



**Istituto Professionale di Stato
Ottico - Odontotecnico -
Manutenzione ed assistenza tecnica**

Via Passo Gravina, 197
tel. 095 336781 - 095 6136400

**Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e
l'ospitalità alberghiera**

Via del Bosco, 43
tel. 095 6136210

**Istituto Tecnico Agrario
Produzione e trasformazione
Viticoltura ed enologia**

Via del Bosco, 43
tel. 095 6136210

**Osservatorio d'area n. 13 per il contrasto alla dispersione scolastica
e la promozione del successo formativo**

Circolare n. 101

Ai Docenti
Agli studenti dell'indirizzo agrario
Alla famiglie
Al Personale ATA
Alla DSGA
Al Responsabile dell'Azienda Agraria
Al sito web dell'Istituto

Oggetto: Attività didattica di raccolta delle olive presso l'azienda agraria dell'Istituto

Si comunica che, nell'ambito delle attività didattico-pratiche previste dall'offerta formativa dell'Istituto e finalizzate al potenziamento delle competenze professionali degli studenti, sarà organizzata un'attività di raccolta delle olive presso l'azienda agraria annessa alla scuola.

L'attività si svolgerà secondo il seguente calendario:

Giorno	Orario	Classe	Docenti coinvolti
Mercoledì 21/10	dalle ore 8,00 alle ore 10,40	1ANT	ANSALDI - MISTRETTA-ANDOLINA - LIVOLSI - LIZIO-RAGAZZI
Mercoledì 21/10	dalle ore 11,00 alle ore 13,30	2ANT	PULVIRENTI - BANNO NARZISI - ANDRONICO -BARRESI - GRASSO R. - BARBAGALLO
Giovedì 22/10	dalle ore 8,00 alle ore 10,40	3AVE - 5BPT	PENNISI - GUGLISANO PULVIRENTI - MILONE-ARDIZZONE - DI RAO
Giovedì 22/10	dalle ore 11,00 alle ore 13,30	4AVE	BATTAGLIA - LAFERLA - PAPPALARDO - MARIA P. - LONGO A.



L'iniziativa rappresenta un'importante occasione di apprendimento sul campo, finalizzata a integrare le conoscenze teoriche con l'esperienza pratica delle operazioni colturali e di raccolta, con particolare riferimento alla coltivazione dell'olivo e alla valorizzazione delle produzioni aziendali.

Nel corso dell'attività, gli studenti potranno approfondire le tecniche di raccolta delle olive, le modalità di utilizzo delle attrezzature, le norme di sicurezza nelle operazioni agricole e le successive fasi di gestione del prodotto, con particolare attenzione alla qualità delle olive destinate alla produzione di olio extravergine di oliva.

L'iniziativa rientra nell'ambito del progetto "Intercultura" che si presenta come un laboratorio professionalizzante di Agricoltura rivolto ai beneficiari MSNA (Minori Stranieri Non Accompagnati) Neomaggiorenni, Richiedenti Asilopolitico e Protetti internazionali ospiti dei progetti SAI (Servizi di Accoglienza e Integrazione) gestiti dal Consorzio di Cooperative Sociali "Il Nodo".

L'attività ha pertanto lo scopo di favorire l'inclusione sociale, l'integrazione, l'apprendimento pratico e la conoscenza del contesto agricolo e produttivo del territorio.

Gli alunni, all'orario stabilito e con abbigliamento adeguato, dovranno trovarsi davanti alla Serra e saranno quindi accompagnati, dai docenti individuati, in campo dove verranno assegnati al tutor di supporto che seguiranno sino al termine delle operazioni.

I docenti in servizio coinvolti avranno cura di accompagnare gli studenti, garantire la vigilanza durante tutte le fasi dell'attività e dovranno annotare sul registro elettronico gli alunni come fuori classe e con motivazione: "progetto Intercultura".

Si confida nella collaborazione di tutto il personale coinvolto affinché l'iniziativa possa svolgersi in condizioni di sicurezza e costituire un significativo momento di formazione tecnico-professionale e di valorizzazione dell'azienda agraria scolastica.

Catania, 19/10/2026

La Dirigente Scolastica
prof.ssa Maria Giuseppa Lo Bianco
*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, comma 2 D.L.vo n.39/1993*