

1. LA FORMAZIONE PROFESSIONALE AGRICOLA, FORESTALE E DI ECONOMIA DOMESTICA

1.1 Parte generale

1.1.1 Formazione di qualità presso le Scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica.

Le Scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica nonché quella per la frutticoltura, orti- e floricoltura offrono una formazione professionale triennale e quadriennale. Dopo il completamento del terzo anno, gli alunni ottengono un attestato di qualifica professionale, dopo il quarto anno un diploma professionale. In questo modo viene garantito il diritto-dovere fino al 18° anno di età oppure il raggiungimento di una qualifica professionale entro il 18° anno di età.

L'offerta formativa delle scuole professionali viene continuamente aggiornata e adattata alle esigenze del mondo del lavoro e della società, che sono in continuo mutamento. Alunni e alunne acquisiscono competenze chiave e ottengono una formazione professionale qualificata la quale favorisce il loro sviluppo personale nonché la loro partecipazione qualificata alla vita professionale. La formazione di cultura generale e quella pratica sono strettamente connesse; all'apprendimento trasversale viene data grande importanza; la formazione viene completata tramite stage presso diverse aziende sia durante il periodo scolastico durante l'estate.

Chi al termine della scuola professionale desidera proseguire la sua formazione presso una scuola superiore professionale lo può fare in base a degli accordi con diverse scuole oppure sostenendo alcuni esami integrativi e conseguire il diploma di maturità.

Le scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica dispongono di un collegio, le cui attività aiutano i giovani nel loro processo di maturazione e nel loro sviluppo, sostenendo il raggiungimento degli obiettivi formativi ed educativi.

Le scuole professionali per l'economia domestica e agroalimentare

Le Scuole professionali per l'economia domestica e agroalimentare di Corces, Tesimo, Teodone e Egna offrono una formazione professionale triennale e quadriennale, la quale prevede l'accesso alle seguenti figure professionali:

Dopo il terzo anno a seconda dell'indirizzo scelto:

- operatore/operatrice per servizi di economia domestica
- operatore/operatrice della trasformazione agroalimentare

Dopo il quarto anno a seconda del ramo di specializzazione scelto:

- responsabile di servizi di economia domestica
- tecnico della trasformazione agroalimentare

I contenuti della formazione sono materie di cultura generale, teoria e pratica specialistica; stage presso diverse aziende completano l'offerta formativa.

L'attestato di qualifica professionale consente di ottenere contributi per l'assunzione di masi chiusi nonché nell'ambito dell'agriturismo. Diplomate/i della scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare possono inoltre frequentare l'anno di specializzazione per assistenti all'infanzia.

La Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare a tempo parziale Aslago offre il recupero di istruzione scolastica nell'ambito dell'economia domestica e dell'alimentazione.

Il percorso d'istruzione abbraccia in tutto 10 pacchetti formativi. Dall'offerta annuale i/le partecipanti possono selezionare i diversi moduli di apprendimento costruendo così un piano formativo personale. Le competenze precedentemente acquisite vengono riconosciute tramite crediti formativi. A conclusione positiva di ogni pacchetto formativo i/le partecipanti riceveranno una qualificazione parziale. Dopo aver superato tutti i pacchetti formativi i/le partecipanti conseguiranno la qualifica operatore/operatrice per servizi di economia domestica o operatore/operatrice della trasformazione agroalimentare.

Le scuole professionali agricole e forestali

Le scuole professionali triennali o quadriennali agricole e forestali “Fürstenburg” a Burgusio, Salern/Varna e Teodone nonché la scuola professionale per la frutticoltura, viti-, orti- e floricoltura “Laimburg” a Vadena offrono una formazione per professioni agricole e forestali.

Lezioni teoriche e pratiche sono integrate da stage di una o più settimane presso aziende nonché da diversi progetti svolti presso le scuole.

A seconda delle necessità e della domanda le scuole si concentrano sugli ambiti chiave come la lavorazione del latte, del legno, del metallo o della frutticoltura e viticoltura.

La Scuola professionale agricola triennale forma “l’operatore/l’operatrice professionale” in agricoltura, quella quadriennale “l’imprenditore/l’imprenditrice agricola/a”.

A conclusione della formazione triennale gli alunni ottengono l’attestato di qualifica professionale con il quale – in base all’accordo relativo alla pluriprofessionalità – è prevista l’acquisizione di crediti formativi corrispondenti ad un anno di apprendistato per determinate professioni artigiane. La Scuola professionale di floricoltura Laimburg/Vadena forma i/le “giardinieri/e qualificati/e”. Inoltre dall’anno scolastico 2009/10 è partita l’offerta formativa per fioristi/e. In entrambi i casi si tratta di un biennio professionale e due anni di apprendistato.

Entrambi i percorsi formativi si concludono con un esame finale il cui esito positivo consente di sostenere l’esame artigianale.

Nell’ambito del giardinaggio esiste la possibilità di optare per la formazione duale di durata triennale.

Il 4° anno scolastico presso le scuole professionali agricole e forestali, di frutticoltura, viti, orti -e floricoltura

Nell’anno formativo 2007/08 è stato proposto per la prima volta il 4° anno scolastico. L’obiettivo è quello della specializzazione e della formazione di competenze necessarie per la gestione di un’azienda agricola.

