



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Carlo Levi

Via Appia, s.n.c. 75019 TRICARICO (MT) - Tel. 0835/726919 – Fax 0835/726749
e-mail: mtis00400t@istruzione.it - mtis00400t@pec.istruzione.it - Sito Web: www.iiscarlolevi.gov.it
Indirizzi di Studio: Liceo Scientifico di Tricarico e Irsina - Istituto Tecnico Economico di Grassano - Istituto Prof.le Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di Garaguso Scalo
Cod. Min: MTIS00400T - Cod. Fisc.: 93029190779 - Codice Univoco Ufficio: UF1ZLO

**PROGETTO
PCTO**

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

Classe VA - IPSSASR di Garaguso Scalo (MT)

1. TITOLO DEL PROGETTO

LA SOSTENIBILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI: DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "Carlo Levi" - TRICARICO
Codice Mecc.: MTIS00400T - Indirizzo: Via Appia, s.n.c. – 75019 Tricarico (MT)
Tel.: 0835726919 - fax 0835726749 - e- mail mtis00400t@istruzione.it
Dirigente Scolastico Prof. Lorenzo SANTANDREA

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

ISTITUTO	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

<ul style="list-style-type: none">- ALSIA (Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura);- ARPOR soc. coop. agr -Policoro (MT);- Bio Fattoria Didattica Salerno-Policoro (MT);	
--	--

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

<ul style="list-style-type: none">- ENI (piattaforma ENI LEARNING)	
---	--

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

LA SOSTENIBILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI: DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

La SOSTENIBILITA NELLE FILIERE AGROALIMENTARI: DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE è un progetto di formazione rivolto agli studenti della classe V A dell'IPSSASR di Garaguso scalo, un'opportunità di orientamento formativo e professionale soprattutto nell'ambito delle discipline professionalizzanti.

Lo sviluppo sostenibile soddisfa i bisogni del presente senza compromettere le generazioni future.

L'ambito Sostenibilità e qualità delle filiere agroalimentari si propone di contribuire alla definizione di traiettorie di sviluppo dei sistemi agricoli e forestali che combinino i tre pilastri dello sviluppo sostenibile: economico (sviluppo di settori competitivi), sociale (garantire la coesistenza di diverse tipologie di soggetti, aziende e territori) e ambientale.

L'aumento delle conoscenze attraverso la ricerca scientifica ha permesso lo sviluppo di nuove tecnologie e la loro applicazione a largo spettro in vari settori. In questo contesto in continua evoluzione, la scuola diventa lo strumento principale per implementare la diffusione della cultura e delle competenze scientifiche attraverso un processo di innovazione della didattica che vede differenti metodologie di apprendimento come elemento indispensabile alla comunicazione efficace della scienza.

Affrontare le sfide della sostenibilità vuol dire anche, in sintonia con quanto proposto dall'Unione Europea, porre l'attenzione sulla bioeconomia cioè la produzione e trasformazione delle risorse biologiche rinnovabili e dei rifiuti in prodotti a valore aggiunto quali alimenti, mangimi, bioprodotto e bioenergie, mediante l'uso efficiente delle risorse e lo sviluppo di sistemi di produzione a ridotta emissione di gas a effetto serra, che si adattino agli effetti negativi dei cambiamenti climatici e che li attenuino.

Obiettivi:

Sviluppare un percorso formativo in grado di far acquisire specifiche competenze tecnico-pratiche nel settore agroalimentare affinché si possano comprendere i concetti sulla sostenibilità;

La sostenibilità agroalimentare si basa su principi cardini che si possono esplicitare in:

aumentare la produttività, l'occupazione e il valore aggiunto nei sistemi alimentari: modificare le pratiche e i processi agricoli garantendo i rifornimenti alimentari e **riducendo** allo stesso tempo i **consumi di acqua ed energia**;

proteggere e migliorare le risorse naturali: favorire la conservazione dell'ambiente, riducendo l'inquinamento delle fonti idriche, la distruzione di habitat ed ecosistemi e il deterioramento dei suoli;

migliorare i mezzi di sussistenza e **favorire una crescita economica inclusiva**

accrescere la resilienza di persone, comunità ed ecosistemi: trasformare i modelli produttivi in modo da minimizzare gli impatti che gli eventi estremi innescati dai cambiamenti climatici e la volatilità dei prezzi di mercato hanno sull'agricoltura

adattare la governance alle nuove sfide: assicurare una cornice legale idonea a raggiungere un equilibrio fra settore pubblico e privato, assegnare incentivi e garantire equità e trasparenza.

Il rispetto di norme generali in materia di tecniche agronomiche sostenibili (codici di **buona pratica agricola**);

Questi obiettivi cardini saranno acquisiti attraverso la realizzazione di esperienze in campo attraverso visite in azienda, in centri di ricerche e in strutture di lavorazione dei prodotti agroalimentari finalizzate a:

- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;
- suscitare negli studenti interesse verso le scienze e l'agronomia;
- fornire agli stessi gli strumenti per percepirle come materie non avulse dalla quotidianità;
- avvicinare gli studenti gradualmente e gradevolmente, abbandonando il solo modello nozionistico, alle discipline scientifiche e agronomiche attraverso il contatto diretto con i ricercatori e il mondo della ricerca;
- illustrare i risultati e la fattibilità pratica degli studi dei ricercatori;
- rendere gli studenti protagonisti attivi dell'affascinante mondo della ricerca attraverso la fruizione dei laboratori dei ricercatori;
- trasformazione da prodotto fresco a prodotto surgelato che utilizzano tecniche eco-sostenibili;
- produzioni ortofrutticole biologiche e attività multifunzionali (fattorie didattiche) finalizzate alle produzioni di servizi nell'ambito della sostenibilità economica, sociale ed ambientale;

Obiettivi:

- Conoscere le tecniche di monitoraggio delle principali avversità biotiche d'interesse agrario
- Conoscere le tecniche di trasformazione dei prodotti freschi a surgelati
- Essere consapevoli degli equilibri degli ecosistemi naturali ed agrari
- Acquisire la consapevolezza del rispetto dell'ambiente anche nell'impiego dei prodotti fitosanitari nelle aziende biologiche
- Integrare la preparazione teorica degli studenti con esperienze di lavoro che consentano di sperimentare ed approfondire ciò che hanno appreso durante il corso di studi
- Incrementare negli studenti il senso di responsabilità, nel rispetto delle regole e dei ruoli sviluppando la cultura della sicurezza sui luoghi di lavoro
- Educare gli studenti attraverso lo sviluppo dei rapporti interpersonali
- Far conoscere agli studenti le opportunità lavorative nei settori produttivi dell'azienda/ente
- Agevolare il passaggio dei giovani dal mondo della scuola al mondo produttivo
- Rendere più percepibile ai giovani il mondo del lavoro e proporre lo sviluppo di una *"cultura del lavoro"*
- Rendere gli studenti protagonisti attivi dell'affascinante mondo della ricerca attraverso la fruizione dei laboratori dei ricercatori;
- Acquisizione e approfondimento del concetto di sostenibilità negli aspetti economici, sociali ed ambientali

Finalità:

- Acquisire autonomia operativa nelle attività
- Acquisire una cultura del lavoro
- Saper applicare le norme sulla sicurezza
- Impara a rispettare le regole e gli orari
- Imparare a portare a termini i compiti nei modi e tempi assegnati
- Imparare a lavorare in gruppo in modo attivo
- Imparare a comunicare con le procedure previste
- Imparare ad evidenziare un problema
- Saper affrontare situazioni nuove in modo propositivo
- Saper rispettare i tempi assegnati
- Imparare ad utilizzare gli strumenti adeguati per ampliare le proprie conoscenze
- Saper collaborare con le altre professioni dei diversi ambiti di competenza per sostenere attività in rete
- Imparare a predisporre attività di laboratori manuali

Destinatari:

Alunni della classe VA.

Attività:

- Lezioni frontali di formazione in aula;
- Lezioni in Didattica Digitale a Distanza;
- Partecipazione e visione di lezioni e.learning su piattaforma dei partner;
- Partecipazione a convegni, seminari, open day organizzati dall'ALSIA;
- Svolgimento di attività presso l'azienda dell'istituto
- Svolgimento di attività e visite presso aziende agricole sperimentali dimostrative e di ricerca dell'ALSIA

Risultati:

- Crescita culturale degli studenti realizzata grazie alla possibilità di collegare ed applicare le conoscenze teoriche a quelle applicative
- Presa di coscienza dell'importanza di sapere lavorare in gruppo.
- Riduzione del fenomeno della dispersione scolastica.
- Incremento dell'integrazione.
- Incremento dell'acquisizione di competenze coerenti all'indirizzo di studio.
- Potenziamento delle capacità di scelta degli alunni.
- Creazione ed ottimizzazione dei canali di collaborazione tra istituzione scolastica e mondo del lavoro e miglioramento della conoscenza reciproca delle problematiche comuni.

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

La classe V A

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Cognome e Nome	Funzioni	Disciplina
Prof. Lorenzo Santandrea	Dirigente Scolastico	
Dr. Cellini Francesco	Ricercatore Alsia	
Prof. Nicola Vallinoto	Tutor interno	Valorizzazione delle Attività Produttive e Legislazione Agraria
Dott. Massocchi Gianmario	Direttore di Stabilimento ARPOR/OROGEL di Policoro	
Sig. Salerno Antonio	Titolare azienda Bio Fattoria Didattica - Salerno	

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

I consigli di classe, assicurando il raccordo con gli obiettivi formativi del curricolo, definiscono le competenze da acquisire, i contenuti e lo sviluppo temporale del progetto, anche in rapporto a bisogni specifici degli allievi.

Elaborano gli strumenti di monitoraggio, valutazione e certificazione del percorso formativo relativamente sia alle competenze tecniche che alle cosiddette competenze trasversali.

Presentano il progetto a studenti e genitori attivando processi di orientamento, motivazione e promozione formativa, guidano e stimolano il confronto fra gli studenti sia nella fase della progettazione e sia nella rielaborazione delle esperienze svolte nel periodo di alternanza scuola-lavoro.

Concluse le attività previste dal presente progetto, i consigli di classe analizzeranno la documentazione prodotta dai tutor, provvederanno all'accertamento delle conoscenze, abilità e competenze acquisite da parte degli alunni ed attesteranno il credito formativo in sede di scrutinio finale; provvederanno, altresì alla valutazione complessiva del progetto per l'individuazione di punti di forza e di debolezza al fine di apportare, per l'anno successivo, le opportune correzioni.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNO

Il tutor interno assicura il raccordo tra scuola, studente, famiglia e azienda e promuove la corresponsabilizzazione necessaria alla positiva riuscita del percorso formativo. Si occupa di sostenere lo studente durante tutto il processo di apprendimento. Elabora, con il Dirigente Scolastico e con il responsabile dell'azienda, il patto formativo che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, azienda, studente). Aggiorna il Consiglio di classe e verifica la regolarità dello svolgimento dei percorsi previsti nel progetto formativo con la collaborazione del tutor esterno. Cura la tenuta dei registri. Acquisisce elementi per il monitoraggio e la valutazione.

TUTOR ESTERNO

Dott. Massocchi Gianmario

Direttore di Stabilimento ARPOR

Il tutor esterno è il referente dell'impresa o della struttura ospitante ed assicura il raccordo tra impresa, scuola e studenti.

Si riportano di seguito i compiti e le responsabilità del tutor esterno:

1. concordare con il tutor scolastico il percorso formativo da sviluppare e le attività da svolgere;
2. armonizzare, nell'inserimento in azienda, i rapporti tra il personale aziendale e gli allievi;
3. curare la coerenza dell'esperienza lavorativa dell'alunno in alternanza con il percorso progettato e con l'obiettivo dell'acquisizione della/e competenza/e previste;
4. verificare il corretto svolgimento dei percorsi personalizzati, definiti nel progetto educativo, con la collaborazione del tutor scolastico;
5. analizzare e valutare con il tutor scolastico gli esiti delle attività sviluppate con gli allievi;
6. compilare gli strumenti predisposti per il monitoraggio;
7. emettere il rapporto finale di valutazione.

a) RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Il tutor esterno designato dalla struttura ospitante collabora alla progettazione dell'iniziativa fornendo le basi metodologiche messe a punto in tanti anni di lavoro.

E' presente accanto agli studenti durante l'attività, fornisce tutte le informazioni necessarie alla formazione e all'acquisizione di contenuti e competenze.

Collabora alla valutazione dell'attività degli studenti.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

I risultati attesi sono quelli fissati come obiettivi di progetto. In ogni caso, il confronto fra gli obiettivi iniziali (generali, specifici e trasversali) e quelli raggiunti alla fine del percorso, saranno utili per evidenziare punti di forza e di debolezza da incentivare e/o correggere.

E' auspicabile, comunque che:

- risultino potenziate le competenze tecnico/professionali;
- sia migliorata la capacità di ciascun allievo di rapportarsi con gli altri e di osservare le regole;
- che vi sia stata la giusta integrazione fra scuola e mondo del lavoro, anche ai fini

dell'orientamento/riorientamento.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Fase 1: illustrazione del progetto al tutor interno;
Fase 2: formazione specifica sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
Fase 3: norme di primo soccorso;
Fase 4: introduzione alle visite guidate presso i centri ricerche;
Fase 5: visite guidate;
Fase 6: attività in azienda;
Fase 7: verifica delle conoscenze acquisite;
Fase 8: valutazione dell'attività.

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Il numero totale di ore dedicate alla realizzazione delle attività è di 80.
L'attività avrà inizio il 01/12/2020 e terminerà il 30/05/2021.

CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ CHE SI SVOLGERANNO A SCUOLA

Periodo		DICEMBRE 2020 - FEBBRAIO 2021	
Durata ore		10	
Giorno	Data	Orario	Attività
	DICEMBRE		<ul style="list-style-type: none">• Illustrazione del progetto al tutor interno;• Formazione specifica sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;• Norme di primo soccorso;• Formazione e-learnig piattaforma on line ENI
	FEBBRAIO		<ul style="list-style-type: none">• Introduzione alle visite guidate presso i centri ricerche.• Ricerca di materiale presso gli archivi e in internet

CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ CHE SI SVOLGERANNO IN AMBIENTE DI LAVORO

Periodo		Marzo – Aprile – Maggio 2021	
Durata ore		70	
Giorno	Data	Orario	Attività
	Marzo		Attività pratiche in azienda Visita di aziende agricole e centri ricerche
	Aprile		Attività pratiche in azienda Visita di aziende agricole e centri ricerche
	Maggio		Attività pratiche in azienda Visita di aziende agricole e centri ricerche

12. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste Le attività saranno svolte tenendo conto delle specifiche attitudini di ogni studente.	Modalità di svolgimento <ul style="list-style-type: none"> - incontri in aula e in laboratorio; - lavori di gruppo; - valutazione delle attività.
---	--

13. ATTIVITÀ LABORATORIALI

14. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Gli alunni utilizzeranno le nuove tecnologie e le strumentazioni informatiche per produrre i materiali necessari per l'attività.

15. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio di tutte le attività laboratoriali previste sarà assicurato dal diario di bordo che il tutor interno ed esterno terranno quotidianamente durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa e dalle relazioni che saranno presentate al Comitato Tecnico Scientifico e al Consiglio di Classe. Qualora emergessero discrasie rispetto a quanto programmato verranno introdotti tutti i correttivi necessari per ottenere il massimo del risultato possibile.

Attori	Tempi	Modalità	Strumenti
CTS	cadenza quindicinale	riunione plenaria	relazione dei tutor
Tutor Interno /Esterno	cadenza quotidiana	schedatura indicatori di qualità	diario di bordo

Attraverso il diario di bordo che registra durante le attività laboratoriali tutte le spie dell'effettivo processo di apprendimento in essere, il tutor esterno e il tutor interno compileranno una scheda delle competenze e delle abilità maturate da ogni singolo studente, che saranno presentate al Consiglio di Classe al termine dell'attività svolta.

16. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Attori	Tempi	Modalità	Strumenti
Tutor Interno	cadenza quotidiana	osservazione e registrazione di comportamenti e apprendimenti rilevati	scheda individuale di apprendimento
Tutor Esterno	cadenza quotidiana	osservazione e registrazione di comportamenti e apprendimenti rilevati	scheda individuale di apprendimento
Consiglio di Classe	al termine	relazione finale dell'attività svolta	scheda sintetica della classe

17. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente (autovalutazione), i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi.

A tale scopo saranno definiti strumenti per la valutazione delle competenze.

Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro.

18. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
LIVELLO 2	Conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio	Abilità cognitive e pratiche di base necessarie all'uso di informazioni pertinenti per svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici	Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia
LIVELLO 3	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni	Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi

19. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Per la certificazione delle competenze da acquisire, nel percorso tramite l'alternanza, coerenti con gli obiettivi e col profilo educativo e formativo dell'indirizzo di studi, verranno seguiti e adottati gli strumenti previsti dal sistema EQF. Grande attenzione sarà inoltre posta al grado di impegno, partecipazione attiva, frequenza, grado di interesse e di coinvolgimento nelle attività previste.

20. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Grazie agli strumenti propri del SITO WEB dell'Istituto e di SCUOLE IN CHIARO, l'esperienza condotta (in tutti i suoi aspetti organizzativi, strategici, valoriali, didattico-pedagogici) e i report dei risultati conseguiti saranno resi noti tanto a livello locale che globale.

Data 10/11/2020

Firma del tutor interno

Firma del tutor externo