

SCHEDA INTERVENTO 3.1

1	Codice e Titolo Intervento	Cod. 3.1 Potenziamento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) attraverso la collaborazione tra scuola e filiere produttive locali con particolare riferimento alla filiera vitivinicola
2	Costo e Copertura Finanziaria	Euro 41.720 FONTE – FSE Asse 3 Istruzione – OT 10 – Priorità Investimento 10.IV – Ob. Specifico 15 “Qualificazione dell’offerta di istruzione e formazione tecnica e professionale
3	Oggetto dell’Intervento	Realizzazione di un’attività sperimentale nel settore vitivinicolo mediante l’attuazione di percorsi di alternanza Scuola-lavoro
4	CUP	
5	Localizzazione dell’Intervento	Area Interna Tammaro-Titerno – Istituti di Istruzione Superiore dell’Area Accordo di Rete “ <i>Rete Formativa per il Territorio dell’Area Interna Tammaro-Titerno</i> ”. Soggetto Attuatore I.I.S. Galilei-Vetrone sez. Guardia Sanframondi
6	Coerenza programmatica e contestualizzazione dell’Intervento	<p>La strategia dell’Area Interna evidenzia la opportunità di attivare e perfezionare innovative forme di collaborazione tra scuola e filiere produttive locali, migliorando in chiave dinamica il rapporto tra offerta formativa e mercato del lavoro, potenziando i percorsi di alternanza scuola-lavoro, favorendo e contestualizzando la contaminazione formazione-lavoro alla contaminazione tradizione-innovazione al fine di generare maggiore reciprocità nella interazione. La scuola, dunque, diventa un sistema aperto, in continuo scambio tra interno ed esterno con una forte integrazione nel contesto economico, sociale e professionale. Le filiere artigianali ed agroalimentari, dal canto loro, possono trovare e generare benefici dalla implementazione di momenti di innovazione.</p> <p>L’intenzione strategica è quella di generare un processo virtuoso di osmosi tra l’imprenditoria locale e la scuola dove si acquisiscono le competenze tecnico-sperimentali necessarie a promuovere l’innovazione di processo e di prodotto di cui l’economia dell’Area ha bisogno per competere.</p> <p>I percorsi di PCTO immaginati sono orientati ad instaurare rapporti di collaborazione tra scuola ed imprese per la creazione di figure professionali specializzate ed operanti nel settore vitivinicolo ed enologico. Come ampiamente evidenziato, l’Area Interna è caratterizzata dalla presenza di un comparto vitivinicolo che, da sempre, rappresenta uno dei più importanti settori economici del territorio. L’evolversi dei contesti e delle dinamiche di mercato, tuttavia, richiedono non solo eccellenze produttive ma anche specializzazioni professionali nei vari campi che ruotano intorno al mondo del vino: dalle tecniche di</p>



