



ISTITUTO
"V. LUPARIA"

ROSIGNANO MONFERRATO (AL)

ISTITUTO TECNICO
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

INDIRIZZI :

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI — VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CORSO PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SEDE AGGREGATA DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE LEARDI DI CASALE M.TO (AL)
CON ANNESSO CONVITTO





ISTITUTO "V. LUPARIA"

**"Imparare è un'esperienza,
tutto il resto è informazione"**
A. Einstein

CHI È IL PERITO AGRARIO

È UN ESPERTO IN GRADO DI:

- ✓ Collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate.
- ✓ Controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico.
- ✓ Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale.
- ✓ Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui.
- ✓ Controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza.
- ✓ Effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione, interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio.
- ✓ Collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.
- ✓ Collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.



STUDIARE : IL BIENNIO COMUNE

L'**ISTITUTO TECNICO AGRARIO LUPARIA**, di durata quinquennale, prevede un Biennio in grado di fornire a tutti gli allievi una preparazione di base e un Triennio con due diverse articolazioni di studio: “Produzioni e trasformazioni” e “Viticoltura ed enologia” .

Biennio

Nei due anni iniziali prevalgono le discipline di istruzione generale (matematica, italiano, inglese) ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione; viene consolidata e ampliata la preparazione conseguita nell'istruzione secondaria di primo grado e vengono sviluppate nuove competenze nell'area tecnico – scientifica. In particolare, fin dal primo anno, con l'inserimento della disciplina “Scienze e Tecnologie applicate” i futuri periti vengono indirizzati ai contenuti delle due specializzazioni, in modo da mantenere costante il raccordo tra Biennio e Triennio.

MATERIA	CLASSE 1°	CLASSE 2°
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Geografia	1	---
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze della terra e biologia	2	2
Fisica	2	3
Chimica	2 (1)	3 (1)
Tecnologie e tecniche della rappresentazione grafica	2 (1)	3 (1)
Scienze e tecnologie applicate	---	3 (3)
Azienda Agraria	3	---
Tecnologie informatiche	3 (2)	---
Religione cattolica o attività alternativa	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2

Le ore fra parentesi prevedono attività laboratoriali

STUDIARE : IL TRIENNIO

Articolazione:

“PRODUZIONE 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.

MATERIA	CLASSE 3°	CLASSE 4°	CLASSE 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1	1	---
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazioni dei prodotti	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	---
Biotecnologie agrarie	---	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	---	---	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2
TOTALE	32	32	32



STUDIARE : IL TRIENNIO

Articolazione:

“VITICOLTURA ED ENOLOGIA”

Vengono approfondite le tematiche inerenti la coltivazione e la difesa della vite e la trasformazione e commercializzazione del prodotto ottenuto.

MATERIA	CLASSE 3°	CLASSE 4°	CLASSE 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1	1	---
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	---
Trasformazioni dei prodotti	2	3	---
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	---
Biotecnologie agrarie	---	3	---
Gestione dell'ambiente e del territorio	---	---	2
Viticultura e difesa della vite	---	---	4
Enologia	---	---	4
Biotecnologie vitivinicole	---	---	3
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2
TOTALE	32	32	32





CHI E' IL TECNICO DELLE ATTIVITA' TURISTICO ALBERGHIERE

È un esperto in grado di:

- ✓ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
- ✓ Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.
- ✓ Imparare e applicare le procedure di sicurezza e igiene del sistema HACCP.
- ✓ Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali.
- ✓ Applicare le regole della comunicazione in vari contesti.
- ✓ Applicare le tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.
- ✓ Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti ben strutturati. Per questo motivo è fondamentale la complementarietà con l'azienda agraria dell'Istituto Luparia che permette agli studenti di seguire e analizzare filiere complete nell'ambito enogastronomico.
- ✓ Saper osservare e valorizzare la comunicazione nei rapporti interpersonali curando il lavoro di squadra e potenziando la capacità relazionali (soft skills).

«Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera» è un percorso di durata quinquennale che prevede un Biennio in grado di fornire a tutti gli allievi una preparazione di base e un Triennio che consente di specializzarsi e ottenere i requisiti per diventare un professionista del settore dell'enogastronomia.





CHI E' IL TECNICO DELLE ATTIVITA' TURISTICO ALBERGIERE

Fin dal primo anno si apprendono nuove competenze per presentarsi in modo professionale nei vari ambiti: sala bar e vendita, cucina e accoglienza turistica. Si insegnano le regole base di: igiene, sicurezza, comportamento da tenere con i clienti, gestione della sala oltre ad apprendere le prime tecniche di lavoro nel settore food and beverage.