È strutturato in modo modulare prevedendo materie obbligatorie, obbligatorie-opzionali e facoltative-opzionali e può essere frequentato nell’arco di un anno o anche in un periodo più lungo. La parte obbligatoria comprende soprattutto materie aziendali e contabili, marketing, management di qualità, comunicazione, lingue, EDP e politica e diritto agrari.

I moduli facoltativi-opzionali permettono uno scambio di scolari/e tra le diverse scuole. Inoltre viene posta grande attenzione sulle lezioni pratiche, le quali ammontano ad almeno il 20% del monte ore totale.

Presso la Scuola professionale “Fürstenburg” sono state proposte le specializzazioni di allevamento di bestiame, frutticoltura e selvicoltura, mentre la Scuola professionale “Laimburg” ha offerto le specializzazioni viti-, frutticoltura e floricoltura.

Il quarto anno in giardinaggio vale come anno di preparazione all’esame di maestro artigiano. Il presupposto per l’accesso al 4° anno è l’esame di fine apprendistato.

Il 4° anno scolastico presso le scuole professionali per l’economia domestica e agroalimentare

Nell’anno scolastico 2010/11 il 4° anno è stato introdotto per la prima volta presso la scuola professionale per l’economia domestica e agroalimentare a Corces, mentre quest’anno ha luogo anche presso la scuola professionale Frankenberg. Le materie specifiche per quanto riguarda l’indirizzo di economia domestica sono management delle qualità e marketing, gestione del personale, gestione di eventi, economia e gestione aziendale, mentre per quanto riguarda l’indirizzo agroalimentare la specializzazione avviene nei settori dell’alimentazione, della tecnologia alimentare, della gestione del personale, dell’acquisto e approvvigionamento di alimentari, degli impianti di produzione e dell’economia aziendale. La formazione pratica assume grande importanza, perciò sono previsti uno stage di 2 mesi nonché la possibilità di assolvere varie unità formative presso altre scuole professionali per l’economia domestica e agroalimentare.

La scuola altoatesina di apicoltura

La formazione della Scuola di apicoltura dell’Alto Adige è stata elaborata dalle Scuole professionali Laimburg e Teodone in collaborazione con la lega apicoltori altoatesini, con l’associazione per l’allevamento di api dell’Alto Adige, con il servizio veterinario provinciale e l’ufficio zootecnica e prevede un programma formativo di 169 ore strutturato in modo modulare e comprensivo di tutti gli ambiti dell’apicoltura.

Dopo la conclusione dell’intero percorso formativo (modulo di base e moduli di specializzazione) i/le partecipanti ottengono il titolo di “operatore/operatrice in apicoltura”.

I singoli moduli sono accessibili a tutti gli apicoltori e interessati, dato che ogni modulo di specializzazione rappresenta una unità a se stante e si conclude con un esame finale.

Nell'anno scolastico 2007/08 la Scuola di apicoltura altoatesina è stata proposta per la prima volta presso le Scuole professionali Laimburg e Teodone.

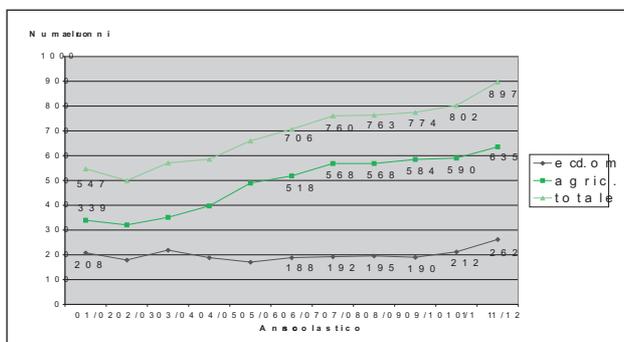
Iscrizioni

Nell'anno scolastico 2010/11 148 alunni/e hanno concluso la scuola professionale agricola e 59 quella per l'economia domestica ed agroalimentare.

Nell'anno scolastico 2011/12 sono complessivamente 897 le scolare e gli scolari che frequentano le scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica. Le iscrizioni hanno registrato un incremento del 12 % rispetto all'anno scolastico 2010/11.

27 scolari/e frequentano la quarta classe della scuola professionale agricola e forestale, la quale viene proposta per la quinta volta. Nell'anno scolastico 2011/12 inoltre è stata attivata per la seconda volta una quarta classe presso una scuola di economia domestica, la quale vede iscritte 16 alunne.

Numero complessivo di allievi/e dal 2001 al 2012



Integrazione e inclusione

In questo ambito la Ripartizione 22 si è posta l'obiettivo a breve e lungo termine di far fronte alla sfida di istruire e formare alunni/e con presupposti ed esigenze molto diversi. A questo scopo è stato elaborato il progetto pilota "Neues Lernen", il quale nell'anno scolastico 2007/08 è stato sperimentato presso la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Corces e durante gli anni successivi è stato introdotto anche presso altre scuole professionali. L'accompagnamento individuale di alunni e alunne ha com-

portato anche un abbandono della dimensione temporale dei corsi, della suddivisione in classi, dell'unico docente, dell'unitarietà dei metodi e dell'orientamento specialistico.

Varie valutazioni interne hanno dato riscontri molto positivi sia da parte delle alunne che da parte di genitori ed insegnanti.