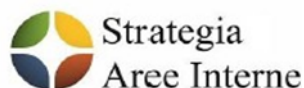
		<p>allevamento e di produzione, alla comunicazione, alla promozione, etc....</p> <p>La formazione di figure specializzate ed il loro inserimento all'interno dei contesti aziendali locali si profilano come strumenti strategici per la valorizzazione dei prodotti vitivinicoli ed enologici e del territorio di cui sono espressione</p>
7	Descrizione dell'Intervento	<p>I percorsi di alternanza prefigurano un modello integrato di intervento che sia in grado di collegare sistematicamente la formazione in aula con le attività pratiche in azienda. I percorsi saranno strutturati in maniera flessibile, con periodi di formazione in aula e stage aziendali per un apprendimento pratico presso le aziende del territorio operanti nel settore vitivinicolo..</p> <p>Gli stage saranno articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi del sistema di istituti interessati, nonché sulla base della capacità di accoglienza delle imprese che accolgono gli studenti.</p> <p>Il progetto prevede 5 percorsi differenziati per specializzazione.</p> <p>Ogni percorso sarà strutturato in 50 ore di lezione in aula con il docente in orario extracurricolare, e 70 ore di stage in azienda con tutor.</p> <p>I percorsi saranno:</p> <p>1) Tecnico del settore export vino "Export Wine"</p> <p>Il percorso è rivolto a n. 20 studenti delle Classi 3^a dell'Istituto Tecnico- Agrario "M. Vetrone" - Istituto "Telesi@"</p> <p>Area delle competenze:</p> <p>Acquisizione degli elementi strutturali necessari per un continuo progresso nella padronanza della lingua inglese, specificamente focalizzato sulle situazioni comunicative di contesto legate al settore enologico. Il percorso formativo permetterà agli allievi di:</p> <p>1) tradurre la cultura del vino in lingua inglese e dotarsi di un vocabolario tecnico commerciale nel contesto della vendita del prodotto vino; 2) migliorare l'efficacia dell'incontro del primo contatto fra operatori all'instaurarsi di un rapporto di fiducia e comprensione in cui si possano esprimere le proprie esigenze; 3) vendere e stringere accordi commerciali, condurre una negoziazione, dichiarare le condizioni e definire i termini commerciali; 4) mantenere la sequenza di comunicazione a distanza tra fornitore e cliente tramite strumenti informatici</p> <p>2) Tecnico marketing del vino e Wine web</p> <p>Il percorso è rivolto a n. 20 studenti delle Classi 4^a dell'Istituto Tecnico- Agrario "M. Vetrone" - Istituto "Carafa Cerreto Sannita"</p> <p>Area delle competenze :</p> <p>Acquisizione degli elementi conoscitivi e dei molteplici aspetti</p>



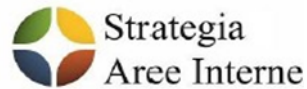
		<p>appartenenti al mondo del vino, secondo un approccio multidisciplinare in cui si coniugano conoscenze storico-culturali con strumenti di comunicazione tradizionale e digitale, regole di degustazione con tecniche di narrazione e storytelling. L'obiettivo del percorso è quello di fornire nozioni su: 1) marketing e comunicazione per la promozione dei prodotti enologici; 2) promozione e valorizzazione all'estero del vino italiano; 3) Strategie e strumenti di fronte alle nuove realtà del vino: formule vincenti per lo sviluppo del brand; 4) Il Marketing relazionale: strategie e opportunità per il mondo del vino; 5) la comunicazione digitale nel vino: come utilizzarla al meglio; 6) Wine Brand: misurare la reputazione e accrescere l'appeal attraverso i Social Network; 7) Come comunicare il vino sullo scaffale e sulla tavola; 8) organizzazione e gestione di eventi legati al vino sia in ottica aziendale, sia turistico-territoriale; 9) progettazione e veicolazione di esperienze turistiche di tipo enogastronomico ed esperienziale legate al vino; 10) conoscenze relative ai settori della viticoltura e dell'enologia con esperienze guidate di degustazione per la conoscenza e la narrazione dei prodotti vinicoli e dei territori di cui sono espressione; 11) sviluppo di competenze operative di tipo comunicativo e progettuale spendibili in contesti professionali come uffici stampa, uffici ricerca e sviluppo, product management, comunicazione interna ed esterna, marketing, organizzazione di eventi, turismo enogastronomico - esperienziale.</p> <p>3) e 4) Tecnico per applicazioni di agricoltura di precisione in campo vitivinicolo ed enologico.</p> <p>Il percorso è rivolto a n. 10 studenti delle Classi 4^a e 10 studenti delle Classi 5^a per il vitivinicolo, e n. 10 studenti delle Classi 4^a e 10 studenti delle Classi 5^a per l'enologico, iscritti all' Istituto Tecnico- Agrario "M. Vetrone" – I.S. Faicchio"</p> <p>Area delle competenze :</p> <p><u>Parte Vitecoltura</u></p> <p>Il percorso ha come obiettivo la creazione di un portale della scuola dove possono essere raccolti e mostrati i dati delle aziende del territorio che vogliono aderire al progetto. Per quel che riguarda le attività da eseguire, esse corrispondono alle seguenti: 1) Raccolta dei dati meteo; 2) Campionamenti in vigna riguardo gli stati fenologici, la comparsa di malattie, la stima della produzione ed osservazione della vegetazione; 3) Campionamenti per la definizione del giusto grado di maturazione delle uve da rilevare con apposite app tramite cellulare e caricare sul portale web da creare.</p> <p>Attraverso il portale, si potranno dare informazioni, strettamente legate al territorio, alle aziende ad un costo zero (meteo, dati fenologici, malattie, ecc). dal punto di vista degli allievi, il percorso offre la possibilità di formare tecnici con una profonda conoscenza del territorio e di arricchire le loro conoscenze riguardo il comportamento delle varietà di vite autoctone del</p>
--	--	--