Le specializzazioni che si possono scegliere per il triennio sono:

- **Enogastronomia**, per produrre e valorizzare i piatti del territorio e delle diverse tradizioni nazionali, con un'attenzione alle nuove tendenze enogastronomiche;
- **Servizi di sala e vendita**, per organizzare, erogare e gestire i servizi enogastronomici, con un'attenzione verso le tendenze dei mercati e le esigenze della clientela.

Gli sbocchi lavorativi sono molto vari: chef, maître, addetto all'accoglienza e al servizio di sala, barman, sommelier, responsabile allestimento eventi, pasticciere...





STUDIARE : IL BIENNIO COMUNE E IL TRIENNIO

DISCIPLINE DELL'AREA COMUNE	CLASSI				
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze naturali, chimica e biologia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienze integrate - fisica	1	1	-	-	-
Seconda lingua straniera - francese	2	2	3	3	3
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	1	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	4
Diritto, tecniche amministrative e strutture ricettive	-	-	3	4	4
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	-	-	7	4	4
Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	-	-	-	2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	-	-	-	2	2
Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	-	-	7	4	4
TOTALE	32	32	32	32	32

LE STRUTTURE DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA

CASA CASSANO A ROSIGNANO MONFERRATO

Attività laboratoriali in una vera struttura ricettiva.

La documentazione storica del fabbricato inizia nel 1528. Nel Settecento la casa appartenne alla famiglia Francia, ramo rosignanese dei consignori di Cella Monte: vi aprirono una spezieria, ancora attiva nella seconda metà dell'Ottocento. Nel 1900 l'edificio passò alla famiglia Cassano, ultimi proprietari privati che nel 1986 cedettero la casa al Comune di Rosignano, lasciandole il proprio nome.

Dal 2019 sono iniziati i lavori di recupero dell'immobile per valorizzarlo e offrire ai residenti e ai turisti spazi per attività pubbliche: il piano interrato accoglie un infernot che ospita parte della Vetrina del Vino e della Viticoltura Rosignanese, mentre al piano rialzato è ospitata la Scuola del gusto e il Laboratorio di cucina.



LE STRUTTURE DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA

Il laboratorio di chimica è una struttura versatile che consente agli studenti di svolgere attività laboratoriali anche in altre discipline tra cui Trasformazione dei Prodotti, Enologia e Biotecnologie vitivinicole.



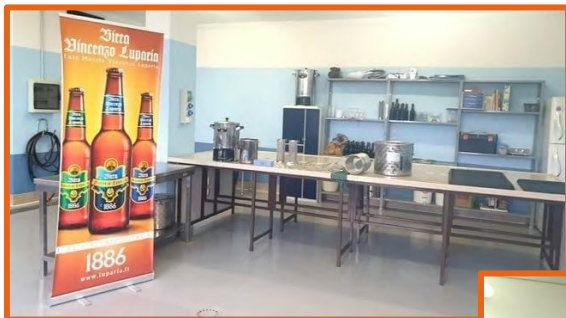
Il laboratorio di informatica è ormai utilizzato trasversalmente dai docenti di tutte le discipline.



I nostri ragazzi nei primi anni di scuola possono fare esperienza pratica grazie a un nuovo simulatore di guida delle trattrici.



LE STRUTTURE DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA



Il micro birrificio consente ai nostri studenti di poter imparare i processi di trasformazione del malto e del luppolo per ottenere la birra. Questi temi, oltre a essere oggetto di studio del 4° anno, fanno parte anche di un apposito corso extra scolastico.

La scuola possiede anche un oliveto, coltura che si sta sempre più diffondendo nel Monferrato. L'istituto gestisce al suo interno un frantoio dove frange le proprie olive e per conto terzi.



La serra idroponica consente la produzione agricola senza la messa a dimora della pianta nel terreno. Il processo di produzione ha un elevato contenuto tecnologico e consente a Paesi come l'Olanda di essere leader nel settore della produzione di ortaggi.



