



VERBALE N.3

A.S. 2024-2025

Oggi martedì 8 ottobre/2024, alle ore 17.00 si è riunito in modalità on line sulla piattaforma Google Meet al seguente link: <https://meet.google.com/acc-tnhi-coh> in seduta urgente, straordinaria e monotematica il Collegio dei docenti dell'I.I.S.S. "Ferraris De Marco-Valzani" convocato dal Dirigente Scolastico Rita Ortenzia DE VITO con circolare n.75 del 07.10.2024, per discutere e deliberare sul seguente punto posto all'ordine del giorno:

1. Attivazione nuovo indirizzo Tecnico Tecnologico Agrario- Agroalimentare con articolazione Viticoltura e Enologia.

Preliminarmente si fa presente che:

- La convocazione al collegio è stata regolarmente inviata a tutti i docenti con modalità mail e che risulta essere consegnata a tutti, considerato che nessuno ha presentato reclamo relativamente alla non ricezione dello stesso;
- la seduta è stata registrata e conservata sul drive Google.

Tutti i docenti accettano:

- la validità della convocazione;
- lo strumento adoperato per la riunione;
- l'urgenza e l'indifferibilità per il funzionamento dell'Istituto dei punti posti all'ordine del Giorno.

I componenti del Collegio dei docenti dichiarano di possedere i requisiti tecnici minimi a garanzia della riunione stessa, in quanto la partecipazione a distanza alle riunioni di un organo collegiale presuppone la disponibilità di strumenti telematici idonei a consentire la comunicazione in tempo reale a due vie e, quindi, il collegamento simultaneo fra tutti i partecipanti.

Risultano presenti, da una verifica dei partecipanti alla video conferenza da apposita barra dei presenti in ambiente virtuale, e compilazione di apposito modulo firme su applicativo google forms i seguenti docenti.

A G	1. ACCOGLI M. Pia
P	2. ALTOMARE Cristina
P	3. ANGOLANO Gabriella
A G	4. BACCELLIERI Angela

P	5. BALDASSARRE Luca
P	6. BALDASSARRE M. Azzurra
A G	7. BIANCO Carmine
P	8. BIASCO Alberto M. Nicola

P	9. BLASI Maristella
P	10. BONIFACIO Daniela
P	11. BRIGANTE Virgilio
P	12. CAIULO Giovanna
P	13. CALABRETTI Vincenzo

P	14. CALOGIURI Lorenzo
P	15. CAPONE Angela
P	16. CAPUTO Concetta
P	17. CARETTO M. Vincenza
P	18. CARLUCCI Antonio
P	19. CARLUCCIO M. Addolorata
P	20. CAROLI Maurizio
P	21. CARRISI Tiziana
P	22. CARROZZO Francesco
P	23. CARROZZO Matteo
P	24. CASTRENSE Gabriella
P	25. CAVALIERE Deborah
P	26. CAVALLO Gianluca
P	27. CATALANO Michela
P	28. CATANESE Raffaele
P	29. CELI Maurizio
P	30. CHIARAPPA Gianluca
P	31. CIRFETA Antonio
P	32. CONGEDO Sabrina
P	33. CONTALDO M. Rosaria
P	34. CORSA Federica
A G	35. CRETI' M. Grazia
P	36. CRISCUOLO M. Chiara
P	37. CUNEO Luciana
P	38. CURIALE Vincenza
P	39. D'ADORANTE Roberto
P	40. DALESSANDRO Alessandra
P	41. D'AMICO Fabio
P	42. D'ARPE Vincenzo
P	43. DE GAETANI Oriana
P	44. DE GIORGI Michele
P	45. DE MARIA Paola
P	46. DEL PRETE Vanessa
A G	47. DELL'ANNA Annamaria
P	48. DE LEVERANO Maria

