

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

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Professionale Alberghiero
CUCINA

Scopri di più



I nostri laboratori



I nostri progetti



Il PCTO

Seguici su:

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 - 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

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°		
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

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