

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
CIUFFELLI-EINAUDI
Campus Tecnico Professionale



SCUOLA APERTA

13-17-27 Novembre 2022 | 1-3-15-17-18 Dicembre 2022 | 12-14-22 Gennaio 2023

Giovedì e Sabato ore 15-18 | Domenica ore 9-12.30 / 15-18



AGRARIO

Agraria | Agroalimentare
Agroindustria | Enologia

PROFESSIONALE

Elettronica

ITCG

Commerciale | Geometri
Turismo

PREMESSA

Il Ciuffelli-Einaudi ha realizzato l'agevole opuscolo che state sfogliando per comunicare **un'offerta formativa particolarmente ricca** e presentare un complesso di strutture uniche a livello regionale per **dotazioni e strumentazioni**. L'Istituto dispone di tre sedi, tutte ospitate in immobili di grande pregio storico e architettonico. **Sei le articolazioni di studio**, alle quali si aggiungono il **sesto anno di specializzazione in enologia**, l'**ITS - Istituto Tecnico Superiore**, percorso biennale post-diploma e i corsi serali di diploma per adulti. **Oltre 60 i laboratori** presenti nella scuola, un numero che supera quello delle aule, a loro volte dotate di lavagne multimediali e registro elettronico. Ampia la **dotazione di aule multifunzionali** per convegni, seminari, incontri tecnici e culturali (sia interni che esterni), **incluso un rinnovato teatro da 150** posti con impianto per la diretta streaming.

L'Istituto ha avviato **per primo in Umbria le esperienze di Apprendistato-Formativo** introdotte dal sistema duale scuola-lavoro, ed inaugurato delle classi di **"Scuola senza zaino"**. Il Ciuffelli-Einaudi è inoltre parte della rete "Book in progress". Numerosi i **progetti di internazionalizzazione** che vedono il Campus tuderte capofila di scambi a livello europeo, ma anche extracontinentale, utili sia a livello di **perfezionamento linguistico** che di professionalizzazione, potenziando ulteriormente le esperienze di **alternanza scuola-lavoro**.

Tra gli storici punti di forza la presenza del **College maschile e femminile** e di un'**azienda agraria multifunzionale di 75 ettari**. Ugualmente importanti gli apporti delle associazioni ex allievi e le collaborazioni con gli **Ordini e i Collegi Professionali** e con le associazioni di categoria. A ciò si aggiungono le uscite didattiche agevolate dalla disponibilità di un **pullman da 54 posti e da un minibus da 9 posti**. Per favorire la conoscenza delle proprie specificità, l'Istituto assicura alle scuole medie e alle famiglie la più ampia disponibilità **per iniziative e progetti di orientamento**, anche personalizzati, al fine di assicurare un rapporto diretto.



UNA SCUOLA CON OLTRE 150 ANNI DI STORIA

Articolata in dipartimenti distinti per aree disciplinari, adotta una **didattica efficace e all'avanguardia**, con l'ausilio del registro elettronico, dei book in progress e delle LIM, con un percorso formativo che ricomponde l'equilibrio tra teoria e pratica, assicurando **cultura e professionalità**.

Dopo il biennio in comune, l'Istituto propone ai suoi studenti, attraverso degli appositi incontri di orientamento, tre diverse articolazioni: **Produzioni e Trasformazioni, Gestione dell'Ambiente e del Territorio, Viticoltura ed Enologia**. Attivo anche il sesto anno, post-diploma, per il conseguimento della specializzazione come Enotecnico.

Tale articolata offerta formativa è arricchita da:

- ◆ **Una dotazione di laboratori quanto mai vasta** (informatica, scienze, chimica, industrie, fisica, agronomia, zootecnia, precision farming, biotecnologie, genio rurale, disegno CAD, planetario) dove i docenti delle varie discipline svolgono **attività pratiche con gli studenti** importantissime per la "formazione tecnica" degli studenti stessi
- ◆ **Percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro** in sinergia con importanti aziende e studi professionali del Centro Italia.
- ◆ Visite tecnico/didattiche alle **aziende agroalimentari del territorio** e alle principali manifestazioni del comparto grazie anche alla disponibilità di un autobus di proprietà dell'Istituto
- ◆ **Opportunità di partecipare a progetti in Italia e in Europa** in particolare con stage in paesi anglofoni per l'approfondimento della conoscenza della lingua inglese
- ◆ Un'azienda agraria-fattoria didattica multifunzionale di 75 ettari dove gli studenti svolgono esperienze pratiche.



