

Costruiamo il futuro insieme a voi...

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

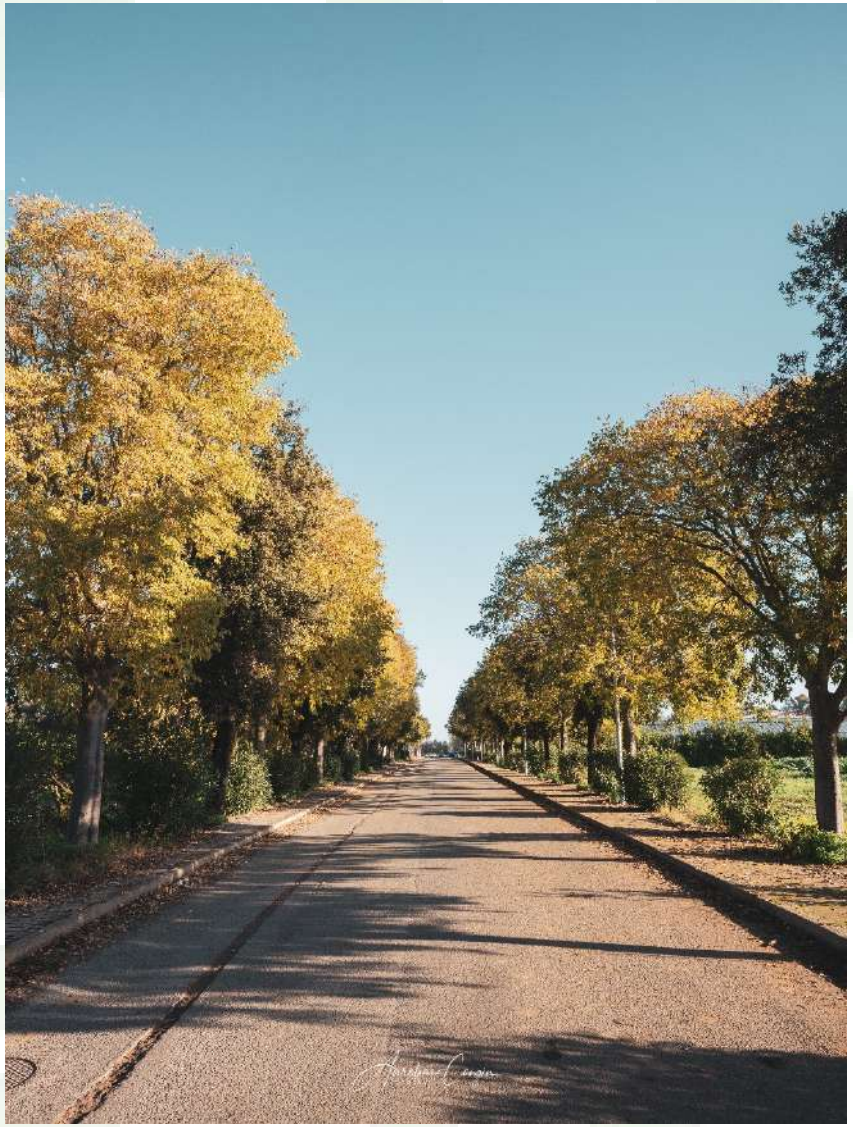
DUCA DEGLI ABRUZZI

Liceo Tecnologico per l'agraria, l'agroalimentare e l'agroindustria

Istituto d'Istruzione Superiore

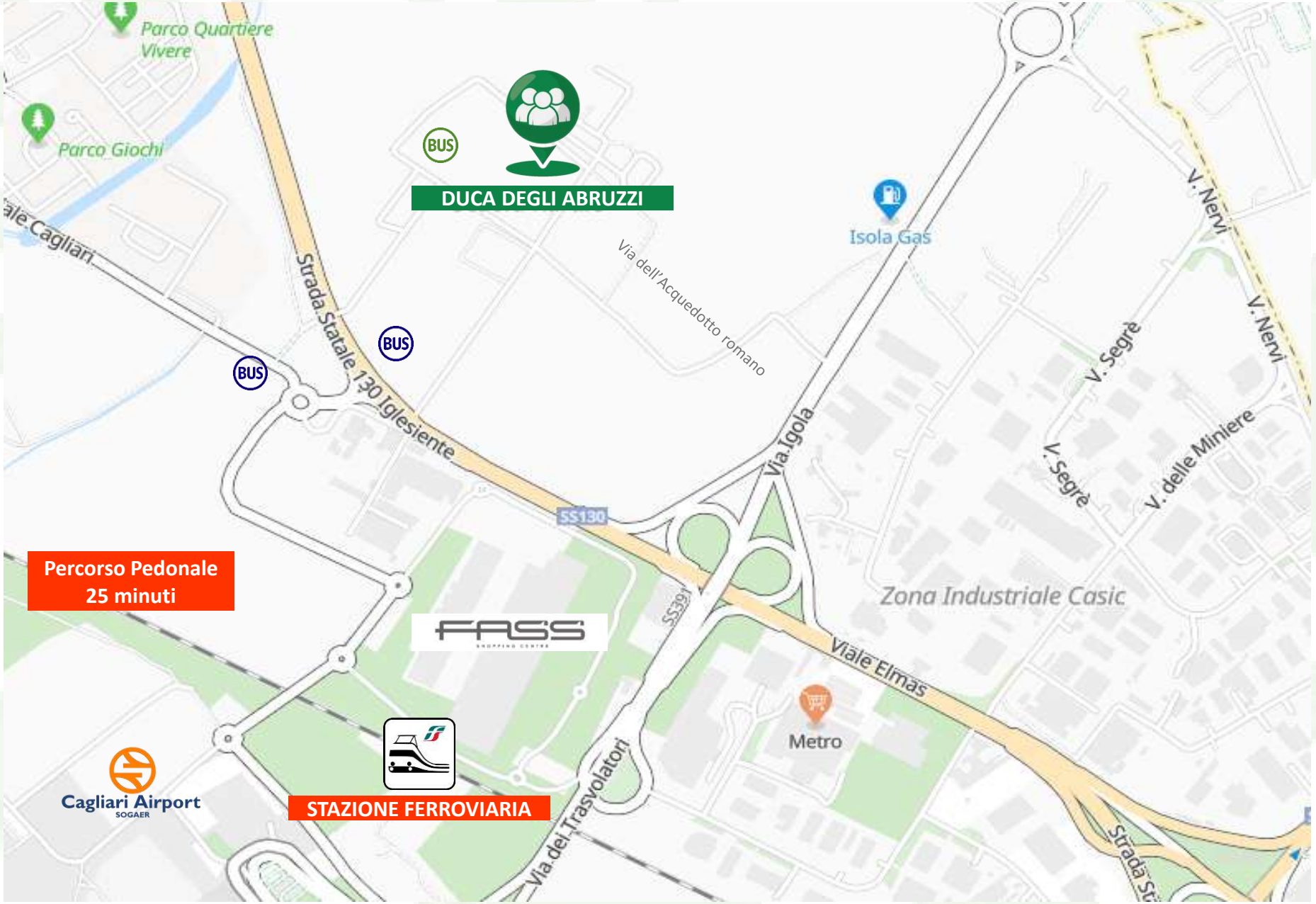
"DUCA DEGLI ABRUZZI"





