



# GUIDA DELLO STUDENTE 2011/2012

L'Europa è la carta  
di accesso al futuro

PO FSE ABRUZZO  
2007-2013

Obiettivo  
Competenza, crescita  
e occupazione



**Istituto Tecnico Superiore**  
Nuove tecnologie per il "Made in Italy"  
**Sistema Agroalimentare**



## SOMMARIO

Introduzione	2
L'ITS in sintesi	5
L'ITS in dettaglio	9
Gli ITS in Italia	15
L'ITS in Abruzzo	23
Offerta formativa	37

## INTRODUZIONE

Per la prima volta nel nostro Paese viene avviato un percorso di formazione di questo livello, a distanza di circa 40 anni dal primo tentativo organico di formare supertecnici con l'istituzione di "scuole speciali di tecnologia" nel 1973. Con gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) anche l'Italia si dota finalmente di un'offerta formativa post-secondaria, integrata di istruzione, formazione e lavoro, che si sviluppa in parallelo ai percorsi universitari e, in base alla recente riforma dell'università, si sostituirà in parte e in modo progressivo, a numerosi corsi accademici a carattere tecnico-professionale, che potranno meglio essere sviluppati con gli ITS.

Non si tratta di un prolungamento del sesto e settimo anno della scuola superiore ma di corsi professionalizzanti di alta specializzazione tecnica realizzati secondo i modelli internazionali più avanzati (le SUPSI svizzere, le IUT francesi e le Fachhochschule tedesche) che, per funzionare, dovranno creare le competenze realmente richieste dalle imprese e dal mondo del lavoro sia pubblico che privato, acquisendo, così, una specifica identità culturale e formativa.

Gli ITS si collocano nel percorso di riforma dell'istruzione tecnica e professionale, come valore aggiunto e fattore competitivo nell'economia del Paese, lottando contro la disoccupazione giovanile e l'abbandono scolastico attraverso l'istruzione tecnica e professionale ed un maggior raccordo tra mondo del lavoro e istruzione.

Nel nostro Paese, il deficit annuo di tecnici intermedi è di circa 110mila unità. Le aziende non trovano le professionalità tecniche di cui necessitano e questa carenza costituisce un ulteriore elemento di debolezza nella competitività internazionale. La riforma ha quindi voluto eliminare i pregiudizi per affermare la pari dignità tra licei, istruzione tecnica e istruzione professionale. Orientare verso le discipline dell'istruzione tecnico-superiore

ha, di conseguenza, una duplice funzione in quanto significa, da una parte, diffondere la cultura del metodo tecnico-scientifico, dall'altra, indirizzare i giovani alla scelta di percorsi di studio che abbiano uno sbocco professionale in quei settori non ancora maturi dell'economia. In particolare, la necessità di indirizzare con forza le nuove generazioni del nostro Paese verso la cultura tecnico superiore rappresenta una strategia imprescindibile per realizzare una nuova e più competitiva forma di sviluppo socio-economico, che permetta di affiancare ai settori maturi dell'economia, caratterizzanti il tessuto produttivo nazionale, i settori ad elevato impatto tecnologico, per far sì che il Paese stesso abbia un ruolo importante all'interno del benchmarking internazionale.



*"Si tratta di nuova offerta formativa che colma una lacuna di circa 40 anni nel nostro sistema formativo. L'aspetto più innovativo è l'elevato contenuto tecnologico, consapevoli che solo con l'innovazione il sistema produttivo italiano sarà in grado di competere".*

Prof. Michele Pisante  
**Presidente**  
**ITS Agroalimentare di Teramo**

Con i nuovi Istituti Tecnici Superiori  
lavorare sul territorio sarà molto più semplice.

## L'ITS IN SINTESI

### **Cosa sono gli ITS**

Gli ITS, introdotti nell'ordinamento nazionale dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008 in attuazione della legge finanziaria 2007, sono fondazioni costituite da scuole, università e imprese per dare vita ad un'autentica integrazione tra istruzione, formazione e lavoro. Alla loro nascita hanno contribuito 16 regioni, con il coinvolgimento di 110 istituti tecnici e professionali, più di 60 tra province e comuni, 200 imprese, 67 tra università e centri di ricerca, 87 strutture di alta formazione ed altri soggetti pubblici e privati, comprese le camere di commercio.

Queste *“scuole speciali di tecnologia”* sono costituite con l'intento di riorganizzare e perfezionare il canale di formazione superiore non universitario, contribuire ad una nuova valorizzazione del *“made in Italy”* e del rilancio dell'apprendistato, fornendo un diploma di specializzazione tecnica superiore nelle aree tecnologiche considerate prioritarie dagli indirizzi nazionali di programmazione economica.

### **Cosa offre l'ITS**

La possibilità del conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore e conseguente accesso al mondo del lavoro nell'ambito del settore di specializzazione. L'opportunità di proseguire gli studi universitari per il conseguimento della laurea triennale presso le università federate con l'ITS (art.3 legge di riforma universitaria).

### **Chi può iscriversi agli ITS**

I diplomati che intendono conseguire il Diploma di Tecnico Superiore, per poi inserirsi velocemente nel mondo del lavoro o proseguire gli studi presso una università federata.

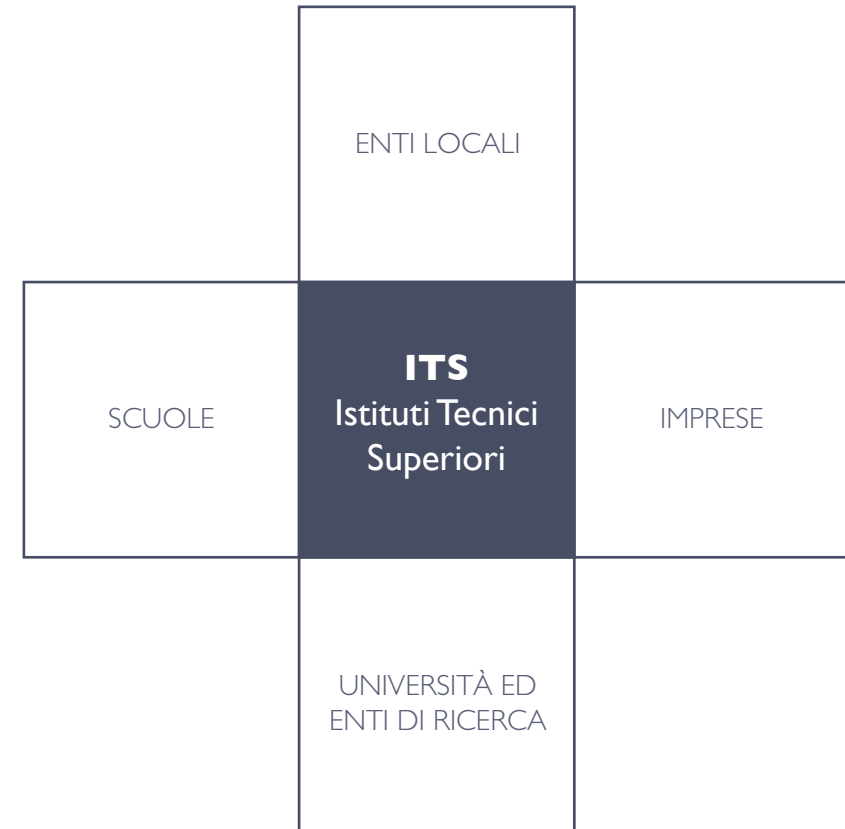
I corsi ITS sono a numero chiuso con un massimo di 25 partecipanti e vi si accede per concorso pubblico. E' richiesta una competenza linguistica di livello B2 ed una competenza informatica pari all'ECDL avanzato.

### Gli obiettivi

In relazione alle priorità strategiche per lo sviluppo economico del Paese e degli ambiti e delle priorità indicate dalla programmazione regionale, gli ITS sono volti al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- assicurare, con continuità l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato in relazione alle aree strategiche per lo sviluppo economico del Paese;
- ampliare i percorsi formativi con un'offerta più stabile ed articolata;
- sostenere l'integrazione tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro con particolare riferimento ai poli tecnico-professionali per diffondere la cultura tecnica e scientifica;
- sostenere le misure per l'innovazione ed il trasferimento tecnologico alle piccole e medie imprese;
- diffondere la cultura tecnica e scientifica;
- promuovere l'orientamento dei giovani e delle loro famiglie verso le professioni tecniche;
- sostenere le politiche attive del lavoro;
- stabilire organici rapporti con i fondi interprofessionali per la formazione continua dei lavoratori nel rispetto delle competenze delle parti sociali in materia.

Gli obiettivi sono raggiunti per mezzo di una sinergia tra enti locali, scuole, aziende, università ed enti di ricerca.



Tecnici di elevato profilo in diversi settori incontrano le esigenze delle aziende sul territorio.

## L'ITS IN DETTAGLIO

### **Lo standard organizzativo (art. 6 DPCM 25.01.2008)**

Gli ITS sono “fondazioni di partecipazione” con personalità giuridica nazionale; possono essere costituiti solo se previsti dai piani territoriali delle Regioni.

### **Lo standard dei percorsi (art.7)**

I percorsi ITS durano 4 semestri (1800/2000 ore); possono durare 6 semestri solo nell'ambito di specifiche convenzioni con le Università. Tirocini obbligatori per almeno il 30% dell'orario, anche all'estero.

### **Titolo finale (art.7)**

Diploma di Tecnico Superiore con l'indicazione dell'area tecnologica e della figura nazionale di riferimento (V livello del Quadro europeo delle qualifiche - EQF).

### **Ordinamento dell'ITS**

I percorsi degli ITS hanno le caratteristiche organizzative previste all'art.4 del d.PCM (tirocini obbligatori anche all'estero, per almeno il 30% del monte orario complessivo; 50% dei docenti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica di almeno 5 anni; struttura modulare; ecc.)

Le figure nazionali di riferimento, gli standard delle relative competenze, le modalità di costituzione delle commissioni di esame, le indicazioni generali per la verifica delle competenze acquisite, la certificazione sono definiti con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali previo parere della Conferenza Unificata (art.4, comma 3 e art. 8, comma 2,

del d.PCM). Ai percorsi degli ITS si accede con il diploma di istruzione secondaria superiore. In relazione a ciascuna figura ITS, con il decreto di cui all'articolo 4, comma 3 del d.PCM, saranno fornite indicazioni sulla correlazione con il tipo di diploma posseduto. I diplomi di tecnico superiore costituiscono titolo per l'accesso ai concorsi pubblici.

### **Modalità di accesso ai percorsi**

I giovani e gli adulti accedono ai percorsi ITS con il diploma di istruzione secondaria superiore (articolo 7, comma 3, del d.PCM 25 gennaio 2008).

### **Come?**

In relazione al numero di posti messi a disposizione da ciascun ITS, con riferimento al numero di percorsi finanziati e alla effettiva disponibilità di posti di tirocinio per la durata minima obbligatoria (almeno il 30%). Ulteriori criteri possono essere determinati dal consiglio di indirizzo (CI), sulla base delle proposte formulate dal comitato tecnico-scientifico (CTS) di ciascun ITS, anche per riconoscere eventuali crediti acquisiti dagli studenti in precedenti percorsi di studio e di lavoro.

Con la presentazione del curriculum e previo superamento del tipo di prove stabilito a livello nazionale per l'accertamento della motivazione e delle competenze necessarie per una proficua frequenza dei corsi. Ciascun ITS predispone le prove sulla base delle indicazioni del proprio CTS. Ulteriori crediti possono essere riconosciuti in relazione al curriculum presentato dai candidati.

### **Esame finale**

Ai fini del rilascio del diploma, il percorso formativo si ritiene concluso con il superamento di due diverse prove di verifica:

- prova teorico/pratica concernente la soluzione di un problema tecnico inerente il settore di specializzazione;
- discussione del project work sviluppato nel corso del tirocinio.

### **Il diploma**

I diplomi di Tecnico Superiore sono rilasciati, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che hanno frequentato i percorsi degli ITS per almeno l'80% della loro durata complessiva. La verifica è effettuata da commissioni costituite dagli istituti tecnici o professionali ed enti di riferimento degli Istituti Tecnici Superiori.

## Il riconoscimento dei crediti acquisiti nei percorsi ITS

- **Per l'accesso alle Professioni di Agrotecnico, Geometra, Perito agrario e Perito industriale**

Si fa riferimento a quanto previsto dal d.P.R. n. 328/2000, art.55, comma 3.

- **Per il conseguimento della laurea di 1° livello**

Si fa riferimento all'art. 14 della legge n. 240 del 30.12.2010 (Riforma dell'Università).

## Accordi con le Università

A norma dell'art.7, comma 2, del d.PCM, gli ITS possono realizzare, per particolari figure, percorsi di sei semestri, sempreché previsti a livello nazionale.

La legge in materia di riorganizzazione delle università contiene apposite disposizioni riguardanti la possibilità di costituire “federazioni” tra ITS e università (legge di Riforma dell'Università art.3 comma 2) e il riconoscimento dei crediti acquisiti dagli studenti a conclusione dei percorsi realizzati dagli ITS nell'ambito dei progetti attuati con l'università (art.4 comma 3).

Gli accordi con le università saranno, quindi, uno strumento essenziale per realizzare percorsi integrati, che vanno collegati, sin dal momento della loro progettazione, con le lauree di primo livello.

## Aree tecnologiche degli ITS

Le aree tecnologiche per gli ITS sono state individuate dal Programma “Industria 2015”, finalizzato alla promozione dell'innovazione industriale, come corrispondenti ad altrettanti “Progetti di Innovazione Industriale” (PII).

Le aree tecnologiche per gli ITS sono (art.7 del d.PCM):

- Efficienza energetica
- Mobilità sostenibile
- Nuove tecnologie della vita
- Nuove tecnologie per il Made in Italy  
(meccanica, moda, alimentare, casa e servizi alle imprese)
- Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali
- Tecnologie dell'informazione e della comunicazione

Tante le “Scuole speciali di Tecnologia”  
per accrescere la competitività delle aziende in Italia.

## GLI ITS IN ITALIA

ABRUZZO (n. 3 ITS)

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema meccanica**

ITIS “Leonardo da Vinci” - Lanciano (CH)

**Efficienza energetica**

ITI “D’Aosta” - L’Aquila

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema agroalimentare**

IIS “Alessandrini - Marino” - Teramo

CAMPANIA (n. 3 ITS)

**Mobilità sostenibile - Trasporto marittimo**

ITIS “G. Marconi” - Torre Annunziata (NA)

**Mobilità sostenibile - Trasporti ferroviari**

Istituto Tecnico Aeronautico “Villaggio dei Ragazzi” - Maddaloni (CE)

**Tecnologie per i beni e le attività culturali/turismo**

IPSSCT “G. Fortunato” - Napoli

EMILIA ROMAGNA (n. 7 ITS)

**Mobilità sostenibile**

IIS “G. Marconi” - Piacenza

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy**

ITIS “Fermo Corni” - Modena

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy**

ITIS “L. Nobili” - Reggio Emilia

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy**

IIS "A. Valeriani" - Bologna

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy**

ISISS Secondo Parmense (PR)

**Tecnologie della informazione e della comunicazione**

ITS "B. Pascal" - Cesena

**Tecnologie per i beni e le attività culturali**

IIS "G. B. Aleotti" - Ferrara

## FRIULI VENEZIA GIULIA (n. 2 ITS)

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Meccanica/Aeronautica**

IIS "Malignani" - Udine

**Tecnologie della informazione e della comunicazione**

ITI Pordenone

## LAZIO (n. 7 ITS)

**Tecnologie della informazione e della comunicazione**

IP "R. Rossellini"- Roma

**Mobilità sostenibile - Mobilità delle persone e delle merci**

IIS "Caboto" - Gaeta

**Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali/turismo**

IIS "Via Domizia Lucilla" - Roma

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema alimentare**

ITIS "Pietro Canonica" - Vetralla (VT)

**Nuove Tecnologie della vita**

IPSIA "Cavazza" - Pomezia (RM)

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema alimentare**

IPSAA "San Benedetto" - Borgo Piave (LT)

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Servizi alle Imprese**

ITAS Paritario "Rousseau" - Viterbo

## LIGURIA (n. 4 ITS)

**Mobilità sostenibile - Trasporti marittimi - Pesca**

Accademia della Marina Mercantile - ITN "San Giorgio" - Genova

**Tecnologia della informazione e della comunicazione**

IPSIA "Odero" - Genova

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Navalmeccanico**

IIS "G. Cappellini - N. Sauro" - La Spezia

**Efficienza energetica**

IIS "Ferrari - Pancaldo" - Savona

## LOMBARDIA (n. 7 ITS)

**Tecnologie della informazione e della comunicazione**

Istituto Paritario Pavoniano "Artigianelli" - Milano

**Mobilità sostenibile - Mobilità delle persone e delle merci**

IIS "Andrea Ponti" - Gallarate (VA)

**Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema moda**

IP Paritario "Maddalena di Canossa" - Brescia

### **Nuove Tecnologie della vita**

ITIS "G. Natta" - Bergamo

### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema casa**

ITIS "Cardano" - Pavia

### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Servizi alle imprese**

ITCG Paritario "Einaudi" - Grumello del Monte (BG)

### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistemi del verde**

IPAA "G. dell'Amore" - Vertemate con Minoprio (CO)

### MARCHE (n. 3 ITS)

#### **Efficienza energetica - Meccanica, Meccatronica ed Energia**

ITIS "A. Merloni" - Fabriano (AN)

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Meccanica/Servizi alle imprese**

ITI "Mattei" - Recanati (MC)

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema moda/calzature**

ITI "Montani" - Fermo (AP)

### MOLISE (n. 1 ITS)

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema alimentare**

IIS "Pertini" - Campobasso

### PIEMONTE (n. 3 ITS)

#### **Mobilità sostenibile - Innov. aerospazio**

ITIS "Grassi" - Torino

### **Tecnologie della informazione e della comunicazione**

ITIS "Pininfarina" - Torino

### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema moda**

ITIS "Sella" - Biella

### PUGLIA (n. 3 ITS)

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Meccanica/Meccatronica**

ITIS "G. Marconi" - Bari

#### **Mobilità sostenibile - Aerospazio**

ITIS "E. Fermi" - Francavilla Fontana (BR)

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema alimentare**

IIS "B. Caramia - F. Gigante" - Locorotondo (BA)

### SARDEGNA (n. 1 ITS)

#### **Efficienza energetica**

IPIA "E. Amaldi" - Macomer (NU)

### SICILIA (n. 5 ITS)

#### **Efficienza energetica**

IIS "E. Majorana" - Piazza Armerina (EN)

#### **Tecnologie innovative per i beni culturali/turismo**

IIS "F. Juvara" - Siracusa

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema alimentare**

IIS "Antonello" - Messina

### **Tecnologie innovative per i beni culturali/turismo**

ITI "Euclide" - Caltagirone (CT)

### **Mobilità sostenibile - Trasporti**

IIS "Duca degli Abruzzi" - Catania

### **TOSCANA (n. 3 ITS)**

#### **Efficienza energetica**

ITIS "T. Sarrocchi" - Siena

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema moda**

IIS "B. Russel - I. Newton" - Scandicci (FI)

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema meccanica**

IIS "E. Mattei - E. Solvay" - Rosignano Solvay - Livorno

### **UMBRIA (n. 1 ITS)**

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema meccanica mecatronica**

ITI "Volta" - Piscille (PG)

### **VENETO (n. 6 ITS)**

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema moda/calzature**

IIS "Ruzza Pendula" - Pavia

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema meccanica**

ITIS "A. Rossi" - Vicenza

#### **Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema alimentare e vitivinicolo**

ITAS "Cerletti" - Conegliano (TV)

### **Nuove Tecnologie per i beni culturali/turismo**

IPSSARCT "E. Comaro" - Jesolo (VE)

### **Efficienza energetica - Risparmio energetico - Bioedilizia**

ITG "Belzoni Boaga" - Padova

### **Mobilità sostenibile - Logistica, sistemi e mobilità delle persone e delle merci**

IPSIA "Giorgi" - Verona

In Abruzzo l'ITS per le Nuove Tecnologie  
per il Made in Italy nel settore Agroalimentare.

## L'ITS IN ABRUZZO

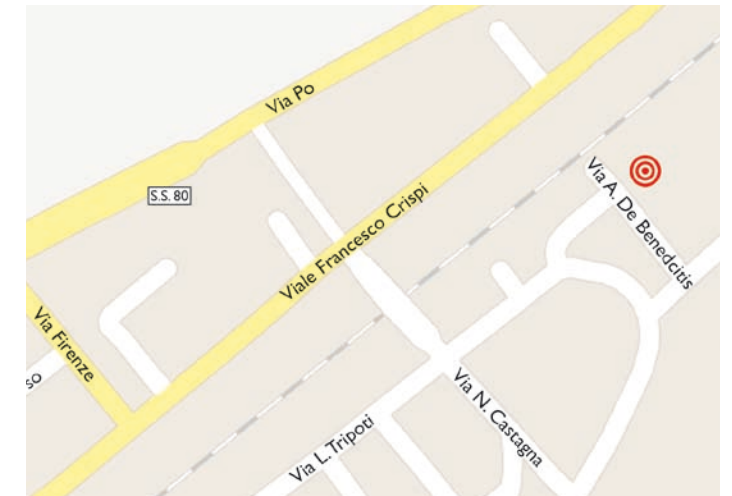
In Abruzzo, in provincia di Teramo, è stato costituito l'Istituto Tecnico Superiore per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agroalimentare.

Questo ITS nasce dalla necessità di rispondere alle molteplici esigenze di un settore vivo, dinamico ed in continua crescita come quello agroalimentare, che riveste un ruolo considerevole nell'economia del Paese.

Forma tecnici specializzati nel settore agroalimentare in ambito delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali, secondo le esigenze formative connesse al Programma Industria 2015.

### SEDE LEGALE

Via A. De Benedictis, 1  
presso Parco della Scienza  
64100 TERAMO



## CONTATTI

### FONDAZIONE ITS

Istituto Tecnico Superiore  
Nuove Tecnologie per il “Made in Italy”  
Sistema Agroalimentare  
Via A. De Benedictis n. 1 - 64100 Teramo, Italy

Telefono: +39 328 5518905  
Sito web: [its.agroforum.eu](http://its.agroforum.eu)  
e-mail: [its.agroalimentare.te@pec.it](mailto:its.agroalimentare.te@pec.it)

### ISTITUTO SCOLASTICO DI RIFERIMENTO

IIS “Alessandrini - Marino”  
Via S. Marino n. 12 - 64100 - Teramo  
Telefono: +39 0861 411762  
Sito web: [www.iisteramo.it](http://www.iisteramo.it)  
e-mail: [TEEIS00900D@istruzione.it](mailto:TEEIS00900D@istruzione.it)

## SOCI FONDATORI

1. C.C.I.A.A. di Teramo
2. Cescot
3. Collegio Nazionale Agrotecnici
4. Comune di Giulianova
5. Comune di Teramo
6. Confindustria Teramo
7. Consorform
8. Consorzio Agire
9. Istituto d'Istruzione Superiore  
“Di Poppa - Rozzi”, Teramo
10. Eventitalia
11. Fondazione Tercas
12. Istituto d'Istruzione Superiore  
“Alessandrini-Marino”, Teramo
13. Istituto d'Istruzione Superiore  
“Crocetti”, Giulianova (TE)
14. Università degli Studi di Teramo
15. Provincia di Teramo
16. Formazione Leadercoop

## SOCI PARTECIPANTI

Per la selezione dei soci partecipanti  
sarà pubblicato apposito bando.

Link per scaricare i relativi allegati  
su [its.agroforum.eu](http://its.agroforum.eu):  
[Bando soci partecipanti](#);  
[Fac simile di domanda](#).

## ORGANIGRAMMA

### CONSIGLIO DI INDIRIZZO

1. *Michele Pisante*  
Università degli Studi di Teramo
2. *Stefania Nardini*  
Istituto di Istruzione Superiore  
"Alessandrini - Marino" Teramo
3. *Silvia Manetta*  
Istituto di Istruzione Superiore  
"Di Poppa - Rozzi" Teramo
4. *Leonilde Maloni*  
Istituto d'Istruzione Superiore  
"Crocetti", Giulianova (TE)
5. *Salvatore Di Paolo*  
Confindustria Teramo
6. *Giovanni Di Giosia*  
Consorzio Agire
7. *Enrica Salvatore*  
Fondazione Cassa di Risparmio  
Provincia di Teramo
8. *Domenico Di Luca*  
Consortform
9. *Pietro Enzo Di Giulio*  
Provincia di Teramo

10. *Mauro Di Giuseppe*  
Comune di Teramo
11. *Rosanna Di Berardino*  
Comune di Giulianova
12. *Giandomenico Di Sante*  
Camera di Commercio, Industria,  
Artigianato e Agricoltura Teramo
13. *Angelo Pellegrino*  
Cescot
14. *Emanuele Pierannunzi*  
Collegio Nazionale Agrotecnici
15. *Giovanni Di Giacomantonio*  
Eventitalia
16. *Giampiero Ledda*  
Formazione Leadercoop

### GIUNTA ESECUTIVA (GE)

La giunta esecutiva è composta da 5 membri di cui:  
2 scelti dal Consiglio di Indirizzo,  
1 scelto dall'Assemblea di Partecipazione,  
2 di diritto in qualità di soci fondatori  
(il dirigente scolastico pro tempore  
dell'Istituto Scolastico Superiore  
di riferimento e il rappresentante  
degli enti locali).

### PRESIDENTE FONDAZIONE ITS

*Prof. Michele Pisante*  
Ordinario di Agronomia e  
Coltivazioni erbacee  
alla Facoltà di Agraria  
dell'Università degli Studi di Teramo.

### COMITATO TECNICO SCIENTIFICO (CTS)

1. *Giovanna Suzzi*  
in rappresentanza  
dell'Università degli Studi di Teramo
2. *Giuseppe Rapone*  
in rappresentanza delle imprese
3. *Mariella Dell'Arciprete*  
in rappresentanza degli IIS
4. *Angelo Pellegrino*  
in rappresentanza  
degli Enti di Formazione
5. *Andrea Pierannunzi*  
in rappresentanza  
del Collegio Nazionale degli Agrotecnici

### ASSEMBLEA DI PARTECIPAZIONE

È costituita dall'insieme  
dei Soci fondatori e partecipanti  
della Fondazione ITS.

### REVISORE DEI CONTI

*Augusto Valchera*

## Le figure formative a livello nazionale

Allegato D - Area n. 4 NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY

Ambiti	Descrizione delle figure	Macrocompetenze in esito
<b>4.1</b> <b>Sistema agro-alimentare</b>	<p><b>4.1.1. Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.</b></p> <p>Il Tecnico superiore opera nelle filiere di produzione del comparto agrario e di trasformazione agro-industriale. Collabora alla progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni e trasformazioni agro-alimentari nel rispetto degli standard di qualità, di sicurezza e conformità secondo le normative italiane, comunitarie e internazionali. Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine, sia dei sistemi tecnologici. Coadiuvando nell'analisi delle produzioni e dei prodotti. Promuove l'innovazione di processo e di prodotto. Nelle diverse fasi di lavoro collabora con la struttura amministrativa nell'organizzazione delle risorse umane e nella gestione del materiale.</p> <p><b>4.1.2. Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.</b></p> <p>Il Tecnico superiore opera per organizzare e gestire sia il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, sia la valorizzazione dei prodotti e dei beni naturali. Nell'ambito in cui opera svolge attività di indirizzo nella ricerca e di trasferimento dei risultati. Valida il processo e la funzionalità degli impianti. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing di prodotti 'Made in Italy'. Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio nonché alla fidelizzazione della clientela. Sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione d'accompagnamento merci.</p> <p><b>4.1.3. Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agro-alimentare.</b></p> <p>Il Tecnico superiore opera per rilevare, monitorare e descrivere realtà ambientali produttive individuando modalità per la valorizzazione territoriale e l'ottimizzazione delle risorse. Gestisce i processi di certificazione ambientale della filiera. Promuove e controlla sia l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-ambientali, sia le innovazioni tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Collabora alla gestione dei processi agro-energetici rinnovabili.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo.</li> <li>• Gestire i processi di produzione e trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del 'Made in Italy'.</li> <li>• Gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità.</li> <li>• Applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità.</li> <li>• Eseguire e/o interpretare analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari.</li> <li>• Applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export.</li> <li>• Applicare le integrazioni possibili fra piattaforme logistiche e strumenti di marketing.</li> <li>• Applicare le metodologie per le valutazioni dell'impatto ambientale e strategico (VIA e VAS).</li> </ul>

## DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE ITS AGROALIMENTARE DI TERAMO

TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI VEGETALI DELLA DIETA MEDITERRANEA

### Linee Formative

1. Cerealicoltura
2. Olivicoltura da mensa
3. Orticoltura da pieno campo (carota, patata, radicchio, pomodoro...)



### Obiettivo del percorso

L'Istituto Tecnico Superiore intende formare una figura professionale tecnica, altamente specializzata sui processi produttivi e le nuove tecnologie per il "made in Italy" nel comparto vegetale del settore agroalimentare.

Il corso proposto mira alla formazione di figure tecniche con competenze tecnico-operative e gestionali di alto livello, funzionali a garantire lo sviluppo qualitativo di processi produttivi e la valorizzazione dei relativi prodotti vegetali tipici della dieta mediterranea.

La dieta mediterranea, da definizione abitualmente consumata in Italia mediterranea e insulare ed in Grecia durante gli anni '50, risulta caratterizzata dall'abbondanza di alimenti vegetali come pane, pasta, verdure, insalata, legumi e frutta.

#### PIRAMIDE ALIMENTARE



La dieta mediterranea, oltre ad effetti scientificamente provati nella prevenzione di diverse condizioni patologiche, tra le quali obesità, diabete, iperlipidemia, ipertensione ed aterosclerosi, risulta caratterizzata da prodotti freschi, di stagione, di produzione locale, e prodotti tipici, a salvaguardia di un patrimonio culturale, oltre che gastronomico, fatto di tradizioni, odori e sapori non facilmente riproducibili.

L'obiettivo formativo è quello di sviluppare figure di Tecnici con competenze specializzate per la gestione di problematiche complesse legate ai processi di conservabilità, miglioramento e valorizzazione dei prodotti alimentari di origine vegetale.

#### Profilo

**Il Tecnico Superiore per la valorizzazione dei prodotti vegetali della dieta mediterranea è la figura professionale** esperta in attività di valorizzazione e gestione dei prodotti vegetali e loro trasformati. È un esperto di organizzazione aziendale e di processi produttivi, elementi base per la valorizzazione qualitativa e nutrizionale dei prodotti.

Si tratta di una figura esperta nella rilevazione dei caratteri di un territorio e nella valutazione del livello tecnico delle strutture aziendali. È in grado di progettare e gestire attività produttive cerealicole, orticole, frutticole e legnose, operando con piena consapevolezza delle situazioni ambientali e degli orientamenti del mercato, assicurando l'economicità dei processi e la qualità e valorizzazione dei prodotti.

## Principali attività

- Caratterizzare e descrivere realtà ambientali, strutture aziendali e relazioni azienda-territorio;
- rilevare le caratteristiche intrinseche dei suoli ed i loro rapporti con le colture;
- definire tecniche colturali sostenibili per le coltivazioni;
- operare scelte sotto il profilo tecnico economico;
- predisporre e controllare il sistema aziendale con l'obiettivo di valorizzarne la produzione;
- organizzare, per gli esercizi produttivi annuali e poliennali, le tecniche di difesa, definendo modalità operative compatibili con la sostenibilità ambientale;
- organizzare il controllo di qualità e la commercializzazione dei prodotti.

## Conoscenze, abilità e competenze

In termini di competenze professionali questa figura deve possedere le conoscenze e le abilità strettamente legate alle tecniche di miglioramento e valorizzazione dei prodotti vegetali della dieta mediterranea. A queste abilità si aggiungono l'approfondita conoscenza delle tecniche di produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti di origine vegetale e delle conseguenti problematiche emergenti.

## Pre-requisiti di accesso

- Certificazione professionale informatica europea (ECDL avanzato – core level ed elective level).
- Competenza linguistica di livello B2.

## SUMMER SCHOOL

La Summer School è pianificata secondo una metodica di tipo *actio-learning*, che consente un orientamento all'ancoraggio dell'apprendimento ed al raggiungimento di risultati efficaci, con la finalità di potenziare le competenze degli studenti relative all'informatica ed alla lingua, ivi compresa la conoscenza linguistica tecnica usata nel contesto produttivo/di servizio.

## Modalità attuative

La Summer School si avvale di un'organizzazione didattica modulare ove si includono, oltre alla tradizionale didattica frontale d'aula, anche attività pratico-laboratoriali.

Il percorso didattico è articolato in:

- modulo di informatica (c/o laboratori accreditati degli Enti e dei Soci fondatori e partecipanti) strutturato per una migliore preparazione per le prove di certificazione professionale informatica europea ECDL avanzato - core level e elective level;
- modulo di lingua inglese (c/o laboratori accreditati degli Enti e dei Soci fondatori e partecipanti) per il trasferimento delle competenze di linguistica inglese e, nello specifico, per inglese tecnico, settore agroalimentare.

## Durata

Il corso, completamente gratuito, ha la durata complessiva di 46 ore, di cui 21 ore di informatica e 25 ore di lingua inglese.

Tali attività saranno realizzate nel periodo compreso dal 20/09/2011 al 27/09/2011. Si prevede una frequenza obbligatoria.

## Destinatari

Diplomati, di età non superiore a 32 anni, che intendano rafforzare le proprie competenze di informatica e di lingua e che intendono partecipare alle prove di selezione per l'iscrizione all'Istituto Tecnico Superiore.

## Selezione

È prevista una selezione degli aspiranti candidati sulla base di una valutazione comparativa del *curriculum vitae*, del voto di diploma, dell'età e di un colloquio per verificare le conoscenze di base e le motivazioni dei singoli candidati.

## Certificazioni

Per i partecipanti alla Summer School, che supereranno le prove di verifica finale, è previsto il rilascio di un Attestato di frequenza da parte della Fondazione ITS, Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy Settore Agroalimentare.

Link per scaricare i relativi allegati su [its.agroforum.eu](http://its.agroforum.eu):

[Bando Summer School](#):

[Fac simile di domanda](#).

## Modalità di accesso

- Diploma di istruzione secondaria superiore (articolo 7, comma 3, del d.PCM 25 gennaio 2008);
- *Curriculum Vitae* e riconoscimento eventuali crediti acquisiti dagli studenti in precedenti percorsi di studio e di lavoro;
- prove di selezione.

## PROVE DI SELEZIONE

### Luogo

La selezione avverrà, presso l'IIS "Alessandrini - Marino".

### Modalità

- Prova scritta di inglese (conoscenze di base livello B2), punteggio max. 10 punti;
- prova scritta di informatica, punteggio max. 10 punti;
- prova scritta tecnica, punteggio max. 20 punti;
- colloquio motivazionale, punteggio max. 30 punti.

Alla formulazione della graduatoria finale concorrerà la valutazione di:

- Voto di diploma, punteggio max. 20 punti;
- *Curriculum Vitae*, punteggio max. 10 punti.

Saranno ammessi alla graduatoria finale, i candidati con punteggio minimo di 60/100.

I primi 25 della graduatoria saranno ammessi a frequentare il corso.

Gli aspiranti dal 26° al 29° posto della graduatoria saranno ammessi in qualità di uditori e/o riserve.

In caso di parità di punteggio la precedenza verrà attribuita in funzione dell'età anagrafica inferiore.

Una preparazione altamente professionale e stage formativi durante gli studi.

## OFFERTA FORMATIVA

### Descrizione e articolazione del corso

Anno di Corso	Semestre	Ore	Attività
1°	Primo	400	Frontale
	Secondo	600	Stage/Laboratori
2°	Terzo	400	Frontale
	Quarto	600	Stage/Laboratori

### Attività didattica frontale

Insegnamenti	Materie	Ore totali	Ore 1° anno	Ore 2° anno
Base	Matematica, Fisica, Chimica, Biologia e Fisiologia dei vegetali, Informatica, Inglese, Microbiologia.	200	100	100
Professionalizzanti	Coltivazioni, Tecnologie di trasformazione, Coltivazioni speciali, Tecniche irrigue, Industria agraria, Difesa delle derrate, Difesa delle coltivazioni, Microbiologia dei processi produttivi e delle fermentazioni.	400	300	300
Caratterizzanti	Diritto e legislazione, Economia e marketing, Gestione aziendale, Commercializzazione dei prodotti.	200	0	200



PO FSE Abruzzo 2007/2013 ob CRO Piano operativo 2007/2008 - Progetto Speciale Multiasse "Reti per il rafforzamento del sistema dell'istruzione" finanziato D.D. n. 138DL24 del 26/5/2011 C42111000200007 (Asse 4 - Obiettivo specifico 4.h - Cat. di spesa n. 72) C42111000210007 (Asse 4 - Obiettivo specifico 4.i - Cat. di spesa n. 73).

## FONDAZIONE ITS

Istituto Tecnico Superiore  
Nuove Tecnologie per il "Made in Italy"  
Sistema Agroalimentare  
Via A. De Benedictis n. 1  
64100 Teramo, Italy  
Telefono: +39 328 5518905  
e-mail: [its.agroalimentare.te@pec.it](mailto:its.agroalimentare.te@pec.it)  
Sito web: [its.agroforum.eu](http://its.agroforum.eu)

## ISTITUTO SCOLASTICO DI RIFERIMENTO

IIS "Alessandrini - Marino"  
Via S. Marino n. 12  
64100 Teramo, Italy  
Telefono: +39 0861 411762  
Sito web: [www.iisteramo.it](http://www.iisteramo.it)  
e-mail: [TEEIS00900D@istruzione.it](mailto:TEEIS00900D@istruzione.it)

## ENTE LOCALE DI RIFERIMENTO

Provincia di Teramo Primo Settore  
Via M. Delfico n. 16  
64100 Teramo, Italy  
Telefono: +39 0861 252744  
Fax: +39 0861 254197  
e-mail: [r.durante@provincia.teramo.it](mailto:r.durante@provincia.teramo.it)