L'alta professionalità di tutto il personale, permette che gli apprendimenti risultino efficaci e duraturi in quanto basati su una **metodologia di studio operativa** e per questo l'Istituto è tra i primi in Italia per i suoi indirizzi di istruzione, con i diplomati che proseguono con **successo all'Università**, nei più diversi ordini di studio, o **trovano con facilità un lavoro**.

L'Istituto Agrario Ciuffelli riserva inoltre particolare attenzione alla pratica delle attività sportive vissute con passione grazie alla presenza del "Gruppo Sportivo" e ad una **dotazione impiantistica di eccellenza** (palestra, campo polivalente in erba sintetica, campo di calcio, sala giochi).

La presenza di un rinnovato teatro interno da 150 posti e di numerosi **ambienti polifunzionali** favorisce le attività teatrali, musicali ed artistiche degli studenti, oltre l'ospitalità di **iniziative formative e culturali esterne**.

Il senso di appartenenza a questa scuola è testimoniato anche dalla presenza dell'Associazione ex allievi, costituitasi nel 2002, che permette ancora oggi ai vari studenti diplomatisi di ritrovarsi insieme anche per **collaborare attivamente allo sviluppo della scuola stessa**.

Ultima, ma non per importanza, la presenza di un **College maschile ed un College femminile** dove i ragazzi/e, provenienti da varie località, risiedono dal lunedì al sabato sperimentando la vita in socialità e soprattutto rendendo l'Istituto "vivo e attivo" in ogni momento della giornata.



È UTILE SAPERE CHE IL DIPLOMA DI PERITO AGRARIO

Nel **mondo del lavoro** ti forma a diventare un **imprenditore o un libero professionista** ed in particolare:

- ◆ Direttore di aziende agrarie e strutture agroalimentari
- ◆ Tecnico della progettazione del verde ornamentale
- ◆ Consulente agro ambientale
- ◆ Tecnico presso Enti pubblici e Associazioni di categoria
- ◆ Agente di commercio per prodotti legati al mondo dell'agricoltura e dell'ambiente
- ◆ Insegnante tecnico-pratico presso gli Istituti Tecnici Superiori

Nel mondo dell'istruzione dà accesso a:

- ◆ Corsi di specializzazione in zootecnia, erboristeria, meccanica agraria, enologia, biotecnologie vegetali, etc
- ◆ Sesto anno di specializzazione enotecnico presso il Ciuffelli
- ◆ ITS indirizzo agroalimentare, corso biennale post-diploma presso il Ciuffelli

Il diploma di perito agrario dà accesso a tutte le università ed in particolare ai corsi di Laurea specifici in:

- ◆ Scienze agrarie sviluppo rurale
- ◆ Scienze e tecnologie delle coltivazioni
- ◆ Scienze e tecnologie agroalimentari
- ◆ Scienze e tecnologie della produzione animale
- ◆ Enologia
- ◆ Verde ornamentale
- ◆ Medicina Veterinaria e Produzioni Animali



Annessa all'Istituto è presente **un'azienda agraria multifunzionale di 75 ettari**, parte in biologico, per esercitazioni pratiche e sperimentazioni, con vigneti, oliveti, frutteti, serre, orto botanico, coltivazioni erbacee, campi catalogo per la **tutela della biodiversità**, giardino delle erbe aromatiche e officinali, parco e aula verde, cantina, frantoio, caseificio, laboratorio miele, allevamenti animali.

L'azienda, gestita in economia diretta, **opera anche come fattoria didattica** (con 30 diversi percorsi di educazione ambientale e agroalimentare) e fattoria sociale, che integra nelle proprie attività soggetti a rischio di fragilità sociale. Il tutto in un contesto di **apertura al territorio**, alla formazione permanente degli adulti, ad esperienze etico-solidali e a **collaborazioni con università e primarie società** italiane e internazionali.

Le produzioni (vino, olio, miele, formaggi, frutta, ortaggi, legumi, birra) sono commercializzate, oltre che attraverso una piattaforma e-commerce, **direttamente a km zero nella Bottega Montecristo**, un punto vendita interno alla scuola aperto alla sinergia con imprese locali e quale incubatore di start-up di ex allievi.

L'azienda rappresenta un **ambiente reale di apprendimento pratico** fondamentale per l'integrazione ed applicazione delle conoscenze acquisite durante gli insegnamenti disciplinari.



L'Istituto Tecnico Einaudi è articolato nel settore **ECONOMICO** (indirizzi SIA e TURISMO) e **TECNOLOGICO** (indirizzo CAT). Le lezioni, per tutti e tre i corsi, **si svolgono in 5 giorni**, dal lunedì al venerdì.