Via dell'acquedotto romano
Zona Industriale Est
09067 Elmas

Come raggiungere la scuola





CTM spa

arst

Dedoni Sardinia

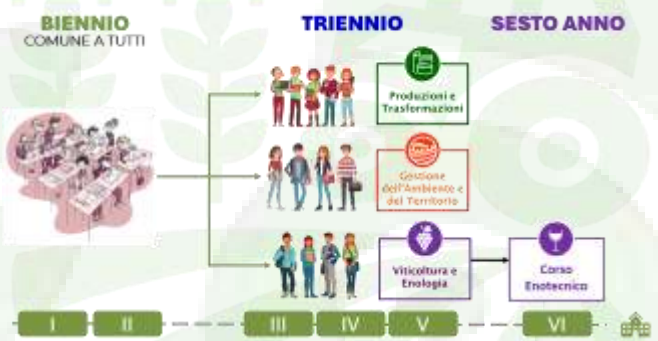
autolinee del GOLFO

TRENITALIA
GRUPPO FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

La scuola e i laboratori aziendali



Organizzazione indirizzi



I LABORATORI DELLA SCUOLA



DOPO IL DIPLOMA



I CANALI SOCIAL DELLA SCUOLA

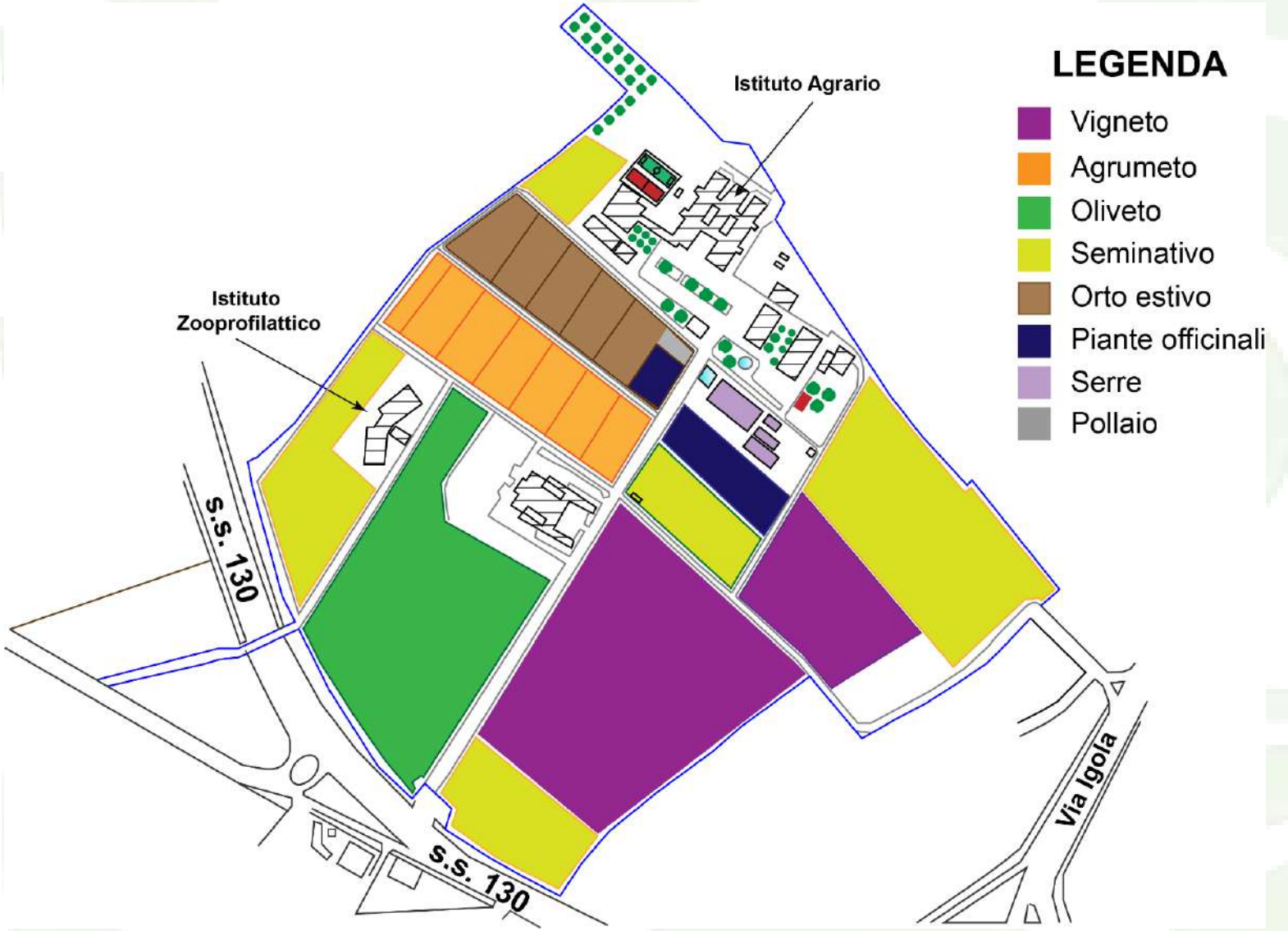




La scuola e i laboratori aziendali



L'Azienda agraria «Duca degli Abruzzi»







La filiera del vino











- Attività di Formazione Scuola Lavoro
- Corsi di degustazione del vino
- Collaborazione con enti di ricerca e sperimentazione
- Collaborazione con cantine della zona

La filiera del latte











- Attività di Formazione Scuola Lavoro
- Corsi di degustazione dei formaggi
- Collaborazione con enti di ricerca e sperimentazione
- Partecipazione a gare nazionali e internazionali di degustazione

La filiera della birra













- Attività di Formazione Scuola Lavoro
- Corsi di degustazione della birra
- Collaborazione con enti di ricerca e sperimentazione
- Collaborazione con microbirrifici della zona

La trasformazione dei prodotti



- Attività di Formazione Scuola Lavoro
- Produzione e vendita nel negozio aziendale
- Collaborazione con enti di ricerca e sperimentazione

Le piante aromatiche











- Attività di Formazione Scuola Lavoro
- Estrazione degli olii essenziali
- Realizzazione dei campi catalogo piante aromatiche

La filiera del miele











- Attività di Formazione Scuola Lavoro
- Corsi di apicoltura
- Collaborazione con enti di ricerca e sperimentazione
- Progetto di collaborazione con aeroporto di Cagliari - Elmas

Il pollaio aziendale











- Attività di Formazione Scuola Lavoro
- Allevamento, riproduzione e vendita uova di gallina
- Progetti di zootecnia

BIENNIO
COMUNE A TUTTI



TRIENNIO



Produzioni e Trasformazioni



Gestione dell'Ambiente e del Territorio



Viticoltura e Enologia

SESTO ANNO

Corso Enotecnico

I II III IV V VI

	DISCIPLINE	CLASSI / ORE I	CLASSI / ORE II
MATERIE COMUNI	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia, cittadinanza e costituzione	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Matematica	4	4
	Diritto ed economia	2	2
	Agrobiologia - Biologia	2	2(1)
	Scienze Sperimentali (Fisica)[a]	3(1)	3(1)
	Scienze Sperimentali (Chimica)[a]	3(1)	3(1)
	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3(1)
	Informatica e Smart Farming	3(2)	
	Fondamenti di Scienze Agrarie	2(1)	
	Scienze e tecnologie applicate		3(1)
	Geografia generale e economica	1	
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Religione Cattolica o attività alternartive	1	1
	ORE SETTIMANALI	32	32

* Le ore indicate tra parentesi sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico pratici.
[a] Disciplina unica - Riforma Istituti tecnici D.M. n. 29 del 19 febbraio 2026.



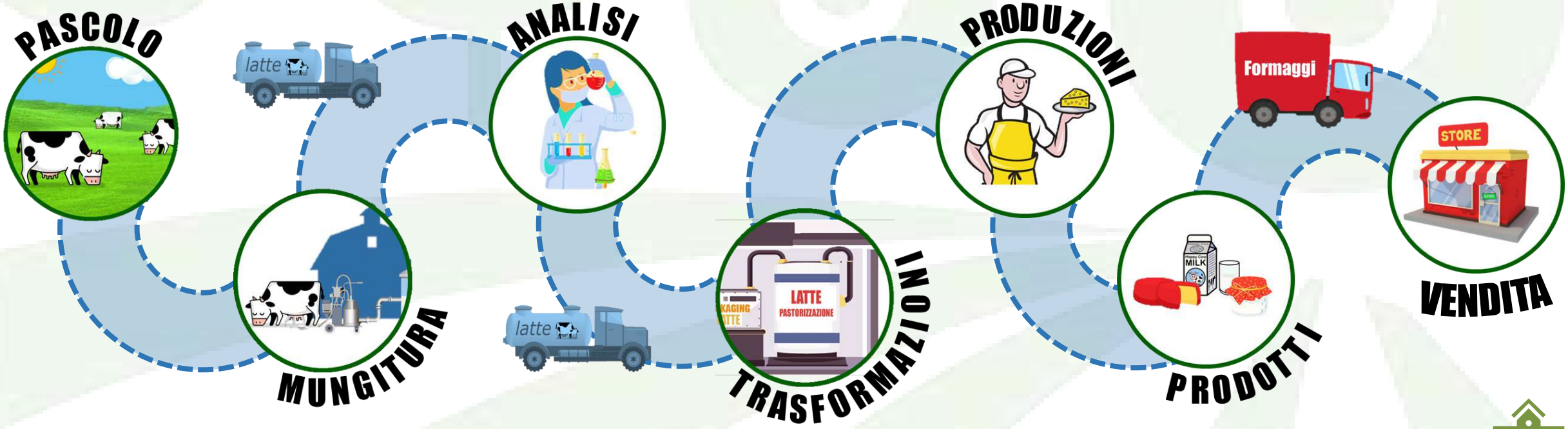
Il **biennio comune** è il primo ciclo di studi, in cui gli studenti consolidano le basi culturali (italiano, matematica, inglese, storia) e si avvicinano alle discipline scientifiche e tecnologiche, come le scienze sperimentali (fisica, chimica), informatica e scienze e tecnologie applicate.

Attraverso laboratori, attività pratiche in campo e uscite didattiche scoprono il mondo dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'agroalimentare, e si preparano a scegliere in modo consapevole l'articolazione del triennio successivo.



Analizza gli aspetti collegati all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alla trasformazione e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

FILIERA DEL LATTE

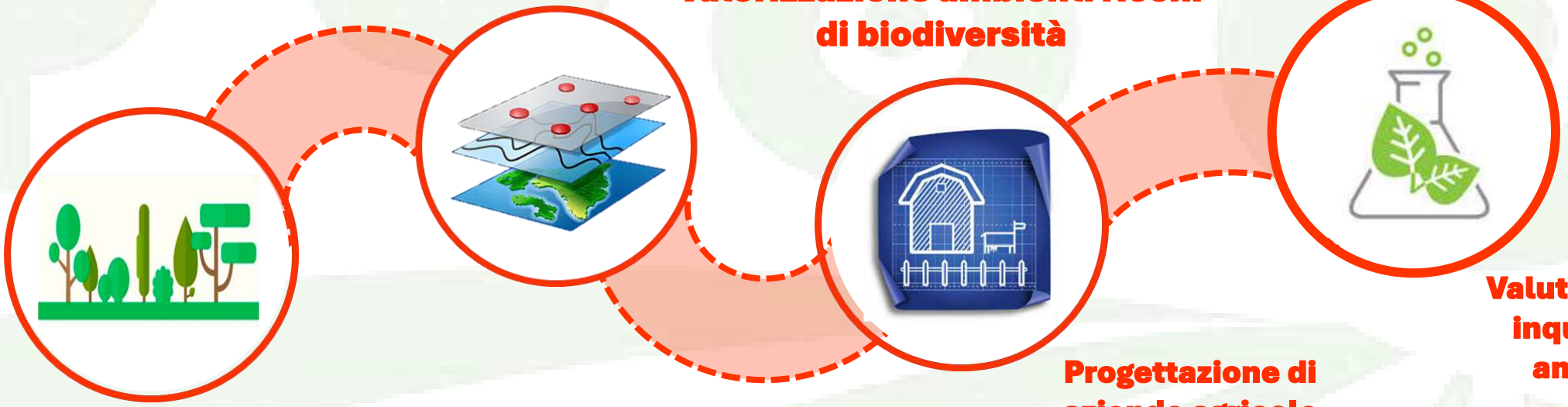


DISCIPLINE	CLASSE		
	3ª	4ª	5ª
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	2	3
Gestione dell'ambiente e territorio	-	-	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32(8)	32(9)	32(10)





Vengono approfondite le problematiche relative alla conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le produzioni sostenibili e le attività rurali eco-compatibili legate alla multifunzionalità.



GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

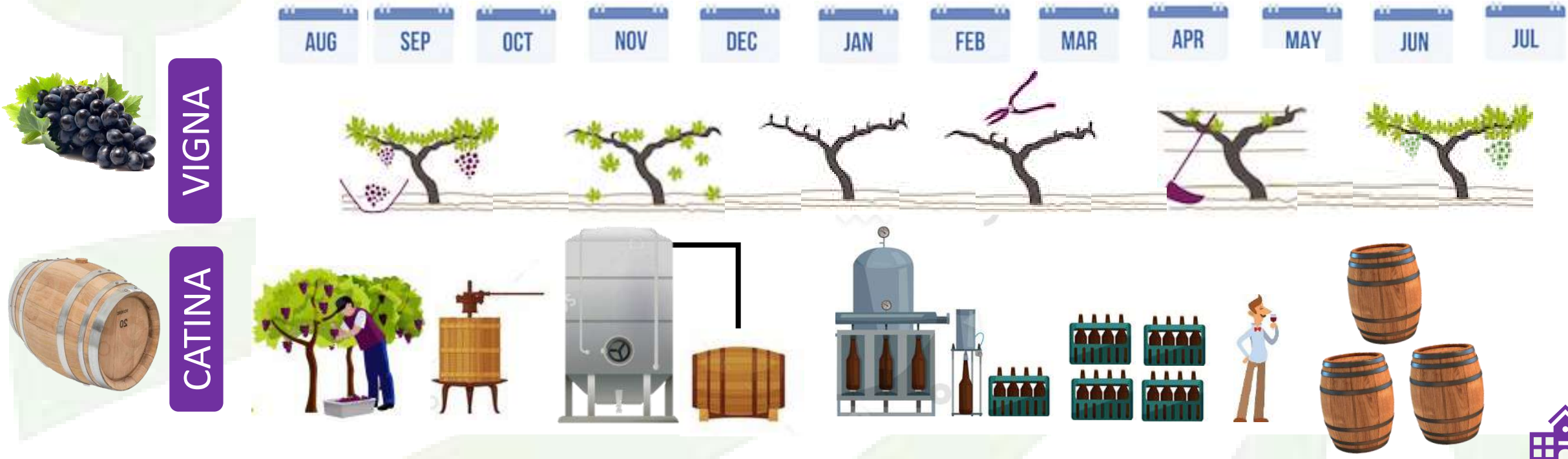
DISCIPLINE	CLASSE		
	3ª	4ª	5ª
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei 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 territorio	-	-	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	32(8)	32(9)	32(10)





Approfondisce in particolare gli aspetti collegati all'organizzazione delle produzioni vitivinicole, alla trasformazione e commercializzazione dei relativi prodotti

FILIERA DEL VINO



DISCIPLINE	CLASSE		
	3ª	4ª	5ª
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Viticoltura e difesa della vite			4
Produzioni vegetali	5	4	-
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Enologia	-	-	4
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	3	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Gestione dell'ambiente e territorio	-	-	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32(8)	32 (9)	32(10)

SESTO ANNO «ENOTECNICO»

DISCIPLINE	CLASSE
	6ª
Lingua inglese	3
Applicazioni informatiche	2
Economia, marketing e legislazione	3
Viticoltura	4
Enologia	6
Chimica enologica e analisi chimica	6
Microbiologia enologica	3
Meccanica e costruzioni enologiche	3
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli	2

TOTALE ORE SETTIMANALI 32(10)

Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con articolazione in "Viticoltura ed enologia "può acquisire la specializzazione in "Enotecnico" frequentando un ulteriore anno così come disposto dall'art.8 del DPR n.88 del 15/03/2010, per acquisire specifiche competenze relative al settore viti-vinicolo spendibili nel mondo del lavoro e conoscenze per il proseguimento di studi universitari



I LABORATORI DELLA SCUOLA


Laboratorio di Chimica


Laboratorio di Microbiologia


Laboratorio di Informatica


Laboratorio di Agrobiologia


Laboratorio di Topografia


Biblioteca

I NUOVI LABORATORI DELLA SCUOLA



Laboratorio Linguistico



Aula di Fisica



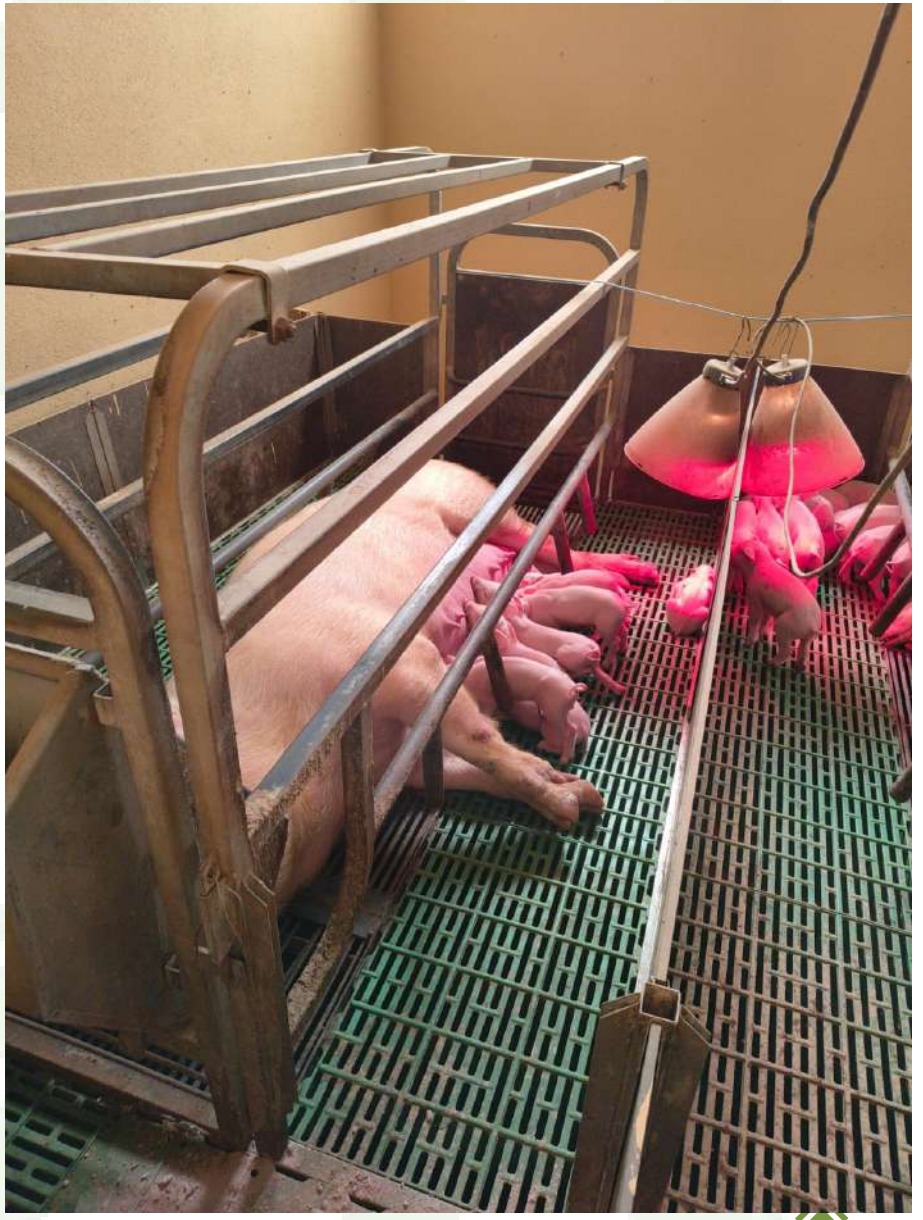


Aula di Eureka

LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALLA SCUOLA VISITE AZIENDALI











Aziende Zootecniche

LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALLA SCUOLA VISITE AZIENDALI











Aziende Agricole – Cantine – Caseifici

LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALLA SCUOLA





Partecipazione a progetti di carattere ambientale





Partecipazione a manifestazioni culturali e scientifiche

LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALLA SCUOLA







A SCUOLA DI PRIMO SOCCORSO
DUCA - INAIL

LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALLA SCUOLA I CONCORSI

FONDAZIONE EDMUND MACH

SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
6-9 Maggio 2026





GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI AGRARI

MATEMATICA PER TUTTI
IX EDIZIONE

Cinecittà World - Roma
15-16 Maggio 2026





MATEMATICA PER TUTTI

CORSI EXTRACURRICOLARI



PER...CORSO BASE di APICOLTURA



CORSO TEORICO PRATICO DI APICOLTURA



Corsi per l'abilitazione all'uso in sicurezza delle motosega e del decespugliatore

Corso SICUREZZA





Corsi per l'abilitazione all'uso in sicurezza delle macchine e attrezzature agricole