		<p>territorio.</p> <p><u>Parte Enologia</u></p> <p>Per quel che riguarda la parte enologica, il percorso prevede che, a partire dai dati raccolti in campo, si possa seguire la fase di maturazione delle uve e gestire la raccolta privilegiando tecniche a basso impatto ambientale e per la salute umana. Le attività afferenti a tale percorso potrebbero essere: 1) Studio della composizione dei lieviti autoctoni; 2) Utilizzo di microrganismi per la protezione delle uve sia in campo che alla raccolta; 3) Impostazione di piani di vinificazione con basso uso di anidride solforosa; 4) Selezione di lieviti autoctoni di qualità o uso di lieviti con bassa produzione di solfiti; 5) Uso di batteri per ridurre la produzione di ammine; 6) Studio dei profili sensoriali del vino in base alle zone di provenienza delle uve (zonazione). Attraverso tali attività si potranno aumentare le conoscenze sui lieviti autoctoni, ampliare la conoscenza dell'uso di microrganismi in sostituzione ai trattamenti chimici in vigna ed in cantina, realizzare dei protocolli di vinificazione senza solfiti, ridurre la presenza di sostanze dannose alla salute dal vino, incrementare le conoscenze dei vini autoctoni.</p> <p>Tecnico per gestione ed implementazione standard certificazione in campo vitivinicolo ed enologico. Il percorso è rivolto a n. 20 studenti delle Classi 5^a dell'Istituto Tecnico- Agrario "M. Vetrone" – I.S Morcone"</p> <p>Area delle competenze :</p> <p>Il percorso intende fornire agli allievi elementi conoscitivi e contenutistici sui requisiti strutturali, gestionali ed organizzativi necessari all'ottenimento delle certificazioni riferite agli standard BRC e IFS. Saranno trattati i principi inerenti al sistema di autocontrollo HACCP con particolare riferimento al comparto vitivinicolo. Gli standard globali BRC e IFS per la sicurezza agroalimentare sono strumenti operativi utilizzati per la due diligence (cioè essere in grado di dimostrare che sono state prese tutte le misure ragionevoli per evitare un incidente o un danno) e per selezionare i fornitori della filiera agroalimentare. Questo approccio consente di ridurre i costi complessivi della gestione e di accrescere nello stesso tempo il livello di sicurezza per clienti, fornitori e consumatori. Considerati ormai requisiti necessari per operare nel settore, questi standard rappresentano anche una grande opportunità per dimostrare l'impegno continuo dell'azienda nei confronti della sicurezza, della qualità e del rispetto delle norme che regolano il settore agroalimentare.</p> <p>Gli argomenti affrontati, riguarderanno, a livello macro,: 1) I sistemi di qualità e la gestione della qualità nelle imprese vitivinicole; 2) Normativa Comunitaria e Nazionale; 3) Struttura dell'organigramma aziendale e Figure guida di riferimento nei sistemi di qualità; 4) Attuazione dei sistemi di qualità - Sicurezza alimentare, Il sistema HACCP - Il sistema GLOBAL G.A.P.; 5)</p>
--	--	---