Convegni e mostre, partecipazione a manifestazioni fieristiche

La partecipazione a diverse manifestazioni (fiera internazionale d'autunno a Bolzano, fiera per l'orientamento scolastico e professionale, Interpoma, ecc.) rappresenta per le scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica una buona possibilità di presentare la loro offerta formativa e di entrare in contatto con la popolazione.

Consulenza ai contadini di montagna

La consulenza ai contadini/alle contadine di montagna presenta un'offerta completa nei seguenti settori:

- edilizia, tecnica agraria, energia
- economia aziendale
- coltivazione foraggera
- colture speciali (bacche e ortaggi di pieno campo)
- allevamento

L'assistenza ai contadini/alle contadine che si dedicano all'agricoltura biologica è svolta da consulenti esperti nel settore della coltivazione foraggera e dell'allevamento del bestiame.

Grazie alla collaborazione continua con le associazioni professionali di categoria ed all'aggiornamento professionale si garantiscono l'attualità, l'innovazione ed il progresso.

Per il Programma di Sviluppo Rurale (PSR 2007-2013) sono state formulate 8 misure riguardanti la formazione professionale. Durante il 2011 sono continuate le misure introdotte l'anno precedente.

Successo gestito da persone del Sistema Formativo

Grazie ai contributi UE ed alla metodologia del project management orientato ai processi la Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica pone azioni di miglioramento organizzativo e di sviluppo dell'offerta formativa al fine di sostenere l'equilibrio tra tradizione ed innovazione in un'ottica di "life-long-&-wide-learning".

Con i seguenti due ambiti d'obiettivo si perseguo-

no le strategie della programmazione UE 2007 – 2013 (confr. Piano Sviluppo Rurale, Fondo Sociale Europeo, Interreg, Leonardo ecc.):

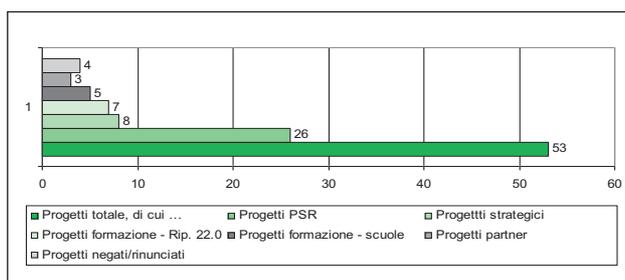
- **FORMAZIONE:** Potenziamento delle competenze professionali delle risorse umane al fine di aumentare la competitività sul mercato del lavoro.
- **INNOVAZIONE:** Supporto allo sviluppo dell'offerta formativa e di consulenza nonché del miglioramento tecnico ed organizzativo al fine di ridurre la burocrazia, aumentare la trasparenza ed utilizzare le tecnologie dell'informazione e comunicazione.

Servizio Progetti 22

Il Servizio Progetti Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica con sede a Bolzano supporta le persone nell'impiego di modelli, standard, strumenti e li accompagna al successo in un contesto orientato alla gestione di progetti orientati ai processi.

Il compito principale del Servizio Progetti è il management plurimo di complessivamente 53 progetti, che sono classificati in quattro cosiddetti portafogli di progetto:

1. Progetti con contributo del Piano Sviluppo Rurale
2. Progetti strategici
3. Progetti formativi (beneficiario 3.1 - Ripartizione; 3.2 - Scuole)
4. Progetti partner (senza contributo UE)



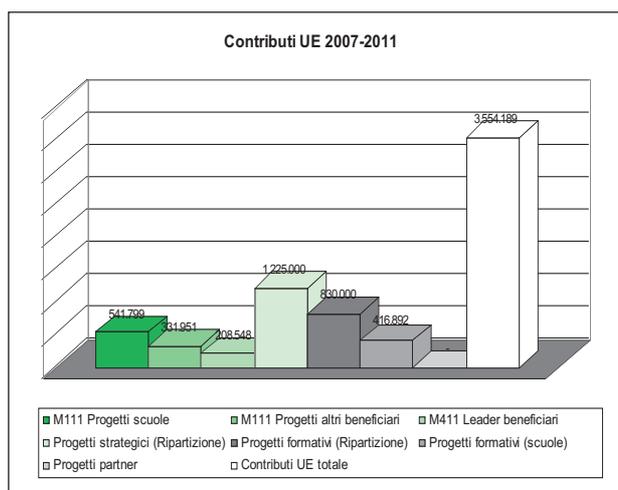
Dei 53 progetti 26 progetti sono finanziati dal Piano Sviluppo Rurale, misura formazione professionale e misure d'informazione.

Attualmente la Ripartizione riveste il ruolo di beneficiario per 19 progetti, mentre le scuole professionali per 5 progetti. È un obiettivo a medio termine di invertire questo rapporto. Inoltre sono impegnate risorse interne in 3 progetti di partner.

Risorse e budget

I contributi UE contribuiscono in modo importante all'implementazione degli obiettivi politico-strategici. Al termine del 31.12.2011 sono stati impegnati per i 53 progetti complessivamente euro 3.554.189,27, di cui

- il 30% proviene dal Piano Sviluppo Rurale
- e il 70 % dal Fondo Sociale Europeo, Interreg, Leonardo ed altri programmi UE; di cui l'83% è gestito contabilmente dal Servizio Progetti ed il 17% direttamente dalle scuole.



Progetti con contributi del Piano Sviluppo Rurale

Con progetti finanziati attraverso la misura 111 e 411 Leader „Formazione professionale e misure d'informazione“, si mira allo sviluppo sostenibile e al miglioramento della competitività dell'agricoltura locale, del settore agroalimentare e della silvicoltura.

Nell'arco temporale dall'01.09.2007 al 31.12.2011 sono stati approvati dall'Autorità di Gestione del Piano Sviluppo Rurale complessivamente 26 progetti con un contributo complessivo di euro 1.082.280,27, di cui

- 13 M111 Progetti delle Scuole professionali, consulenza tecnica per i contadini della montagna
- 06 M111 Progetti di altri beneficiari
- 07 M411 Progetti Leader

La seguente tabella mostra il quadro generale di tutti i progetti finanziati con contributo delle misure 111 e 411 „Formazione professionale e misure d'informazione“ del Piano Sviluppo Rurale, i beneficiari ed il loro stato d'avanzamento:

Nr.	M	fascicolo	beneficiario	titolo progetto / acronimo	budget	stato d'avanzamento
1	111	2-204-09	SP Salerno	Bio*Beef	€ 71.728,00	realizzazione
2	111	2-205-09	SP Teodone	Formaggio grigio Vall'Aurina	€ 44.252,70	realizzazione
3	111	2-206-09	Consulenza tecnica	Moltiplicatori in agricoltura	€ 63.527,73	realizzazione
4	111	3-301-10	SP Salerno	SOKUL III	€ 30.000,00	realizzazione
5	111	3-302-10	GRW Val Sarentina	Prodotti regionali	€ 35.000,00	realizzazione
6	111	3-303-10	Ass. Contadini	Gruppo di lavoro "ortolani"	€ 70.000,00	realizzazione
7	111	3-304-10	DELEG	Carne qualità bovino "Laugen"	€ 35.000,00	realizzazione
8	111	3-305-10	MEG	Colture speciali II	€ 55.000,00	realizzazione
9	111	3-306-10	Ass. Contadine	Consulente vita in agricoltura	€ 55.000,00	realizzazione
10	111	3-307-10	SP Fürstenburg	Gruppo di lavoro pera "Pala"	€ 20.000,00	realizzazione
11	411	2-219-09	GRW Val Sarentina	Vacanze al maso	€ 19.628,00	realizzazione
12	411	7-203-10	GRW Alta Vall'Isarco	WippSchaf	€ 47.589,20	realizzazione
13	111	2-202-09	SP Salerno	SOKUL II	€ 18.922,20	domanda pagamento
14	111	2-208-09	SP Laimburg	Edelbrand II	€ 35.153,33	domanda pagamento
15	111	2-203-09	SP Laimburg	Formatori "erbe selvatiche"	€ 36.249,59	domanda pagamento
16	411	1-171-09	Ass. Cavalli avelignesi	Allevamento cavalli avelignesi	€ 24.015,90	domanda pagamento
17	411	2-218-09	GRW Val Sarentina	Carne qualità Val Sarentina	€ 24.154,68	domanda pagamento
18	111	1-101-07	Consulenza tecnica	"Brücken in die Zukunft"	€ 46.164,00	liquidato / OPPABZ
19	111	1-102-07	Consulenza tecnica	Cross Compliance	€ 89.635,00	liquidato / OPPABZ
20	111	1-103-07	SP Salerno	SOKUL I	€ 18.000,00	liquidato / OPPABZ
21	111	1-104-07	SP Laimburg	Edelbrand I	€ 54.201,00	liquidato / OPPABZ
22	111	2-201-09	Consulenza tecnica	Cross Compliance II	€ 13.965,40	liquidato / OPPABZ
23	111	2-207-09	Ass. Contadine	Consultante vita in agricoltura	€ 81.950,54	liquidato / OPPABZ
24	411	1-533-09	GRW Val Sarentina	Sartoria tradizionale	€ 29.860,00	liquidato / OPPABZ
25	411	1-220-09	GRW Alta Vall' Isarco	Carne qualità bovina	€ 27.650,00	liquidato / OPPABZ
26	411	2-012-10	Martello/ Val d'Ultimo	Colture speciali	€ 35.650,00	liquidato / OPPABZ

m= misura; OPPABZ = Organismo pagatore Provincia Autonoma di Bolzano

Progetti strategici

La finalità dei progetti strategici è la promozione di innovazione e miglioramento continuo negli ambiti dello sviluppo organizzativo e delle prestazioni.

Il Servizio Progetti è responsabile del project management dei seguenti otto progetti finanziati con contributi UE:

Nr.	Prgm	fascicolo	titolo progetto / acronimo	tipologia	budget	stato d'avanzamento
1	FSE	2.223-2008	Future Copernicus	inter-aziendale	€ 200.000,00	proroga
2	FSE	2-214-2008	OIKOS II	inter-aziendale	€ 200.000,00	proroga
3	Interreg	04702-2009	SaporiAlpini/Alpen-Genuss	internazionale	€ 225.000,00	realizzazione
4	FSE	2-299-2010	SIS - noi colleghiamo persone	inter-aziendale	€ 150.000,00	realizzazione
5	FSE	2-297-2010	InnoPro22	inter-aziendale	€ 150.000,00	realizzazione
6	FSE	2-184-2011	FORMINNOVA22	sviluppo personale	€ 50.000,00	realizzazione
7	FSE	2-222-2008	QM Network	inter-aziendale	€ 200.000,00	terminato
8	FSE	2-221-2008	Carne di qualità Alto Adige	rilevanza territoriale	€ 50.000,00	terminato

Progetti di formazione

I progetti formativi mirano a soddisfare il fabbisogno rilevato nonché e alla promozione dell'innovazione per corsi di qualifica professionale e formazione continua, allo sviluppo di materiale didattico ed all'uso delle tecnologie d'informazione e comunicazione.

La durata media di progetti di questo tipo è di 15 mesi, il numero dei partecipanti a corso si aggira

intorno a 15 per corso, modulo e evento. Le ore di lezione corrispondono a quanto previsto nelle leggi provinciali n. 40/1992 o 29/1977.

I seguenti progetti formativi sono stati realizzati in collaborazione tra Ripartizione (beneficiario, responsabile per il project management) e le scuole professionali (responsabilità formativa - didattica):

Nr.	Prgm	fascicolo	titolo progetto / acronimo	Scuola prof.	budget	stato d'avanzamento
1	Leonardo	no n. ID	VINOLINGUA	Laimburg	€ 40.000,00	realizzazione
2	MIPAF	no n. ID	MANGIO.BIO	Aslago	€ 98.000,00	realizzazione
3	FSE	2-201-2007	ROSA I - Il maso sociale	Salern, Teodone	€ 150.000,00	terminato
4	FSE	2-152-2008	ROSA II - Il maso sociale	Salern, Teodone	€ 150.000,00	terminato
5	FSE	2-157-2008	Aiuto di economia domestica	Salern, Frankenberg	€ 30.000,00	terminato
6	MIPAF	no n. ID	MOLDOV.wine-training 2010	Laimburg	€ 265.000,00	terminato

7	MIPAF	no n. ID	PANBIO.orti	Salern	€ 97.000,00	terminato
8	FSE	2-200-2007	Collaboratrice domestica	Salern, Frankenberg	€ 0,00	rinunciato
9	FSE	2-199-2007	IFTS Tecnico approvvigionamento	Aslago	€ 0,00	rinunciato
10	FSE	2-158-2008	IFTS Tecnico approvvigionamento	Aslago	€ 0,00	rinunciato
11	FSE	2-125-2009	Corso tecnico approvvigionamento	Aslago	€ 0,00	rinunciato

I seguenti progetti formativi sono stati realizzati dalle scuole professionali (beneficiari) su responsabilità (giuridica) propria:

Nr.	Prgm	fascicolo	titolo progetto / acronimo	Scuola prof.	budget	stato d'avanzamento
1	FSE	2-079-2010	Corso per segantino	Fürstenburg	€ 100.000,00	realizzazione
2	FSE	2-158-2011	Servizi sul maso sociale	Salern	€ 105.000,00	realizzazione
3	FSE	2-181-2011	Aquae Nobiles Alto Adige	Laimburg	€ 50.340,00	realizzazione
4	FSE	2-182-2011	Formatori "erbe selvatiche"	Laimburg	€ 111.552,00	realizzazione
5	FSE	2-066-2010	Aiuto economia domestica	Salern	€ 50.000,00	terminato

Progetti dei partner

Nell'ambito del portfolio progetti partner la Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica mette a disposizione al partner personale interno per la collaborazione in merito ai contenuti e/o risorse proprie e non esegue attività di coordinamento. Alla scadenza del 31.12.2011 sono stati contattati tre progetti di questo tipo:

- Progetto dell'Associazione dei Contadini: „Brotzeit / merenda“
- Progetto dell'EURAC: Green-Care-Agriculture
- Progetto della Sperimentazione agraria e forestale Laimburg : Regiokorn

Contatti per informazioni

Ripartizione 22:

formazione-agricola@provincia.bz.it
stefan.walder@provincia.bz.it

Servizio Progetti:

eva.thaler@provincia.bz.it

1.1.2 Formazione per adulti – apprendimento continuo

La formazione per adulti é un elemento importante dell'apprendimento continuo, consente a tutte le cittadine ed a tutti i cittadini l'apprendimento di competenze chiave per migliorare la loro situazione professionale e concorrenziale nonché la loro integrazione sociale, il senso civico e lo sviluppo personale. Per questo motivo le scuole professionali agricole e di economia domestica si pongono l'obiettivo di facilitare l'accesso all'offerta formativa generale e professionale per adulti e di assicurare il continuo sviluppo nonché la qualità della suddetta offerta.

L'offerta prevede corsi di lunga durata, corsi di specializzazione e formazione, consulenze per ex-allievi/e e per persone interessate.

L'attività di docenza è svolta per la maggior parte dal personale docente delle scuole professionali, in alcuni casi da docenti esterni. Alcuni corsi di formazione sono svolti nell'ambito di progetti di

cooperazione con le organizzazioni contadine e le associazioni di diplomati/e nonché con altri enti (p. es. comunità comprensoriali).

Anche durante l'anno scolastico 2010/11 oltre a molteplici corsi di formazione hanno avuto luogo i corsi di lunga durata per "giovani agricoltori", "fattoria didattica" per contadini e contadine, "Agriturismo", seminario di base di economia domestica ecc.