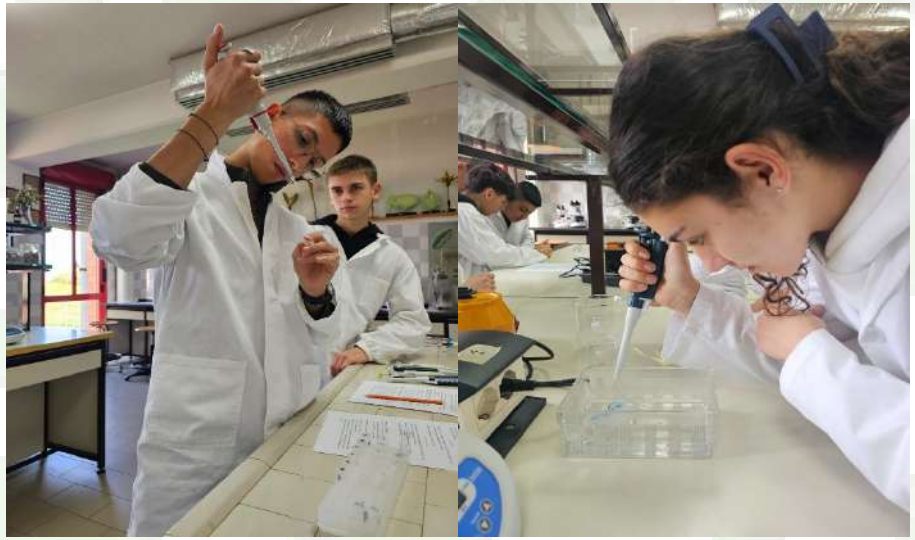
CORSI EXTRACURRICOLARI IN FASE DI AVVIO



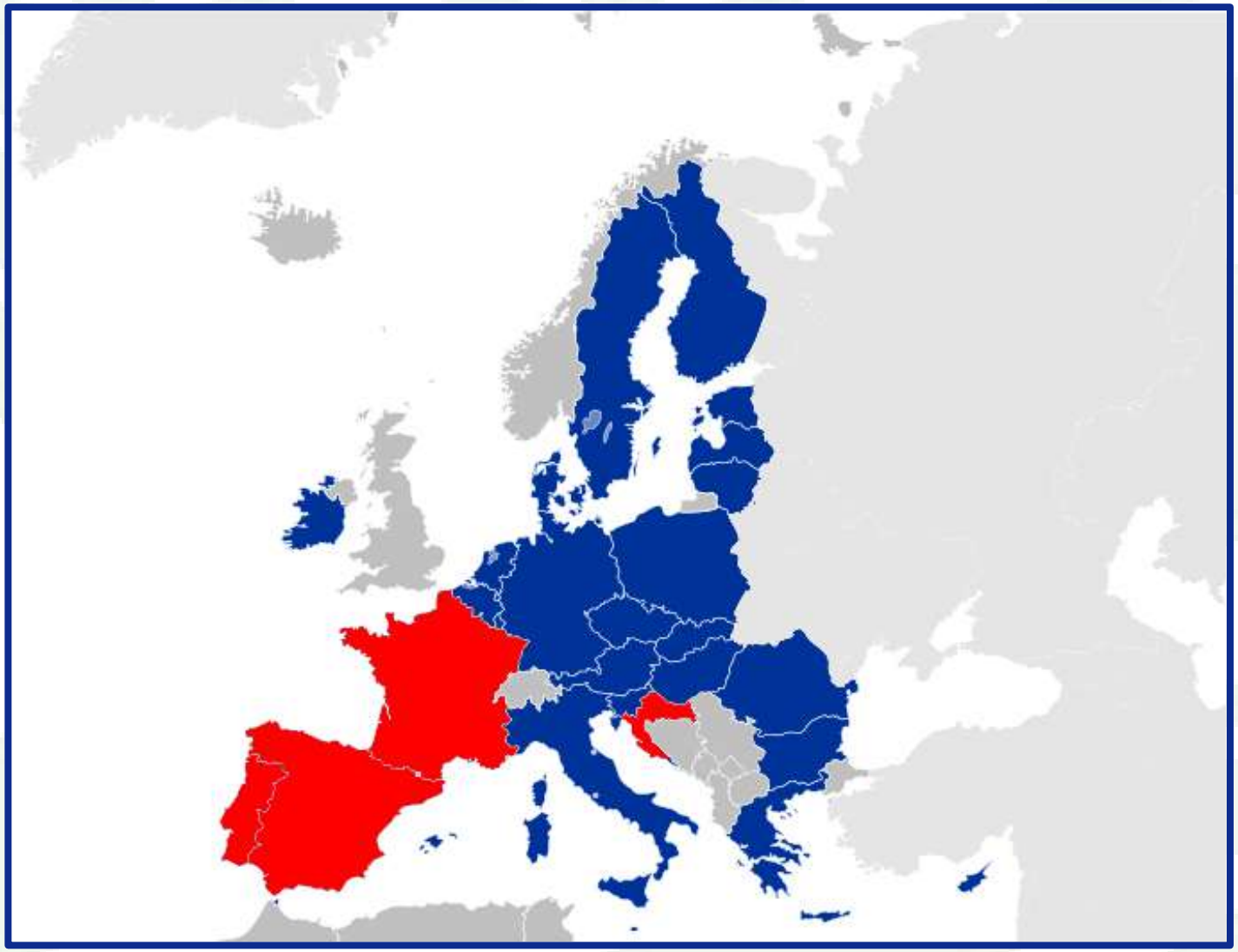


Corsi per PILOTA DI DRONI AGRICOLI

UNICA STEM



Corsi UNICA STEM
Università degli Studi di Cagliari



Erasmus+

Distil'inno

DISTILL'INNO – DU CHAMP AU VERRE

PROGETTI DI MOBILITÀ INTERNAZIONALE









Gemellaggio Italia - Svezia



• I NOSTRI MEZZI PER LE USCITE DIDATTICHE



VIAGGIO DI ISTRUZIONE

Recanati – Pesaro



XXV EUROPE CONTEST

Pola De Siero, Asturie (Spagna)





2

Medagli d'argento nella degustazione dei formaggi tradizionali spagnoli – categoria Cabral

VIAGGIO DI ISTRUZIONE

Verona



SAGRE e MANIFESTAZIONI

SARDEGNA



Ciliegeti Aperti



OktoberFASS



Fiera agricola

LO SPORT – I TORNEI SCOLASTICI









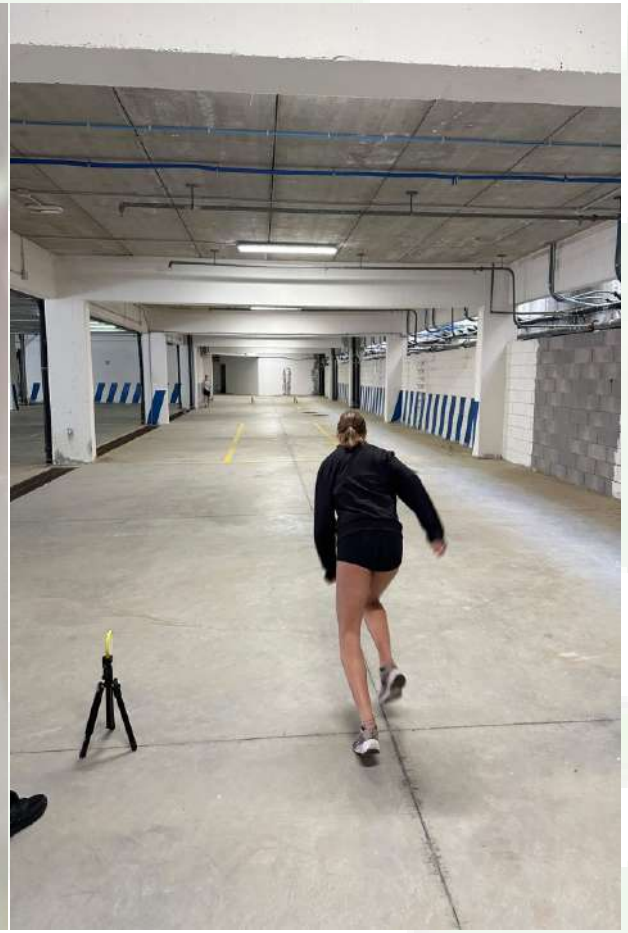






Progetto Sport





Tiro al volo





SARDIGNA CHIRCAS
SARDEGNA RICERCHE

FITAV
Federazione Italiana
Tiro a Volo

Benvenuti

Agropolis



Gli istituti

Scopri la sezione dove sono presenti tutti gli Istituti Tecnici con indirizzo Agrario e Agroindustria suddivisi per regione.

+



Le Aziende

L'azienda agraria può essere considerata come un laboratorio multidisciplinare per l'intero corso di studi

+



L'università

Università agrarie sono l'espressione della storia agricola del territorio, della civiltà contadina e dello sviluppo dell'agroindustria

+

Re.N.Is.A.
Rete Nazionale Istituti Agrari

Scuola capofila degli Istituti Agrari della Sardegna

DOPO IL DIPLOMA



Entrare nel mondo del lavoro



Proseguire gli studi universitari

Frequentare corsi di specializzazione

COSA PUÒ FARE IL PERITO AGRARIO CON IL DIPLOMA





- Partecipare ai concorsi della Pubblica Amministrazione per tecnici che operano in ambito agricolo e forestale
- Rilevamenti topografici e frazionamenti
- Consulenza tecnica per l'uso di antiparassitari
- Progettazione e manutenzione di parchi e giardini
- Consulente tecnico agronomico per aziende agricole e agroalimentari *Centro di Assistenza Agricola_CAA*

COSA PUÒ FARE IL PERITO AGRARIO CON IL DIPLOMA







Progettazione, direzione lavori e collaudo di costruzioni e opere di trasformazione fondiaria

Stime di fondi rustici e dei beni ambientali

Direzione, amministrazione e gestione di aziende agrarie

Tecnico laboratorio di analisi chimica prodotti agroalimentari

E' possibile proseguire gli studi universitari con accesso a tutte le università ed in particolare i nostri alunni si indirizzano verso:

- ✓ Scienze e Tecnologie Agrarie
- ✓ Scienze delle Produzioni Zootecniche
- ✓ Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari
- ✓ Scienze Forestali e Ambientali
- ✓ Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura
- ✓ Biotecnologie agro-industriali
- ✓ Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari
- ✓ Medicina Veterinaria

UNICA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI

UNISS
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

UNO
L'UNIVERSITÀ A ORISTANO

All'interno dell'Istituto sono attivi i corsi post-diploma in collaborazione con la Fondazione ITS TAGSS



2027 - 2029



2026 - 2028



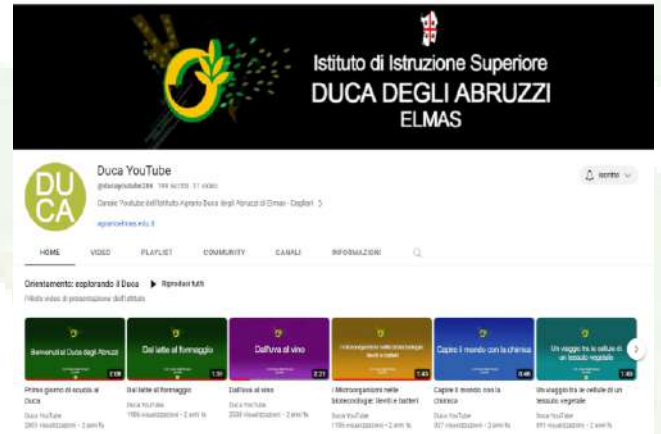


I CANALI SOCIAL DELLA SCUOLA

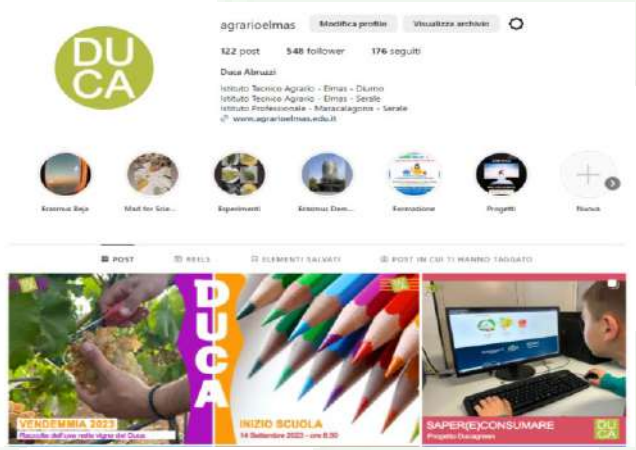
Duca YouTube

www.agrarioelmas.edu.it





Instagram @agrarioelmas



I CANALI SOCIAL DELLA SCUOLA

YouTube













CONTATTI PER INFORMAZIONI

COLLOQUI INDIVIDUALI

Il colloquio individuale presso l'IIS Duca degli Abruzzi (Elmas) può essere richiesto e concordato. Per partecipare è necessario prenotare al link di seguito:

LINK APPUNTAMENTO INDIVIDUALE

e tramite **email** verranno comunicati gli orari e data dell'appuntamento.

Per informazioni, contattare le referenti **Prof.ssa Marcella Aresu** o **Prof.ssa Rita Cani** ai numeri 328.2137227 / 347.6761145, la **scuola** al 070.243386, oppure scrivere a orientamentoduca@agrarioelmas.it

COLLOQUI INDIVIDUALI CORSO SERALE ELMAS

Per informazioni e iscrizioni al Corso serale di Elmas, contattare la scuola 070.243386 o inviare una email all'indirizzo enrico.cocco@agrarioelmas.it

ASSISTENZA PER LACOMPILAZIONE ONLINE DOMANDE D'ISCRIZIONE

La segreteria didattica sarà disponibile per informazioni e o richieste di assistenza per la compilazione on line del modulo di iscrizione, nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 al numero 070.243386 oppure preferibilmente inviare email all'indirizzo cais01400p@istruzione.it

CONTATTO CON LA DIRIGENTE

La Dirigente Scolastica M. Antonietta Atzori può essere contattata dalle famiglie per via email dirigentescolastico@agrarioelmas.it



DICONO DI NOI...

CONTADINI IN ERBA 2025 - Puntata 1 - Elmas



ALL'AGRARIO DI ELMAS PRENDE VITA UNA MICRO-FORESTA URBANA





Apicoltura, a scuola si impara anche grazie alle nuove tecnologie

All'istituto Duca degli Abruzzi di Elmas il corso è molto partecipato. Gli studenti si prendono cura di 42 arnie, comprese quelle digitali

Formazione completa dal campo alla tavola

Di Gilberto Santucci 12 Novembre 2025

terra è vita *L'agricoltura firmata Edagricole, dal 1937*



edanews

Sole 24 Ore Scuola 24

09-GIU-2025 pagina 11 /

Marchio Made in Mim per 77 prodotti messi sul mercato dagli istituti agrari

Il piano. Esordio con un gruppo di 300 scuole, ma il ministro Valditara punta a coinvolgere gli alberghieri nelle attività di catering e le reti di abbigliamento, moda, legno e falegnameria. In arrivo un sistema di vendite online in tutta Italia

I proventi vanno investiti nella didattica Si punta a rendere più attrattiva la filiera tecnico-professionale

Eugenio Bruno
Claudio Tucci

Dal vino Barolo realizzato dagli studenti dell'istituto Umberto I di Alba (Cuneo), scuola enologica, all'olio extravergine di oliva prodotto nell'azienda agraria dell'istituto Agrario Firenze. E ancora: dalla pasta di semola di grano duro dell'Antonio Cecchi di Villa Caprile (Pesaro) a quella biologica trafilata al bronzo prodotta con grano Senatore Cappelli dall'Emilio Sereni di Roma, al miele di eucalipto dell'Istituto Duca Degli Abruzzi di Elmas (Cagliari), fino ad arrivare alle mele, pere, zucche, susine, fragole coltivate dal Galilei-Bocchialini di San Secondo Parmense (Parma). Se non è una rivoluzione, poco ci manca. Parliamo dei primi 77 prodotti alimentari sclerionati dai principali istituti agrari italiani inseriti nel nuovo catalogo realizzato dal ministero dell'Istruzione e del Merito, sotto il marchio "Made in Mim".

Il progetto, presentato a metà maggio dal ministro Giuseppe Valditara, prosegurà il prossimo anno. Con l'obiettivo di rilanciare gli indirizzi dell'istruzione tecnica e professionale e del Made in Italy, che rappresentano un volano per l'economia e lo sviluppo del Paese, all'interno della valorizzazione dell'intera filiera formativa tecnologico-professionale, il modello 4+2. «Questa iniziativa - dice Valditara - è un riconoscimento all'eccellenza dei nostri studenti, dei nostri docenti e del sistema imprenditoriale. Credo che sia un messaggio straordinario rivolto ai giovani e alle loro famiglie, chiamati a individuare il proprio percorso formativo».

