



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FILIPPO EREDIA

ISTITUTO TECNICO AGRARIO
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
LICEO CLASSICO

VIA DEL BOSCO, 43 / 95125 CATANIA
TEL. 095 330002 / FAX 095 330503
www.eredia.it / cttta01000@istruzione.it

DIRIGENTE SCOLASTICO: ANGELA MARIA SCANDURA
DIRETTORE SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI: MARIA TERESA CAPIZZI



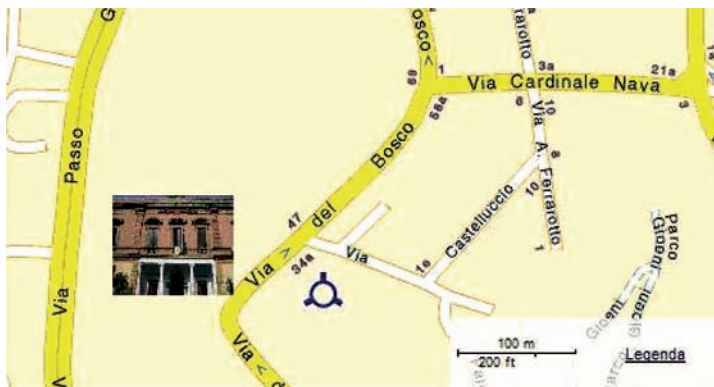
L'Istituto di Istruzione Superiore "F. Eredia" è adiacente al Parco Gioeni, ubicato alla fine della via Etnea (principale arteria di Catania). L'Azienda agraria dell'Istituto (circa cinque ettari), assieme al Parco Gioeni, costituiscono il polmone verde della città. E' ben collegato sia con l'hinterland mediante la ferrovia circumetnea che con tutti i rioni della città, tramite quattro autobus di linea, il 429,740,101,258 e 144.

L'Eredia è l'unica scuola della città ad avere il Convitto e possiede inoltre il Centro Risorse contro la dispersione scolastica.

L'offerta formativa è ampia e variegata ed ha come finalità quella di formare cittadini italiani, dell'Europa e del mondo. Le strategie educative e didattiche tendono a garantire un'attività scolastica sempre più efficace ed innovativa, che privilegia il lavoro di gruppo e percorsi operativi concreti, come quella di "imparare facendo", infatti la metodologia adottata è quella di alternare le lezioni frontali alle attività di laboratorio. Per le sue strutture, le metodologie, e per l'attenzione alla persona, il F.Eredia può definirsi "una comunità educante reale", ogni allievo, infatti, è posto al centro dell'azione educativa-didattica, ed attenzionato per la singolarità della persona, per le sue capacità e fragilità nelle varie fasi adolescenziali ed è aiutato in stretta sinergia con la famiglia a realizzare il proprio progetto di vita.

Per gli alunni il rispetto ambientale è "modus operandi", infatti le colture sono praticate seguendo il metodo dell'agricoltura biologica (vino, olio, ortaggi, agrumi, orzo, ecc.). Nell'istituto, inoltre già dall'anno scolastico scorso, si sperimenta la Brassica Carinata per la produzione di biomassa da cui ricavare biodisel. Questa sperimentazione effettuata nell'azienda di Pantano d'Arci, si realizza in collaborazione con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e Foreste.





► **SERVIZI**

- » Il Convitto assicura il diritto allo studio e il carattere residenziale agli alunni frequentanti che dimorano lontano dalla città. La struttura è fruibile anche come semiconvitto, svolge una funzione educativa e di servizio ed affianca la famiglia nell'opera di promozione umana e professionale dei giovani.
- » Il Centro Risorse contro la dispersione scolastica "Il Quadrifoglio" si pone l'obiettivo di offrire nuove opportunità di vita e di formazione ai giovani, per procurare loro le competenze civili e professionali necessarie per l'inserimento nella società come cittadini e lavoratori. Le attività previste sono : Corsi PON, attività di ballo, di giardinaggio, di informatica, sportiva e hobbistica del verde.
- » Scuola bus: la scuola dispone di due autobus che collegano il convitto all'Istituto, e facilitano l'attuazione dell'alternanza scuola -lavoro mediante lo svolgimento di visite aziendali ed ambientali.
- » Comodato d'uso dei libri di testo: vi possono accedere gli alunni delle classi prime e seconde dell' Indirizzo tecnico e delle classi prime, seconde e terze dell' Indirizzo professionale, le cui famiglie hanno un reddito inferiore a 12.000 euro.
- » Bar: interno alla Scuola.
- » Possibilità di posteggio per gli ampi spazi interni