P	49. DELLA DUCATA Armando
P	50. DE LORENZO Chiara
P	51. DE LUCA Cosimo
P	52. DE LUCA Katia Pia
P	53. DEL VILLANO Bianca
A G	54. DE MARIA
A G	55. DE MILITO Silvia
P	56. DE PASCALIS Antonella
P	57. DE PIERRI RIZZELLO Massimo
P	58. DE SIMONE Silvia
P	59. D'IPPOLITO Alessia
P	60. DONATIO Paola
P	61. D'ONGHIA Milena
P	62. D'URSO Alessandra
P	63. DRAGONE Rossella
P	64. EPIFANI Galiana
A G	65. ESPOSITO Federico
P	66. FALCO M. Rosaria
P	67. FANELLI Domenico
P	68. FAVALE Serena
P	69. FINA Annachiara
P	70. FIORENTINO Annamaria
P	71. FLORIO Ilaria
P	72. FORTUNATO Cosimina
P	73. FRASSANITO Massimo
P	74. FULCO Rosanna
P	75. GATTO Gabriele
A	76. GENTILE Martina
P	77. GIARDINIERO Alessandro
P	78. GRECO Annachiara
P	79. GUADALUPI Marialba
P	80. GUERRIERI Vincenzo
P	81. GUIDO Anna Paola
P	82. IMPALEA Giovanni
A G	83. INCALZA Massimo
P	84. LANZILLOTTI Giovanna

P	85. LAUNI Ignazio
P	86. LEACI Gabriella
P	87. LEACI Piergiorgio
A G	88. LECCI Debora
P	89. LEO Alessio
P	90. LEONE Stefania
P	91. LITTI Annarita
P	92. LONERO Giuseppe
P	93. LO VECCHIO Angela
P	94. LUPO Daniela
P	95. MACCHITELLA Cristina
P	96. MAIORANO Cosimo
A G	97. MALERBA Daniele
P	98. MANCA Nicola
P	99. MARIANO Luana
P	100. MAUTARELLI Antonia
A G	101. MARASCO Anna Rina
P	102. MARINO' Maria
P	103. MARTINA Damiana
P	104. MARRACINO Enrico
A G	105. MASSA Gaetano
A G	106. MATTIACCI Cosimo
P	107. MELE Alessandro
P	108. MEROLA Venere
P	109. METRANGOLO Carmine
P	110. METTI Francesco
P	111. MICELI Fabrizio
A G	112. MICELLI Chiara
P	113. MIGLIETTA Eleonora
P	114. MONTI Elisa
P	115. MORROI Angela
A G	116. MOSCATELLI Natalina
P	117. NOBILI Orietta
P	118. ORAZI Vito
P	119. ORSI Alessandro
P	120. ORTEGA Silvia
P	121. PALMA Giantonio

P	122.PASSARO Rossella
P	123.PERRONE Francesco
P	124.PERRONE Paola
P	125.PALMA Merilina
A G	126.PERRONE Valentina
P	127.PERRONE Virginia
P	128.PIGNATELLI Silvia
P	129.PIRINU Alessandra
P	130.PISCOPELLO Matteo
P	131.PISTILLI Sara
P	132.POLICELLA Giovanni
P	133.POTENZA Alessandra
P	134.QUARANTA Diletta
P	135.QUARTA Rossella

A	136.QUARTA Tonino
P	137.RAMPINO Viviana
P	138.RIZZATO Emanuela
P	139.RIZZO Ernesto
P	140.RIZZO Francesco
P	141.RIZZO Pasquale
A G	142.ROCCI Simone
P	143.ROSATO Simone
P	144.RUSSO Claudio
P	145.SALVEMINI Simone
P	146.SANTORO Josmary
P	147.SCANNI Raffaella
P	148.SINISI Ada
A G	149.SISINNI Salvatore
P	150.SPADA Francesco

P	151.SPAGNOLO Simonetta
P	152.SPINA Antonio
A G	153.STOMEIO Roberto
P	154.SUSCO Angelo
A G	155.TALENTI Marco
P	156.TOTARO Rosella
P	157.TRAMACERE Federica
A	158.URSO Pasquale
P	159.VENTRELLA Grazia P
P	160.VETRUGNO Vita Angela
P	161.VISCONTI Valentina
P	162.ZUCCARINO Danilo

I docenti contrassegnati dalla lettera "AG" risultano assenti giustificati. Per i docenti costretti ad abbandonare la seduta anzitempo, per motivi condivisi con il Dirigente Scolastico o per impegni presso altra istituzione scolastica si riporta l'ora di allontanamento.

