



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





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 Inclusione 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

Laboratorio Enologico



Laboratorio Fisica



Laboratorio Zootecnia

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
Biotechnologie 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	-
Biotechnologie agrarie	-	2	3
Gestione ambiente e territorio	-	-	2

- Diploma di Perito Agrario al 5° anno

Viticultura 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	-
Biotechnologie agrarie	-	3	-
Gestione ambiente e territorio	-	-	2
Enologia	-	-	4
Biotechnologie vitivinicole	-	-	3
Viticultura e difesa della vite	-	-	4

- Diploma di Perito Agrario al 5° anno

grodalimmentare

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.
- **"Viticultura 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
Viticultura	4
Enologia	6
Chimica enologica e analisi chimiche	6
Microbiologia enologica	3
Meccanica e costruzioni enologiche	3
Storia della vitivinicultura e dei paesaggi viticoli	2

Attività ricreative

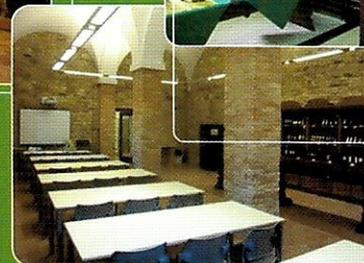
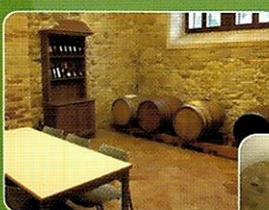


Semiconvitto



Strutture Sportive

Cantina



CONVITTO E SEMICONVITTO

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

Laboratorio Scienze



Laboratorio Informatica

Laboratorio Microscopia



Laboratorio Chimica

e Azienda Agraria

ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO

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

(*) ore di compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

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 trasform.	3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale*	3 (2)	3 (2)	3 (2)
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche*	3 (2)	3 (2)	3 (2)
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale*	4 (2)	4 (2)	4 (2)
Gestione e valorizzazione dell'attività produttive e sviluppo del territorio e Sociologia rurale*	3 (2)	3 (2)	3 (2)
Logistica e Marketing dei prodotti agroalimentari		3	
Agricoltura sostenibile e biologica	2	2	2

(*) ore di compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

- Qualifica Professionale di Operatore Agricolo
- Diploma di Agrotecnico al 5°anno

Opportunità 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.

Quadri Orari Istituto Professionale Agrario

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

Azienda Agraria



Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale

Il diplomato dell'istruzione professionale "Gestione delle acque e risanamento ambientale" interviene nella tutela e nella gestione delle acque sotterranee, superficiali interne e marine. Si caratterizza per la conoscenza dei processi e degli impianti e per l'acquisizione delle tecniche di intervento operativo per la tutela del territorio, con particolare riferimento alla gestione delle risorse idriche ed ambientali.

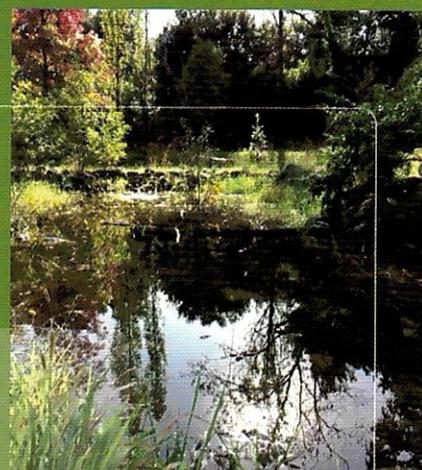
L'indirizzo è in linea con le nuove politiche europee e risponde appieno agli obiettivi dell'Agenda 2030 sulla sostenibilità ambientale in quanto interviene nel fronteggiamento del rischio idrogeologico, nella tutela dell'ecosistema, nel consolidamento orografico, nel risanamento e tutela dei parchi e delle aree marine e fluviali protette.