► **STRUTTURE**

- Fra le strutture di cui dispone l'Istituto si menzionano:
- » Le due aziende agrarie: costituiscono il "laboratorio" fondamentale dei futuri Periti Agrari ed Agrotecnici. Le coltivazioni presenti sono : il vigneto, l'oliveto e l' agrumeto. Inoltre è realizzata un'attività vivaistica nel settore del verde ornamentale con serre, fungaia ed ombraio;
 - » La cantina: è il laboratorio per eccellenza del corso di specializzazione in viticoltura ed enologia ove si trasforma e commercializza la produzione viticola dell'azienda agraria e si attuano sperimentazioni di microvinificazione di altre uve tipiche siciliane. Tra i vini prodotti si ricordano: vino da tavola rosso, vino da tavola bianco, nero d'Avola, spumante con metodo charmat. La cantina dispone delle più moderne attrezzature di vinificazione, di impianto di imbottigliamento automatico, e di un impianto pilota di spumantizzazione;
 - » Laboratorio Analisi Sensoriale: e' il laboratorio ove si effettuano le "degustazioni" di vino e di altri prodotti tipici, quali olio e formaggio, utilizzando le più avanzate tecniche
 - » Impianto per la spremitura degli agrumi e per la produzione di succhi di frutta esso facilita l'acquisizione di competenze specifiche nel settore agro-industriale per la valorizzazione dei prodotti tipici locali, come l'arancia rossa di Sicilia;
 - » Laboratorio di Micropropagazione: esso sviluppa le tecniche di propagazione dei vegetali in vitro in ambiente asettico;
 - » Impianto pilota di depurazione delle acque;
 - » Biblioteca;
 - » Impianti sportivi: campo da tennis, calcetto, basket e palestra coperta.

► **ATTIVITÀ**

Per l'anno scolastico 2008/9 si prevede l'organizzazione di progetti curriculari ed extracurriculari tra quali si citano i seguenti:

1. Progetto per la salvaguardia ambientale ("Ecoprogetto") in collaborazione con il Comune di Catania;

2. Produzione e commercializzazione di ortaggi/piantine;
3. Perfezionamento delle competenze della lingua Inglese con lettore di madre lingua e stage all'estero;
4. Scambi interculturali con Paesi Europei, U.S.A., Malta nell'ambito del Progetto di Educazione Interculturale;
5. Corsi base e corsi avanzati di informatica;
6. Attività sportive (corsa campestre, atletica leggera, pallavolo, hockey, calcetto, calcio, orienteering, sport per diversamente abili);
7. Educazione alla salute;
8. Educazione alimentare;
9. Educazione alla legalità, alla cittadinanza italiana, europea e mondiale;
10. Corsi per il conseguimento del patentino ciclomotori ;
11. Rete Interistituzionale "Catania Nord -Est", Istituzioni coinvolte (I.T.N., I.T.I., I.T.AER., Convitto N.) per prevenire l'insuccesso formativo e la dispersione scolastica;
12. Colture biologiche;
13. Progetti PON e POR che prevedono anche attività di stage in Italia ed all'estero;
14. Coltivazione dell'Orzo per la produzione di malto per la birrificazione;
15. Partecipazione a convegni, conferenze, fiere, concorsi anche in partenariato con Istituzioni, EE.LL., Ordine Professionali, Associazioni ed Aziende nella Sede dell'Istituto o nel territorio locale, nazionale ed europeo.

► **MIGLIORAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

- » I docenti dell'Istituto , consapevoli che la società della new economy richiede qualità nel servizio scolastico, che l'efficacia e l'efficienza del servizio deve divenire una "forma mentis" per comprendere meglio il cambiamento, l'evoluzione della scienza, della tecnica, delle teorie pedagogiche, psicologiche, della metodologia e della didattica, hanno programmato un Piano di Aggiornamento per tutte le figure professionali dell'Istituto, investendo diverse risorse. Il Piano di Aggiornamento prevede anche l'adesione ai progetti nazionali del Piano Operativo Nazionale (PON).
- » Per stimolare una virtuosa competitività tra gli alunni si farà uso della premialità che con un'ampia gamma di tecniche di incoraggiamento e di concreti incentivi, indirizzerà sempre più le azioni dei discenti verso l'eccellenza dei risultati e offrirà l'opportunità per gli altri di rivedere comportamenti ed atteggiamenti non corretti e costituire un' inversione di tendenza che li porterà a risultati più soddisfacenti.
- » Il regolamento applicativo dello statuto delle studentesse e degli studenti (DPR 249/98) è stato rivisitato in ossequio al DPR 235/07 e s.m.i. e conseguentemente si è elaborato il "PATTO DI CORRESPONSABILITA' SCUOLA-FAMIGLIA.
- » Il Regolamento d'Istituto, così rivisitato, è :uno strumento di condivisione di scelte educative ed organizzative, nell'ambito di un complesso quadro di riferimenti giuridici, per l'esercizio attivo dei diritti e doveri di cittadinanza della popolazione scolastica, per meglio raggiungere il successo formativo individuale, nell'interesse della collettività, che necessita di giovani con una corretta formazione di cittadini italiani, d'Europa e del Mondo.
- » Sperimentazione Continuità istruzione Obbligatoria
L'Eredia in quest' a.s. sperimenta la continuità didattico-educativa con le scuole secondarie di 1° grado (" E.Patti" di Trecastagni, " R.Sanzio" e "E.De Amicis " di Tremestieri Etneo, "Mazzini di Bartolo", "A.Doria" e "B.Monterosso di Catania").



CORSI E ORARI

- > ISTITUTO TECNICO AGRARIO
- > ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
- > LICEO CLASSICO

Materia d'insegnamento	I	II	III	IV	V	Prove
Religione	1	1	1	1	1	O.
Lingue e lettere italiane	5	5	3	3	3	S.O.
Storia	2	2	2	2	2	O.
Lingua straniera	3	3	2	2	2	S.O.
Educazione fisica	2	2	2	2	2	P.
Elementi di diritto ed economia	2	2	-	-	-	O.
Matematica ed informatica	5	5	3	3	2	S.O.
Fisica e laboratorio	3	3	-	-	-	O.
Chimica e laboratorio	4	4	-	-	-	O.P.
Chimica agraria con esercitaz. e tecniche agroalimentari	-	-	4	2	3	O.P.
Scienze della terra e biologia	3	3	-	-	-	O.
Biologia applicata	-	-	3	3	4	O.
Tecnica di produzione vegetale ed elementi di meccanizzazione	-	-	5	6	-	S.O.P.
Tecnica di produzione animale	-	-	2	2	4	S.O.P.
Tecniche di gestione valutazione ed elementi legislativi	-	-	4	3	5	S.O.
Disegno e cartografia	3	3	-	-	-	G.O.
Topografia ed elementi costruzione	-	-	3	3	-	G.O.
Area di progetto	-	-	-	-	3	S.G.
Area modulare	-	-	-	3	4	S.O.P.
Ore totali	33	33	34	35	35	
Ore di compresenza	4	4	12	14	14	

Materia d'insegnamento	III	IV	V	VI	Prove
Religione	1	1	1	1	O.
Lingue e lettere italiane	3	3	2	2	S.O.
Storia ed educazione civica	2	2	1	1	O.
Lingua straniera	2	2	2	2	O.
Educazione fisica	2	2	2	2	P.
Matematica e informatica	4	2	-	-	S.O.
Scienze naturali e microb. Appl.	4	2	2	2	O.P.
Chimica, chimica organica e lab.	3	3	-	-	O.P.
Chimica appl. e tecnologia agro-alimentare	-	-	8	6	O.P.
Agronomia coltivazioni e difesa delle colture	5	4	5	-	S.O.P.
Econ. e tecn. di gestione aziendale	3	4	-	-	S.O.
Elementi estimo diritto legisl. Commercializ.	-	-	4	5	S.O.
Genio rurale - disegno tecnico	2	-	-	-	G.
Genio rurale - Fisica applicata	2	-	-	-	O.
Genio rurale - Topografia	-	5	-	-	O.P.G.
Genio rur. - Meccanica enologica	-	-	4	-	O.P.
Genio rur. - Costruzioni enologiche	-	-	-	4	O.G.
Zootecnia	3	4	-	-	O.
Viticultura difesa della vite ed Enologia	-	2	5	11	S.O.P.
Ore totali	36	36	36	36	
Ore di compresenza	8	14	14	11	