1.2 Manifestazioni e attività delle scuole

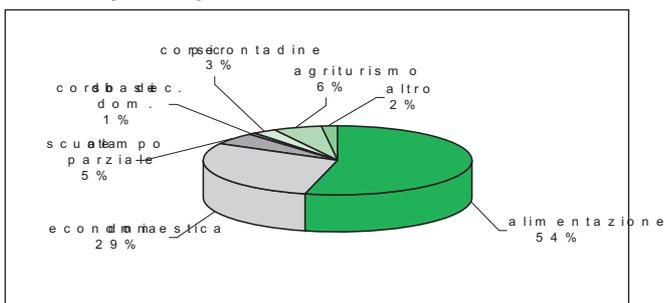
1.2.1 Scuola professionale per frutti-, viti-, orti e floricoltura "Laimburg"

Valutazione esterna per la Scuola Professionale Laimburg

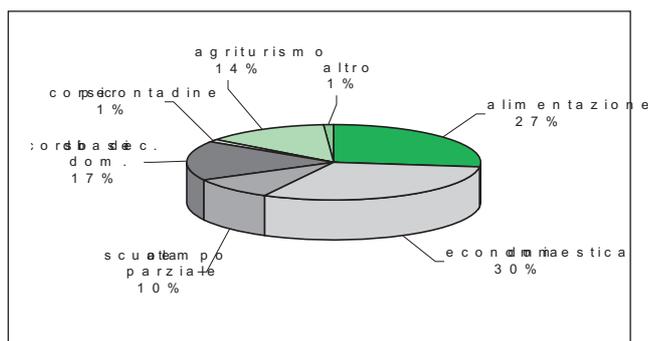
La Scuola professionale per la frutta, viti, orti e floricoltura Laimburg considera di grande importanza l'analisi della qualità delle proprie prestazioni; per questo motivo si è sottoposta alla valutazione esterna del Nucleo di Valutazione per le scuole in lingua tedesca. "La valutazione è la base dello sviluppo professionale di una scuola. Vogliamo rendere visibili i punti di forza e le cose che devono essere migliorate; vogliamo ricevere indicazioni che fungano da spunto per il lavoro", ha dichiarato il preside Paul Mair. I valutatori esterni hanno preso in esame diversi ambiti, punti di vista e interessi dei gruppi che compongono una scuola. L'interesse per l'iniziativa è stato molto forte: l'88 % degli studenti, l'85% degli insegnanti e il 77% dei genitori/educatori ha risposto ai questionari. Anche la partecipazione ai colloqui con i valutatori è stata molto sentita e intensa e ha permesso la raccolta di importanti e indicative informazioni.

I risultati della valutazione hanno evidenziato un altissimo livello di soddisfazione nei confronti della scuola da parte di studenti, insegnanti e genitori/educatori. Secondo i responsabili dell'istituto questi risultati confermano l'efficacia del lavoro svolto finora, aiutano a correggere i punti deboli e costituiscono la base secondo cui individuare gli obiettivi futuri.

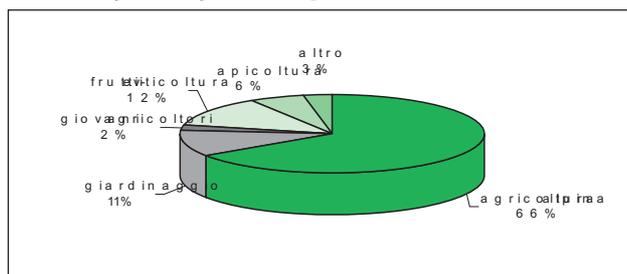
Numero partecipanti economia domestica



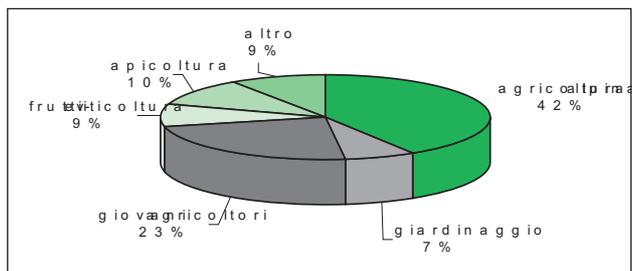
Numero ore - economia domestica



Numero partecipanti - agricoltura



Numero ore - agricoltura





La pratica: colonna portante della formazione.

1.2.2 Scuola professionale per l'agricoltura "Mair am Hof" Teodone

Competizione di agricoltura alpina fra scuole - prima edizione come Regione Europea Tirolo - Alto Adige - Trentino

Dopo il riconoscimento avvenuto poco prima da parte dello Stato della Regione Europea Tirolo - Alto Adige - Trentino, si è tenuta nel maggio del 2011 presso la scuola professionale per l'agricoltura di Teodone/Brunico la quarta edizione della competizione valutativa di agricoltura alpina, alla quale hanno partecipato per la prima volta scuole delle tre regioni del Tirolo storico: Trentino, Alto Adige e Tirolo Settentrionale e Orientale.

L'obiettivo delle tre regioni dell'Euregio è quello di collaborare strettamente soprattutto nei settori dell'economia, della viabilità e delle comunicazioni, della salute, della ricerca, della cultura, della formazione, dell'energia, dell'ambiente e del turismo.

