



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE**

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
SETTORE "AGRICOLTURA E AMBIENTE"**

Scuole paritarie

CARTA DEI SERVIZI

**ADOTTATA DAL COLLEGIO DEI DOCENTI
IN DATA 20/12/2012**

**APPROVATA DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
IN DATA**

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Via E. Mach, 1

38010 San Michele all'Adige (TN)

www.fmach.it

segreteria.scuola@fmach.it

tel.: 0461-615213 fax.: 0461-

615273

INDICE

| | |
|---|---------|
| Principi fondamentali | pag. 1 |
| Percorsi attivati | pag. 4 |
| 1. Istituto Tecnico Agrario (I.T.A.) | pag. 4 |
| - Biennio unitario | pag. 4 |
| - Triennio e quadriennio (vecchio ordinamento in esaurimento) | pag. 4 |
| Profilo professionale indirizzo agrario (corso A) | pag. 5 |
| Profilo professionale indirizzo agro-alimentare (corso Brocca) | pag. 6 |
| Profilo professionale indirizzo viticolo-enologico (corso S) | pag. 7 |
| - Triennio (nuovo ordinamento) | pag. 8 |
| Risultati di apprendimento comuni a tutti gli istituti tecnici | pag. 10 |
| Profilo culturale e risultati di apprendimento settore tecnologico | pag. 12 |
| Profilo e risultati di apprendimento dell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" | pag. 12 |
| Profilo e risultati di apprendimento delle articolazioni "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticoltura ed enologia" | pag. 14 |
| 2. Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente (I.P.A.A.) – in esaurimento | pag. 16 |
| - Biennio postqualifica | pag. 16 |
| Profilo professionale dell'Agrotecnico | pag. 16 |
| - Corso integrato per "Esperto ambientale-forestale" | pag. 17 |
| 3. Istruzione e formazione professionale: settore "Agricoltura e ambiente" | pag. 21 |
| - Imprenditore Agricolo (T.I.A.) | pag. 21 |
| Tecnico agricolo – opzione produzioni vegetali | pag. 22 |
| Tecnico agricolo – opzione lavorazioni zootecniche | pag. 23 |
| Tecnico agricolo – opzione ortoflorovivaismo e verde | pag. 23 |
| - Allevamento, coltivazioni, gestione del verde (O.T.A.) | pag. 24 |
| Operatore agricolo - produzioni vegetali | pag. 25 |
| Operatore agricolo - lavorazioni zootecniche | pag. 25 |
| Operatore agricolo - ortoflorovivaismo e verde | pag. 26 |
| - Trasformazione agroalimentare (A.L.I.) | pag. 27 |
| Finalità generali e risultati di apprendimento dei percorsi triennali attivati nel settore "Agricoltura e ambiente" | pag. 28 |
| Profilo educativo, culturale e professionale al termine del terzo anno di qualifica professionale | pag. 28 |
| - Quarto anno – Tecnico Imprenditore Agricolo (in esaurimento) | pag. 30 |
| Profilo culturale, educativo e professionale al termine del quarto anno di diploma professionale | pag. 33 |
| Servizi amministrativi del Centro di Istruzione e Formazione | pag. 34 |
| Strutture della scuola | pag. 35 |
| - Convitto | pag. 37 |
| - Mensa | pag. 39 |
| - Azienda agricola | pag. 39 |
| - Biblioteca | pag. 40 |
| Informazioni alle famiglie | pag. 42 |
| Gestione della sicurezza | pag. 43 |
| Reclami | pag. 45 |

PRINCIPI FONDAMENTALI

La Carta dei Servizi nasce dalle esigenze di trasparenza e di ricerca del miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia del servizio nei confronti degli utenti. Essa ha come fonte di ispirazione primaria gli articoli 3, 30, 33, 34, 35 della Costituzione italiana ed è prevista dall'art. 20 dello Statuto del Centro di Istruzione e Formazione della Fondazione Mach. Di seguito, si elencano i principi generali a cui si ispira l'organizzazione del servizio.

1. Uguaglianza

Nessuna discriminazione nell'erogazione del servizio scolastico può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, etnia, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio-economiche.

2. Imparzialità e regolarità

- 2.1 I soggetti erogatori del servizio scolastico agiscono secondo criteri di obiettività e di equità.
- 2.2 La scuola, attraverso tutte le sue componenti e con l'impegno delle istituzioni collegate, garantisce la regolarità e la continuità del servizio e delle attività educative, nel rispetto dei principi e delle norme sanciti dalla legge e in applicazione delle disposizioni contrattuali, fatti salvi i diritti sindacali dei lavoratori.

3. Accoglienza e integrazione

- 3.1 La scuola s'impegna a favorire l'accoglienza dei genitori e degli alunni, nonché l'inserimento e l'integrazione di questi ultimi, con riguardo all'ingresso nelle classi iniziali e alle situazioni di rilevante necessità. Particolare impegno è prestato per la soluzione delle problematiche relative agli studenti lavoratori, agli stranieri, a quelli degenti negli ospedali, a quelli diversamente abili, a quelli presenti nelle istituzioni carcerarie.
- 3.2 Nello svolgimento della propria attività, ogni operatore ha pieno rispetto dei

diritti e degli interessi dello studente.

4. Diritto di scelta, obbligo scolastico e frequenza

- 4.1 L'utente ha la facoltà di scegliere fra le istituzioni che erogano il servizio scolastico.
- 4.2 L'obbligo scolastico e la regolarità della frequenza sono assicurati con interventi di prevenzione e controllo dell'evasione e della dispersione scolastica da parte di tutte le istituzioni coinvolte, che collaborano tra loro in modo funzionale e organico.

5. Partecipazione, efficienza e trasparenza

- 5.1 Istituzione scolastica, personale, genitori e alunni sono protagonisti e responsabili dell'attuazione della Carta, attraverso una gestione partecipata della scuola, nell'ambito degli organi e delle procedure vigenti. I loro comportamenti devono favorire la più ampia realizzazione degli standard generali del servizio.
- 5.2 L'istituzione scolastica e gli enti locali s'impegnano a favorire le attività extra-scolastiche che promuovono il ruolo della scuola come centro di promozione culturale, sociale e civile, consentendo l'uso degli edifici e delle attrezzature fuori dell'orario del servizio scolastico.
- 5.3 L'istituzione scolastica, al fine di promuovere ogni forma di partecipazione, garantisce la massima semplificazione delle procedure e un'informazione corretta e trasparente.
- 5.4 L'attività scolastica si informa a criteri di efficienza, efficacia e flessibilità nell'organizzazione dei servizi amministrativi, dell'attività didattica e dell'offerta formativa integrata, anche con riferimento agli orari previsti, fatti salvi i diritti dei prestatori del servizio al godimento dei periodi di riposo previsti dai contratti collettivi di lavoro.
- 5.5 La scuola garantisce e organizza le modalità di aggiornamento degli insegnanti in collaborazione con le istituzioni e gli enti culturali, nell'ambito delle linee di indirizzo e delle strategie di intervento definite dal Collegio dei Docenti.

6. Libertà d'insegnamento e aggiornamento del personale docente

- 6.1 La programmazione assicura il rispetto della libertà d'insegnamento dei docenti e garantisce la formazione dell'alunno, facilitando lo sviluppo delle sue potenzialità evolutive e contribuendo allo sviluppo armonico della sua personalità, nel rispetto degli obiettivi di apprendimento recepiti nei piani di studio di ciascun indirizzo.
- 6.2 L'aggiornamento e la formazione costituiscono un diritto e un impegno per tutto il personale scolastico e un compito per l'amministrazione, che assicura la promozione, l'organizzazione, la pubblicizzazione delle iniziative rivolte ai docenti, facilitandone la partecipazione e la crescita culturale e professionale.

7. Educazione alla legalità e alla cittadinanza

In conformità alle nuove disposizioni contenute nelle Linee guida per il passaggio al nuovo orientamento degli Istituti Tecnici, l'attività scolastica e formativa concorre al raggiungimento degli obiettivi legati all'educazione alla legalità e alla cittadinanza per "elaborare e diffondere un'autentica cultura dei valori civili, come espressione del patto sociale indispensabile per costruire relazioni consapevoli tra i cittadini e tra questi ultimi e le istituzioni".

La scuola, per questo, mira all'"acquisizione di una nozione più profonda ed estesa dei diritti di cittadinanza, a partire dalla reciprocità fra soggetti dotati della stessa dignità; aiuta a comprendere come l'organizzazione della vita personale e sociale si fondi su un sistema di relazioni giuridiche; sviluppa la consapevolezza che condizioni quali dignità, libertà, solidarietà, sicurezza, non possano considerarsi come acquisite per sempre, ma vanno perseguite, volute e, una volta conquistate, protette".

In questa prospettiva, la cultura della cittadinanza e della legalità, che è il risultato dell'esperienze e delle conoscenze acquisite anche fuori della scuola, "è un orientamento tendenzialmente finalizzato a prevenire il diffuso malessere dei giovani nella scuola e nella società, che si esprime in molteplici forme e dimensioni come l'abbandono precoce, lo scarso rendimento scolastico, le difficoltà di apprendimento, la fuga dalle regole del vivere civile e sociale".

PERCORSI ATTIVATI

1. ISTITUTO TECNICO AGRARIO (I.T.A.)

BIENNIO UNITARIO

Il biennio è finalizzato a svolgere un'azione di orientamento nella scelta delle possibili articolazioni di studio successive e a far conseguire agli studenti i risultati di apprendimento previsti a livello provinciale.

Si caratterizza per la presenza di attività specifiche di orientamento e indirizzo agricolo e per iniziative di educazione ambientale e rispetto degli ecosistemi. Inoltre al secondo anno è previsto l'insegnamento di una disciplina, le scienze, in lingua straniera veicolare, denominato CLIL (*Content and Language Integrated Learning*).

Al termine del biennio, lo studente è preparato ad affrontare la prosecuzione degli studi nelle articolazioni previste nel successivo triennio. Può, però, anche con integrazioni di materie o parti di materie, accedere alle proposte formative di altre scuole, soprattutto degli Istituti a indirizzo tecnico.

TRIENNIO E QUADRIENNIO (vecchio ordinamento in esaurimento)

Soltanto a partire dalla classe quarta sono attivati i seguenti percorsi di studio:

- il **corso ordinario (A)**, a conclusione del quale lo studente acquisisce il diploma di **Perito agrario**. Fornisce una solida preparazione tecnico-scientifica di base ed abilità specifiche nelle discipline di settore, che possono consentire un efficace inserimento diretto nei ruoli di assistenza e di supporto alle aziende agricole. E' inserito nel corso di studi ordinario un programma di visite didattiche e incontri con esperti, con l'obiettivo di ampliare e calare maggiormente nella realtà gli apprendimenti e di favorire il confronto con situazioni e mentalità imprenditoriali diverse da quelle conosciute;
- il **corso sperimentale («Brocca»)**, a conclusione del quale lo studente acquisisce il diploma di **Perito agro-industriale**, equipollente a quello di Perito agrario. L'allievo, attraverso l'interazione

fra le tradizionali materie tecniche e una consistente presenza di discipline scientifico-umanistiche, raggiunge una professionalità di base ad ampio respiro culturale che gli garantisce flessibilità e facilità di adattamento alle varie situazioni. Informazioni più specializzanti sono conseguite tramite il programma di visite didattiche e incontri con esperti, che completano la preparazione per il mondo del lavoro o facilitano il naturale sbocco verso il proseguimento universitario in facoltà del settore scientifico-tecnologico;

- il **corso specializzato sperimentale (S)**, a conclusione del quale lo studente acquisisce il diploma di **Perito agrario con specializzazione in viticoltura ed enologia (Enotecnico)**. Prevedeva una concentrazione degli insegnamenti propedeutici e formativi nella classe terza e quarta, proponendo invece nel quinto e sesto anno un ampio spettro di discipline specializzanti. Fanno parte integrante del corso un programma di visite didattiche e incontri con esperti, tirocini teorico-pratici presso realtà viticolo-enologiche nazionali ed estere e un lavoro assistito di tipo sperimentale o bibliografico (tesina), che completano l'acquisizione di conoscenze specialistiche del settore viticolo-enologico verso il quale si indirizza questa figura professionale.

Alla fine di ciascun percorso didattico lo studente sostiene l'Esame di Stato, conclusivo dei corsi d'istruzione secondaria superiore, ottenendo titoli diversi a seconda dell'indirizzo, ma **equivalenti sul piano giuridico**, che permettono l'inserimento nel mondo del lavoro o il proseguimento negli studi universitari.

PROFILO PROFESSIONALE INDIRIZZO AGRARIO (corso A)

Il profilo professionale che risulta dal Corso ordinario è quello di un diplomato con solida preparazione tecnico-scientifica di base e abilità specifiche nelle discipline di settore, che gli consentono un efficace inserimento diretto nei ruoli di assistenza e di supporto alle aziende agricole, il ritorno alla propria azienda familiare (se posseduta) con l'acquisizione di competenze tali da garantirne l'oculata conduzione, l'esercizio della libera professione (l'iscrizione all'Albo dei Periti Agrari è condizionata alla frequenza di un praticantato o tirocinio almeno biennale e dal conclusivo superamento di un esame e non è soltanto collegata al conseguimento scolastico del diploma).

Alla fine del corso lo studente:

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

- possiede una visione sufficientemente chiara delle principali tecniche per giungere a una razionale gestione di un'azienda agricola tale da saperne condurre una in proprio o assistere gli operatori del settore;
- conosce e utilizza strumentazioni professionali, nonché le procedure di lavoro di base applicabili nei contesti più frequenti;
- ha acquisito i concetti basilari nei settori fondanti della professione, da quello economico-estimativo a quelli delle produzioni vegetali ed animali, delle trasformazioni agro-industriali e del genio rurale;
- individua le interrelazioni esistenti nell'analisi dei fenomeni, con visione interdisciplinare e non settoriale;
- produce relazioni con linguaggio tecnico appropriato riguardanti casi specifici e situazioni particolari, calandole però in un contesto di riferimento più generale;
- sa fare una scelta post-diploma con consapevolezza, vagliando anche le diverse opportunità di proseguire gli studi.

PROFILO PROFESSIONALE INDIRIZZO AGRO-ALIMENTARE (corso Brocca)

Il corso sperimentale a indirizzo agro-industriale fa riferimento a quanto proposto dalla commissione Brocca. La sua caratteristica principale è quella di cercare una mediazione tra una formazione di tipo liceale (con ampio spazio alle materie dell'area umanistica e scientifica e l'introduzione della filosofia a supporto fondamentale della riflessione critica) e una di tipo tecnologico tradizionale (con la ricerca di acquisizione di abilità specifiche nelle discipline di settore).

Più chiaramente di quanto non succeda negli altri due curricula di studi attivati prima della riforma dopo il biennio, le materie professionalizzanti, oltre ad avere valenza e significato proprio, diventano, assieme alle altre, strumenti per l'acquisizione di abilità trasversali. Tra queste assumono massimo rilievo le capacità comunicative, di analisi e sintesi dei problemi e di adattabilità alla mutevolezza delle circostanze. Questi stessi obiettivi sono perseguiti anche attraverso visite didattiche e incontri con esperti.

Il profilo professionale è quello di un diplomato con un solido retroterra culturale, con visione ampia e aperta delle problematiche, con capacità di astrazione e di superamento del particolare e del contingente. Rispetto all'impostazione del perito tradizionale, lo studente diplomato in

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

questo corso di studi possiede un minore bagaglio di nozioni e di conoscenze specifiche, ma una superiore propensione nell'accedere, anche previo ricorso all'autoformazione, alle proposte che la stessa scuola mette in atto (attività integrative ed eventualmente corsi post-diploma) o a facoltà universitarie, soprattutto afferenti al settore scientifico-tecnologico.

All'interno del percorso è collocata l'Area di progetto, un progetto interdisciplinare che porta a studiare una situazione concreta, arrivando a proporre delle modifiche innovative. Viene eseguito in parte durante le ore di lezione e/o le uscite didattiche e in parte al di fuori dell'orario scolastico.

Alla fine del corso lo studente:

- possiede una visione sufficientemente chiara delle principali tecniche per giungere a una razionale gestione di un'azienda agricola, tale da saperne condurre una in proprio o assistere gli operatori del settore;
- ha familiarità con strumenti, tecnologie e procedure di analisi nel campo agro-industriale;
- sa ricercare autonomamente, comprendere e sfruttare utilmente le fonti di informazione che lo possono aiutare in questo compito e, a sua volta, produrre documentazione con appropriato linguaggio;
- è in grado di analizzare situazioni diverse, riconducendole a modelli interpretativi noti, elaborando strategie e metodi per fornire valutazioni, pareri e giudizi in merito;
- sa individuare interrelazioni esistenti nell'analisi dei fenomeni, con visione interdisciplinare e non settoriale;
- è in grado di fare una scelta post-diploma con consapevolezza, vagliando le diverse opportunità di proseguire gli studi.

PROFILO PROFESSIONALE INDIRIZZO VITICOLO- ENOLOGICO (corso S)

Il corso S deriva da un progetto di sperimentazione autonomamente costruito dai docenti dell'Istituto, in collegamento con alcune altre Scuole enologiche italiane, attivato a partire dall'anno scolastico 1978-79.

È caratterizzato dalla strutturazione su due bienni, dei quali il primo (la terza –non più attivata da quest'anno- e la quarta classe) prevede una concentrazione degli insegnamenti propedeutici e formativi

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

con ampio spazio a materie non professionalizzanti e a un ventaglio di materie che coprono tutto l'orizzonte agricolo, mentre il secondo (quinta e sesta classe) dà maggiore spazio a discipline specializzanti nel settore viticolo-enologico.

L'impostazione didattica generale del corso è contrassegnata anche dall'integrazione organica del curriculum di studi con periodi di tirocinio della durata di due mesi, nel corso del penultimo e ultimo anno, con destinazioni in realtà viticolo-enologiche in ambito nazionale ed europeo.

Il profilo professionale che ne emerge è quello di un tecnico con notevoli competenze specialistiche di settore, dotato anche di un buon bagaglio culturale-scientifico e di flessibilità tali da consentirgli l'inserimento anche in settori diversi da quello di indirizzo.

Alla fine del corso lo studente:

- possiede una visione sufficientemente chiara delle principali tecniche riguardanti l'aspetto agronomico-gestionale dell'azienda vitivinicola e la conduzione dello stabilimento enologico negli ambiti tecnico-analitici;
- è in grado di utilizzare strumentazioni professionali proprie del settore vitivinicolo, concernenti la gestione del vigneto, la trasformazione dell'uva in vino e la successiva commercializzazione del prodotto;
- ha acquisito i concetti basilari nei settori fondanti della professione, con particolare attenzione ai risvolti economici (commercializzazione, marketing e produzioni e trasformazioni in campo viticolo);
- sa produrre relazioni con linguaggio tecnico appropriato riguardanti situazioni particolari, calandole nel contesto di riferimento generale;
- è in grado di individuare le interrelazioni esistenti nell'analisi dei fenomeni, con visione interdisciplinare e non settoriale;
- sa fare una scelta post-diploma con consapevolezza vagliando anche le diverse opportunità di proseguire gli studi.

TRIENNIO (nuovo ordinamento)

A partire da quest'anno scolastico, per effetto dei regolamenti di riordino degli Istituti Tecnici a livello nazionale e provinciale, è prevista, all'interno del settore

tecnologico, la presenza dell'indirizzo generale **“Agraria, agroalimentare ed agroindustria”** declinato nelle tre seguenti articolazioni:

- **produzioni e trasformazioni;**
- **gestione dell'ambiente e del territorio;**
- **viticultura ed enologia.**

Il nuovo ordinamento prevede che l'indirizzo sia strutturato in un secondo biennio e in un quinto anno. Per quanto riguarda l'articolazione “Viticultura ed enologia”, si sopperirà alla riduzione da quadriennio a triennio, imposta dalla normativa, con la previsione di un sesto anno di specializzazione post-diploma che è in fase di pianificazione.

Nel caso di alunni provenienti da altri Indirizzi Tecnici del settore tecnologico che intendano accedere al terzo anno, potranno essere attivati dei percorsi di potenziamento nelle discipline di indirizzo del biennio allo scopo di agevolarli nel passaggio.

L'Istituto, secondo quanto previsto dal Regolamento per il riordino degli istituti tecnici e allegati (DPR n. 88 del 15 marzo 2010), adotta il profilo educativo, culturale e professionale nazionale degli Istituti Tecnici, così come specificato nella parte relativa al settore tecnologico e, soprattutto, all'indirizzo generale “Agraria, agroalimentare e agroindustria”.

Secondo l'allegato A di tale regolamento, l'identità degli istituti tecnici deve essere connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea. Costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, tale identità è espressa da un numero limitato di ampi indirizzi, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

Il percorso dell'Istituto tecnico si articola in un'area d'istruzione generale comune e in aree di indirizzo. L'area d'istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Le aree d'indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro, sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue e assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti.

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008 n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

I risultati di apprendimento attesi a conclusione dei percorsi previsti consentono agli studenti di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, di accedere all’università, al sistema dell’istruzione e formazione tecnica superiore, nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l’accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Risultati di apprendimento comuni a tutti gli istituti tecnici

A conclusione dei percorsi degli istituti tecnici, gli studenti - attraverso lo studio, le esperienze operative di laboratorio e in contesti reali, la disponibilità al confronto e al lavoro cooperativo, la valorizzazione della loro creatività ed autonomia – sono in grado di:

- agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente;
- padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio

- per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per accedere a una loro corretta fruizione e valorizzazione;
 - individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
 - riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
 - collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;
 - utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;
 - riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
 - padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;
 - collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche;
 - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
 - padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
 - utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;
 - cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
 - saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo;
 - analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;

- essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore tecnologico

Il profilo del settore tecnologico si caratterizza per la cultura tecnico-scientifica e tecnologica in ambiti ove interviene permanentemente l'innovazione dei processi, dei prodotti e dei servizi, delle metodologie di progettazione e di organizzazione.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali;
- orientarsi nelle dinamiche dello sviluppo scientifico e tecnologico, anche con l'utilizzo di appropriate tecniche di indagine;
- utilizzare le tecnologie specifiche dei vari indirizzi;
- orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita;
- riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali;
- riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Profilo e risultati di apprendimento dell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

L'indirizzo è finalizzato all'acquisizione di un complesso di competenze riguardanti l'organizzazione e la gestione dei processi produttivi e trasformativi, l'attività di marketing, il controllo e la salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali, eventuali giudizi di convenienza economica, la valutazione di beni, diritti e servizi, gli interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali.

Il diplomato:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive e trasformative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

E' in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di

trasparenza e tracciabilità.

Profilo e risultati di apprendimento delle articolazioni “Produzioni e trasformazioni”, “Gestione dell’ambiente e del territorio” e “Viticoltura e enologia”.

Nell'articolazione **Produzioni e trasformazioni** vengono approfondite le problematiche collegate all’organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all’utilizzo delle biotecnologie.

Il diplomato nella specifica articolazione ha competenze:

- nel campo dell’organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e di valorizzazione del settore, con particolare attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell’ambiente;
- nell’ambito della gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali, quelli idrogeologici e paesaggistici.

E’ in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili;
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- elaborare relazioni di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali.

Nell'articolazione **Gestione dell'ambiente e del territorio** vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e delle operazioni connesse all'estimo e al genio rurale.

Il diplomato ha competenze negli ambiti:

- della conservazione, tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale;
- delle operazioni di estimo e del genio rurale;
- delle risorse proprie del territorio montano;
- delle peculiarità socio-economico-gestionali dei soggetti operanti in ambienti

montani.

In particolare, è in grado di:

- valorizzare il territorio montano nell'ottica della multifunzionalità e della sostenibilità;
- interpretare la vocazionalità del territorio per operare le scelte produttive e trasformative più efficaci;
- accrescere la competitività dei soggetti operanti sul territorio applicando strumenti certificativi nel contesto ambientale;
- analizzare il territorio a supporto della pianificazione e gestione agro-ambientale e forestale;
- collaborare alla realizzazione di interventi di rinaturalizzazione, ripristino e sistemazione ambientale;
- individuare le sinergie tra le attività agrosilvopastorali e quelle di altri settori economici, con particolare riguardo ad iniziative agrituristiche;
- operare nell'ambito di progetti di sviluppo territoriale e di educazione ambientale.

Nell'articolazione **Viticultura ed enologia** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzo delle biotecnologie.

Il diplomato è in grado di:

- identificare e descrivere gli snodi strategici del contesto produttivo "vigneto" e "cantina";
- organizzare i mezzi tecnici e le risorse della filiera vitivinicola, all'insegna della sostenibilità, al fine di ottenere prodotti vitivinicoli di qualità e salubrità;
- riconoscere e rilevare i fatti economici aziendali che servono a quantificare i risultati della gestione imprenditoriale;
- gestire la trasformazione dei prodotti vitivinicoli, tramite l'integrazione di tradizione, cultura e innovazione, nell'ottica della valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità;
- elaborare stime di valore (nel settore vitivinicolo), relazioni di analisi costi-benefici (nel contesto delle scelte del vigneto e in cantina) e valutazioni di impatto ambientale (nel caso di nuovi investimenti);
- conoscere, interpretare e applicare la normativa comunitaria e nazionale relativa al settore vitivinicolo;

- valorizzare attraverso attività di marketing il prodotto vino, inteso non tanto come bene di consumo, ma come espressione di un territorio e come risultato di una filiera ecosostenibile;
- coltivare il senso di responsabilità del cittadino-imprenditore del settore vitivinicolo, che opera avvalendosi delle risorse ambientali e che contemporaneamente è delegato alla tutela delle stesse per renderle fruibili alle generazioni future.

2. ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE (I.P.A.A.) - in esaurimento

L'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente (I.P.A.A.) è stato attivato nel 1993, secondo le innovazioni del "Progetto '92" dell'Istruzione Professionale Statale, poi entrata "in ordinamento", e concluderà la sua esperienza quando andrà a regime la riforma del secondo ciclo che in Provincia di Trento ha visto l'eliminazione degli Istituti Professionali, e cioè nell'anno scolastico 2013-2014.

Quest'anno sono ancora attivate le classi quarta e quinta che costituiscono il biennio di postqualifica.

BIENNIO POSTQUALIFICA

Si tratta di un corso a indirizzo ambientale e forestale, che gli studenti frequentano dopo aver conseguito al termine del primo triennio la qualifica di Operatore Agro-ambientale. Una parte significativa delle ore è legata al territorio, in quanto sono previsti interventi di esperti esterni, frequenti uscite didattiche, tirocini pratici. Alla fine del percorso scolastico lo studente sostiene l'Esame di Stato per ottenere il diploma di **Agrotecnico**, che può permettere l'inserimento nel mondo del lavoro o l'iscrizione all'Università.

Inoltre acquisisce la qualifica di secondo livello di "**Esperto ambientale-forestale**" attestante l'esperienza fatta nel corso complementare.

Profilo professionale dell'Agrotecnico

«L'Agrotecnico è in grado di attivare gestioni aziendali, di fornire assistenza tecnico-economica e tributaria alle aziende e agli organismi cooperativi ed associativi del settore, di riassumere le indicazioni dei mercati nazionali e comunitari, interpretandone le tendenze, di indirizzare conseguentemente le scelte e quindi gli orientamenti produttivi e trasformativi aziendali. Operando con piena consapevolezza delle realtà regionali e delle prospettive nazionali e sovranazionali, è altresì capace di collegare la produzione con il mercato, indirizzando le attività produttive verso la completa integrazione con l'organizzazione della distribuzione e dei consumi nel pieno rispetto degli equilibri ambientali.

Conosce le problematiche fondamentali dell'organizzazione della produzione ed è in grado di attivare rapporti con i servizi di tutela ambientale ed interscambi necessari per l'attività gestionale. Collabora nelle esecuzioni d'interventi tesi a risanare situazioni di degrado e ad impedire l'acuirsi di squilibri agro-ambientali». (Ministero Pubblica Istruzione - Direzione Generale Istruzione Professionale).

Alla fine del corso lo studente:

- possiede un bagaglio di conoscenze e di competenze che gli permettono di intervenire nei processi produttivi di un'azienda agricola;
- sa usare i contenuti delle discipline nell'area comune al fine di interpretare una situazione territoriale dimostrando sensibilità e rispetto per tutte le esperienze;
- è in grado di organizzare le conoscenze al fine di effettuare lo studio integrato di una realtà agricola e forestale;
- sa individuare e valutare gli elementi e i fattori di situazioni ecologiche specifiche, misurandone i parametri che ne permettono una descrizione ed analisi, attraverso l'uso appropriato di strumenti e metodi;
- sa fare approfondimenti su tematiche concrete;
- sa rapportarsi con le realtà operative e con gli operatori di settore;
- sa fare una scelta post-diploma con consapevolezza vagliando anche le diverse opportunità di proseguire gli studi.

CORSO INTEGRATO PER "ESPERTO AMBIENTALE – FORESTALE"

All'Istituto Professionale per l'Agricoltura e per l'Ambiente di S.Michele all'Adige, a partire dall'anno scolastico 1996/97 è attivato il Corso integrato con l'indirizzo "forestale-ambientale" che porta alla qualifica di secondo livello di **Esperto ambientale-forestale**.

Particolarità del biennio postqualifica è, infatti, la presenza di un' "Area di professionalizzazione", che si affianca

all'”Area comune” e all'”Area di indirizzo” previsti per l'Agrotecnico, che consente approfondimenti specifici che portano ad una formazione riconosciuta dalla qualifica di **Esperto ambientale-forestale**.

Si tratta di un "itinerario formativo finalizzato all'acquisizione di professionalità definite, mediando tra istanze formative di valenza nazionale e specifiche esigenze territoriali" (D.M. 15/04/94), permettendo anche un migliore collegamento fra scuola e mondo del lavoro.

La progettazione di tale corso ha visto il coinvolgimento di numerosi enti operanti nel settore. Con alcuni di essi (Parco Adamello-Brenta, Parco Paneveggio-Pale di San Martino, Magnifica Comunità di Fiemme, Azienda Forestale Trento - Sopramonte, Museo Tridentino di Scienze Naturali) sono stati poi definiti dei protocolli di collaborazione e, in particolare con la Provincia Autonoma di Trento, è stata stipulata una specifica convenzione; questo al fine di coinvolgere professionalità e strutture di questi enti per il raggiungimento delle finalità del percorso formativo.

In generale le finalità dell'Area di professionalizzazione sono quelle di offrire all'allievo ulteriori elementi conoscitivi nell'"ambito dell'area formativa di settore e fornendo altresì strumenti applicativi nell'ambito della sua formazione professionale, calandolo concretamente in realtà operative; inoltre di consentire l'apprendimento di capacità operative riferite allo svolgimento di uno specifico ruolo lavorativo" (D.M. 15/4/94).

In particolare il corso per esperto ambientale-forestale ha come finalità quella di contribuire a formare un tecnico esperto nella valorizzazione delle risorse agro-forestali di montagna, così come delle risorse ambientali e faunistiche. Le sue conoscenze, competenze e capacità gli consentono di operare nei settori della selvicoltura, dell'agricoltura - zootecnia - agriturismo di montagna, della tutela e della valorizzazione delle aree protette, del recupero di aree degradate, delle sistemazioni idraulico-forestali, della gestione delle risorse faunistiche, del monitoraggio ambientale, dell'educazione ambientale e della gestione degli spazi verdi pubblici e privati. Il corso si pone per gli allievi degli obiettivi come conoscenze (sono il “sapere”, cioè l'insieme delle conoscenze relative ai settori oggetto del Corso), come abilità (sono il “saper fare”, cioè l'applicazione concreta delle conoscenze) e come competenze (sono il “saper essere” nel senso di saper organizzare le conoscenze e le abilità in situazioni interattive, cioè in situazioni in cui interagiscono più fattori e/o più soggetti e si debbano assumere delle decisioni). Gli obiettivi sono, per quanto possibile, raccordati con quelli della parte curricolare. Il percorso si sviluppa nell'arco di circa 700 ore,

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

durante il quarto e quinto anno dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente. La collocazione prevalente e indicativa è in un giorno alla settimana nel corso dell'anno scolastico, anche se una parte può essere svolta al di fuori di esso.

La proposta formativa è organizzata in moduli, caratterizzati da multidisciplinarietà. Le tematiche sono proposte come lezioni in aula e come lezioni attive guidate, con momenti di raccolta e di elaborazione di materiali didattici; inoltre con visite e sopralluoghi guidati e come stage svolti individualmente o a gruppi. I contenuti proposti sono a volte molto specialistici, altre volte rappresentano solo un approccio alla tematica. Frequentemente si utilizzano diapositive, filmati, presentazioni in Power Point. Quando possibile si forniscono materiali scritti e si danno indicazioni di approfondimento.

Con le numerose uscite si fanno sopralluoghi, si fanno escursioni sul territorio, si svolgono esercitazioni; si ha modo quindi di conoscere realtà operative di interesse, si studiano situazioni ambientali e territoriali, si effettuano campionamenti e misurazioni. Il tutto con la guida di esperti e dei coordinatori. Anche questi momenti sono occasioni di verifica sia per gli insegnanti sia per gli alunni, che in questo modo consolidano la preparazione. I tirocini pratici vengono svolti presso le Stazioni forestali della Provincia Autonoma di Trento (o presso strutture analoghe per gli studenti di altre province) ed hanno la durata di due settimane: uno o due studenti sono ospiti della Stazione situata il più vicino possibile alla loro zona di provenienza e seguono l'attività del personale forestale. In questo modo i ragazzi vengono messi a contatto con la realtà lavorativa e con il territorio da cui provengono, consentendo così una maggiore conoscenza dello stesso, un primo approccio alle problematiche del settore, nella settimana autunnale, l'applicazione e la conferma concreta delle nozioni teoriche apprese in aula, nella settimana primaverile.

I contenuti proposti nei vari moduli, apparentemente molto specialistici, sono in realtà affrontati non in maniera esaustiva, ma come approccio al problema. Ciò perché i tempi limitati, l'età degli alunni e l'impegno scolastico complessivo non lo permetterebbero; ma anche per scelta, nella convinzione che è importante consentire occasioni di apertura. Nessuna pretesa di specializzare dunque, ma piuttosto un "dare un nome ai problemi", dando conoscenze e competenze specifiche, ma stimolando anche entusiasmo e curiosità. Il quarto anno è perciò "carico" di occasioni di acquisizione di conoscenze alle quali, durante il quinto anno, viene dato un taglio concreto e applicativo anche attraverso progetti didattici collettivi o individuali, che consentano anche di acquisire un metodo di lavoro programmatico, caratterizzato dalla pluridisciplinarietà.

Nel progetto è stato previsto uno "spazio personale" nel quale possono esser fatti

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

approfondimenti personali, approntare tesine, ecc. Tale spazio risulta piuttosto limitato nella classe quarta, volutamente piuttosto ricca di temi offerti; sarà invece più ampio nel corso del quinto anno, quando ogni alunno, in base alle propensioni personali, alle opportunità e alle esperienze, potrà dedicarsi appunto ad approfondimenti anche finalizzati alla produzione di tesine o di lavori multimediali.

Il corso è seguito da un insegnante coordinatore e dal responsabile del corso stesso, che hanno il compito di individuare contenuti, metodi e relatori, in accordo con il dirigente e secondo un calendario operativo fissato all'inizio di ogni anno formativo e per ogni classe. Oltre alla programmazione e all'organizzazione degli incontri con gli esperti che affrontano le varie tematiche e all'organizzazione delle uscite e dei tirocini, gli insegnanti che seguono il corso svolgono l'importante ruolo di mediatori con la classe. Questo tutoraggio d'aula vuole anche essere di stimolo a una partecipazione attiva e si completa con vari momenti di riepilogo e approfondimento.

I momenti di verifica, periodici e finali, rivestono particolare importanza e “data l'unitarietà del curriculum, i risultati, finali o intermedi, conseguiti nell'area di professionalizzazione devono concorrere alla valutazione degli alunni in sede di scrutinio” (D.M. 15/04/94).

Ogni modulo prevede un momento di valutazione. Le verifiche si svolgono con modalità diverse, sia in aula che in campo. In aula possono essere scritte, di tipo semi-strutturato, oppure orali, basate sull'interpretazione d'immagini riguardanti le tematiche del modulo in esame; in campo si valutano le competenze e le capacità acquisite attraverso l'analisi, individuale o di gruppo, di situazioni reali, con l'utilizzo di strumentazioni opportune. Le valutazioni periodiche sono espresse in termini di giudizio, attribuendo anche un punteggio in centesimi per quelle di fine anno, considerando, oltre ai risultati delle verifiche, anche le relazioni di tirocinio, l'atteggiamento dello studente in classe e in campo, la partecipazione alle uscite e alle lezioni e l'interesse dimostrato. La scala utilizzata è la seguente: insufficiente (inferiore a 60), sufficiente (60-64), discreto (65-74), buono (75-84), distinto (85-94), ottimo (95-100).

La valutazione finale viene fatta sulla base delle valutazioni in itinere e dell'esame finale. Quest'ultimo si svolge prima dell'esame di stato, a fine maggio. La commissione esaminatrice, nominata dal Servizio Istruzione e Formazione Professionale della Provincia Autonoma di Trento, è costituita da un funzionario della Provincia del settore di interesse, da un rappresentante di categoria, dal responsabile e dal coordinatore del corso e da insegnanti del corso stesso. La Provincia, in raccordo con l'Istituto Agrario di

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

San Michele, rilascia allo studente un attestato di qualifica di “Esperto ambientale–forestale”.

A seguito di una convenzione sottoscritta dall’Istituto Agrario e dal Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, con il conseguimento di tale qualifica è considerato assolto l’obbligo di effettuare un biennio di “pratica professionale”, per poter accedere all’Esame di Stato e quindi alla libera professione.

3. ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE SETTORE "AGRICOLTURA E AMBIENTE"

Il percorso di formazione professionale è stato attivato dall’Istituto Agrario – Fondazione Edmund Mach a partire dall’anno formativo 2003/2004 e si colloca nell’ambito della Istruzione e Formazione professionale della Provincia Autonoma di Trento. Nel 2005 ha ottenuto la certificazione di qualità Iso 9001:2000 e nel 2011 la parità formativa.

L’offerta formativa prevede:

- un percorso quadriennale (Imprenditore Agricolo);
- due percorsi triennali (Allevamento, coltivazioni e gestione del verde – Trasformazioni Agroalimentare), con la possibilità di accedere al quarto anno per Tecnico agricolo.

IMPRENDITORE AGRICOLO (T.I.A.)

Si tratta di un corso di studi quadriennale rivolto agli studenti che, provenendo da famiglie in cui è già presente un’azienda agricola o che possiedono le risorse (terreni e/o bestiame) necessarie a consentirne l’avvio, sono intenzionati ad associarsi o a subentrare nella conduzione della stessa con un’adeguata preparazione sia culturale sia tecnico-operativa.

Tale corso, attivato dall’anno formativo 2010/2011, è suddiviso in due bienni (attualmente sono operativi il primo biennio e il primo anno del secondo biennio), senza prevedere il passaggio intermedio dell’esame di qualifica professionale dopo il terzo anno, e porterà al conseguimento del **Diploma di Tecnico Imprenditore Agricolo**, che

trova collocazione al terzo livello della classifica europea delle attività professionali, e, contestualmente, del **Brevetto professionale di imprenditore agricolo**.

Il primo biennio ha un piano di studi uguale a quello dell'indirizzo per Operatore agricolo, mentre il secondo biennio, al quale si verrà ammessi soltanto previo raggiungimento di specifici obiettivi formativi, è incentrato sull'alternanza scuola-lavoro, per cui alle lezioni in aula si alternano ogni anno due periodi di stage della durata di tre settimane ciascuno, effettuati in contesti produttivi aziendali.

Il percorso mira a una crescita personale, culturale e professionale fondata su una consistente base linguistica, scientifica, storico-socio-economica, tecnologica-strumentale e strategico-relazionale. Al suo termine, lo studente potrà decidere di inserirsi nel mondo del lavoro, accedere all'Alta Formazione professionale per il conseguimento del Diploma professionale superiore o transitare al quinto anno di Istruzione e Formazione professionale per conseguire il titolo di Stato.

Il secondo biennio è strutturato in modo da formare tre diverse figure di tecnico, di seguito presentate.

TECNICO AGRICOLO – OPZIONE PRODUZIONI VEGETALI

È una figura polivalente in possesso di una professionalità che gli consente di gestire un'azienda agricola nell'ambito delle produzioni vegetali (erbacee, frutticole e viticole).

Nello specifico:

- agisce in tutte le attività produttive, dalle pratiche agronomiche sino agli interventi colturali che consentono poi di ottenere il prodotto per la commercializzazione o la trasformazione;
- in particolare, svolge le operazioni relative all'agrimensura ed impianto delle colture erbacee ed arboree, le potature d'allevamento e di produzione, le pratiche vivaistiche, la difesa delle colture, i piani di concimazione, le operazioni enologiche di base;
- effettua la scelta delle attrezzature meccaniche;
- svolge semplici operazioni contabili, controlla, sulla base di standard e di qualità prefissati, il processo produttivo ed il prodotto ottenuto.

Un modulo nel secondo biennio sarà finalizzato all'utilizzo degli antiparassitari,

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

cosicché, al raggiungimento della maggiore età, gli studenti potranno sostenere l'esame per il conseguimento del Patentino per l'utilizzo degli antiparassitari.

La figura professionale è riconosciuta a livello nazionale e trova collocazione al terzo livello della classifica europea delle attività professionali. Troverà impiego prevalentemente presso l'azienda agricola familiare, oppure presso cooperative agricole o imprenditori agricoli, con mansioni gestionali.

TECNICO AGRICOLO – OPZIONE LAVORAZIONI ZOOTECHNICHE

È una figura polivalente in possesso di una professionalità di base che gli consente di gestire un'azienda agricola nell'ambito delle lavorazioni zootecniche, svolgendo compiti produttivi e gestionali.

Nello specifico:

- è in grado di gestire tutte le operazioni relative all'alimentazione del bestiame da latte e da carne, alle prime cure e svezzamento dei vitelli, all'allevamento degli animali da rimonta interna, all'esecuzione delle mungiture, al monitoraggio delle malattie, alla lavorazione dei principali prodotti lattiero-caseari;
- effettua la scelta delle attrezzature;
- svolge semplici operazioni contabili;
- controlla, sulla base di standard e di qualità prefissati, il processo produttivo ed il prodotto ottenuto.

Un modulo nel secondo biennio sarà dedicato alla fecondazione artificiale, cosicché, al raggiungimento della maggiore età, gli studenti potranno sostenere l'esame per il conseguimento dell'Abilitazione alla fecondazione artificiale bovina. Inoltre, vi sarà la possibilità di frequentare corsi specifici per il conseguimento del Patentino per l'utilizzo degli antiparassitari.

La figura professionale è riconosciuta a livello nazionale e trova collocazione al terzo livello della classifica europea delle attività professionali. Troverà impiego prevalentemente presso l'azienda agricola familiare, oppure presso cooperative agricole o imprenditori agricoli, con mansioni gestionali.

TECNICO AGRICOLO – OPZIONE ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE

È una figura polivalente in possesso di una professionalità che gli consente di

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

collaborare nella realizzazione di giardini e, in generale, di aree verdi od operare in aziende agricole di settore, con compiti di natura produttiva e gestionale. Nello specifico:

- è in grado di eseguire tutte le operazioni relative alla coltivazione ortoflorovivaistica applicando varie tecniche di lavorazione del terreno, di fertilizzazione, di difesa, di potatura d'allevamento e di produzione;
- si occupa della realizzazione e manutenzione del verde, dedicandosi alla fornitura e posa in opera di materiale vegetale, della scelta delle specie di piante in relazione agli scopi d'uso, dei fattori di crescita, del mercato e delle problematiche fitosanitarie;
- si occupa inoltre della realizzazione di impianti di irrigazione, della lavorazione e movimentazione del terreno, della posa di arredi e manufatti;
- effettua la scelta delle attrezzature;
- svolge semplici operazioni contabili;
- controlla, sulla base di standard e di qualità prefissati, il processo produttivo ed il prodotto ottenuto.

La figura professionale è riconosciuta a livello nazionale e trova collocazione al terzo livello della classifica europea delle attività professionali. Troverà impiego prevalentemente presso aziende agricole di settore, oppure presso garden service, cooperative o imprenditori agricoli.

ALLEVAMENTO, COLTIVAZIONI, GESTIONE DEL VERDE (O.T.A.)

A fianco di questo nuovo percorso permane l'offerta tradizionale triennale, ridefinita come **corso per Operatore Tecnico Agricolo**, aperta a tutti gli studenti e caratterizzata al terzo anno dalla possibilità di scegliere tra tre diverse opzioni professionali: produzioni vegetali, lavorazioni zootecniche, ortoflorovivaismo e verde.

Al termine del percorso formativo e conseguita la qualifica, lo studente potrà decidere di inserirsi nel mondo del lavoro, o richiedere l'iscrizione al quarto anno per il conseguimento del **Diploma di Tecnico agricolo**, ottenuto il quale potrà accedere all'Alta Formazione professionale per il conseguimento di un Diploma professionale

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

superiore o transitare al quinto anno di Istruzione e Formazione professionale per conseguire il titolo di Stato.

Gli alunni che al termine del primo biennio siano risultati sufficienti in tutte le materie e abbiano dimostrato motivazione, diligenza e spirito imprenditoriale possono richiedere il passaggio al secondo biennio per Tecnici Imprenditori Agricoli anche in mancanza del requisito del possesso di un'attività agricola imprenditoriale di famiglia o delle risorse (terreni e/o bestiame) necessarie a consentirne l'avvio.

OPERATORE AGRICOLO - PRODUZIONI VEGETALI

È una figura polivalente in possesso di una professionalità di base che gli consente di collaborare, con la supervisione dell'imprenditore, nella gestione delle produzioni vegetali (erbacee, orticole e frutticole) di un'azienda agricola.

È in grado di:

- agire in tutte le attività produttive, dalle pratiche agronomiche sino agli interventi colturali che consentono poi di ottenere il prodotto per la commercializzazione o la trasformazione;
- in particolare, svolgere le operazioni relative all'agrimensura ed impianto delle colture erbacee ed arboree, le potature d'allevamento e di produzione, le pratiche vivaistiche, la difesa delle colture, i piani di concimazione, le operazioni enologiche di base
- collaborare nella scelta delle attrezzature meccaniche;
- redigere semplici operazioni contabili;
- controllare sulla base di standard di qualità prefissati il processo produttivo e il prodotto ottenuto.

La figura professionale è riconosciuta a livello nazionale e trova collocazione al secondo livello della classifica europea delle attività professionali. Trova impiego prevalentemente presso l'azienda agricola familiare, oppure presso cooperative agricole o imprenditori agricoli, con mansioni esecutive.

OPERATORE AGRICOLO - LAVORAZIONI ZOOTECHNICHE

È una figura polivalente in possesso di una professionalità di base che gli consente di collaborare, con la supervisione dell'imprenditore, nell'ambito delle

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

lavorazioni zootecniche di un'azienda agricola, con compiti esclusivamente di tipo esecutivo.

Nello specifico, è in grado di:

- eseguire tutte le operazioni relative all'alimentazione del bestiame da latte e da carne, alle prime cure e svezzamento dei vitelli, all'allevamento degli animali da rimonta interna, all'esecuzione delle mungiture, al monitoraggio delle malattie, alla lavorazione dei principali prodotti lattiero-caseari;
- collaborare nella scelta delle attrezzature;
- redigere semplici operazioni contabili;
- controllare, sulla base di standard e di qualità prefissati, il processo produttivo ed il prodotto ottenuto.

La figura professionale è riconosciuta a livello nazionale e trova collocazione al secondo livello della classifica europea delle attività professionali. Trova impiego prevalentemente presso l'azienda agricola familiare, oppure presso cooperative agricole o imprenditori agricoli, con mansioni esecutive.

OPERATORE AGRICOLO – ORTOFLOROVIVAISMO E VERDE

È una figura polivalente in possesso di una professionalità di base che gli consente di collaborare nella realizzazione di giardini e, in generale, di aree verdi od operare in aziende agricole di settore, con compiti di tipo esecutivo.

Nello specifico, è in grado di:

- eseguire tutte le operazioni relative alla coltivazione ortoflorovivaistica applicando varie tecniche di lavorazione del terreno, di fertilizzazione, di difesa, di potatura d'allevamento e di produzione;
- occuparsi della realizzazione e manutenzione del verde, dedicandosi alla fornitura e posa in opera di materiale vegetale, della scelta delle specie di piante in relazione agli scopi d'uso, dei fattori di crescita, del mercato e delle problematiche fitosanitarie;
- occuparsi inoltre della realizzazione di impianti di irrigazione, della lavorazione e movimentazione del terreno, della posa di arredi e manufatti;
- collaborare nella scelta delle attrezzature;
- redigere semplici operazioni contabili;

- controllare, sulla base di standard e di qualità prefissati, il processo produttivo e il prodotto ottenuto.

La figura professionale è riconosciuta a livello nazionale e trova collocazione al secondo livello della classifica europea delle attività professionali. Trova impiego prevalentemente presso aziende agricole di settore, oppure presso garden service, cooperative o imprenditori agricoli, con mansioni esecutive.

TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (A.L.I.)

Dall'anno formativo 2010/2011 è attivato questo nuovo percorso professionale, aperto a tutti gli studenti, con un piano di studi diverso da quello dell'Operatore agricolo ad indirizzo Allevamento, coltivazioni, gestione del verde, anche se strutturato nello stesso modo, cioè su un triennio che porta alla qualifica e offrirà, a regime, la possibilità di frequentare un quarto anno per conseguire il diploma di Tecnico della trasformazione agroalimentare.

La figura risultante dal percorso si caratterizza per intervenire, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e d'informazioni, le consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

È in grado di effettuare:

- lavorazioni di base in cantina;
- la produzione di formaggio, latticini e altri derivati del latte all'interno delle aziende del settore (caseifici aziendali, caseifici sociali...);
- le attività connesse al ciclo di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari all'interno di supermercati e, in generale, delle industrie alimentari;
- la lavorazione e la valorizzazione della carne in macellerie, industrie del settore o catene distributive.

La figura professionale è riconosciuta a livello nazionale e trova collocazione al secondo livello della classifica europea delle attività professionali. Troverà impiego prevalentemente presso l'azienda agricola

familiare, oppure presso cooperative, imprenditori agricoli o commerciali, con mansioni esecutive.

Finalità generali e risultati di apprendimento dei percorsi triennali attivati nel settore “Agricoltura e ambiente”

Gli studenti, a conclusione del percorso formativo triennale, sono in grado di:

- riconoscere l'evoluzione dei processi produttivi di settore, avvenuti nel corso della storia, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali e ai mutamenti delle condizioni di vita;
- avvalersi delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore, rispettando la normativa di riferimento che disciplina gli specifici processi produttivi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- riflettere sulle implicazioni etiche, sociali, produttive, economiche, ambientali della tecnologia e delle sue applicazioni nel settore agricolo e ambientale;
- riflettere sui mutamenti culturali, sociali, economici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni dei destinatari e sull'innovazione dei processi produttivi;
- applicare le normative che disciplinano i processi di produzione e di trasformazione con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi tipici del settore, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di elaborazione e sviluppo, documentazione e controllo nel rispetto dei disciplinari previsti e dei livelli di qualità richiesti;
- comprendere l'importanza della salvaguardia e della valorizzazione dell'agricoltura di montagna nel contesto territoriale trentino;
- riconoscere la propria collocazione nell'ambito delle strutture organizzative e dei processi lavorativi tipici di settore, cogliendone la specifica identità e deontologia professionale.

Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) al termine del terzo anno di qualifica professionale

L'identità del percorso triennale è connotata, dentro un quadro più generale di arricchimento e innalzamento della cultura di base, dallo sviluppo di abilità cognitive e pratiche che consentono agli studenti di svolgere compiti e attività in una dimensione operativa.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso, consentono agli studenti:

- di inserirsi, in coerenza con il terzo livello del Quadro Europeo delle Qualifiche, nel mondo del lavoro con una formazione adeguata per l'utilizzo delle tecnologie e l'applicazione di tecniche e metodologie di base, entro un quadro di presidio professionale connotato dall'assunzione di responsabilità nel portare a termine i compiti assegnati e dalla capacità di fronteggiare i problemi adeguando il proprio comportamento alle circostanze;
- di transitare ad altri percorsi di istruzione del Secondo ciclo, secondo i casi e le modalità previste;
- di proseguire al quarto anno di diploma professionale.

A tale scopo, è garantito nel corso del triennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli e, nello specifico:

- la conoscenza dei punti di forza e delle debolezze della propria preparazione, verificando l'adeguatezza delle proprie scelte circa il futuro scolastico e professionale e attuando gli opportuni cambiamenti o integrazioni di percorso, consapevoli dell'importanza dell'apprendimento lungo tutto l'arco della vita;
- la capacità di delineare un progetto di vita partendo dalla storia personale e secondo le proprie attitudini e aspirazioni, formulando ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro e la formazione continua che tengano conto del percorso educativo finora effettuato.

Per quanto riguarda il primo biennio, in coerenza con le prescrizioni nazionali relative all'obbligo istruttivo, viene assicurato agli studenti, oltre alla preparazione professionale specifica di base coerente con il settore prescelto, lo sviluppo delle competenze chiave del cittadino e di quelle riferibili agli assi culturali linguistico, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale.

Il terzo anno di qualifica si caratterizza, nel rispetto della specificità fisionomia

dei percorsi di I.eF.P.:

- per il rafforzamento in una dimensione professionale, definito a partire dal Quadro europeo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente, dei saperi e delle competenze di riferimento dell'obbligo di istruzione;
- per lo sviluppo delle specifiche competenze tecnico-professionali caratterizzanti le figure di qualifica di riferimento del percorso triennale, definite in coerenza con i bisogni espressi dinamicamente dal mercato del lavoro e concertate sistematicamente con le Parti sociali.

I risultati di apprendimento, intermedi e finali del percorso triennale, sono descritti in competenze, abilità e conoscenze secondo quanto previsto dal Quadro Europeo delle Qualifiche.

I percorsi di I.eF.P. sono caratterizzati da un raccordo organico e sistematico con il contesto sociale ed economico di riferimento, attraverso collaborazioni e partenariati con soggetti istituzionali, economici e sociali del territorio sia sul piano progettuale che su quello attuativo, in particolare nel corso del terzo anno, nel quale l'esperienza dello stage si inserisce in modo coerente in un percorso formativo più ampio che punta alla maturazione personale prima ancora di quella professionale degli studenti.

QUARTO ANNO – TECNICO IMPRENDITORE AGRICOLO (in esaurimento)

Al termine del primo triennio negli indirizzi Allevamento, coltivazioni, gestione del verde e Trasformazione agroalimentare, lo studente potrà completare il percorso formativo frequentando un quarto anno di specializzazione, teso all'acquisizione delle capacità professionali previste dalle vigenti normative provinciali in ambito agricolo, e che porterà al conseguimento del diploma di **Tecnico agricolo**.

Fino all'anno formativo in corso, questo consentirà anche di ottenere il **Brevetto professionale di Imprenditore Agricolo**, in quanto gli studenti frequentanti hanno seguito un percorso al quale potevano accedere soltanto se le loro famiglie erano in possesso di un'azienda agricola o delle risorse (terreni e/o bestiame) necessarie a consentirne l'avvio. Dal prossimo anno, ciò sarà possibile soltanto frequentando il nuovo corso quadriennale (T.I.A.).

Il Tecnico Agricolo nell'indirizzo

Produzioni vegetali è una figura polivalente in grado di gestire un'azienda agricola nell'ambito delle produzioni vegetali (frutticole e viticole). Si occupa della scelta degli indirizzi produttivi, rapportandosi efficacemente con le figure professionali del mondo agricolo trentino, con i propri collaboratori e/o con i clienti, ed è in grado di sovrintendere alle operazioni inerenti l'agrimensura, l'impianto delle colture erbacee ed arboree, le potature d'allevamento e di produzione, le pratiche vivaistiche, la difesa delle colture, i piani di concimazione e le operazioni enologiche di base, nel rispetto dell'ambiente, degli standard di qualità e delle norme di sicurezza. Cura la programmazione, la verifica e il coordinamento dell'intero processo operativo dell'impresa, dalla scelta delle attrezzature alla gestione contabile, organizzando e ottimizzando l'impiego delle risorse necessarie.

Il Tecnico Agricolo nell'indirizzo **Lavorazioni zootecniche** è una figura polivalente in grado di gestire un'azienda agricola nell'ambito delle lavorazioni zootecniche. Si occupa della scelta degli indirizzi produttivi, rapportandosi efficacemente con le figure professionali del mondo agricolo trentino e con i propri collaboratori, ed è in grado di sovrintendere a tutte le operazioni inerenti l'alimentazione del bestiame da latte e da carne, le prime cure e lo svezzamento dei vitelli, l'allevamento degli animali da rimonta interna, l'esecuzione delle mungiture, il monitoraggio delle malattie e la lavorazione dei principali prodotti lattiero-caseari, rispettando gli standard di qualità previsti. Cura la programmazione, la verifica e il coordinamento dell'intero processo operativo aziendale, dalla scelta delle attrezzature alla gestione contabile, organizzando e ottimizzando l'impiego delle risorse necessarie.

Il Tecnico agricolo nell'indirizzo **Ortoflorovivaismo e del verde** una figura polivalente in possesso di una professionalità che gli consente di collaborare nella realizzazione di giardini e in generale di aree verdi o in aziende agricole di settore. I compiti tipici di questa figura sono di tipo produttivo e gestionale; in particolare, è in grado di eseguire tutte le operazioni relative alla coltivazione ortoflorovivaistica applicando varie tecniche di lavorazione del terreno, di fertilizzazione, di difesa, di potatura d'allevamento e di produzione. Si occupa della realizzazione e manutenzione del verde, dedicandosi alla fornitura e posa in opera di materiale vegetale, della scelta delle specie delle piante in relazione agli scopi d'uso, dei fattori di crescita, del mercato e delle problematiche fitosanitarie; inoltre, cura la realizzazione di impianti di irrigazione, la lavorazione e movimentazione del terreno, la posa di arredi e manufatti. Effettua la scelta delle attrezzature meccaniche, svolge semplici operazioni contabili e

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

controlla, sulla base di standard di qualità prefissati, il processo produttivo ed il prodotto ottenuto.

Per gli studenti che quest'anno hanno optato per il percorso zootecnico, nel piano di studio è inserito anche un modulo, riconosciuto dalla Provincia Autonoma di Trento, finalizzato alla preparazione dell'esame di fecondatore artificiale bovino. Al termine del corso, raggiunta la maggiore età, gli studenti potranno sostenere l'esame teso al conseguimento dell'abilitazione alla fecondazione artificiale bovina.

Per tutti gli iscritti, due moduli sono dedicati agli antiparassitari e al Globalgap, cosicché, sempre al raggiungimento della maggiore età, gli studenti potranno sostenere l'esame per il conseguimento del Patentino per l'utilizzo degli antiparassitari e ottenere la certificazione Globalgap.

Il quarto anno dell'Istruzione e Formazione professionale si svolge in alternanza scuola – lavoro sulla base di un progetto approvato da una Partnership di progetto composta dalle più significative realtà agricole della Provincia di Trento (Federazione trentina della Cooperazione, Federazione provinciale allevatori, Mezzacorona sca, Coldiretti e A.p.o.t.). Circa il 40% delle 1066 ore annue previste, viene svolto in stage aziendali in collaborazione con varie aziende convenzionate sia a livello locale che nazionale. Le attività pratiche sono svolte usufruendo dei vari laboratori tecnici della scuola (laboratorio di chimica, di scienze, ...) e delle dotazioni dell'Azienda agricola della Fondazione Edmund Mach.

Il periodo svolto presso il C.I.F. è articolato in moduli svolti da tecnici esperti del settore e da docenti dell'Istituto Agrario. Alcune attività tecnico-pratiche vengono realizzate anche in convenzione con altri Istituti e Centri di formazione professionale.

Il percorso formativo del quarto anno è caratterizzato da un'ampia flessibilità che si traduce nell'opportunità di una riprogettazione annuale che tiene conto degli interessi professionali degli studenti frequentanti.

Con il conseguimento del diploma di formazione professionale di Tecnico agricolo, che trova collocazione al terzo livello della classifica europea delle attività professionali, lo studente può decidere di inserirsi nel mondo del lavoro, accedere all'Alta Formazione professionale per il conseguimento del Diploma professionale superiore o transitare al quinto anno di Istruzione e Formazione professionale per conseguire il titolo di Stato.

Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) al termine del quarto anno di diploma professionale

Al termine del quarto anno l'allievo è posto nella condizione di:

- acquisire maggiore curiosità ed interesse nei confronti della realtà;
- essere maggiormente consapevole delle proprie responsabilità e potenzialità;
- collocarsi in modo attivo e critico nella vita individuale, sociale e professionale;
- dare prova di maggiore responsabilità, indipendenza e intraprendenza nell'affrontare e risolvere i normali compiti o problemi della vita quotidiana riguardanti la propria persona, il contesto educativo, la sfera personale;
- rafforzare la capacità di interagire con la realtà al fine di affinare il progetto personale e professionale;
- avere una maggiore padronanza degli strumenti culturali e metodologici;
- avere un patrimonio lessicale ed espressivo, anche in lingua straniera, più ampio e sicuro;
- avere maggiore padronanza delle moderne forme di comunicazione;
- avere una più elevata capacità di utilizzo degli strumenti culturali, anche matematici, necessari per comprendere i processi socio-economici e la realtà naturale;
- avere una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni;
- avere maggiore disposizione all'assunzione di comportamenti tesi al benessere e alla sicurezza personale e sociale;
- avere una più consolidata capacità di avvalersi consapevolmente e criticamente delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Il Tecnico Agricolo con Brevetto professionale d'imprenditore agricolo deve inoltre essere in grado di:

- avvalersi delle conoscenze matematiche ed informatiche nella gestione contabile dell'azienda e nell'applicazione dell'agrimensura;
- basare su conoscenze scientifiche il proprio operato per la produzione di prodotti agricoli al fine di ottenere le massime rese, anche in termini economici, nel rispetto dell'ambiente e dei consumatori;
- relazionarsi con le figure professionali di riferimento utili per il proprio indirizzo

aziendale come i consulenti esterni, ma anche con i propri collaboratori, con i responsabili delle strutture cooperative di trasformazione di riferimento e/o con i clienti;

- organizzare l'intero processo operativo all'interno della propria impresa sia in modo specifico all'indirizzo produttivo che in modo trasversale rispetto agli indirizzi produttivi paralleli, valutandone i risultati e migliorandone l'esecuzione;
- organizzare, gestire ed eseguire in modo diverso a seconda della propria specializzazione tutte le operazioni agronomiche, colturali e zootecniche necessarie nella pratica aziendale quali l'agrimensura e l'impianto di colture, le potature di allevamento e di produzione, le pratiche vivaistiche, la difesa delle colture, i piani di concimazione, le operazioni enologiche di base, il razionamento alimentare del bestiame in allevamento, l'allevamento degli animali da rimonta interna, l'esecuzione delle mungiture, il monitoraggio dei calori e delle malattie;
- scegliere gli indirizzi produttivi e le relative filiere produttive anche con la vendita diretta del proprio prodotto;
- individuare ed applicare i criteri di scelta per l'acquisto dei macchinari in funzione anche del grado di sicurezza, utilizzare gli stessi per ciascuna operazione e saperne eseguire la manutenzione ordinaria;
- valutare il risultato tecnico di ogni intervento eseguito sulle colture o sull'allevamento, individuandone i costi;
- adempiere gli obblighi fiscali;
- eseguire la gestione contabile, compresa la determinazione dei costi di produzione aziendali anche con l'impiego del mezzo informatico;
- riconoscere ed interpretare le tendenze di mercato;
- collaborare con altri operatori del settore per ottimizzare le operazioni di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti.

SERVIZI AMMINISTRATIVI DEL CENTRO D'ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Nell'Istituto è presente una Segreteria aperta agli studenti tutti i giorni di scuola dalle ore 8.00 alle ore 9.10 e dalle 10.50 alle 11.00, a genitori e altra utenza dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 12.00

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

(anche al sabato durante l'anno scolastico). Per informazioni o urgenze è possibile telefonare al numero 0461/615213.

Nei pomeriggi da lunedì a venerdì è comunque assicurata la presenza di personale di segreteria o portineria fino alle ore 18.00 (le 17.00 al venerdì) per rispondere alle richieste telefoniche.

Presso l'ingresso principale della scuola sono presenti uscieri in grado di fornire all'utenza le prime informazioni per la fruizione del servizio. Il Dirigente e i suoi collaboratori sono disponibili a ricevere il pubblico, preferibilmente su appuntamento.

In appositi spazi sono collocati l'albo scolastico per le comunicazioni ufficiali, la bacheca sindacale, la bacheca per le comunicazioni agli insegnanti, le delibere del Consiglio di Amministrazione e le determinazioni dei Dirigenti, la bacheca degli studenti.

STRUTTURE DELLA SCUOLA

Al fine di garantire una permanenza a scuola confortevole per gli alunni e per il personale, l'ambiente scolastico viene mantenuto pulito ed accogliente dagli addetti alla pulizia e anche dagli insegnanti attraverso l'opera di esempio e di educazione che svolgono nei confronti degli studenti, sia all'interno dell'edificio scolastico, sia nelle sue immediate adiacenze e pertinenze.

L'Istituto Agrario di San Michele dispone di 43 aule dove si svolge la normale attività didattica; ciascuna di esse possiede, oltre alle dotazioni normali, appositi armadietti contenenti i dizionari della lingua italiana e straniera e la lavagna luminosa. Quasi tutte sono dotate di un videoproiettore appeso al soffitto e dell'apposito telo per la proiezione, con la possibilità di collegamento per PC e, in alcune zone dell'Istituto, di connettersi in rete. La rilevazione dello stato di consistenza iniziale e finale e dello stato d'uso dei materiali viene fatta dalla classe sotto la supervisione dell'insegnante coordinatore di classe.

Per quest'anno, in ragione della limitata disponibilità di spazi adeguati all'interno dell'istituto scolastico, le classi quarte I.eF.P. sono allocate negli spazi del Convitto, mentre quinta e sesta S dell'I.T.A. e quinte dell'I.P.A.A. sono ospitate all'interno della nuova e attigua sede delle attività del Dipartimento Istruzione Post-secondaria e Universitaria.

Sono inoltre presenti le seguenti aule speciali:

- tre laboratori di informatica;
- un laboratorio di fisica;
- due laboratori di chimica generale;
- un laboratorio di chimica enologica;
- un laboratorio di agricoltura;
- un laboratorio di scienze naturali, patologia ed entomologia;
- un laboratorio per la panificazione;
- un laboratorio per tagli e lavorazioni delle carni;
- un laboratorio per la trasformazione del latte;
- un laboratorio per i prodotti agroalimentari (principalmente succo di frutta, birra, frutta secca);
- tre aule per la lingua straniera;
- un'aula di disegno;
- un'aula per le lezioni di zootecnia;
- una sala degustazione;
- due spogliatoi per studenti.

Anche queste aule sono soggette a disposizioni d'uso che gli utenti, prima di accedervi, sono tenuti a conoscere soprattutto per quanto riguarda la sicurezza.

Gli studenti, inoltre, per le esercitazioni pratiche utilizzano anche terreni e strutture situati nei pressi dell'Istituto scolastico:

- una serra didattica (divisa in cinque piccole cellette);
- un appezzamento con superficie pari a circa 4.000 mq adibito ad orto-giardino didattico;
- un parco;
- un frutteto didattico con diverse varietà e cloni di melo e pero, pari a circa 1,5 ha;
- vigneti dell'azienda agricola F.E.M. soprattutto per le operazioni di potatura, per una superficie pari a circa 5 ha (sistema di allevamento a pergola semplice e gujot).

Nelle attività didattiche svolte nei laboratori di trasformazione gli studenti producono degli alimenti che vengono offerti in vendita a dipendenti dell'Istituto Agrario e agli

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

studenti stessi, in modo da realizzare dei ricavi che servono a coprire, seppur parzialmente, il costo delle materie prime utilizzate. Il punto vendita (spaccio) si trova all'ingresso dei laboratori stessi.

Nell'atrio principale al piano rialzato è disponibile un Internet-point alle cui postazioni si può accedere attraverso un account rilasciato dalla scuola. Da quest'anno gli studenti possono anche utilizzare un indirizzo di posta elettronica personalizzato.

Per quanto riguarda l'attività sportiva, l'Istituto dispone di una palestra con attrezzature fisse normali e di una palestrina di pesistica, di spogliatoi e docce. Viene utilizzato anche il Palazzetto dello sport del Comune di San Michele all'Adige. L'Istituto dispone inoltre di un'Aula Magna con 174 posti a sedere (per le riunioni del Collegio dei Docenti, per le assemblee studentesche e per incontri, convegni, seminari di vario genere), un'aula insegnanti e un'aula di rappresentanza (Sala Kessler).

Le strutture sono dotate di ascensori. L'accesso principale all'edificio è strutturato su due brevi rampe di scale raccordate da un pianerottolo; l'ingresso secondario, al quale si accede attraverso il cortile interno, è invece dotato di scivolo che elimina la barriera rappresentata da alcuni gradini. E' disponibile un ampio spazio esterno adibito a parcheggio.

CONVITTO

Il convitto, situato in prossimità della sede scolastica, ospita gli studenti che ne fanno richiesta, offrendo loro un servizio di vitto e alloggio, nonché attività di supporto allo studio, sportive, ricreative e culturali. Il progetto educativo, affidato al Responsabile che è coadiuvato da 6 educatori, 2 custodi notturni e 6 assistenti-studenti delle classi più alte, intende favorire la maturazione degli adolescenti, dando loro l'opportunità di vivere un'importante esperienza di vita comunitaria e di crescita personale.

L'apprendimento delle regole della convivenza civile costituisce parte integrante degli obiettivi che il C.I.F. intende perseguire, sia nell'ambito delle attività scolastiche in sede o di quelle integrative in genere, che all'interno del convitto.

La struttura è costituita da 1 sala polifunzionale, 1 infermeria, 5 sale studio, 2 sale computer con connessione internet, 2 sale giochi, 1 sala TV. Di nuova e moderna costruzione, l'edificio dispone di circa 170 posti letto, in stanze doppie dotate di servizi interni con doccia, più 5 mini-appartamenti destinati a ricercatori, tesisti e docenti. La

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

struttura dispone di sale studio, aule computer con connessione ad Internet, un'ampia sala polifunzionale, sale giochi e una sala TV. Un medico è presente un giorno a settimana nella funzionale infermeria. La consumazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) avviene nell'adiacente mensa dell'Istituto Agrario - Fondazione Edmund Mach.

Gli educatori forniscono assistenza nello studio agli studenti del primo anno, riuniti in sale studio in gruppi di 10-15 persone, al fine di far loro apprendere un adeguato metodo di studio, che consenta poi di maturare un certo grado di autonomia. Gli anni successivi, invece, gli studenti studiano nella propria stanza, con la possibilità di richiedere comunque un eventuale supporto didattico. Dall'anno scolastico in corso è possibile anche per gli studenti non ospiti del convitto usufruire delle strutture educative nel pomeriggio.

Nelle ore di pausa, il progetto educativo del convitto, tenendo conto anche delle proposte degli studenti, prevede:

- attività sportive nell'adiacente palestra della scuola (calcetto, pallavolo, basket) e presso strutture esterne (piscine, campi sportivi, ecc.)
- l'organizzazione e la partecipazione ad eventi ludico-culturali e sportivi come concorsi a premi, festa dello sport, festa di Natale, ma anche corsi di musica, tornei di calcio, pallavolo, badminton ed altro ancora.
- incontri con esperti per l'approfondimento di argomenti specifici;
- la partecipazione ad attività esterne come visite a musei, conferenze, eventi sportivi.

La retta dovuta alla Fondazione Edmund Mach per gli studenti ospitati nel convitto è comprensiva di alloggio, assistenza sanitaria, assistenza allo studio con personale qualificato, utilizzo delle aule specialistiche e della biblioteca, partecipazione alle attività ricreative, culturali e sportive organizzate dal convitto.

Sia la notte sia il giorno è garantita la sorveglianza e l'assistenza agli studenti convittori. Le entrate e le uscite degli studenti sono scandite dagli orari della giornata tipo, per eventuali altre uscite dovrà essere richiesta specifica autorizzazione al responsabile del convitto.

Per poter far fronte all'elevato numero di richieste, maggiore rispetto alla capienza della struttura, l'Istituto ha in locazione degli appartamenti nei comuni di Mezzocorona e San Michele all'Adige in cui sono ospitati gli studenti maggiorenni. Si cerca di favorire in questa fascia di utenza la scelta di alloggiare con coetanei in appartamenti non vincolati al controllo e alla supervisione del convitto, in modo da indurli a essere maggiormente responsabili e autosufficienti. Per questo si è avviata una

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

collaborazione con il Comune di San Michele all'Adige al fine di reperire alloggi privati da offrire agli studenti con affitti calmierati.

Nonostante ciò, negli ultimi anni la richiesta di posti in convitto è comunque stata superiore alla sua ricettività e quindi è stata istituita una Commissione interna al C.I.F. che, sulla base di criteri precisi e rigorosi di ammissione ed esclusione, seleziona annualmente gli studenti.

MENSA

La mensa dell'Istituto Agrario è fruibile da tutti gli studenti iscritti, ai quali all'inizio dell'anno scolastico/formativo è consegnata una tessera magnetica, ricaricabile presso l'apposito totem al piano seminterrato dell'Istituto, che consente di accedere al servizio. Tale tessera deve essere utilizzata nelle modalità previste dall'apposito regolamento distribuito in copia a tutti gli aventi diritto, e viene riconsegnata in segreteria alla fine del percorso formativo. Per chi ha presentato la dichiarazione ICEF, l'importo del costo del pasto viene rideterminato in base alla stessa.

La mensa è utilizzabile, con orario continuato, dalle ore 12.40 alle ore 14.00. La tessera non è utilizzabile per la consumazione del pranzo al bar, il quale è sempre aperto dalle ore 7.30 alle ore 16.30 (sabato dalle ore 8.00 alle 12.30). Per la cena, è aperta anche agli studenti non convittori e domiciliati presso residenze private.

Nel caso dell'Istituto Agrario, servono da supporto alle attività didattiche anche realtà che non dipendono direttamente dal C.I.F., quali l'Azienda agricola, la Biblioteca, nonché il vicino Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

AZIENDA AGRICOLA

Comprensiva di cantina e distilleria, oltre ad esercitare un'attività produttiva e di trasformazione, è anche di supporto alle attività didattiche, di sperimentazione e di ricerca. Per lo svolgimento di tali finalità l'Azienda agricola mette a disposizione tutte le proprie strutture e i propri appezzamenti.

Le principali attività didattiche e sperimentali sono concentrate in alcune parcelle, mentre il 60-70% della superficie rimane investita a finalità prevalentemente produttivo-

commerciali.

I terreni di proprietà, per un ammontare di 185 ha, dei quali circa 85 destinati a fruttivitticoltura, si trovano in gran parte nelle adiacenze dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Altri possedimenti sono localizzati in diverse zone rappresentative dei principali comprensori agricoli trentini: Cles, Mezzolombardo, Faedo, Rovereto, Telve Valsugana e Castelnuovo.

BIBLIOTECA

La biblioteca costituisce un importante servizio culturale che l'Istituto mette a disposizione dei propri utenti ed è specializzata nelle discipline agro-alimentari, nella biologia applicata, nelle scienze forestali e ambientali.

Una sua caratteristica del tutto particolare è l'essere inserita in un ente complesso che svolge la propria attività, oltre che nell'ambito dell'istruzione secondaria superiore e della formazione professionale, anche nell'istruzione di livello universitario, nelle attività di sperimentazione e ricerca attraverso il Centro di Ricerca e Innovazione e nell'assistenza tecnica in agricoltura per mezzo del Centro di Trasferimento Tecnologico; l'acquisizione di risorse specialistiche e l'attivazione di servizi avanzati per questi settori hanno una positiva ricaduta anche sul patrimonio bibliografico e sulle attività di supporto dei percorsi didattici offerti dalla scuola.

Inoltre, l'integrazione nel Sistema bibliotecario trentino, avviata fin dal 1987 con la partecipazione al CBT, il catalogo collettivo provinciale, e la collaborazione con altre biblioteche, in particolare con le realtà presenti a San Michele all'Adige (la biblioteca Comunale e quella del Museo degli usi e costumi della gente trentina), ma anche con molte altre biblioteche specialistiche a livello nazionale, la inseriscono in una rete più ampia, che ne arricchisce e completa l'offerta informativa.

Essa è situata nel corpo centrale dell'Istituto, sul piano rialzato a fianco dell'atrio centrale, in una zona agevolmente raggiungibile dagli studenti anche negli intervalli tra le ore di lezione. Dispone di una sala di lettura con 24 posti a sedere, 3 postazioni internet per gli utenti, oltre al bancone di servizio, punto informativo e di richiesta dei documenti bibliografici.

Nella sala sono raccolte tutte le opere di consultazione (enciclopedie, dizionari monolingue e bilingue, guide, manuali, repertori, trattati di frequente consultazione), le opere di narrativa italiana e straniera, un fondo di audiolibri e di film su dvd, l'annata

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

corrente di tutte le riviste in abbonamento ed i quotidiani locali e nazionali.

Il restante patrimonio, i fondi bibliografici specialistici e storici e le annate rilegate delle riviste, sono invece conservati nel deposito al piano interrato, accessibile solo al personale.

La sala di lettura è liberamente accessibile a tutti gli utenti per le attività di consultazione, lettura, studio personale e accesso a internet; una macchina fotocopiatrice funzionante a schede prepagate è disponibile nel corridoio esterno alla biblioteca.

L'intero patrimonio bibliografico è catalogato e accessibile in Internet attraverso Librivation, l'OPAC del Catalogo Bibliografico Trentino all'indirizzo www.trentinocultura.net.

La biblioteca è aperta a tutti e svolge i propri servizi a titolo gratuito; oltre agli utenti istituzionali (docenti, studenti, ricercatori, personale tecnico) possono accedervi privati cittadini, enti pubblici e aziende che hanno bisogno di informazioni attinenti le discipline ed i settori di studio e ricerca peculiari dell'Istituto Agrario.

I servizi e le attività sono regolati dal Regolamento dei servizi che privilegia per alcuni aspetti l'utenza istituzionale (es. per la quantità e la durata dei prestiti), ma che intende comunque favorire per tutti l'accesso alle informazioni e la circolazione dei documenti.

Tra i servizi offerti dalla biblioteca si segnalano in particolare quelli rivolti all'utenza del Centro di Istruzione e Formazione: lettura (nella Sala di lettura), informazione e consulenza bibliografica, prestito, prestito interbibliotecario e *document delivery*, formazione, accesso ad internet e ai servizi informativi in rete, fotocopie.

La biblioteca collabora con gli insegnanti nell'ambito della promozione alla lettura, proponendo durante l'anno scolastico presentazioni di libri, percorsi tematici o su generi letterari specifici, mostre bibliografiche, concorsi legati alla riflessione sui libri, etc.

Durante l'anno scolastico, da ottobre all'inizio di giugno, è aperta dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 17.00, il sabato solo al mattino.

Nei mesi di luglio e agosto l'apertura al pubblico è limitata ai mattini dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30; a giugno, dopo la fine delle lezioni, e a settembre non si effettua il prolungamento del venerdì pomeriggio e del sabato mattina.

INFORMAZIONI ALLE FAMIGLIE

Aspetto importante dell'attività educativa dell'Istituto è il rapporto scuola-famiglia. E' fondamentale che le due parti siano concordi sulle finalità dell'impegno scolastico e consapevoli della necessità di un lavoro comune nella formazione dei ragazzi.

La collaborazione scuola-famiglia si concretizza istituzionalmente nella partecipazione dei genitori eletti come rappresentanti alle riunioni degli organi collegiali (Consigli di Classe e Consulta dei genitori) e trova momenti significativi nei colloqui con le famiglie.

Per quanto riguarda le modalità adottate dal nostro Istituto per le udienze con i genitori si rimanda all'apposito paragrafo del Regolamento di Istituto.

In ogni Consiglio di Classe, inoltre, è presente un insegnante coordinatore che è sempre a disposizione dei genitori nel caso emergesse la necessità di un incontro prolungato o per particolari problematiche.

Nelle classi prime dell'Istituto Tecnico ogni studente ha un insegnante tutor che lo accompagna e lo guida durante il corso dell'anno allo scopo di consentirgli di affrontare l'impegno scolastico con maggiore serenità. In ogni classe è presente anche l'insegnante che si occupa di alunni con bisogni educativi speciali.

Su richiesta dei genitori rappresentanti di classe è sempre possibile convocare una riunione di tutti i genitori con il Coordinatore di Dipartimento e quello di classe, allargando la partecipazione a tutti i docenti.

Le informazioni relative all'andamento scolastico degli alunni vengono fornite, oltre che al termine del primo quadrimestre e degli scrutini di fine anno, anche a circa metà dei due quadrimestri, in modo da permettere alle famiglie di venire a conoscenza delle carenze formative dei loro figli e, assieme ai docenti, poter progettare per tempo strategie di recupero o di potenziamento.

All'inizio dell'anno viene fornito a ogni studente un libretto per le comunicazioni scuola-famiglia da utilizzare, oltre che per la giustificazione di assenze, ritardi o uscite anticipate, anche per le segnalazioni dei docenti o dei genitori su qualsiasi questione attinente la frequenza, la capacità relazionale e l'impegno degli alunni.

GESTIONE DELLA SICUREZZA

Il C.I.F. dell'Istituto Agrario di San Michele riconosce grande importanza al tema della sicurezza e della salute di studenti e lavoratori. Pertanto è impegnato a conformarsi in modo completo ed efficace alle disposizioni della vigente normativa in materia e a perseguire un miglioramento continuo dell'ambiente e delle condizioni di lavoro.

Il Sistema della sicurezza è documentato per mezzo del Manuale della sicurezza, delle Procedure operative di sicurezza, dei Documenti di registrazione e della Modulistica di supporto. La gestione della sicurezza fa capo al Dirigente, ma vede coinvolti, a diversi livelli di responsabilità, i Coordinatori di Dipartimento e i docenti. All'interno del C.I.F. è individuato un referente della Sicurezza.

La sicurezza nella scuola riguarda sia le strutture scolastiche, sia le attività scolastiche.

Strutture scolastiche (immobili e relativi impianti, spazi e dotazioni, ma anche condizioni ambientali che in tali strutture si realizzano; gestione e organizzazione delle attività effettuate nelle aule e negli altri spazi).

Ai fini della sicurezza la struttura scolastica è stata dotata di dispositivi di sbarriamento, di porte tagliafuoco, di uscite di emergenza, di planimetrie e di segnaletica di sicurezza, di dotazioni antincendio. Per quanto riguarda le istruzioni per la prevenzione e la protezione tutto il personale della scuola ha seguito corsi specifici, a beneficio anche degli studenti. Il piano di evacuazione in condizioni di emergenza prevede che almeno due volte all'anno si svolga una simulazione.

Attività didattiche esterne all'aula (attività di laboratorio, uscite e osservazioni in campo, esercitazioni nell'azienda dell'Istituto, uscite didattiche di tipo culturale, uscite e sopralluoghi aziendali, *stages* collettivi, tirocini pratici nel periodo scolastico, tirocini tecnico-linguistici estivi).

Sicurezza nella scuola significa anche azioni volte alla prevenzione di possibili inconvenienti durante queste attività. A questo scopo è stata fatta una rivisitazione delle attività stesse e degli ambienti in cui queste si svolgono, ponendo l'attenzione in particolare su strumenti e attrezzature utilizzati, su eventuali sostanze pericolose impiegate e più in generale sui rischi connessi con l'ambiente e le attività. In particolare

poi si sono definite le misure di prevenzione e protezione e le azioni di informazione/formazione da attivare per gli studenti nelle varie situazioni. Tutto ciò si può vedere nel prospetto “Quadro delle attività oggetto di valutazione e gestione dei rischi”, che trova riferimenti dettagliati in apposite schede del Manuale della Sicurezza. Per le attività esterne all’aula, su indicazione del medico competente, il Centro di Istruzione e Formazione si è dotato di apposite “cassette di pronto soccorso” e di “pacchetti di medicazione”, tenendo conto delle varie tipologie di attività svolte, del luogo di svolgimento di esse e della valutazione dei rischi.

Le tematiche della sicurezza devono peraltro far parte del patrimonio di conoscenze e competenze professionali che i giovani acquisiscono nella scuola. Sono previsti nel corso dell'anno momenti specifici di formazione per gli studenti, in particolare prima dello svolgimento dell'attività di tirocinio.

Per esemplificare, la realtà gestionale dell’azienda agricola, le attività nel bosco, la gestione del verde urbano, l’organizzazione di una cantina, vengono affrontate considerando anche gli aspetti della sicurezza.

In generale, poi, nei vari momenti dell’attività didattico-educativa si persegue l’obiettivo di consolidare una cultura della sicurezza intesa come progressiva acquisizione di comportamenti, nell’ambiente scolastico e non, che migliorino la sicurezza di ciascuno; ma intesa anche come capacità di individuare la prevenzione come educazione alla conoscenza dei rischi, alla loro valutazione e all’assunzione di comportamenti autonomi e sicuri per sé e per gli altri. La formazione per la sicurezza prevede anche dei corsi per insegnanti e studenti relativamente al comportamento in caso di infortunio e agli interventi di primo soccorso.

Per concludere, il C.I.F. fa propri alcuni principi della sicurezza modernamente intesa: la sicurezza è un progetto di continuo miglioramento, deve essere riferita a tutti i momenti della vita scolastica, è un compito di tutti. E, come la salute non è più considerata sinonimo di assenza di malattia, ma stato di benessere psicofisico complessivo, così la sicurezza assume connotazioni sempre più ampie, che presuppongono atteggiamenti adeguati in tutti i momenti della vita: lavorativa, sociale, ma anche sulla strada, nell’ambiente.

RECLAMI

La procedura prevista è indicata al capitolo 8.5.2 del Manuale della Qualità. Essa prevede che ogni singolo reclamo pervenga al Dirigente o al Coordinatore di Dipartimento che provvedono alla sua gestione, analizzandolo in collaborazione con il Responsabile della Qualità.

Se il reclamo è motivato viene accettato e comporta l'emissione della richiesta di azioni correttive. Qualora il reclamo non venga accettato, ne viene data giustificazione al reclamante.

Tutti i reclami sono oggetto di annotazione su apposito registro aggiornato e custodito dal Responsabile della Qualità, che emette le richieste di azione correttiva a seguito della riscontrata esistenza di un problema, o della segnalazione dello stesso da parte di altro personale della scuola, e le invia ai Coordinatori di Area per l'analisi e le decisioni.

I Coordinatori di Dipartimento definiscono le azioni pertinenti e individuano un responsabile dell'attuazione, che, una volta ricevuta copia della richiesta di azione correttiva, intraprende le azioni necessarie al completamento della stessa e alla definizione della tempistica di risoluzione.

Tale responsabile, ad azione conclusa, informa il Responsabile della Qualità, che ne verifica l'efficacia e annota le azioni correttive effettuate su apposito registro in suo possesso, sul quale vengono pure sintetizzati gli esiti dell'azione. Le azioni correttive costituiscono base di analisi durante il riesame del Sistema Qualità.