Si parte con gli istituti agrari, che sono circa 300 in tutt'Italia. Ma già è nella mente del Mim di allargare questa possibilità ad altri indirizzi dell'istruzione tecnico-professionale, come gli alberghieri (servizi di catering, con partita Iva), istituti di moda/abbigliamento, legno/falegnameria, biotecnologie, solo per citarne alcuni.

La novità, rispetto al passato, ci spiega Patrizia Marini, dirigente scolastica dell'istituto Emilio Sereni di Roma, e presidentessa della rete nazionale degli istituti tecnici e professionali a indirizzo agrario (Renisa), è che «si valorizza l'immagine più ampia dell'eccellenza formativa italiana, mettendo al centro l'aspetto didattico e orientativo. Dai nostri istituti agrari sono usciti ministri, penso a Luca Zaia e Maurizio Martina, e anche uno dei più grandi enologi al mondo, Riccardo Cotarella».

Accanto alla promozione di quanto viene realizzato dalle scuole, se ne favorisce anche la commercializzazione. In quest'ottica sono stati sottoscritti i primi accordi con partner privati, Aeroporti di Roma, Lagardere Travel Retail, Terranostra-Campagna Amica e Coldiretti, Federdistribuzione, Sogemi Spa, società che gestisce i mercati agroalimentari del comune di Milano. Come in passato (da sempre gli istituti agrari, con al loro interno un'azienda agraria, possono vendere i prodotti realizzati dagli studenti) i proventi restano nella scuola e devono essere investiti per acquistare materiale didattico. In più si sta pensando a un unico canale per le vendite online (da tutta Italia) con un magazzino virtuale e forme di spedizione semplificate e vantaggiose.

«Oggi gli istituti agrari stanno affrontando sfide e trasformazioni epocali - prosegue Marini -. Penso all'agricoltura 4.0, o all'intelligenza artificiale, anche se sono convinta che una parte di lavoro manuale resterà sempre per mantenere l'elevatissima qualità dei prodotti italiani. Nelle nostre scuole si fa tanta ricerca e innovazione: molto spesso ciò è poco conosciuto da famiglie e studenti. Ora con il marchio "Made in Mim" mettiamo in mostra le nostre eccellenze. Io stessa ho voluto spostare la sede di Renisa nazionale all'interno del Crea proprio per far respirare ai giovani la bellezza di fare ricerca tecnica e tecnologica. Chi esce da un istituto agrario può fare tutto, anche l'imprenditore o proseguire all'università perché riceve una formazione di assoluta qualità. Ed è il momento di farlo sapere».

LA STRATEGIA

I prossimi passi

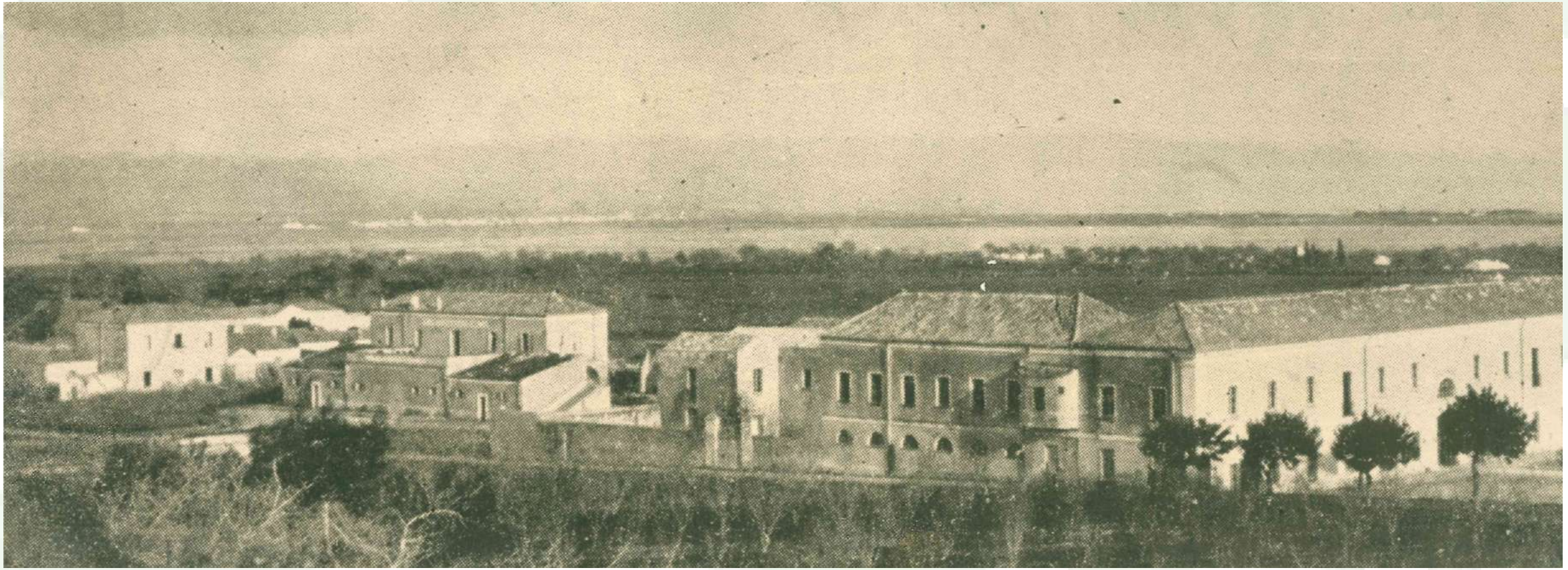
Si parte con gli istituti agrari, che sono circa 300 in tutt'Italia e aderiscono alla rete Renisa. Ma già è nella mente del Mim di allargare questa possibilità ad altri indirizzi dell'istruzione tecnico -professionale, come gli alberghieri (servizi di catering, con partita Iva), istituti di moda/abbigliamento, legno/falegnameria, biotecnologie, solo per citarne alcuni

IL LANCIO

Il 14 maggio scorso il ministro dell'Istruzione e del Merito, Giuseppe Valditara, ha annunciato il lancio del nuovo marchio "Made in Mim".

In quella sede è stato anche presentato il catalogo con i primi 77 prodotti selezionati dagli istituti agrari e alberghieri italiani coinvolti nell'iniziativa.

“dal 1885 una scuola che opera in armonia con la natura”



Regia Scuola di Viticoltura ed enologia di Cagliari



Grazie per l’attenzione – VI ASPETTIAMO