

## Chi siamo?

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

L'antico Istituto, in passato un monastero, sorge presso il Parco Archeologico della preistorica città di Rudiae, patria dello scrittore Quinto Ennio.

*Il nostro Istituto risponde ai bisogni professionali ed occupazionali emergenti* promuovendo una scelta tra una formazione tecnico-agraria indirizzata verso un'agricoltura di qualità, attenta ai temi della sostenibilità, della difesa delle tipicità e della biodiversità, e una formazione professionale relativa al settore dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera, basata sulla conoscenza e promozione del patrimonio storico-artistico-paesaggistico ed enogastronomico.

## Offerta formativa

### TECNICO AGRARIO

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

### PROFESSIONALE ALBERGHIERO

SALA E VENDITA

CUCINA

ACCOGLIENZA TURISTICA

### CORSI SERALI PER ADULTI E LAVORATORI

Tecnico Agrario  
GAT

Professionale Alberghiero  
CUCINA

## Scopri di più



I nostri laboratori



I nostri progetti



Il PCTO

Seguici su:

[istitutoprestacolumella.edu.it](http://istitutoprestacolumella.edu.it)

[f](#) [@](#) [▶](#) [iissprestacolumella](#)



Scansiona il QR e scopri di più sui corsi, gli open day e i ministage.

#### REFERENTI ORIENTAMENTO

TECNICO AGRARIO Prof. Fernando Manca  
[fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto:fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it) - 347 453 3605  
PROFESSIONALE ALBERGHIERO Prof. Alessandro Rizzello  
[alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto: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

**FUTURA** LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
**PRESTA COLUMELLA**  
LECCE

## ISTITUTO TECNICO PER IL SETTORE TECNOLOGICO AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

L'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria prepara gli studenti a comprendere l'intera filiera del prodotto alimentare e gestire le attività produttive, trasformative e valorizzative del settore agricolo (dalla coltivazione alla raccolta del prodotto, fino all'industria di trasformazione alimentare per arrivare alla distribuzione e commercializzazione).

Imprescindibile attenzione è data alla sostenibilità e alla tutela e cura dell'ambiente rurale e naturale, alla manutenzione e riqualificazione del paesaggio, allo studio delle biotecnologie agrarie, dell'agronomia, delle varie coltivazioni e della zootecnica.

AREA COMUNE	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
	1°	2°	3°	4°	5°	1°	2°	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2					
INGLESE	3	3	3	3	3					
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1						
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2					
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2								
FISICA	3	3								
CHIMICA	3	3								
TECNOLOGIA E TECN. DI RAPPR. GRAFICA	3	3								
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3									
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3								
RELIGIONE	1	1	1	1	1					
PRODUZIONE VEGETALI			5	4	4					
PRODUZIONE ANIMALI			3	3	2					
GEOGRAFIA		1								
AREA DI INDIRIZZO			3°	4°	5°					
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	3	3					
	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE		3	2	3					
	GENIO RURALE		3	2						
	BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	3					
	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO				2					
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	2	2					
	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE		2	3	3					
	GENIO RURALE		2	2	2					
	BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2	2						
	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO				4					
TOTALE ORE SETTIMANALI			32	33	32	32	32			
di cui LABORATORIO			17	17	10					



## ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E PER L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo prepara gli studenti a diventare dei professionisti nel settore della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera, affrontando tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale, alla valorizzazione del territorio, delle risorse e dei prodotti locali.

Il percorso permette il miglioramento delle tecniche di comunicazione, l'apprendimento di due lingue straniere, l'uso delle tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

AREA COMUNE	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
	1°	2°	3°	4°	5°	1°	2°	3°	4°	5°
ITALIANO E STORIA	5	5								
LINGUA E LETT. ITALIANA E STORIA			4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			2	2	2					
INGLESE	3	3	3	3	3					
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	4	4	4					
RELIGIONE	1	1	1	1	1					
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2					
GEOGRAFIA	1	1								
SCIENZE NATURALI	1	1								
FISICA	1	1								
RICEVIMENTO	3	4								
CUCINA SALA	5	5								
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2								
TIC	2*	2*								
FRANCESE	2*	2*	3*	3*	3*					
AREA DI INDIRIZZO			3°	4°	5°					
SALA E VENDITA	LAB. SALA VENDITA		7	6	5					
	LAB. CUCINA			2	2					
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		4	3	4					
	STORIA DELL'ARTE		1							
	ARTE E TERRITORIO			2*	1					
CUCINA	LAB. SALA VENDITA			2	2					
	LAB. CUCINA		7	6	5					
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		4	3	4					
	STORIA DELL'ARTE		1							
	ARTE E TERRITORIO			2*	1					
ACCOGLIENZA TURISTICA	ACCOGLIENZA TURISTICA RICEVIMENTO		7	6	5					
	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE		1	2	2					
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		2	2	2					
	STORIA DELL'ARTE		2		3					
	ARTE E TERRITORIO			3*						
TOTALE ORE SETTIMANALI			32	32	32	32	32	32	32	32

\*È compresa un'ora in compresenza dell'insegnante tecnico-pratico o di altro docente.