea della premialità
Partecipazione a competizioni e gare scolastiche.

Macroarea dell'internazionalizzazione e dei progetti europei e internazionali
Progetti Erasmus + Circle economy, scambi, gemellaggi.

Progetti PNRR e Fondi Europei

Uscite didattiche, visite guidate, viaggi di istruzione

Articolazioni di settore

- **"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.

Semiconvitto

Attività ricreative

Strutture Sportive

Cantina

CONVITTO E SEMICONVITTO

Assistenza allo studio, progetti educativi ed europei, attività ricreative e sportive, mensa ed eventi.

Specializzazione Enotecnico

SESTO ANNO

Lingua Inglese	3
Applicazioni informatiche	2
Economia, marketing e legislazione	3
Viticoltura	4
Enologia	6
Chimica enologica e analisi chimiche	6
Microbiologia enologica	3
Meccanica e costruzioni enologiche	3
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli	2

ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO

Il Diplomato di istruzione Professionale Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane, possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

BIENNIO
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

	1° ANNO	2° ANNO
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto economia	2	2
Scienze motorie	2	2
IRC o attività alternative	1	1
Scienze integrate (chimica, fiscia, scienze)	5	4
Ecologia e pedologia	3	4
Tecnologie Informatiche	2	2
Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie	4	4

TRIENNIO
Produzione, trasformazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari

	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4
Storia e diritto	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Lab. di Biologia e Chimica applicata ai processi di trasform.	3	3	2
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	2	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	3 (2)	3 (2)	4 (4)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e Sociologia rurale	3	3 (2)	3 (2)
Tecnologia Agroalimentare	-	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	2	-	-

- **Diploma di Agrotecnico al 5°anno**

Opportunità occupazionali

Gli studenti possiedono in uscita competenze nella produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali, nonché nella gestione di sistemi di allevamento e dei processi produttivi delle filiere.
I diplomati possono inserirsi nel mondo del lavoro con le seguenti principali prospettive:
- Attività libero professionale di "Agrotecnico" ;
- Operatore e/o responsabile aziende e cooperative del settore agroalimentare, chimico fito farmaceutico, zootecnico, florovivaistico e commerciale ;
- Imprenditore principalmente nel comparto agricolo, allevamento bovino, suinicolo, avicolo, attività agrituristica e della trasformazione dei prodotti agricoli;
- Operatore in aziende per la progettazione e gestione del verde pubblico e privato;
- Operatore trattorista aziendale.

Università

I diplomati, oltre alle varie possibilità di inserimento nel mondo del lavoro hanno la possibilità di accedere a tutte le facoltà universitarie o ai percorsi di istruzione superiore ITS.

Al terzo anno è garantito il diritto degli studenti dell'indirizzo professionale di poter sostenere l'esame di qualifica regionale IeFp per acquisire il titolo di:
Operatore delle produzioni alimentari

Quadri Orari Istituto Professionale Agrario

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Istituto Professionale Alberghiero

ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA

Il corso di studi è articolato in 5 anni, biennio e triennio.
Questo percorso vuole formare personale esperto, in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e dell'enogastronomia dolciaria.

SALA E VENDITA

Il corso di studi è articolato in 5 anni, biennio e triennio.
Questo percorso vuole formare personale esperto in grado di svolgere attività operative e gestionali che rispondano alle richieste dei mercati e della clientela.

In entrambi i percorsi verranno integrate delle ore di **Laboratorio di Accoglienza Turistica** al fine di rendere gli studenti competenti anche nella gestione e nell'organizzazione di servizi turistici completando l'offerta formativa, in ottemperanza alla Riforma degli Istituti Professionali.

Come previsto dalla normativa sarà possibile progettare nuovi percorsi in relazione alle esigenze del territorio.

Al terzo anno è garantito il diritto degli studenti dell'indirizzo professionale di poter sostenere l'esame di qualifica regionale IeFp per acquisire il titolo di:
Operatore della Ristorazione
- preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Laboratorio Fisica *Laboratorio Enologico* *Laboratorio Zootecnia* *Laboratorio Informatica* *Laboratorio Scienze* *Laboratorio Microscopia* *Laboratorio Chimica* *Azienda Agraria* *Enogastronomia* *Sala e Vendita*

CAMPUS CON CORSO DI LAUREA IN SISTEMI AGRICOLI INNOVATIVI

Quadri Orari Istituto Professionale Alberghiero

Istituto Professionale Alberghiero

L'Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera di Ascoli Piceno nasce nel 2007. A partire dal 2014 l'Istituto, rinnovato e arricchito di aule e laboratori, è annesso all'IIS "Celso Ulpiani" di Ascoli Piceno, con lo scopo di creare in sinergia un polo enogastronomico del Piceno, attento al processo di produzione, di trasformazione e di offerta al pubblico dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione alle tipicità locali.
Grazie anche all'impegno del personale, qualificato ed esperto soprattutto nei settori professionalizzanti, la nostra scuola aperta al territorio e alla valorizzazione dei prodotti tipici, offre servizi ed eventi organizzati da enti territoriali e forze armate. Oltre ad organizzare show cooking, eventi conviviali, meeting di foodbloggers, è attenta alla pianificazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), da svolgere in strutture locali, nazionali e all'estero, allo stesso tempo valorizza le discipline teoriche, in modo da consentire a tutti l'accesso ai corsi universitari.

Opportunità occupazionali e prosecuzione degli studi

Il diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
E' in grado di utilizzare tali tecniche per l'organizzazione della commercializzazione, dei serzivi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
Il profilo si può adattare alle esigenze territoriali del Made in Italy.

