



Istituto Istruzione Superiore Giovanni Dalmasso

Dirigente Scolastico: prof. Stefano Bruno

Indirizzi di studio:

- **INDIRIZZO PROFESSIONALE:** Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane
- **INDIRIZZO TECNICO:** *AGRARIA, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA* articolazione *Gestione dell'ambiente e del territorio*
- **INDIRIZZO TECNICO:** *AGRARIA, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA* articolazione *Produzioni e trasformazioni*

CONTATTI E RIFERIMENTI

Sede: via Claviere 10, 10044 Pianezza (TO)
Tel. 011.967.35.31
e-mail: tois06300p@istruzione.it
sito web: <https://www.iisdalmasso.edu.it/>

Azienda agraria: Via S. Gillio, 100, 10044 Pianezza TO
Tel. 011.967.27.09
e-mail: tois06300p@istruzione.it
sito web: <https://www.iisdalmasso.edu.it/>

ASPETTI ORGANIZZATIVI

Criteri di ammissione alle classi prime	
Numero medio di studenti nelle classi prime	20
Numero ore di lezione alla settimana	32 (33 il primo anno dei percorsi tecnici)
Orario settimanale (mattino, pomeriggio, sabato...)	Percorso professionale: dal lunedì al giovedì 8:20-14:00, venerdì 8:20-16:00 Percorso tecnico: I anno lunedì 8:20-15:00, dal martedì al giovedì 8:20-14:00, venerdì 8:20-16:00 II-V anno dal lunedì al giovedì 8:20-14:00, venerdì 8:20-16:00
Durata delle ore di lezione	1 ora, con contrazione a 50 minuti della prima e dell'ultima ora di lezione.

CARATTERISTICHE DEI CORSI

PERCORSI/INDIRIZZI (indicando in che sedi)	Materie caratterizzanti Articolazioni/Curvature ¹ (indicando in che sedi)	Durata Titolo di studio rilasciato	Lingua/e straniere studiate	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ²	Altre informazioni
PERCORSO PROFESSIONALE, INDIRIZZO <i>Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione - Agronomia del territorio agrario e forestale - Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche - Economia agraria e legislaz. di sett. agraria e forestale - Gestione e valorizzazione delle attività produttive - Agricoltura sostenibile e biologica - Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali - Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari 	leFP triennale (al terzo anno) Operatore agricolo Quinquennale Diploma di istruzione professionale	Inglese	Sono articolati in: - attività di formazione in aula (attività propedeutiche inerenti il tema della sicurezza nei differenti ambienti di lavoro, attività formative che sfruttino competenze presenti nello stesso Istituto, attività progettuali proposte da imprese, professionisti, fondazioni, enti attivi sul territorio); - periodi di apprendimento mediante esperienze lavorative di stage, da ritenersi parte integrante dei percorsi formativi scolastici.	Uso dell'azienda agraria a partire dal primo anno. L'orario scolastico settimanale è strutturato in modo che tutte le classi possano a rotazione svolgere le attività pratiche in azienda.

¹ Curvature: l'autonomia scolastica prevede che ogni scuola possa variare una parte del quadro orario ministeriale con insegnamenti alternativi o approfondimenti di particolari materie
² Questi percorsi sono stati introdotti con la Legge di Bilancio 2019 e hanno sostituito l'"alternanza scuola-lavoro". Sono obbligatori negli ultimi tre anni delle superiori