L' AZIENDA AGRARIA



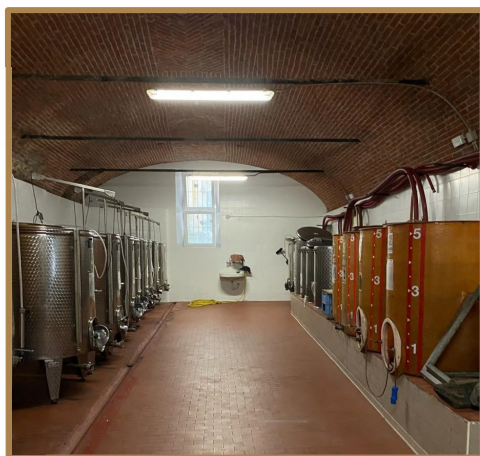
L'azienda agraria annessa all'istituto è da considerarsi a tutti gli effetti il laboratorio di agraria dove gli studenti possono seguire le operazioni colturali maturando ottime esperienze tecnico-pratiche. L'azienda, a indirizzo vitivinicolo e cerealicolo, ha una superficie di circa 10 ettari. All'interno del vigneto sono coltivate uve a bacca bianca e a bacca rossa vinificate nella cantina dell'istituto. La restante parte della superficie aziendale è utilizzata per le coltivazioni e le attività scolastiche (frutteto didattico e sperimentale, arboreto, campo per protezione degli impollinatori, prato stabile). Si trovano in azienda diverse piante di ulivo che fanno parte di un progetto sperimentale nato nel 2001. L'azienda dispone di un notevole parco macchine e attrezzature specifiche sufficienti a coprire buona parte delle operazioni agricole.



L' AZIENDA AGRARIA



Una parte importante dell'attività aziendale è dedicata alla vendemmia e a tutti quei processi svolti in cantina che portano alla vinificazione delle uve.



IL CONVITTO

Il Convitto "V. Luparia" è una struttura pubblica annessa all'Istituto, unica in tutta la provincia di Alessandria, che offre sia il servizio convittuale, sia quello semi-convittuale, con opportunità di studio, di svago, di sport all'interno di un ambiente sereno, stimolante e dinamico. Importantissima è la funzione educativo-formativa dell'istituzione che affianca e completa quella svolta dai docenti dell'Istituto.

Il convitto, quale luogo di crescita personale, civile e culturale, ha il compito di fare acquisire competenze e valori in grado di formare cittadini consapevoli che la libertà personale si realizza nel rispetto dei diritti degli altri adempiendo ai propri doveri.



IL CONVITTO

Cosa offre:

- ✓ 130 posti letto
- ✓ Convitto maschile
- ✓ Convitto femminile
- ✓ Mensa
- ✓ Sala giochi
- ✓ Palestra con sala pesi
- ✓ Attività extra scolastiche
- ✓ Aiuto nello studio e per lo svolgimento dei compiti
- ✓ Campo da calcio e campo da beach volley



ATTIVITA' EXTRA SCOLASTICHE

ALCUNI DEI NOSTRI PROGETTI:

- ✓ Partecipazione a fiere e manifestazioni
- ✓ Cura del frutteto didattico
- ✓ Giornata sulla neve
- ✓ Corsi ICDL
- ✓ Corsi per la certificazione della lingua straniera
- ✓ Corsi per ottenere i patentini delle trattrici e di altre comuni attrezzature da lavoro
- ✓ Corso per imparare la produzione della Birra



DOVE SIAMO

ISTITUTO «VINCENZO LUPARIA»

15030 Rosignano Monferrato (AL), Frazione San Martino, Via Luparia, 14
Distante 12 km da Casale Monferrato (AL)





ISTITUTO "V. LUPARIA"





ISTITUTO "V. LUPARIA"

CONTATTI:

Via Luparia 14, Frazione San Martino

15030 Rosignano Monferrato (AL)

Tel: 0142.488214 - 0142.690064 - Fax: 0142.488748

e-mail: segreteria@luparia.it

Sede aggregata dell'Istituto di Istruzione Superiore

LE@RDI

www.istitutoleardi.it - www.luparia.it

ISTITUTO TECNICO AGRARIO – codice iscrizione ALTA01301L

CORSO PROFESSIONALE ALBERGHIERO – codice iscrizione ALRC01302R

Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì con tre rientri pomeridiani.
Mensa interna.

La segreteria riceve da lunedì a venerdì dalle 10.00 alle 13.00.

Il Dirigente scolastico riceve previo appuntamento.

Collegamento con autobus giornaliero da Casale Monferrato
e dai Comuni limitrofi.

Collegamento con autobus settimanale da Alessandria.

FUTURA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

PNRR ISTRUZIONE



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale