Chi siamo

Il Presta Columella è un Istituto Statale di Istruzione secondaria con due diversi indirizzi: Tecnico Agrario e Professionale Alberghiero. Annessa all'istituto è l'Azienda Agraria Panareo che vanta una superficie di circa 34 ettari, considerata un vero e proprio laboratorio pluridisciplinare per eccellenza.

Dall'**a.s. 2025/2026** sarà attivo - accanto ai percorsi quinquennali - un percorso afferente alla filiera tecnologico professionale 4+2 caratterizzato per una didattica attiva fortemente orientata all'applicazione degli strumenti appresi in aula a specifici problemi e contesti aziendali. Fin dal primo giorno agli studenti è chiesto di mettersi in gioco, in un contesto multidisciplinare sfidante, per sviluppare le proprie attitudini e acquisire le competenze più ricercate dalle imprese del settore. Il mix didattico è innovativo con lezioni tradizionali e sessioni dedicate a laboratori didattici, simulazioni, progetti sul campo, formazione in azienda, workshop con manager e imprenditori del settore, progetti di stage in Italia e all'estero.

Perché scegliere un percorso quadriennale

- Più ore laboratoriali, anche attraverso le compresenze di docenti specializzati;
- Uda Annuali dedicate, con attenzione particolare a tematiche legate alla transizione ecologica, alla sostenibilità e alla biodiversità nella filiera agroalimentare sostenibile, alla sperimentazione di nuove tecniche culinarie e all'ideazione di menù innovativi;
- Spazio STEM, con specifiche attività laboratoriali anche nelle discipline dell'area scientifica-tecnologica;
- Tecniche di promozione della cultura gastronomica e della green economy con particolare attenzione nel curricolo allo sviluppo di competenze di web communication e web marketing;
- PCTO, visite aziendali, stage all'estero.

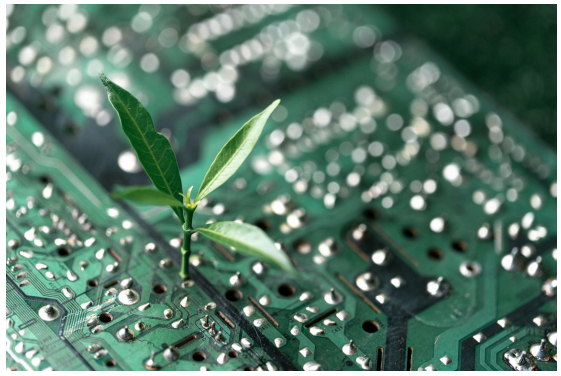
FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU — Ministero dell'Istruzione e del Merito — Italiadomani

Una nuova opportunità nel campo

dell'AGRITECH
e del
FOOD TECHNOLOGY

CON DIPLOMA DI MATURITÀ IN 4 ANNI
DIDATTICA ATTIVA E INTERDISCIPLINARE
PIÙ DI 600 ORE DI TIROCINI IN 4 ANNI
METODOLOGIA CLIL



REFERENTI ORIENTAMENTO
TECNICO AGRARIO Prof. Fernando Manca
fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it - 347 453 3605
PROFESSIONALE ALBERGHIERO Prof. Alessandro Rizzello
alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it - 349 057 7210

SEDE CENTRALE
VIA SAN PIETRO IN LAMA
TEL 0832 35 98 12

SUCCURSALE
VIA VECCHIA COPERTINO
TEL 0832 072748

AGRARIO ALBERGHIERO

QUADRIENNALE

NUOVA ATTIVAZIONE

Filiera Formativa Tecnologico Professionale

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PRESTA COLUMELLA

LECCE

TECNICO AGRARIO
Gestione ambiente e territorio

AREA GENERALE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
Italiano	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3
Matematica	4	4	4	4
Diritto ed economia	2	2		
Scienze Motorie	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1
Geografia		1		
AREA DI INDIRIZZO				
Chimica	3	3		
Fisica	3	3		
Biologia	2	2		
Sc. e Tecnol. Applicate	3	3		
Tecnologia e Tecniche di Rappresent. Grafica	3	3		
Informatica	3			
Agri-Tech		2		
Trasformaz. Prodotti			3	3
Prodotti Vegetali			4	4
Prodotti animali			3	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislaz.			3	3
Genio Rurale			2	2
Biotecnologie agrarie			2	2
Colture Protette e Vivaismo			2	
Gestione Ambiente e Territorio				2
TOTALE ore	**35**	**35**	**35**	**35**
Ore in Compresenza	1	2	3	4
Ore Potenziamento	3	3	3	2

Potrai scegliere di proseguire nella carriera professionale come tecnico delle produzioni circolari, della chimica verde e materiali innovativi, operare nell'ambito della sostenibilità ecologica delle produzioni e del loro impatto sull'ambiente e sulla salute dell'uomo, ma anche proseguire nella carriera accademica iscrivendoti regolarmente a qualsiasi Università.

FIGURA IN USCITA:
TECHNOGREEN SPECIALIST

I percorsi di filiera tecnologica professionale rappresentano un nuovo modello di formazione che integra scuola e ITS Academy (Istituti Tecnologici Superiori). Si tratta di percorsi di 4 anni +2 facoltativi, strutturati in modo da consentire agli studenti di conseguire il Diploma di Stato al quarto anno (maturità) e di proseguire la formazione presso l'ITS Academy di riferimento, con cui sono previste attività formative congiunte fin dal primo anno.
Il sistema integrato contribuisce alla costruzione del sistema TVET (T*echnical and Vocational Education and Training*) italiano.







PROFESSIONALE ALBERGHIERO
Enogastronomia

AREA GENERALE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
Italiano	5	5		
Storia	1	1		
Lingua e Lett. ital			4	4
Storia, Cittad. e Costituz. Educazione civica			2	2
Inglese	3	3	2	3
Matematica	4	4	4	4
Diritto ed economia	2	2		
Scienze Motorie	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1
Geografia	1	1		
AREA DI INDIRIZZO				
Scienze Integrate	1	1		
Fisica/Chimica	1	1		
Lab. Acc. Turistica	3	3		
Lab. Enogastronomia Cucina	5*	5*	6	4
Lab. enogastronomia Bar Sala e vendita	4*	4*		2
Scienza degli Alimenti	3	2		
Tic	1	2		
Francese	2	2	3	3
Sc. e cult. dell'alim.			4	4
Arte e territorio			2	2
Diritto e Tec. Amm.			5	4
TOTALE ore	**35**	**35**	**35**	**35**
Ore in Compresenza	4	5	6	4
Ore Potenziamento			5	6

* organizzazione in squadre

Potrai scegliere di proseguire nella carriera professionale come esperto/a della cucina e dell'arte culinaria, specializzato/a nello studio, nella classificazione e nella degustazione di cibo e vino, responsabile dei servizi di ristorazione, chef o pasticciere, ma anche proseguire nella carriera accademica iscrivendoti regolarmente a qualsiasi Università.

FIGURA IN USCITA:
GASTRONOMO