1^ PUNTO all'o.d.g: Attivazione nuovo indirizzo Tecnico Tecnologico Agrario- Agroalimentare con articolazione Viticoltura e Enologia.

Il Dirigente informa i convenuti che, dando seguito alla delibera n. 31 del Collegio dei Docenti del 20.10.2021 e alla delibera n. 159/2021 del Consiglio di Istituto del 21.10.2021, questa Istituzione scolastica intende richiedere agli organi competenti, Provincia di Brindisi, Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia, Regione Puglia, in tema di "Ampliamento dell'Offerta Formativa", nei rispettivi dipartimenti all'uopo preposti, autorizzazione per l'attivazione di un nuovo indirizzo di studio da avviare a partire dall'a.s. 2025-2026 sulla sede "Valzani" di San Pietro Vernotico.

Trattasi del settore Istruzione Tecnica, Indirizzo Tecnologico, articolazione "Viticoltura ed Enologia", con possibile ampliamento alla VI annualità in "Enotecnico".

Premessa

Si ritiene che oggi, dopo tre anni di studio del territorio, incontri con Enti e Organizzazioni di categoria, attività formative svolte all'interno di importanti imprese, con cui sono state avviate costruttive collaborazioni, l'I.I.S.S. Ferraris De Marco Valzani abbia acquisito consapevolezza sulle ampie opportunità che il settore Vitivinicolo ed Enologico, fortemente sviluppato in tutta la provincia di Brindisi ed oltre, offre per un inserimento dei nostri giovani nel mondo del lavoro, apportando valore aggiunto allo sviluppo sociale, economico e culturale che il "Mondo del Vino", in tutte le sue declinazioni, porta con sé.

La presente proposta nasce da una constatazione già acquisita e condivisa negli ultimi anni con la comunità scolastica, in base alla quale, il decremento delle iscrizioni su due dei tre indirizzi presenti sulla sede "Valzani di San Pietro Vernotico", si giustifica alla luce di una decrescente attrattività che si può riscontrare sull'Indirizzo "Amministrazione Finanza e Marketing", in calo in tutte le scuole in cui è attivo, e sull'indirizzo "Turismo", per il quale l'impegno richiesto dal curriculum, con lo studio di tre lingue straniere (inglese, francese, spagnolo), è risultato faticoso e demotivante per i giovani studenti, nonostante la sperimentazione ESABAC Techno qualifichi l'indirizzo di Studi.

A tale scarsa attrattività si aggiunge il fatto che le scelte degli studenti dei Comuni della Provincia di Brindisi, che conseguono il diploma conclusivo del 1° ciclo di Istruzione, relativamente alla scelta della scuola superiore, si orientano su Indirizzi di studio presenti in centri cittadini come Brindisi e Lecce, i cui contesti culturali, sociali, formativi, maggiormente stimolanti, offrono ai ragazzi opportunità di esperienze arricchenti in contesti di vita e di studio. Pertanto si è convenuti sulla necessità di caratterizzare l'identità formativa della sede "Valzani" di San Pietro Vernotico con un indirizzo di studi che sia espressione delle peculiarità culturali, economiche, imprenditoriali e sociali di un territorio a forte vocazione vitivinicola ed enologica.

Analisi di contesto. Già dal 2020-2021 si era intrapreso, presso la Sede Valzani di San Pietro Vernotico, un percorso triennale di conoscenza del territorio dal punto di vista delle potenzialità aziendali in ambito enologico. A partire dal 2022 i rapporti con le Cantine Vinicole del Comune e dei Paesi limitrofi sono diventati più intensi: di comune accordo con gli imprenditori locali, si è allacciato il filo conduttore che doveva unire l'Istituto e i suoi differenti indirizzi di studio con le esigenze dei produttori. Nel 2022-2023 si sono programmate e poi svolte alcune attività progettuali extracurricolari specifiche (Moduli PON "Percorsi Dionisiaci" – "Abbracci Di...Vini"), con visite "esperienziali" presso le cantine vinicole.

