

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

- Lingue e culture straniere: Partecipazione alle Olimpiadi di Inglese, Progetto Erasmus + CIRCLEconomy
- Educazione alla salute e al benessere psicofisico: Sportello di Ascolto, Promozione di sani stili di vita, Nastro Rosa, Prevenzione HPV e IST, Lotta al bullismo e cyberbullismo
- Educazione alla legalità, educazione economico-finanziaria: progetti in collaborazione con la Banca di Italia, il Museo del Risparmio, il Feduf e i centri dell'impiego, Educazione Stradale, Contrasto alla violenza di genere
- Integrazione e Inclusion e dialogo interculturale: alfabetizzazione, laboratori musicali, artistici, teatrali
- Sostenibilità, tutela del patrimonio artistico, culturale e del paesaggio: Giornate Fai, Guide Giardino Botanico, Feste di Autunno e Primavera
- Sviluppo delle abilità e competenze di laboratorio: Bar Didattico, Arte bianca, Front Office, Esperienze e tradizioni rurali
- Orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, giornate dell'accoglienza classi prime "Welcome Days"
- Progetti Internazionali, scambi, gemellaggi
- Progetti PON e Fondi Europei
- Percorsi per le Competenze Trasversali e L'Orientamento, tirocini, stage aziendali in Italia e all'estero
- Attività di recupero, sostegno e approfondimento
- Partecipazione a competizioni e gare scolastiche
- Uscite didattiche, visite guidate, viaggi di istruzione
- Percorsi di Educazione Civica
- Attività estive con Piano Scuola Estate: Cineforum e aperitivi in giardino, Coltivazione degli Orti, Certificazioni professionali e patentini per la guida del Trattore Agricolo e per l'uso di prodotti fitosanitari.

CAMPUS CON CORSO DI LAUREA IN SISTEMI AGRICOLI INNOVATIVI

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.

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

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	2
Geografia		1	-
Diritto economia		2	2
Scienze motorie		2	2
IRC o attività alternative		1	1
Scienze integrate (*)		4	5
Ecologia e pedagogia (*)		4	3
Tecn. Informatica e della Comunicazione (*)		2	2
Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie		4	4

TRIENNIO

Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano		4	4	4
Storia		2	2	2
Inglese		2	2	2
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 trasformazione		3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale		3	3	3
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche		3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale		4	4	4/6
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e Sociologia rurale		3	3	3
Logistica e Marketing dei prodotti agroalimentari		-	-	0/2
Agricoltura sostenibile e Biologia		2	2	3

891 ore di compresenza con Insegnante Tecnico Pratico
 - Qualifica Professionale di Operatore Agricolo
 - Diploma di Agrotecnico al 5° anno

Sbocchi occupazionali

Gli sbocchi occupazionali sono sia nelle aziende private che in Enti/Associazioni:

- Gestire la tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro - ambientale, agro - industriale, agro - turistico, secondo i principi e gli strumenti dei sistemi di qualità, nonché il rispetto delle normative nazionali e comunitarie
- Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali
- Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo ed ai processi di produzione e trasformazione, assistendo singoli produttori e strutture associative
- Rapportarsi con gli enti territoriali competenti per la realizzazione di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche, la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative
- Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.
- Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.

ENOGASTRONOMIA

Il corso di studi è articolato in 5 anni: un primo biennio, un secondo biennio e un ulteriore anno di specializzazione. Questo indirizzo vuole formare personale esperto, in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Offre una buona preparazione di tipo tecnico-pratico, grazie all'uso costante dei laboratori e ai preziosi suggerimenti del personale docente e non docente.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Il corso di studi è articolato in 5 anni: un primo biennio, un secondo biennio e un ulteriore anno di specializzazione. Questo indirizzo vuole formare personale esperto, in grado di svolgere attività operative e gestionali (in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita dei prodotti e servizi enogastronomici) e di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Offre una buona preparazione di tipo tecnico-pratico, grazie all'uso costante dei laboratori e ai preziosi suggerimenti del personale docente e non docente.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il corso di studi è articolato in 5 anni: un primo biennio, un secondo biennio e un ulteriore anno di specializzazione. Questo indirizzo vuole formare personale esperto per il settore inerente il ricevimento, in grado di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda turistica e alle esigenze della clientela, di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio; offre una buona preparazione di tipo tecnico-pratico, grazie all'uso costante dei laboratori e ai preziosi suggerimenti del personale docente e non docente.

