

Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo



PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

INDIRIZZO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

"Quando l'oro è rosso: economia e gestione dell'eccellenza conserviera campana"



Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)

E-mail: istitutonewvillanunziante@gmail.com – www.istitutonewvillanunziante.it

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018

SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

1. Premessa

Il percorso di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) si inserisce nel quadro delle recenti disposizioni ministeriali che promuovono un'integrazione strutturata tra apprendimento curricolare e contesti produttivi reali, con l'obiettivo di sviluppare competenze tecniche, trasversali e orientative coerenti con il profilo in uscita degli studenti dell'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing (AFM).

Il progetto **"Quando l'oro è rosso: economia e gestione dell'eccellenza conserviera campana"** individua nella filiera conserviera campana un contesto produttivo strategico e altamente rappresentativo del sistema economico regionale. L'"oro rosso" – il pomodoro, simbolo dell'agroindustria del territorio e componente centrale della dieta mediterranea – non rappresenta soltanto un'eccellenza agricola, ma un sistema industriale complesso che integra produzione, trasformazione, logistica, controllo di gestione, marketing e internazionalizzazione.

In questo scenario, gli studenti dell'Istituto Superiore "New Villa Nunziante" saranno guidati nell'analisi dei processi economico-aziendali che trasformano una materia prima identitaria in valore d'impresa: pianificazione dei costi, gestione amministrativa e contabile, controllo di gestione, strategie commerciali e posizionamento nei mercati nazionali ed esteri. Il focus del percorso non è quindi produttivo in senso tecnico, ma gestionale e strategico, con particolare attenzione alle dinamiche organizzative e finanziarie che sostengono la competitività delle grandi industrie conserviere del Sud Italia.

La collaborazione con realtà industriali del comparto consentirà di osservare modelli organizzativi strutturati e processi decisionali concreti, offrendo agli studenti un'occasione di orientamento qualificato verso il tessuto imprenditoriale locale. Puntare su queste imprese significa valorizzare il territorio non solo dal punto di vista culturale, ma come sistema economico capace di generare occupazione, innovazione e sviluppo sostenibile.

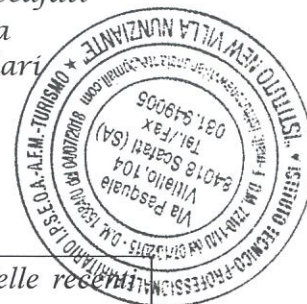
Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)

E-mail: istitutonewvillanunziante@gmail.com – www.istitutonewvillanunziante.it

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018

SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007



*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*



Il percorso intende, dunque, consolidare competenze di analisi economica, gestione aziendale e marketing strategico, rafforzando negli studenti la consapevolezza che la valorizzazione delle eccellenze territoriali passa attraverso solide competenze amministrative e manageriali.

2. Finalità [rif. Allegato 1]

Il progetto intende offrire agli studenti dell'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing un'esperienza formativa che consenta di collegare le conoscenze teoriche acquisite nel percorso scolastico con le dinamiche gestionali e organizzative delle imprese del settore agroindustriale.

Attraverso l'analisi del comparto conserviero campano, gli studenti potranno osservare come una filiera produttiva territoriale si trasformi in un sistema economico strutturato, nel quale convergono competenze amministrative, finanziarie, logistiche e di marketing.

L'istituto insiste su come l'esperienza debba configurarsi come un'estensione del percorso didattico, finalizzata allo sviluppo di competenze trasversali, alla comprensione dei processi aziendali e all'orientamento degli studenti verso il tessuto imprenditoriale locale.

3. Elementi convenzionali del percorso

Il progetto prevede la collaborazione con un'industria conserviera del territorio campano, appartenente alla filiera di trasformazione del pomodoro. Tali realtà produttive rappresentano un importante riferimento economico e industriale per il territorio, caratterizzato da una forte integrazione tra produzione agricola, trasformazione industriale e commercializzazione dei prodotti alimentari.

L'esperienza extrascolastica consentirà agli studenti di osservare il funzionamento organizzativo di un'impresa conserviera, con particolare attenzione alle aree

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

amministrative, gestionali e commerciali. Gli studenti potranno così comprendere come i processi di trasformazione agroindustriale si accompagnino a complesse attività di pianificazione economica, controllo di gestione, gestione finanziaria e marketing. Il percorso prevede un monte ore complessivo di 150 ore di esperienza extrascolastica da svolgersi presso l'impresa partner secondo modalità concordate tra l'istituzione scolastica e la struttura ospitante.

Durante questa fase gli studenti potranno osservare:

- l'organizzazione delle funzioni aziendali;
- i processi amministrativi e contabili;
- le attività di pianificazione economica e controllo dei costi;
- le strategie di commercializzazione dei prodotti.

4. Attività didattiche da sviluppare in aula [rif. Allegato 2]

Le attività in aula hanno la funzione di fornire agli studenti gli strumenti teorici e metodologici necessari per comprendere i processi economico-aziendali osservati nel contesto produttivo.

La progettazione didattica integra momenti di acquisizione teorica con attività laboratoriali e analisi di casi aziendali, permettendo agli studenti di sviluppare competenze di lettura e interpretazione dei processi gestionali delle imprese.

4.1 Integrazione tra attività in aula ed esperienza extrascolastica [rif. Allegato 3]

Il progetto è strutturato in modo da garantire una stretta connessione tra le attività didattiche sviluppate in aula e l'esperienza osservativa svolta presso l'industria conserviera.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

4.2 Formazione sulla sicurezza [rif. Allegato 4]

La formazione sulla sicurezza rappresenta una fase preliminare e **obbligatoria** del percorso di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) e costituisce un passaggio **fondamentale** per preparare gli studenti ad affrontare in modo consapevole e responsabile l'esperienza nei contesti produttivi.

In conformità con quanto previsto dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive integrazioni, gli studenti parteciperanno a specifiche attività formative finalizzate alla conoscenza dei *principi fondamentali della tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*, con particolare attenzione ai *rischi connessi agli ambienti industriali e ai processi produttivi tipici del settore conserviero*.

La formazione sarà svolta interamente in aula e sarà affidata a un formatore esterno qualificato, esperto in materia di sicurezza sul lavoro, che guiderà gli studenti attraverso un percorso introduttivo ma strutturato sui principali temi della prevenzione. Durante gli incontri verranno illustrati il quadro normativo di riferimento, i diritti e i doveri dei lavoratori e dei soggetti coinvolti nel sistema di prevenzione aziendale (datore di lavoro, RSPP, medico competente, rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza).

Particolare attenzione sarà dedicata alla comprensione dei rischi specifici presenti nelle industrie conserviere, in modo da fornire agli studenti strumenti di lettura e consapevolezza utili durante le attività svolte in azienda. Verranno quindi analizzati, a livello introduttivo, i principali rischi legati ai processi di trasformazione e confezionamento degli alimenti.

5. Monitoraggio e valutazione [rif. Allegato 5]

Il percorso prevede un sistema di monitoraggio e valutazione finalizzato a verificare l'efficacia delle attività svolte e il livello di partecipazione degli studenti.

Il monitoraggio sarà realizzato attraverso:

*Istituto Polispécialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

- osservazioni sistematiche da parte del tutor scolastico;
- confronto periodico tra tutor scolastico e tutor aziendale;
- raccolta di feedback da parte degli studenti;
- analisi delle attività svolte durante il percorso.

La valutazione terrà conto delle competenze sviluppate dagli studenti durante l'esperienza, con particolare attenzione alle capacità di collaborazione, autonomia, responsabilità e partecipazione alle attività proposte.



L'intero percorso si configura come un'esperienza formativa integrata che permette agli studenti di comprendere come una filiera produttiva identitaria del territorio si trasformi in un sistema economico complesso, nel quale competenze amministrative, finanziarie e strategiche diventano elementi fondamentali per la competitività delle imprese.

6. Conclusioni e risultati attesi

Il progetto permetterà agli studenti di applicare conoscenze teoriche a contesti reali, comprendendo come la gestione aziendale, la logistica e le strategie di marketing interagiscano per trasformare una materia prima in valore economico.

Al termine del percorso sapranno analizzare processi produttivi, interpretare dati economico-finanziari, coordinare attività operative e comprendere le dinamiche della competitività nel settore agroalimentare.

L'esperienza rafforzerà la capacità di orientamento professionale, la consapevolezza dei processi decisionali aziendali e la padronanza di strumenti utili per future scelte lavorative o formative.