Nell'ambito di tali attività, gli studenti hanno potuto osservare i differenti meccanismi di produzione, lavorazione, imbottigliamento e distribuzione del prodotto, ampliando concretamente e sul campo le loro conoscenze dal punto di vista del turismo enogastronomico, dal punto di vista economico finanziario e dal punto di vista grafico comunicativo.

I progetti si sono conclusi con la realizzazione di prodotti finali spendibili (Etichette per le Bottiglie – Itinerari Enogastronomici Integrati – Simulazioni d'Impresa e Business Plan).

In questo modo si sono consolidati, tramite incontri e visite, rapporti concreti scuola-aziende, rispettivamente con:

- Vitivinicola Mediterranea – San Pietro Vernotico (BR)
- Cantina Sampietrana – San Pietro Vernotico (BR)
- Cantine DUE PALME – Cellino San Marco (BR)
- Cantina SANDONACESE – San Donaci (BR)
- Cantine DE VENTURA – Squinzano (LE)
- Cantine PAOLO LEO – San Donaci (BR).

Le attività didattiche svolte dagli studenti, sono partite dalla descrizione della storia delle Cantine Vitivinicole e dei processi produttivi, per poi passare ai Contesti Archeologici (Chiesetta Rupestre di San Miserino a San Donaci) e Storico Artistici (Villa Valletta a San Pietro Vernotico), in modo da aprire nuovi scenari turistici (Brand Service), in ambito locale. Nel 2024 i rapporti con le Aziende Vinicole Locali sono stati suggellati dai primi atti formali, attraverso la sottoscrizione di Convenzioni "aperte" senza una data di scadenza, per un discorso ampio e in divenire che possa portare da qui al prossimo futuro un ritorno concreto per l'intera comunità.

Gli studenti del triennio, hanno svolto attività di stage PCTO di minimo 30 ore, supportando le Aziende (Cantine PAOLO LEO, Vitivinicola Mediterranea, Cantina Sampietrana) nella realizzazione di itinerari enologici anche in lingua straniera, nella promozione aziendale sui canali di comunicazione e social delle cantine e per mansioni relative alla contabilità aziendale e all'accoglienza dell'utenza presso i punti vendita.

L'idea progettuale. L'esperienza a diretto contatto con le aziende vitivinicole, nell'ambito dei diversi percorsi PCTO ha offerto una valida opportunità di contatto diretto con il mondo del lavoro nell'ambito della Viticoltura ed Enologia: sono stati oggetto di studio e analisi per studenti processi di gestione delle attività di produzione primaria, di trasformazione e di conservazione / stoccaggio e distribuzione dei prodotti vitivinicoli nell'ottica della qualità del prodotto e della loro salubrità. Oggetto di ampie riflessioni in una rielaborazione critica delle conoscenze e competenze acquisite è stato l'ampio margine possibile di miglioramento delle produzioni vitivinicole in termini qualitativi attraverso l'introduzione di innovazioni tecniche e/o di processo, la sostenibilità ambientale di tutte le attività.

Ma la risorsa maggiormente richiesta che costituisce l'anello debole della catena dello sviluppo di settore in termini soprattutto qualitativi è il gap formativo di figure specializzate con competenze maturate sul campo: in aree coltivate a vigneti, in laboratori di produzione e trasformazione, in settori di marketing e comunicazione con uno sguardo "intrigante" sull'enoturismo.