Alla quarta edizione della competizione pantirolese hanno così partecipato con successo scolari e scolare delle scuole di Burgusio, Varna, Teodone, San Michele all'Adige, Imst, Rotholz, Lienz e St. Johann in Tirolo del Nord - tutte scuole ad orientamento agrario.

32 allievi ed allieve si sono misurati nei seguenti ambiti: coltivazioni agricole (determinazione di erbe, quiz sui pascoli, riconoscimento di singoli foraggi), allevamento (valutazione del bestiame, componenti del latte), silvicoltura (riconoscimento di vari tipi di legno e sostituzione della catena di una motosega), tecnica agraria (sostituzione di ruote e riconoscimento di componenti del trattore), nonché primo soccorso e sicurezza sul lavoro. Si è tenuta anche una gara di mungitura con la partecipazione di 8 squadre composte di quattro concorrenti ciascuna.

Norbert Oberlechner della Scuola agricola di Teodone si è imposto come migliore scolaro. Al secondo posto si sono classificati ex equo Florian Huber (Scuola agricola di Teodone) e Patrick Mattersberger (Scuola agricola di Lienz).

Il migliore risultato di squadra è stato raggiunto dalla squadra formata da Filippo Ruatti, Patrik Mattersberger, Simon Tötsch e Michael Steiner - 4 scolari di quattro scuole diverse - che hanno ottenuto 1777 punti su un massimo di 2200 assegnabili.

La premiazione è stata effettuata dal direttore di ripartizione Stefan Walder, dalla direttrice della scuola Juliane Gasser Pellegrini e dal coordinatore della scuola agraria Markus Rederlechner. Parole di riconoscimento per l'organizzazione esemplare e le prestazioni convincenti sono state espresse anche da Walter Valentin della Gioventù contadina sudtirolese, distretto della Val Pusteria, e da Viktor Peintner, in rappresentanza del presidente provinciale dell'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi.

L'assessore provinciale Hans Berger, in considerazione dei buoni risultati raggiunti, ha parlato di una "bella prestazione di scolare e scolari" ed ha affermato che „le scuole agrarie sono ben attrezzate e forniscono agli agricoltori di domani gli strumenti necessari per la vita e la professione.“

Tutti i partecipanti alle gare hanno potuto guardare con soddisfazione e orgoglio a questa prima manifestazione, assai ben riuscita, nell'ambito dell'Euregio.

Quest'anno la competizione si terrà a Lienz nel Tirolo Orientale.



Gli scolari si sono comportati con grande professionalità nella valutazione del bestiame

1.2.3 Scuola professionale per l'agricoltura e forestale "Fürstenburg"

Uno sguardo oltre l'orizzonte! Le quarte classi in visita alla più grande fiera del mondo dell'agricoltura e del settore alimentare.

Alla fine di gennaio del 2011 le studentesse e gli studenti delle quarte classi della scuola professionale per l'agricoltura e forestale Fürstenburg e della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Corces hanno visitato la città di Berlino nel corso di un viaggio d'istruzione per partecipare alla 76a "Internationale Grüne Woche", la Settimana Verde Internazionale di Berlino, la maggiore fiera mondiale dedicata a giardinaggio, agricoltura e alimentazione. Un'occasione unica per le studentesse e gli studenti per conoscere espositori provenienti da tutto il mondo ed i loro prodotti che spaziano dalle macchine agricole agli articoli per il giardino fino ad arrivare al vino e ai generi alimentari e nello stesso tempo per avere un'idea sull'uso di materie prime rinnovabili per la produzione di energia.

Anche l'Alto Adige era presente alla fiera con un proprio stand che le studentesse e gli studenti hanno visitato su invito dell'EOS – Organizzazione export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano. Su una superficie di 170 m erano presenti prodotti di qualità locali, piatti tipici a base di speck e formaggi, pane e strudel, vino, succo di mela e grappa. Oltre alla fiera, le studentesse e gli studenti hanno potuto visitare ed apprezzare la città di Berlino nei suoi aspetti storici e culturali. Non sono mancate le visite al museo della RDT, la ex Repubblica Democratica Tedesca, ed al Madame Tussauds, uno dei più famosi musei delle cere al mondo. Particolarmente suggestiva è stata la visita ai resti del muro di Berlino. Il soggiorno è stato allietato anche dalla partecipazione ad uno spettacolo musicale.

Sicuramente le studentesse e gli studenti hanno fatto ritorno a casa con un ricco bagaglio di impressioni e sensazioni nuove.



Studentesse e studenti con i loro accompagnatori in visita allo stand Alto Adige Südtirol presso la Settimana Verde Internazionale di Berlino.

1.2.4 Scuola professionale per l'agricoltura e per l'economia domestica "Salern"

Bio? Logico!

Nell'ambito di un progetto nazionale la Scuola per l'agricoltura e l'economia domestica Salern ha informato studenti e consumatori su alimentari biologici.

Nell'anno 2010 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha dato vita ad una iniziativa per promuovere l'agricoltura biologica ed i prodotti biologici. Nell'ambito di questa iniziativa ogni regione o provincia autonoma poteva presentare un progetto che in gran parte era finanziato dallo stato. La detentrica del progetto per l'Alto Adige è stata la Ripartizione Agricoltura che ha incaricato la Scuola professionale per l'agricoltura e economia domestica Salern con la messa in atto del progetto. Per il disbrigo formale del progetto il team di Salern è stato sostenuto dalla Ripartizione 22 - Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica. Il progetto era intitolato "Crescere e vivere con prodotti biologici: orti didattici e orti privati o in affitto".