<p>PERCORSO TECNICO INDIRIZZO <i>Gestione dell'ambiente e del territorio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produzioni Animali - Produzioni Vegetali - Trasformazione dei prodotti - Economia, estimo, marketing e legislazione - Genio rurale - Biotecnologie agrarie - Gestione ambiente e territorio 	<p>Quinquennale Diploma di Perito Agrario</p>	<p>Inglese</p>	<p>Sono articolati in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attività di formazione in aula (attività propedeutiche inerenti il tema della sicurezza nei differenti ambienti di lavoro, attività formative che sfruttino competenze presenti nello stesso Istituto, attività progettuali proposte da imprese, professionisti, fondazioni, enti attivi sul territorio); - periodi di apprendimento mediante esperienze lavorative di stage, da ritenersi parte integrante dei percorsi formativi scolastici. 	<p>Il percorso è orientato verso tematiche inerenti la conservazione e la tutela del patrimonio ambientale. Uso dell'azienda agraria a partire dal terzo anno. L'orario scolastico settimanale è strutturato in modo che tutte le classi possano a rotazione svolgere le attività pratiche in azienda.</p>
<p>PERCORSO TECNICO INDIRIZZO <i>Produzioni e trasformazioni</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produzioni Animali - Produzioni Vegetali - Trasformazione dei prodotti - Economia, estimo, marketing e legislazione - Genio rurale - Biotecnologie agrarie - Gestione ambiente e territorio 	<p>Quinquennale Diploma di Perito Agrario</p>	<p>Inglese</p>	<p>Sono articolati in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attività di formazione in aula (attività propedeutiche inerenti il tema della sicurezza nei differenti ambienti di lavoro, attività formative che sfruttino competenze presenti nello stesso Istituto, attività progettuali proposte da imprese, professionisti, 	<p>Il percorso è orientato verso lo studio della filiera agroalimentare e delle trasformazioni degli alimenti. Uso dell'azienda agraria a partire dal terzo anno. L'orario scolastico settimanale è strutturato in modo che tutte le classi possano a rotazione svolgere le attività pratiche in azienda.</p>

				fondazioni, enti attivi sul territorio); - periodi di apprendimento mediante esperienze lavorative di stage, da ritenersi parte integrante dei percorsi formativi scolastici.	
--	--	--	--	--	--

AULE, LABORATORI E ATTREZZATURE SEDE

SPAZI/ATTREZZATURE	Descrizione
Biblioteca:	la biblioteca dispone di circa 6000 volumi ed è fruibile secondo un calendario elaborato dal Referente Biblioteca e dalla commissione Biblioteca, a inizio anno scolastico.
Aula video:	l'aula video è dotata di videoregistratore, videoproiettore, lavagna luminosa, proiettore per diapositive, schermo e pc. Viene utilizzata per lezioni interattive, riunioni interne o con relatori esterni.
Laboratorio di scienze e biotecnologie:	è destinato ad attività laboratoriali di scienze e tecnologie. In particolare si svolgono le seguenti attività: preparazione e osservazione di vetrini; osservazione di materiali di laboratorio (minerali, rocce, scheletro, piante, fitopatogeni e insetti); preparazione di erbari e insettari; determinazione di patologie vegetali, e classificazione insetti e minerali; prove di germinazione dei semi; proiezione di video ed osservazione al microscopio dotato di telecamera; · consultazione di testi nella biblioteca specializzata all'interno del laboratorio.
Laboratori di chimica:	si svolgono attività pratiche relative ai programmi di chimica inorganica ed organica (densità, metodi di separazione, titolazioni, gruppi funzionali dei composti organici e biomolecole) e analisi degli alimenti (olio, succhi di frutta, vino, latte, ecc.).
Laboratori di informatica:	l'istituto dispone di tre aule. Si possono svolgere attività che richiedono l'uso di strumenti digitali (conferenze, lavori di ricerca di materiale multimediale, online, uso di software specifici, ecc.).