Dall'anno 2018/2019 negli indirizzi SIA e CAT è stata inserita la **CURVATURA SPORTIVA** (potenziamento di Scienze Motorie e degli Sport).

Oltre ad una solida preparazione generale nelle materie comuni, ogni indirizzo assicura una **formazione specifica, di alto livello**, nel proprio settore di riferimento. Ciò avviene attraverso la normale attività curriculare, con una particolare attenzione alla **didattica laboratoriale** e attraverso numerose **attività progettuali ed extracurricolari**.

Al centro della proposta formativa c'è lo studente, di cui si valorizzano le attitudini e i talenti.

Tra le metodologie utilizzate: **DIBATTITO, APPRENDIMENTO COOPERATIVO E TRA PARI, CLASSE CAPOVOLTA**.

In tale contesto giocano un ruolo fondamentale **l'informatica e le lingue straniere**, che vengono potenziate attraverso **progetti di scambio linguistico, gemellaggi, partenariati europei**, alternanza scuola-lavoro all'estero.



COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO CON CURVATURA SPORTIVA

Cosa imparo a fare:

- ◆ Conoscere i materiali, le macchine e i dispositivi utilizzati nelle industrie delle costruzioni
- ◆ Usare gli strumenti per il rilievo topografico (drone), i mezzi informatici per la rappresentazione grafica e per il calcolo
- ◆ Valutare i beni per effettuare perizie in campo pubblico e privato
- ◆ Produrre elaborati grafici e progetti
- ◆ Conoscere l'organizzazione del cantiere e la gestione degli impianti
- ◆ Usare stampante 3D e taglio laser

Cosa potrò fare:

- ◆ Accedere a qualsiasi facoltà universitaria
- ◆ Praticare la libera professione
- ◆ Frequentare corsi di specializzazione post diploma (ITS)
- ◆ Essere impiegato in: enti pubblici, aziende e studi tecnici
- ◆ Esercitare come progettista, disegnatore, topografo, estimatore, agente immobiliare, consulenze tecnico per il tribunale, responsabile di cantiere e amministratore di condominio



SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI CON CURVATURA SPORTIVA

Cosa imparo a fare:

- ◆ Gestire il sistema informativo aziendale
- ◆ Valutare, comparare, scegliere ed adattare software gestionali ed applicativi
- ◆ Realizzare nuove procedure con particolare riguardo a sistemi di archiviazione, condivisione e comunicazione in rete, sicurezza informatica (IT Security)

Cosa potrò fare:

- ◆ Accedere a qualsiasi facoltà universitaria
- ◆ Praticare la libera professione
- ◆ Frequentare corsi di specializzazione post diploma (ITS)
- ◆ Avviare un'attività d'impresa (commerciale, di informatica e di servizi)
- ◆ Essere impiegato in: enti pubblici, aziende di produzione e assistenza software, aziende industriali o del terziario avanzato, aziende operanti in diversi settori (Web designer, web master)



TURISMO

Cosa imparo a fare:

- ◆ Gestire servizi e prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico e culturale del territorio
- ◆ Intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali
- ◆ Utilizzare i sistemi informativi, per proporre servizi turistici anche innovativi.
- ◆ Comunicare in tre lingue straniere: inglese, spagnolo, francese

Cosa potrò fare:

- ◆ Accedere a qualsiasi facoltà universitaria
- ◆ Frequentare corsi di specializzazione post diploma (ITS)
- ◆ Avviare e gestire un'attività d'impresa (turistica e di servizi)
- ◆ Essere impiegato in: enti pubblici, aziende di soggiorno, agenzie di viaggio e di pubblicità, organizzazioni di eventi, congressi e fiere
- ◆ Guida turistica, Agente turistico, Animatore turistico, Hostess di volo e di terra, Receptionist



ELETTRONICA MECCANICA

Il diplomato in "Manutenzione ed Assistenza Tecnica" ha competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione, manutenzione ordinaria, diagnostica, riparazione e collaudo di sistemi, impianti ed apparati tecnici sia nel settore dell'elettronica, dell'elettrotecnica che in quello dell'automobile (motore ed impianto elettrico).