L'indagine del 2023 condotta da Nomisma Wine Monitor, l'Osservatorio dedicato al mercato del vino, nato con l'obiettivo di aiutare imprese e istituzioni della filiera vitivinicola italiana a interpretare correttamente le dinamiche del mercato, ha voluto approfondire quali siano le figure cardine della filiera enologica, che risultano essere fortemente carenti sul territorio, come rilevato dal confronto con le principali aziende vitivinicole, brand di eccellenza del vino pugliese nel mondo:

1. l'Enologo, con conoscenze e competenze nella gestione delle produzioni vegetali con particolare riguardo ad un approccio sistemico nelle relazioni tra agro-biologia, risorse e sostenibilità ed una approfondita conoscenza delle realtà produttive nel settore vitivinicolo;
2. il Tecnico specializzato in grado di operare professionalmente nella attività di gestione, divulgazione e assistenza tecnica qualificata nel settore vitivinicolo e consulenziale anche nell'ambito del turismo enogastronomico e dell'Enoturismo in chiave 4.0.

Tali profili si configurano come necessari segmenti di una filiera formativa (segmento intermedio) che forma tecnici specializzati anche proiettati ad una prosecuzione degli studi accademici di settore grazie al Corso di Laurea triennale in "Enologia" attivo presso l'UNISALENTO (Lecce) a partire dal 2017.

Da qui l'idea progettuale di attivare, sul biennio comune già operativo nel settore Tecnico Tecnologico sulla sede "Valzani" di San Pietro Vernotico, cod. Mecc. BRTD014016, il nuovo Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (Cod. indirizzo IT21) (il biennio comune IT12 ha curriculum identico al biennio comune IT21) con articolazione Viticoltura ed Enologia (Cod. Articolazione ITVE), con opzione da attivare al VI anno Enotecnico (Cod. opzione ITVT), in considerazione dei seguenti prerequisiti richiesti dalla normativa di riferimento, il DGR 1151 del 07.08.2024, con allegate "Linee di indirizzo per il dimensionamento scolastico per l'a.s. 2025-2026 e programmazione dell'offerta formativa per il triennio scolastico 2025/26, 2026/27, 2027/28":

1. Promozione di una strategia unitaria di sviluppo del territorio, consolidando il dialogo tra enti locali, istituzioni scolastiche e formative e partenariato istituzionale e sociale, attraverso iniziative e occasioni d'incontro. Tali strategie potenziano la continuità educativa e l'orientamento, al fine di contrastare la dispersione scolastica e garantire un approccio integrato all'apprendimento lungo tutto l'arco della vita, e innalzare il livello qualitativo dell'offerta formativa, per migliorare le competenze degli studenti in un mercato del lavoro sempre più competitivo e in evoluzione;
2. Attivazione dell'Azienda Agraria: ai sensi del Decreto 28 agosto 2018, n. 129 "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche", sarà attivata l'azienda agraria con la finalità principale della ricerca e della didattica e con l'ulteriore obiettivo di diventare un centro servizi per le imprese del sistema agroalimentare e vitivinicolo nello specifico, che collaborano con l'istituzione scolastica con una ricaduta diretta sul territorio, che si concretizza nel controllo dei materiali di produzione, nell'assistenza ai processi produttivi, nell'analisi dei prodotti e nella consulenza per la loro valorizzazione commerciale. L'idea di preparare gli studenti alla gestione di un punto vendita sia per quanto riguarda la comunicazione sia per quanto riguarda l'e-commerce può accrescere l'autostima e la fiducia in sé di centinaia di allievi diventando laboratorio didattico, inclusivo e costruttivo.
3. Attivazione di un nuovo punto di erogazione del servizio di formazione all'interno di una struttura scolastica, ben strutturata e consolidata sul territorio (il "Valzani" è l'unico Istituto di Istruzione Secondaria superiore in un Comune a sud della provincia di Brindisi) che consente di attuare politiche di sostenibilità in merito a:
 - a. Dinamiche scolastiche: la sede scolastica "Valzani di San Pietro Vernotico" è collocata in un'area periferica della Provincia di Brindisi, ma centrale rispetto al territorio fortemente caratterizzato dal settore produttivo agrario – vitivinicolo che abbraccia i Comuni di Brindisi, San Pietro Vernotico, Torre S. Susanna, Erchie, San Donaci, Cellino S. Marco, Mesagne, San Pancrazio, con aree integrate nel territorio leccese, ma confinante con l'agro brindisino, come Guagnano, Salice

Salentino. Tali territori allargati alla provincia di Lecce costituirebbe il bacino d'utenza da cui attingere per determinare il contingente classi;

- b. La sede "Valzani" di San Pietro Vernotico, dispone di ampi spazi idonei sia per l'attività didattica di base (aule, spazi comuni attrezzati, auditorium), sia per le attività tecnico-scientifico a matrice laboratoriale necessari e richiesti per lo svolgimento di attività legate al curriculum di indirizzo/articolazione: ampi laboratori per lo svolgimento di attività esperienziali nell'ambito delle Scienze integrate (biologia, fisica, chimica), Laboratori informatici digitali per lo svolgimento di attività innovative legate alle Tecnologie e Tecniche di rappresentazioni Grafica, ampi laboratori per la didattica digitale e Scienze e Tecnologie applicate. Inoltre l'ubicazione relativamente decentrata della sede scolastica consente di disporre di un'ampia area esterna di pertinenza da utilizzare all'occorrenza per l'istallazione di serre e appezzamenti di terreno a coltivazioni, oltre che aree da destinare all'istallazione di laboratori per le produzioni animali e vegetali e la trasformazione di prodotti;
- c. Rispetto alle discipline specialistiche del settore vitivinicolo ed enologico i punti di erogazione del servizio, soprattutto in previsione dell'attivazione di discipline tecnico-professionalizzanti, potranno spostarsi direttamente nelle sedi produttive delle aziende di settore, con cui sono attivi convenzioni e protocolli d'intesa che prevedono anche ampi spazi allestiti ad ambienti didattici, con disponibilità di appezzamenti di terre seminati a vigneti già strutturati in lotti con filari di viti distinte per tipologia, e ambienti di accoglienza destinati agli studenti nei settori produttivi e di trasformazione per l'acquisizione di competenze legate alle Biotecnologie agrarie e vitivinicole, all'Enologia, alla Viticoltura e difesa della vite;
- d. Grazie alle opportunità offerte dal Consorzio per la tutela dei vini D.O.P. Brindisi e D.O.P. Squinzano e dal Consorzio Salice Salentino, il nuovo percorso di studi potrà fruire di opportunità di crescita e arricchimento in seno agli eventi, iniziative, wine business, Customer Relationship Management, sviluppo dell'enoturismo 4.0 e dei profili associati, considerato che in Italia, il 62% dei cataloghi dei tour operator contiene un'offerta enogastronomica con circa 10.000 cantine attrezzate per la wine hospitality in costante ricerca di personale e circa 20.000 imprese del vino aperte al pubblico. In tale prospettiva si colloca una Rete di scopo, in costruzione, con la sede "Valzani" come Ente capofila, in cui coinvolgere tutti gli stakeholders di settore, Consorzi, Associazioni (Le Donne del Vino, AIS Italia, FISAR, FIS, Movimento Turismo del Vino, Città del Vino), e facilitare la partecipazione in chiave esperienziale ed aziendalistica a importanti eventi come "Cantine Aperte", "Vigneti Aperti", "Calici di "Stelle";
- e. Si conferma l'assenza dell'indirizzo di studio richiesto nel contesto di riferimento, presso scuole distanti meno di 30 minuti di trasporto su gomma: attivo sul territorio nel Comune di Ostuni, in provincia di Brindisi, l'Istituto agrario "Pantanelli-Monnet" (Cod. IT21, quindi privo dell'articolazione Viticoltura ed Enologia -ITVE/ITVT), distante da San Pietro Vernotico su

gomme 53 minuti. Inoltre attivo sul territorio nel Comune di Lecce, l'Istituto agrario "Presta-Columella" (Cod. ITGA, quindi privo dell'articolazione Viticoltura ed Enologia -ITVE/ITVT), distante da San Pietro Vernotico su gomme 36 minuti, ricadente nella provincia di Lecce;

- f. Si ribadisce che presso l'Istituto "Valzani" di San Pietro Vernotico, sede coordinata dell'IISS "Ferraris De Marco Valzani", è già attivo il biennio comune IT12, il cui curriculum è identico al biennio comune IT21, sul quale si inserisce l'articolazione "Viticoltura ed Enologia (ITVE), con opzione Enotecnico (ITVT) solo per il VI anno.