Laboratorio di topografia:	sono presenti quali strumenti semplici, segnali, mire, monografie dei segnali, filo a piombo, livella torica e livella sferica, squadra agrimensorio e tracciamento di allineamenti. L'utilizzo dei principali strumenti topografici è finalizzato al rilievo dei dettagli topografici ed alla rappresentazione del terreno.
Laboratorio di costruzioni:	si svolgono attività finalizzate alla conoscenza pratica delle rocce e dei materiali da costruzione, o delle tipologie dei fabbricati rurali e delle aree verdi. Sono inoltre presenti plastici da costruzione.
Laboratorio di fisica:	utilizzato per svolgere esercitazioni pratiche atte a ricostruire esperienze teoricamente analizzate facendo particolare riferimento ai seguenti argomenti: misure, velocità, accelerazione, calorimetria, motori, elettrostatica, circuiti elettrici e tipologia ed utilizzo delle lenti.
Laboratorio di lingue I:	al fine di favorire l'apprendimento delle lingue straniere in un contesto multimediale, l'istituto ha predisposto il laboratorio linguistico, fruibile dagli studenti/studentesse di tutte le classi con scansione settimanale.
Laboratorio di lingue II:	dedicato a tutti quei docenti che utilizzano la lingua inglese per la propria attività curricolare o che lavorano attraverso la multimedialità condivisa.
Laboratorio di sostegno	(per allievi/allieve diversamente abili): è situato al piano terra dell'Istituto per essere facilmente raggiungibile da tutti gli alunni/alunne, soprattutto da coloro che presentano difficoltà di deambulazione. Il Laboratorio di sostegno utilizza locali nei quali vengono svolte attività di studio individuale o a piccoli gruppi. E' possibile trovare numerosi testi per uno studio semplificato e guide per gli insegnanti. Inoltre, sono a disposizione giochi didattici, cartelloni, tempere ed altri materiali necessari per poter svolgere attività manuali e creative.
Laboratorio Agroalimentare:	Il laboratorio è destinato alla trasformazione di prodotti quali marmellate, frutta essiccata, succhi di frutta, aceto, birra, prodotti da forno. I vari strumenti permettono di realizzare una didattica laboratoriale applicando quanto teoricamente viene affrontato nelle discipline specifiche.
Spazi e attrezzature per le scienze motorie:	La scuola dispone di tre palestre ed un'area esterna. Nelle palestre si svolge la maggior parte dell'attività fisica curricolare ed extracurricolare. Durante i periodi di bel tempo si può usufruire dell'area esterna, dove sono ubicati un campo recintato polivalente, una pista per i 100 m e una buca per il salto in lungo.
Serra:	all'esterno dell'edificio, ed entro i confini del cortile interno, vi è una serra in cui si svolgono attività per i ragazzi diversamente abili.

AULE, LABORATORI E ATTREZZATURE AZIENDA AGRARIA

SPAZI/ATTREZZATURE	Descrizione
	<p>L'azienda Dalmasso, non distante dall'istituto, è raggiungibile mediante un servizio di trasporto gratuito messo a disposizione dalla scuola. Costituisce laboratorio didattico fondamentale sia per il percorso tecnico che per quello professionale, poiché consente agli allievi di mettere in pratica le conoscenze teoriche, permettendo dunque di acquisire preziose abilità per lo sviluppo delle competenze.</p> <p>L'azienda si estende su una superficie di 22 ettari e vanta una stalla di 40 capi bovini di razza Piemontese, oltre ad ampi spazi in campo aperto, un frutteto didattico, un vigneto sperimentale, tre pollai per l'allevamento di galline ovaiole, 2 serre e 5 tunnel, destinati a coltivazioni orticole e floricole durante i periodi meno favorevoli dal punto di vista climatico.</p>
Laboratorio di Micropropagazione:	<p>si propone di guidare gli allievi alla riproduzione di materiale vegetale di specie ornamentali e frutticole. E' attrezzato per la preparazione di substrati artificiali e per l'espianto di tessuti da sottoporre alla micropropagazione e lo sviluppo degli stessi. Le fasi di lavorazione vengono espletate in locali distinti e con un elevato grado di asepsi. Nello specifico il laboratorio è costituito da diversi locali attigui ma separati nelle seguenti parti: un locale preparazione substrati, un locale espianti provvisto di cappe a flusso laminare e dove si utilizza materiale e attrezzature rigorosamente sterilizzati mediante l'uso di autoclavi, una camera climatizzata (temperatura, umidità e luce controllate) per l'accrescimento e la radicazione delle piante micro-propagate. Inoltre, a completamento del ciclo moltiplicativo, l'azienda è dotata di due serre per la messa a dimora delle piante ottenute.</p>
Laboratorio di Agronomia:	<p>ospita numerose collezioni relative alle colture agrarie, tra le quali semi, distinti per famiglie (circa 100); innesti a legno di fruttiferi (circa 50); schede e disegni di piante infestanti predisposte per il riconoscimento; plastici sulle sistemazioni agrarie; plastici e modellini di arboreti da frutto. Dotato di diversi strumenti per l'analisi meteorologica e del terreno, il laboratorio è attrezzato con bancali rivestiti di piastrelle per le esercitazioni sul terreno e per la manipolazione di materiale vegetale.</p>
Laboratorio Agroalimentare:	<p>è recente l'acquisto di arnie (vi sono circa 7 famiglie di api) per la produzione di miele, la cui lavorazione è realizzata in laboratorio, attraverso un estrattore in acciaio. Vi è inoltre un impianto microbirrifico da 50 litri e attrezzature per l'imbottigliamento.</p>