Materia d'insegnamento	I	II	III	IV	V	Prove
Religione	1	1	1	1	1	O.
Lingue e lettere italiane	5	5	3	3	3	S.O.
Storia ed Educazione civica	2	2	2	2	2	O.
Geografia	2	2	-	-	-	O.
Lingua straniera	3	3	-	-	-	S.O.
Educazione fisica	2	2	2	2	2	P.
Scienze naturali	3	4	4	-	-	O.
Patologia vegetale	-	-	-	3	-	O.P.
Entomologia agraria	-	-	-	-	3	O.P.
Matematica	5	4	3	-	-	S.O.
Fisica	-	2	3	-	-	O.
Agronomia e coltivazione	-	-	4	6	5	S.O.P.
Economia rurale	-	-	-	5	-	S.O.
Estimo rurale ed elementi di diritto agrario	-	-	-	-	7	S.O.
Contabilità rurale	-	-	2	2	-	S.O.
Zootecnia	-	-	3	3	-	O.P.
Chimica generale, inorganica ed organica	-	2	3	-	-	O.P.
Chimica agraria	-	-	-	3	-	O.P.
Industrie agrarie	-	-	-	3	-	O.P.
Meccanica agraria	-	-	-	2	2	O.P.
Elementi di costruzioni rurali e disegno relativo	-	-	-	-	4	O.G.
Elementi di topografia e disegno relativo	-	-	-	3	-	O.P.G.
Disegno	2	2	-	-	-	G.
Azienda agraria	6	6	5	-	-	
Ore totali	31	35	37	40	40	
Ore di compresenza	1	1	4	12	11	

INDIRIZZO TECNICO

PROGETTO "CERERE UNITARIO"

Il progetto "CERERE Unitario" è caratterizzato da una struttura formativa più elastica rispetto al corso tradizionale: la lingua straniera e la matematica sono previsti per tutti i cinque anni di corso.

Le competenze specifiche dell'indirizzo comprendono: l'organizzazione produttiva dei filoni animali e vegetali, la trasformazione delle connesse produzioni, la gestione degli esercizi produttivi e dei relativi giudizi economici sulle scelte possibili



CORSO ENOTECNICI

La Specializzazione in Viticoltura ed enologia ha la finalità di preparare esperti con competenze specifiche nel settore vitivinicolo e conferisce il titolo di Enotecnico. La figura professionale dell'Enotecnico soddisfa tutte le esigenze nei settori di produzione di uva, di trasformazione ed invecchiamento del vino, e della sua commercializzazione. L'Enotecnico garantisce il controllo qualitativo del processo di produzione e dei vini immessi sul mercato, possiede conoscenze e competenze operative di laboratorio, conosce i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici e gestionali ed è in grado di svolgere assistenza tecnica del settore viticolo enologico.



CORSO ORDINARIO

Il piano di studi del corso ordinario dell'Istituto Tecnico Agrario è stato formulato tenendo conto delle esigenze connesse con una formazione professionale corrispondente al profilo del classico Perito Agrario. Per l'esercizio delle attività professionali il Perito Agrario deve possedere, insieme alle capacità attitudinali, una preparazione di base tecnico scientifica ed economica, che gli consenta di operare razionalmente nell'ambiente rurale.