Istituto Professionale IPSSEO ALBERGHIERO

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. Offre una buona preparazione di tipo tecnico pratico, grazie all'uso costante dei laboratori e ai preziosi suggerimenti del personale docente e non docente.

Enogastronomia Opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali"



La nostra storia

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. Le iscrizioni si sono rapidamente incrementate nel corso di pochi anni.

Quadri Orari Istituto Professionale Agrario
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



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. Informatica e della Comunicazione (**)	2	2
Scienze degli Alimenti (**)	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici (*) - settore Cucina	2	2
Lab. di Servizi di Recettività alberghiera (*)	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Sala Vendita (*)	2	2
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

Produzioni dolciarie pasticceria

BIENNIO + Specializzazione	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
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amm.ve	4	4	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina	-	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Arte Bianca e Pasticceria	6	5	5
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1

4 ore di compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

- Qualifica Professionale al 3° anno di Operatore della Ristorazione preparazione pasti
- Diploma di Istr. Profess. per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sbocchi occupazionali e prosecuzione degli studi

Produzioni dolciarie pasticceria:

- Chef Pâtissier
- Food & Beverage manager
- Ristoratore
- Pasticciere
- Consulente ristorativo

- Accesso a tutte le facoltà universitarie

Enogastronomia

BIENNIO + Specializzazione	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	6	5	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	-	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
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

- Qualifica Professionale di Operatore della Ristorazione
- Diploma Istr. Profess. per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sbocchi occupazionali e prosecuzione degli studi

Enogastronomia:

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

Sala e Vendita

BIENNIO + Specializzazione	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	5
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
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

- Qualifica Professionale di Operatore della Ristorazione
- Diploma Istr. Profess. per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sbocchi occupazionali e prosecuzione degli studi

Servizi di Sala e Vendita:

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

Accoglienza Turistica

BIENNIO + Specializzazione	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 Accoglienza Turistica	7	6	6
Tecniche di Comunicazione	-	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	3	3
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

- Qualifica Professionale di Servizi di Promozione e Accoglienza Turistica
- Diploma Istr. Profess. per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sbocchi occupazionali e prosecuzione degli studi

Accoglienza Turistica:

- 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



I.I.S. CELSO ULPANI

Istituto Professionale IPSSEOA ALBERGHIERO
 via Kennedy 34 63100 Ascoli Piceno
 Tel.: 0736 344940

Istituto Tecnico e Professionale AGRARIO
 viale della Repubblica 30 - 63100 Ascoli Piceno
 Tel.: 0736 41641/41954 - Fax: 0736 342762
 Convitto: 0736 41643 - E-mail: convitto@ufficiulpianiap.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 Tecnica - Settore Tecnologico
 Indirizzo "Agraria, Agroalimentare, Agroindustria"

Istruzione Professionale
 Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

OPEN DAY

DOMENICA 12 DICEMBRE 2021 ore 10:00/13:00 15:00/18:00
 SABATO 18 DICEMBRE 2021 ore 15:00/18:00
 DOMENICA 9 GENNAIO 2022 ore 10:00/13:00 15:00/18:00
 DOMENICA 16 GENNAIO 2022 ore 10:00/13:00 15:00/18:00
 DOMENICA 23 GENNAIO 2022 ore 10:00/13:00 15:00/18:00

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "C. Ulpiani"

Polo Agroalimentare del Piceno

Istruzione Tecnica - Settore Tecnologico Indirizzo "Agraria, Agroalimentare, Agroindustria"
Istruzione Professionale Indirizzo "Agricoltura Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane"
Istruzione Professionale Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

Ambiente
 Agricoltura
 Alimentazione
 Accoglienza
 Turistica ed Enogastronomia

Le certezze del tuo futuro



BIENNIO COMUNE	1° ANNO	2° ANNO
Italiano	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2
Geografia	1	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	0
Scienze e tecnologie applicate	0	3

Sbocchi 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

Gestione ambiente e territorio

TRIENNIO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Geografia	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o Attività alternative	1	1	1
Complementi di Matematica	1	1	0
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	0
Gestione ambiente e territorio	0	0	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	0
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	0
Biotecnologie agrarie	0	2	3
Gestione ambiente e territorio	0	0	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	0
Produzioni vegetali	5	4	0
Produzioni animali	3	3	2
Trasformazione dei prodotti	2	2	0
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	0
Biotecnologie agrarie	0	3	0
Gestione ambiente e territorio	0	0	2
Enologia	0	0	4
Biotecnologie vitivinicole	0	0	3
Viticultura e difesa della vite	0	0	4

- Diploma di Perito Agrario al 5° anno