ATTIVITA' PER IL SUCCESSO SCOLASTICO

PROGETTI/ATTIVITA'	Elenco
Progetti d'area generale	Certificazione ECDL; Biblioteca digitale; Dalmasso sportivo; FIRST CERTIFICATE of ENGLISH; Corso P.E.T.; Olimpiadi della matematica; Commissioni penali; EFFICACE - MENTE: verso l'acquisizione di un metodo di studio efficace; Radio Dalmasso ad Alta voce; Elaborazione dati post diploma; Sciabile; Creattivamente; Mercatino didattico; Nuoto; Educazione alla salute: Attive compagnie; Educazione alla salute: alimentiamo la prevenzione; "CARO SIPARIODalmasso, chi è di scena?"; Concorsi e percorsi.
Progetti d'area tecnica	Patente trattore; Agricoltura 4.0 (triennale); Licenza droni: agricoltura di precisione: formazione tecnici di precisione in agricoltura ecosostenibile; Rilievo topografico GPS; Impollinatori diurni e notturni (Progetto FALENA), sentinelle di salute dello stato ambientale; Il Dalmasso alla scoperta di "La Mandria"; Laboratorio di creatività e trasformazione dei prodotti; Re-state insieme; Lavoriamoci su; Stima danni avversità; Effetto serra

ALTRE ATTIVITA' E SERVIZI INTEGRATIVI

PROGETTI/ATTIVITA'	Descrizione
Progetto "L'AZIENDA AGRARIA NEL BIENNIO TECNICO"	<p>La realizzazione di una proposta didattica di tipo laboratoriale per le prime tecnico nasce dalla necessità di avvicinare gli studenti sin da subito al mondo delle competenze disciplinari proprie dell'indirizzo di studi scelto con ricadute formative importanti. Si permette agli alunni di sperimentare le connotazioni portanti della scuola frequentata, di acquisire consapevolezza e contezza della scelta fatta in un'ottica metacognitiva, che indirizzi pertanto gli studenti verso atteggiamenti più funzionali e finalizzati al successo formativo.</p> <p>Risultati Attesi: 1) sviluppo della capacità di osservazione in particolare di elementi; 2) sviluppo della capacità di lavorare in gruppo; 3) consapevolezza nei confronti della scelta di indirizzo scolastico effettuato e nei confronti del settore primario per la produzione alimentare e la sostenibilità ambientale; 4) consapevolezza della connessioni tra le diverse discipline; 5) capacità di osservare un agroecosistema e le sue interconnessioni con le attività umane; 6) consapevolezza della vulnerabilità degli ecosistemi, dei limiti delle risorse naturali e della necessità di adottare comportamenti individuali compatibili con l'interesse collettivo che persegue la tutela dell'ambiente e del territorio.</p>