PIANO DI STUDI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	–	–	–	–
Diritto ed economia	2	2	–	–	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Scienze della terra)*	2 (1)	–	–	–	–
Scienze integrate (Biologia)*	–	2 (1)	–	–	–
Scienze integrate (Chimica)*	2 (1)	2 (1)	–	–	–
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione*	2 (2)	2 (2)	–	–	–
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4	–	–	–
Tecnologie delle risorse idriche e geologiche *	4 (2)	4 (2)	4 (2)	4 (2)	4 (2)
Chimica applicata alla gestione delle risorse idriche *	–	–	5 (2)	5 (2)	5 (3)
Microbiologia applicata alla gestione e risanamento ambientale *	–	–	3 (2)	3 (2)	3 (2)
Tecniche di controllo delle reti e impianti civili ed industriali*	–	–	5 (3)	5 (3)	5 (2)
Inglese tecnico	–	–	1	1	1
Totale ore settimanali	32 (6)	32 (6)	32 (9)	32 (9)	32 (9)

(*) ore di compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

- Qualifica Professionale di Operatore Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale
- Diploma di Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale al 5° anno

Quadro Orario
Istituto
Professionale





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.



Accoglienza Turistica



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

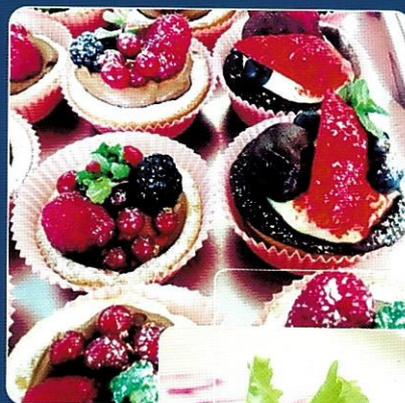
Il corso di studi è articolato in 5 anni, biennio e triennio.
Questo percorso vuole formare personale esperto in grado di svolgere attività operative e gestionali che rispondano alle richieste dei mercati e della clientela.

ACCOGLIENZA TURISTICA

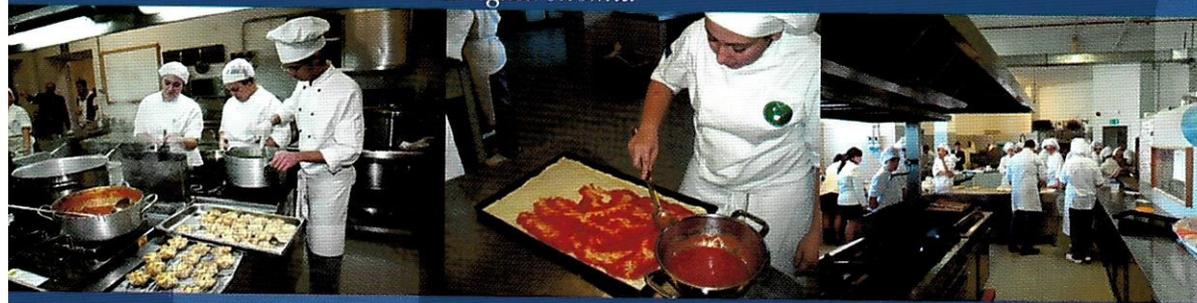
Il corso di studi è articolato in 5 anni, biennio e triennio.
Questo percorso vuole formare personale esperto per il settore inerente il ricevimento, in grado di gestire ed organizzare i servizi in relazione al mercato turistico.

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

Istituto Professionale Alberghiero



Enogastronomia



Sala e Vendita



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

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 servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

Il profilo si può adattare alle esigenze territoriali del Made in Italy.

Enogastronomia-Pasticceria:

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

Sala e Vendita:

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

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

Articolazioni 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

- Qualifica Professionale di Operatore della Ristorazione
- 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

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

Accoglienza Turistica

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 Accoglienza Turistica	7	6	5
Tecniche di Comunicazione	-	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	3	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 Servizi di Promozione e Accoglienza Turistica
- Diploma Istr. Profess. per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

#ioscelgoulpiani



I.I.S. CELSO ULPANI

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: api00800e@istruzione.it
PEC: api00800e@pec.istruzione.it
www.iisulpiani.edu.it

SONO ATTIVI I SEGUENTI CORSI SERALI:
Istruzione Tecnica - Settore Tecnologico

“Agraria, Agroalimentare, Agroindustria”

Istruzione Professionale

“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”

SEGUICI SU:

