



Visita la nostra Pagina **facebook** su  
[www.facebook.com/iisGiovanniFalcone](https://www.facebook.com/iisGiovanniFalcone)

Gazoldo degli Ippoliti  
Via dell' Artigianato n.1  
46040 (Mantova)  
tel. 0376 657168  
[mnis00800p@istruzione.it](mailto:mnis00800p@istruzione.it)



VISITA IL NOSTRO  
ISTITUTO

**OPEN  
DAY**

SCANSIONA  
IL QR-CODE

**ISCRIZIONI  
PRIMO  
ANNO**



SPECIALE  
**SCUOLA  
IN PROVA**

PRENOTA  
IL TUO BANCO  
IN CLASSE NEI MESI  
DI **NOVEMBRE,**  
**DICEMBRE E GENNAIO**

grafica di Stefano Lustracci

©edil 2023

[www.giovannifalcone.edu.it](http://www.giovannifalcone.edu.it)

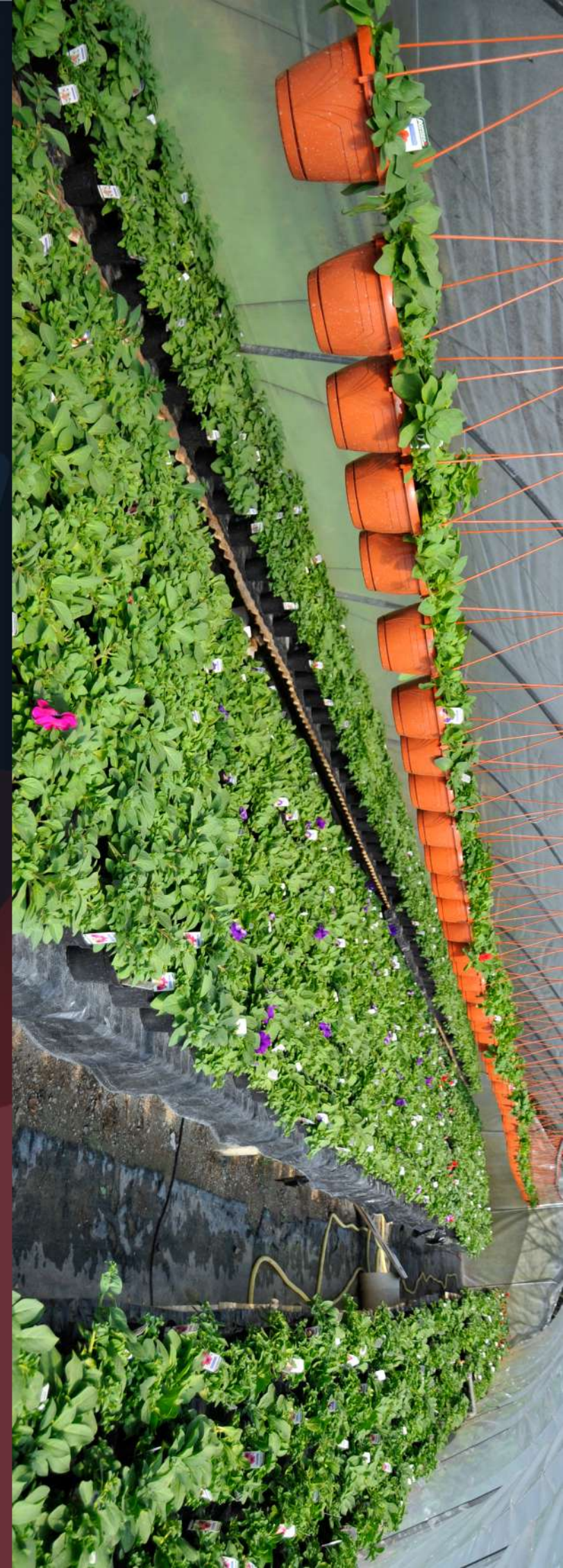
**PROFESSIONALE**

alberghiero  
agrario

**LICEO**

ambientale

Gazoldo degli  
**Ippoliti**





ALBERGHIERO Enogastronomia

AGRARIO Agricoltura e Sviluppo Rurale

LICEO Ambientale

Nei laboratori di cucina e di sala bar gli allievi realizzano preparazioni sia di base che evolute, scegliendole in base a criteri tecnici, economici e organizzativi, provvedendo con padronanza alle operazioni del loro funzionamento e applicando con accuratezza le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Lo studente, alla fine del percorso di studio, sarà in grado di: organizzare le attrezzature per gestire la struttura ristorativa-alberghiera, realizzare un menu, scegliendo alimenti e bevande, svolgendo con proprietà e cura servizi speciali (catering, banqueting), eseguendo l'analisi sensoriale di vini provenienti da vitigni nazionali e internazionali, da solo e con il gruppo (brigata), in modo autonomo e propositivo, utilizzando gli strumenti informatici per la gestione delle comande, degli acquisti e delle prenotazioni; presentare con stile ed eleganza la portata e le caratteristiche gustative e dietetiche delle materie prime della pietanza.

Gli studenti dell'indirizzo agrario godono di diversi laboratori attrezzati, tra cui un laboratorio di chimica, un laboratorio delle trasformazioni di caseificazione (per la lavorazione di latte e produzione dei suoi derivati) e di vinificazione, di una serra, dove poter svolgere le varie esercitazioni chimico-agrarie e di un laboratorio a cielo aperto che comprende un vigneto, un frutteto e l'orto. Ogni anno l'offerta formativa viene ampliata con uscite didattiche mirate presso aziende locali, partecipazioni a fiere di settore, e concorsi come quello indetto dall'ANAFI relativo alla valutazione morfologica della frisona Italiana, corsi per il conseguimento di patentini per mezzi agricoli e corsi per l'utilizzo dei fitofarmaci in agricoltura.

- ° Gestire la trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle filiere produttive;
- ° Individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione;
- ° Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità;
- ° Assistere produttori e strutture associative nello sviluppo rurale;
- ° Organizzare e gestire attività di promozione e marketing;
- ° Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale incentivando tradizioni e dei prodotti tipici.

CLASSE	Anni/Ore				
	1 <sup>A</sup>	2 <sup>A</sup>	3 <sup>A</sup>	4 <sup>A</sup>	5 <sup>A</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia, cittadinanza e costituzione	1	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (scienze della terra e Biologia)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	-	1	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1	-	-	-
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2(2)	2(2)	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina	2(2)	2(2)	4	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita	2(2)	2(2)	4	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2(2)	2(2)	-	-	-
Seconda lingua straniera - Francese	2(2)	2(2)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	3(1)	3(1)	3(2)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
() ore in compresenza con l'insegnante Tecnico-Pratico	32	32	32	32	32

CLASSE	Anni/Ore				
	1 <sup>A</sup>	2 <sup>A</sup>	3 <sup>A</sup>	4 <sup>A</sup>	5 <sup>A</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Storia, cittadinanza e costituzione	1	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	1	1	-	-	-
Scienze Intergrate (Fisica)	1(1)	1(1)	-	-	-
Scienze Intergrate (Chimica)	2(2)	2(2)	-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Ecologia e Pedologia	3(1)	3(1)	-	-	-
Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	5(2)	5(2)	-	-	-
Laboratorio di Biologia e di Chimica applicata ai processi di trasform.	-	-	2	2	-
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	-	-	2(2)	2(2)	3(2)
Agronomia del territorio agrario e forestale	-	-	3(2)	3(2)	3(2)
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	-	-	4	4	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	-	-	3(2)	3(2)	3(2)
Agricoltura sostenibile e biologica	-	-	2(2)	2(2)	3(2)
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica	-	-	2(1)	2(1)	2(1)
() ore in compresenza con l'insegnante Tecnico-Pratico	32	32	32	32	32

Il corso di studio di Liceo Ambientale è rivolto agli studenti che presentano particolare interesse per gli studi scientifici, in particolare per quelli del settore delle Scienze Naturali. Infatti, prevede un maggior numero di ore di Scienze Naturali, con particolare attenzione agli aspetti ecologici e ambientali.

Inoltre, il territorio mantovano, a fronte della propria matrice economica e sociale, ha necessità di nuove figure professionali capaci di declinare le conoscenze in ambito ambientale che soddisfino le concrete esigenze del territorio.

Tale percorso di studi garantisce l'acquisizione delle competenze e conoscenze necessarie per accedere al mondo universitario, in particolare, a facoltà di indirizzo scientifico con riguardo ai corsi di studio universitari di ingegneria, architettura del paesaggio, scienze agrarie e alimentari, scienze e tecnologie agrarie, biotecnologie, economia, giurisprudenza.

- ° Conoscere temi legati alle problematiche ambientali;
- ° Conoscere la biodiversità, l'ecologia e lo sviluppo sostenibile;
- ° Conoscere criteri di gestione di un agrosistema;
- ° Conoscere aspetti correlati ai temi dell'energia ed agenti inquinanti;
- ° Gestione di enti e società a tutela dell'ambiente;
- ° Conoscere le biotecnologie del comparto agro-alimentare, ambientale e industriale.

CLASSE	Anni/Ore				
	1 <sup>A</sup>	2 <sup>A</sup>	3 <sup>A</sup>	4 <sup>A</sup>	5 <sup>A</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Geografia dell'ambiente	1	1	-	-	-
Matematica	4	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica*	2	2	3*	3*	3*
Scienze naturali ecologico-ambientali**	4	4	5	5	5
Diritto ed economia***	2	2	-	-	-
Diritto ed economia dell'ambiente***	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
*Nel triennio viene introdotta Fisica delle risorse energetiche					
**Biologia - Chimica - Ecologia	27	27	30	30	30
***In sostituzione a Disegno e storia dell'arte					

# OPEN DAY

**VISITA LE NOSTRE CUCINE,  
SCOPRI LA NUOVA SERRA AEROPONICA,  
SPERIMENTA L'ESCLUSIVO  
SIMULATORE AGRICOLO DI GUIDA!  
PRENOTA IL TUO BANCO IN CLASSE  
DI "SCUOLA IN PROVA" NEL MESE DI  
NOVEMBRE, DICEMBRE E GENNAIO!**

**INFO: 0376.657168**



**ORIENTAMENTO@GIOVANNIFALCONE.EDU.IT**