Didattica Laboratoriale

- ◆ Laboratorio del Freddo con annesso Corso da Frigorista della durata di 3 anni, in collaborazione con il Gruppo Angelantoni
- ◆ Didattica innovativa "Scuola Senza Zaino": una scuola diversa da quella tradizionale con aule arredate con mobili funzionali e dotate di una grande varietà di strumenti didattici sia tattili che digitali e realizzata con pratiche e metodologie innovative sulla base dei valori di responsabilità, comunità e ospitalità
- ◆ Formazione innovativa in "Apprendistato": rivolta a studenti-lavoratori che conseguono la qualifica professionale per "Operatore Elettronico" e contestualmente, attraverso l'apprendistato, sono inseriti in un contesto lavorativo coerente con il percorso di studi frequentato
- ◆ Tecnologia innovativa "Robotica"
- ◆ Uso e programmazione della scheda Arduino
- ◆ Uso e programmazione di robot MBOT
- ◆ Macchine innovative a "Controllo Numerico": uso di stampanti 3D, scanner 3D, taglio laser, fresa
- ◆ Sistemi innovativi di "Energie Rinnovabili": uso di diverse tecnologie nella produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili con particolare attenzione al risparmio ed all'efficienza energetica
- ◆ Tecnologia innovativa "Domotica": realizzazione di una casa domotica
- ◆ Informatica Innovativa "Software": uso di programmi per progettazione 2D, 3D, circuiti elettrici e PCB



SBOCCHI OCCUPAZIONALI ELETTRONICA MECCANICA

- ◆ Nell'industria
- ◆ Nell'artigianato
- ◆ Nel lavoro autonomo
- ◆ Negli Istituti Superiori in qualità di Insegnante Tecnico Pratico o assistente tecnico
- ◆ Nelle imprese di installazione, manutenzione di macchine elettriche ed impianti termoidraulici
- ◆ Nelle officine di riparazioni meccaniche ed elettriche di automobili
- ◆ Diploma di qualifica professionale triennale per "Operatore Elettronico"
- ◆ Accesso a qualsiasi Facoltà Universitaria o corsi IFTS

+ 236.000

domanda di diplomati tecnici
e professionali da parte delle imprese

- 126.000

offerta di diplomati

= 110.000

diplomati ancora mancanti

(Fonte Confindustria)



Annesso all'Istituto è attivo un **College maschile e femminile** che ha una capacità ricettiva di 150 posti con studenti convittori **provenienti da tutta Italia**.

Strutture confortevoli, a diretto contatto con la scuola, e numerose **attrezzature didattiche e ricreative** assicurano le migliori condizioni di studio e residenza: camere con bagno, sale studio, biblioteca, collegamento a internet, sala tv, palestra, campo di calcio, calcetto e tennis, sala giochi, teatro-cinema, web radio e bar interno.

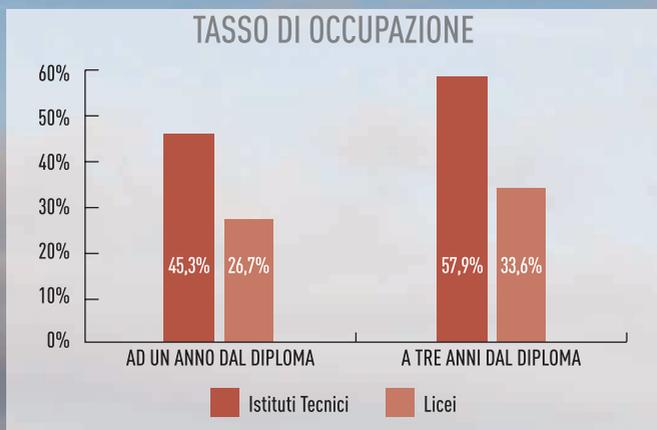
La retta mensile, alla portata di tutti, è comprensiva di **alloggio, vitto (con cucina interna), guardaroba e servizio medico**.

E' disponibile anche un **servizio di semiconvitto** che prevede, dal lunedì al venerdì, l'accesso a mensa, due ore studio con la presenza di un educatore ed attività ricreativa facoltativa.



PASSARE DALLA SCUOLA AL LAVORO

Chi studia negli Istituti Tecnici ha più probabilità di trovare un lavoro, prima degli altri...



AGRARIO

Viale Montecristo, 3 Todi
Tel 075 8959511
Fax 075 8959539
pgis01100d@istruzione.it

IPSIA

Vic. S. Benigno, 2/A Todi
Tel e Fax 075 8942759
pgis01100d@istruzione.it

ITCG

Via A. Menecali, 1 Todi
Tel 075 8949434
Fax 075 8943651
pgis01100d@istruzione.it



www.isistodi.edu.it