- Cuoco - Chef - Pasticciere
- Food & Beverage manager
- Consulente ristorativo
- Ristoratore
- Pizzaiolo

- Cameriere professionale
- Maître di sala
- Food & Beverage manager
- Barman
- Ristoratore

- Receptionist
- Direttore d'albergo
- Hostess/Steward di crociera
- Organizzatore di Congressi
- Guida turistica
- Accompagnatore turistico
- Organizzatore di eventi
- Animatore turistico
- Accesso a tutte le facoltà universitarie

BIENNIO COMUNE	1° ANNO	2° ANNO
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto ed Economia	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Scienze integrate (chimica, fisica, biologia)	2	2
Tecn. della Comunicazione e dell'Informazione**	2	2
Scienze degli Alimenti **	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici * - settore Cucina	9	9
Lab. di Servizi di Recettività alberghiera*	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Sala Vendita*	2	9
Scienze motorie	2	2
IRC o attività alternative	1	1

* resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32
** compresenze nei laboratori 6 ore

Percorsi del Triennio

Enogastronomia-Pasticceria

TRIENNIO	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Lingua e lett. Italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Cucina / Arte bianca	6	5	4
Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	-	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	5
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Scienze Motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1

4 Ore di compresenza con Insegnante Tecnico Pratico
Ore di laboratorio di Accoglienza Turistica in compresenza

- Diploma Istr. Profess. per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sala e Vendita

TRIENNIO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e lett. Italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Cucina	-	2	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	6	5	4
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	5
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Scienze Motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1

4 Ore di compresenza con Insegnante Tecnico Pratico
Ore di laboratorio di Accoglienza Turistica in compresenza

- Diploma Istr. Profess. per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

AP1G02/4008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011436 - 23/11/2023 - V.1 - E

#ioscelgoulpiani

I.I.S. CELSO ULPIANI

Istituto Professionale ALBERGHIERO
via Kennedy, 34 Ascoli Piceno
tel. 0736 344940

Istituto Tecnico e Professionale AGRARIO
viale della Repubblica, 30 Ascoli Piceno
tel. 0736 41641 / 41954
Convitto: 0736 41643 • convitto@ulpianiap.com
Azienda Agraria: 0736 47543

info:

e-mail: apis00800e@istruzione.it
PEC: apis00800e@pec.istruzione.it
www.iisulpiani.edu.it

SONO ATTIVI I SEGUENTI CORSI SERALI:

Istruzione Professionale

"Servizi per l'Agricoltura"
"Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

SEGUICI SU:

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "C. Ulpiani"

Polo Agroalimentare del Piceno

› Agricoltura 4.0
› Sostenibilità ambientale
› Alimentazione sostenibile

Coltiva il presente, raccogli il futuro!

Visita i nostri VIRTUAL TOUR 360° sul sito: www.iisulpiani.edu.it

BIENNIO COMUNE	1° ANNO	2° ANNO
Italiano	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2
Geografia	1	-
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto e economia	2	2
Scienze della Terra e Biologia	2	2
Scienze motorie	2	2
IRC o Attività alternative	1	1
Fisica	3	3
Chimica	3	3
Tecnologie e tecniche rappresent. grafica	3	3
Tecnologie informatiche	3	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3

Opportunità occupazionali e prosecuzione degli studi

Le opportunità lavorative che i Diplomi di Perito Agrario e di Agrotecnico possono offrire sono innumerevoli se si considerano gli svariati settori di competenza, legati al comparto agroambientale e agroindustriale.
Queste alcune tra le più importanti:

- Libera Professione
- Direzione tecnica e amministrativa Aziende Agrarie, Zootecniche e Agroindustriali e Cantine
- Progettazione, realizzazione e cura del verde pubblico e privato
- Consulenze tecniche ed estimative anche presso Tribunali in qualità di CTU e CTP
- Perizie danni da avversità atmosferiche o da selvaggina, sulle coltivazioni e sui prodotti
- Operazioni catastali di rilievo, di conservazione ed interpretazione di carte tematiche
- Rilievi tecnici di situazioni di disagio ambientale e progettazione di interventi mirati alla stabilità e alla conservazione dei suoli e delle strutture paesaggistiche
- Consulenze relative alla valorizzazione e miglioramento genetico del prodotto sia vegetale che animale
- Controllo e Certificazione della qualità dei prodotti agroalimentari sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico
- Attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali
- Accesso a carriere di concetto nel settore pubblico e privato
- Insegnamento tecnico pratico negli Istituti Tecnici e Professionali Agrari
- Assistente Tecnico di laboratorio negli Istituti Tecnici e Professionali Agrari
- Direzione di Parchi e Aree Protette
- Accesso a tutte le facoltà universitarie

Articolazioni del Triennio

Gestione Ambiente e Territorio

TRIENNIO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o Attività alternative	1	1	1
Complementi di Matematica	1	1	-
Produzioni vegetali	5	4	4
Produzioni animali	3	3	2
Trasformazione dei prodotti	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	3	3
Genio rurale	2	2	2
Biotecnologie agrarie	2	2	-
Gestione ambiente e territorio	-	-	4

- Diploma di Perito Agrario al 5° anno

Produzioni e Trasformazioni

TRIENNIO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o Attività alternative	1	1	1
Complementi di Matematica	1	1	-
Produzioni vegetali	5	4	4
Produzioni animali	3	3	2
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	2	3
Gestione ambiente e territorio	-	-	2

- Diploma di Perito Agrario al 5° anno

Viticoltura ed Enologia

TRIENNIO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o Attività alternative	1	1	1
Complementi di Matematica	1	1	-
Produzioni vegetali	5	4	-
Produzioni animali	3	3	2
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	3	-
Gestione ambiente e territorio	-	-	2
Enologia	-	-	4
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Viticoltura e difesa della vite	-	-	4

- Diploma di Perito Agrario al 5° anno

Quadri Orari Istituto Tecnico Agrario