Tanto premesso:

VISTA la delibera di Giunta Regionale Puglia n. 1151 del 07/08/2024 (avente ad oggetto Linee di indirizzo per il dimensionamento scolastico per l'a.s. 2025/26 e la programmazione dell'offerta formativa per il triennio 2025/26, 2026/27 e 2027/28) e i relativi allegati;

TENUTO CONTO, in particolar modo, dell'art. 4.2, che così recita: "Con particolare riferimento agli specifici percorsi e indirizzi di studio: per gli indirizzi tecnici, può essere autorizzata l'attivazione di un solo indirizzo di triennio o opzione o articolazione susseguente al biennio comune già attivo presso l'istituzione scolastica nella specifica sede";

CONSIDERATO che, nell'ordinaria offerta formativa diurna dell'Istituto "Valzani" di San Pietro Vernotico Settore Tecnico Tecnologico, è presente, fra gli altri, l'indirizzo con Cod. IT12 che ha stesso curriculum del Biennio comune con IT2, richiesti dall'Articolazione "Viticoltura ed Enologia" (ITVE), opzione "Enotecnico" (ITVT);

VISTA Nota USR Puglia prot. n. 44919 dell'08/08/2024, avente ad oggetto Linee di indirizzo per il dimensionamento scolastico per l'a.s. 2025/26 e la programmazione dell'offerta formativa per il triennio 2025/26, 2026/27 e 2027/28 e contenente ulteriori istruzioni e specificazioni relativamente alla programmazione dell'offerta formativa;

VISTA la proposta del Collegio dei Docenti, formulata delibera n. 31 del Collegio dei Docenti del 20.10.2021 e delibera n. 159/2021 del Consiglio di Istituto del 21.10.2021;

PRESO ATTO delle numerose richieste giunte negli ultimi tre anni dal bacino di utenza circa l'attivazione di percorso di studi utili al miglioramento dell'offerta formativa del territorio a forte vocazione enologica e vitivinicola su cui insiste l'Istituto scolastico;

CONSIDERATA la più che adeguata dotazione strutturale e strumentale utile all'indirizzo di studio oggetto di delibera, il quale si terrà sia nei medesimi ambienti della sede "Valzani" di San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi, sia in aree dedicate messe a disposizione direttamente dalle Aziende vitivinicole presenti sul territorio;

DELIBERA

con voto unanime espresso in forma palese, l'attivazione, sul biennio comune già operativo nel settore Tecnico Tecnologico sulla sede "Valzani" di San Pietro Vernotico, cod. Mecc. BRTD014016, il nuovo Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (Cod. indirizzo IT21) (il biennio comune IT12 ha curriculum identico

al biennio comune IT21) con articolazione Viticoltura ed Enologia (Cod. Articolazione ITVE), con opzione da attivare al VI anno Enotecnico (Cod. opzione ITVT, delegando il Dirigente Scolastico per ogni ulteriore successiva incombenza per la realizzazione di quanto deliberato.

Non essendoci comunicazioni ulteriori da parte del Dirigente Scolastico ed avendo esaurito tutti i punti all'o.d.g la seduta è sciolta alle ore 18.20.

Letto, approvato, e sottoscritto.

Al presente verbale si allega:

- Allegato 1: rilevazione presenze docenti presenti tramite google forms.

Brindisi, 08/10/2024

Il Segretario Verbalizzante

f.to M. Vincenza CARETTO

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3 comma 2 del D. Lgs. 39/93*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

F.to Rita Ortenzia DE VITO

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3 comma 2 del D. Lgs. 39/93*