**I CORSI
E GLI ORARI
DELL'ISTITUTO**



INDIRIZZO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Materia d'insegnamento	I	II	Operatore	Operatore	IV	V	Prove
			agroindustriale	agroambientale			
	III	III					
Religione	1	1	1	1	1	1	O.
Lingue e lettere italiane	5	5	3	3	4	4	S.O.
Storia	2	2	2	2	2	2	O.
Lingua straniera	3	3	2	2	3	3	S.O.
Diritto ed economia	2	2					S.O.
Matematica ed informatica	4	4	3	3	3	3	S.O.
Scienze della terra e biologia	3	3					O.
Educazione fisica	2	2	2	2	2	2	P.
Principi di agricoltura e tecniche della produzione	5	3					S.O.
Principi di chimica pedologica	5	3					O.P.
Contabilità agraria		3					S.O.
Elementi di disegno professionale	2						G.
Ecologia agraria e tutela dell'ambiente		3					O.
Fisica e laboratorio	2	2					O.
Biochimica e microbiologia trasform. Prodotti agricoli			5				S.O.P.
Elementi di biotecnologie generali ed agrarie			4				O.P.
Tecnologie chimico-agrarie			4				S.O.P.
Ecologia agraria			3				O.
Economia agroalimentare ed elementi di diritto			5				S.O.
Laboratorio di tecnologie agroalimentari			2				P.
Genio rurale				3			G.
Economia dell'azienda agraria				3			S.O.
Ecologia agraria e tutela dell'ambiente				5			S.O.
Tecnologie chimico agrarie ed ambientale				5			O.P.
Tecniche delle produzioni				4			O.P.
Esercitazione di ecologia				3			P.
Ecologia applicata					3	3	O.
Tecniche di produzione, trasformazione e val. prodotti					4	4	S.O.P.
Contabilità e tecnica amministrativa					3		S.O.P.
Economia agraria					2	3	S.O.
Economia dei mercati agricoli						2	O.
Diritto e legislazione					3	3	O.
Area di specializzazione					6	6	
Ore totali	36	36	36	36	36	36	

L'indirizzo Professionale prevede l'area di specializzazione che realizza l'alternanza scuola-lavoro. Da questo percorso formativo si ottiene la qualifica di Specializzazione Professionale Regionale di 2° livello riconosciuta dall'U.E., le figure professionali che si formeranno sono l'Esperto Ortoflorovivaista ed il Tecnico di Turismo Integrato esperto del gusto per la valorizzazione dei prodotti di qualità tipici siciliani.

Il modello formativo proposto è orientato, verso la conoscenza delle realtà agro-ambientali del territorio, per costruire competenze e professionalità. Le lezioni teoriche sono integrate da esperienze pratiche nell'azienda agraria dell'Istituto e presso strutture esterne attraverso stage, viaggi e visite di studio anche all'estero. Le lezioni sono concentrate al mattino; i pomeriggi sono liberi per lo studio e per altre attività dell'Istituto.

PROFILO PROFESSIONALE: INDIRIZZO AGRO-INDUSTRIALE

L'operatore agro industriale possiede delle adeguate conoscenze dei prodotti agricoli utilizzabili ai fini industriali, ha esperienza dei cicli di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti e delle tecniche che favoriscono il mantenimento delle loro peculiari caratteristiche.

PROFILO PROFESSIONALE: INDIRIZZO AGRO-AMBIENTALE

Il giovane è in grado di intervenire sia nei processi produttivi tesi a realizzare una agricoltura sostenibile, operando in maniera aggiornata e contribuendo al rilevamento delle necessità per la salvaguardia degli ambienti. Conosce le problematiche della realtà civile, tecnica e professionale. Nell'indirizzo professionale vengono date le basi per la commercializzazione dei prodotti agricoli e agroindustriali. Le attività produttive sono trattate nel pieno rispetto degli equilibri ambientali.

SBOCCHI UNIVERSITARI E LAVORATIVI

I diplomi di Perito Agrario e di Agrotecnico forniscono una preparazione articolata nei settori tecnico, scientifico e commercializzazione, in ambito agro-industriale e ambientale. I giovani trovano collocazione lavorativa a livello tecnico e professionale e possono proseguire gli studi presso tutte le facoltà universitarie e nei corsi I.F.T.S. (Istruzione Formazione Tecnica Superiore). Nell'Istituto in atto si sta svolgendo un corso I.F.T.S., per formare la figura professionale di "Tecnico superiore della commercializzazione dei prodotti agricoli ed agroindustriali". Le figure professionali del Perito Agrario e dello Agrotecnico trovano occupazione nei seguenti settori:

- » Insegnamento Tecnico Pratico nelle scuole secondarie superiori
- » Impiego presso amministrazioni pubbliche (Ministero delle Risorse Agricole e Forestali, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Min. Finanza, Commercio, Uffici Tecnici Agrari della Regione, delle Province, dei Comuni, Associazioni e Consorzi)
- » Esercizio della libera professione di Perito Agrario o di Agrotecnico
- » Direzione, amministrazione e gestione delle aziende, cooperative e consorzi agrari; stabilimenti ed impianti agroindustriali, nonché di imprese di commercializzazione dei prodotti agroalimentari
- » Imprenditore agricolo nei vari settori: vivaismo, trasformazione dei prodotti, produzioni biologiche, agriturismo o in attività professionali nei settori della certificazione della qualità e dell'ambiente.

LICEO CLASSICO CON LINGUA STRANIERA QUINQUENNALE

Materie d'insegnamento	Orario settimanale				
	IV Cl.	V Cl.	I Cl.	II Cl.	III Cl.
Religione	1	1	1	1	1
Italiano	5	5	4	4	4
Latino	5	5	4	4	4
Greco	4	4	3	3	3
Storia	2	2	3	3	3
Geografia	2	2	-	-	-
Inglese	3	3	3	3	3
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica	2	2	3	2	2
Fisica	-	-	-	2	3
Scienze naturali, chimica	-	-	4	3	2
Storia dell'arte	-	-	1	1	2
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Totale ore	26	26	31	31	32

LICEO CLASSICO

Con Decreto dell'Assessorato Beni Culturali, Ambientali e della Pubblica Istruzione n.571 del 1 giugno 2007 è istituita, presso l'Istituto di Istruzione Superiore "F.Eredia" di Catania, la Sezione di Liceo Classico. Obiettivo generale del Liceo classico è quello di far accedere gli studenti ad un patrimonio di civiltà e di tradizione classica. Il liceo classico si caratterizza per lo studio delle discipline umanistiche senza trascurare il sapere scientifico. Corso di ordinamento: il ginnasio prevede uno studio ampio della lingua latina e greca nei suoi molteplici aspetti. Nel triennio lo studio della civiltà classica è ampliato con la letteratura e i classici greci e latini. La geografia, presente nel ginnasio, è sostituita, dal primo liceo, dalla filosofia e dalle scienze; negli ultimi due anni si aggiunge anche la fisica. Liceo classico con lingua straniera quinquennale: prevede lo studio della lingua straniera per tutti i cinque anni, con tre ore settimanali. Questa sperimentazione è la formula più diffusa per l'alto valore formativo e risponde appieno alle istanze della cultura europea. Liceo Classico con storia dell'arte e lingua straniera quinquennale lo studio della storia dell'arte per due ore settimanali e della lingua straniera per tre ore settimanali durante tutto il quinquennio consente ai giovani, di acquisire una formazione più ampia nell'ambito artistico coerentemente alle istanze della civiltà europea e globale. Liceo classico Brocca Riordina i programmi di studio di ciascuna materia nel senso di un'istruzione ancora più ampia di quella offerta dal tradizionale piano di studi. Si aggiungono alle discipline comuni il diritto e l'economia per tutto il quinquennio e si potenzia lo studio delle scienze e della lingua straniera. Le ore di matematica nel biennio sono raddoppiate, e anche nel triennio sono adeguatamente potenziate. I programmi del Brocca riformano i tradizionali programmi delle varie discipline.

Open Day

Sabato 17 - Venerdì 23 e Sabato 24 gennaio 2009 dalle ore 15.30 alle 19.00, l'Istituto "Eredia" presenterà i corsi di studio, i moderni ed attrezzati laboratori, le aziende agrarie la cantina, ecc. con il coinvolgimento degli alunni che guideranno i visitatori, grazie alle competenze acquisite nei settori agro-industriali, ambientali, e della commercializzazione. Durante l'open day è possibile la visita del Convitto. Per ulteriori informazioni, contattare l'Istituto (referente prof.ssa Bisignani). Orario ricevimento segreteria: Lunedì, Mercoledì e Venerdì 08.30 -11.00; martedì e sabato 12.00 - 13.00; giovedì 15.30 - 17.30. Info: www.eredia.it e-mail: cta01000v@istruzione.it. Tel.:095-330002 - Fax:095-330503.