		<p>Sostenibilità ambientale e viticoltura sostenibile</p> <p>I progetti definiranno modalità operative condivise tra i vari attori coinvolti, stabilendo compiti chiari e tempistiche certe nella presa in carico degli allievi. Saranno, inoltre, definite fasi progettuali in grado di garantire un'analisi puntuale della filiera formativa in rapporto al dominio produttivo di riferimento, definendo le competenze necessarie da acquisire e traducendole in unità di apprendimento.</p> <p>I contenuti didattici saranno, quindi, definiti su misura in base alle esigenze, all'indirizzo, al rapporto del singolo Istituto con le vocazioni produttive del territorio.</p>
8	Risultati Attesi	<p>RA 10.6</p> <p>Qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione tecnica e professionale</p>
	Indicatori di Realizzazione e Risultato	<p>Indicatori di realizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Cod. 797 num. di ore di attività formative erogate in aula Baseline 0 – Target 230 ⇒ Cod 800 Beneficiari num. di alunni che partecipano al percorso PCTO Baseline 0 – Target 80 <p>Fonte dati: Istituti scolastici coinvolti</p> <p>Indicatori di risultato</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Cod. 6048 studenti che partecipano a progetti di PCTO Baseline 0 – Target 3%
10	Modalità previste per le procedure di gara	<p>Procedure di affidamento per acquisizione di servizi ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50</p>
11	Progettazione necessaria per l'avvio dell'affidamento	<p>Livello unico di progettazione</p>
12	Progettazione attualmente disponibile	<p>Scheda intervento</p>
13	Soggetto Attuatore	<p>Istituto Istruzione Superiore "Galilei-Vetrone" sez. Guardia Sanframondi</p>
14	Responsabile dell'Attuazione (RUP)	<p>Dirigente scolastico dell' Istituto Istruzione Superiore "Galilei-Vetrone" sez. Guardia Sanframondi</p>



Voci di spesa	Descrizione	Valuta (€)
Costi del personale	<p>Standard costo di gestione (Dirigente Scolastico per la Direzione, il coordinamento e l'organizzazione, il DSGA e il personale ATA per l'attuazione, la gestione Amministrativo Contabile, Referente per la valutazione, e altro personale ecc, oltre tutte le spese legate alla gestione delle attività formative previste dal progetto come materiali didattici, di consumo, uso attrezzature, spese di viaggio formatori, <u>pubblicità</u>, ecc) :</p> <p>spese di gestione (corsi)=20% formazione=20% 28.000€= 5.600 €</p> <p>Per acquisizione attrezzature¹: progettazione: 160,00 € spese organizzative: 160,00 €</p>	5.920 €
Acquisto beni/forniture	Progetto 3: stazioni rilevamento, strumenti laboratorio, portale web, microscopi e analizzatori, materiali per analisi, materiali vari	7.800 €
Acquisizione servizi	Formatori: 70 €*50 h*5 corsi=17.500€ tutor: 30€*70h*5corsi=10.500 €	28.000 €
TOTALE		41.720 €

Cronoprogramma

Fasi	Data inizio prevista	Data fine prevista
Fattibilità tecnico-economica/Livello unico di progettazione	01/01/2021	31/01/2021
Progettazione definitiva	---	---
Progettazione esecutiva		
Pubblicazione bando per acquisto attrezzature/Affidamento servizi	01/02/2021	30/05/2021
Esecuzione:	01/09/2021	30/06/2022

Cronoprogramma finanziario

¹ Costi calcolati nel rispetto delle percentuali massime previste per singola voce di costo nella tabella al punto 7.3.2 delle linee guida del PON 14-20 per la scuola, competenze e ambienti dell'apprendimento.



Trimestre	Anno	Costo (€)
I° trimestre	2021	860
II° trimestre		860
III° trimestre		
IV° trimestre		18.500
I° trimestre	2022	10.700
II° trimestre		10.800
III° trimestre		
IV° trimestre		
Costo totale		41.720