Un ruolo centrale nel progetto ricopriva l'allestimento di orti biologici didattici. Nell'ultimo anno scolastico in ben sette scuole elementari e medie inferiori gli alunni hanno piantato arbusti di lampioni e alberi da frutta, inoltre si sono dedicati al germoglio, alla crescita e alla raccolta di verdure ed erbe. Gli alunni, tra l'altro, hanno organizzato in maniera festosa le inaugurazioni degli orti per genitori ed esponenti politici.

Affinché gli insegnanti potessero preparare e rivedere il lavoro negli orti durante la lezione, il team della Scuola professionale di Salern ha elaborato dei fogli d'istruzione e del materiale per l'insegnamento.

Con i fondi ricavati dal progetto la Scuola professionale di Salern ha sostenuto la comunità ortolana interculturale appartenente all'Associazione Donne Nissà a Bolzano e anche il progetto d'orto "Pachamama" della Casa della solidarietà a Bressanone.

Inoltre i fondi ricavati dal progetto hanno permesso la configurazione e la stampa della prima guida per gli acquisti biologici, che è stata redatta dalla federazione Bioland Alto Adige. La guida per gli acquisti è stata presentata al pubblico nel mese di maggio 2011 in occasione di una festa del biologico. La guida ci dà una visione generale sui contadini biologici con vendita diretta, sugli elaboratori del biologico, sui negozi specializzati nel biologico e sulla gastronomia biologica dell'Alto Adige.



L'assessore Berger inaugura l'orto didattico della scuola media Röd di Brunico

1.2.5 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Corces"

Il quarto anno scolastico – un nuovo percorso

Nell'anno scolastico 2010/11 è iniziata una nuova era nella Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Corces. Per la prima volta è stato offerto un quarto anno. Tredici scolare, che avevano già conseguito con l'attestato del terzo anno la qualifica professionale di operatrice per l'economia domestica o operatrice agroalimentare, hanno colto e sfruttato l'occasione di specializzarsi con il quarto anno e di conseguire la qualifica di responsabile per l'economia domestica. L'attrattiva di questo indirizzo era dovuta soprattutto alla preponderanza delle attività pratiche professionalizzanti, che sono state esercitate e approfondite ulteriormente in alcuni tirocini durati diverse settimane nel corso dell'anno scolastico. Punti formativi centrali come il catering, l'allestimento d'interni e la pianificazione di eventi hanno incontrato il favore di tutti e le abilità acquisite hanno potuto essere continuamente dimostrate in modo magistrale durante l'anno scolastico. Un evento di grande rilievo per le scolare è stato sicuramente il pranzo di gala "Starsnight" il 22 maggio 2011 che ha offerto loro una cornice "glamour" in cui mettere in pratica ciò che avevano appreso e di presentarlo ad un numeroso pubblico, d'altra parte è stato anche l'evento che ha coronato la conclusione della loro carriera scolastica nella scuola professionale. Grande entusiasmo ed interesse ha suscitato anche la gita d'istruzione a Berlino nel febbraio 2011, in occasione della fiera agroalimentare "Grüne Woche", che ha permesso loro di trovarsi per la prima volta in una metropoli mondiale e di fare esperienze interessanti.

Per queste scolare, grazie agli accordi intercorsi fra la direttrice della Scuola superiore per professioni sociali "FOS" dott.ssa Rieder e il direttore della Ripartizione 22 dott. Walder, si è aperta la possibilità di un passaggio diretto, senza esami integrativi, dal IV anno della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare alla V classe della "FOS", possibilità che le scolare hanno già sfruttato nell'autunno 2011.

Con l'offerta di un quarto anno e la possibilità di accedere direttamente alla "FOS", si sono create per le scolare ulteriori ed attraenti prospettive formative.



Scolare della 4a classe (2010/11)

1.2.6 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Mair am Hof" Teodone

Pedagogia sperimentale per promuovere fiducia e responsabilità

Lo scorso anno scolastico gli alunni e le alunne delle prime classi delle Scuole professionali di economia domestica e agroalimentare e per l'agricoltura di Teodone si sono occupati per un'intera giornata di se stessi e della loro comunità di classe. Sotto la guida di Willi Steger di KREAKTIV, le scolare e gli scolari hanno vissuto sulla propria pelle, sempre in forma ludica, i concetti di comunità di classe e solidarietà reciproca.

"Camminare sulla corda" è stato uno dei giochi per le ragazze. Una scolaria alla volta – dotata di imbracatura - doveva tenersi in equilibrio su una corda sospesa a ca. mezzo metro da terra. Su entrambi i lati dell'imbracatura erano fissate delle corde con cui altre scolare dovevano provvedere a tenere in equilibrio "l'acrobata". In questo caso gli argomenti in gioco erano la comunicazione e la fiducia negli altri, ma anche l'assunzione di responsabilità per gli altri.

“Tutto il programma mi è piaciuto molto, soprattutto però la ragnatela” hanno detto Miriam e Veronika. “Abbiamo teso delle corde fra due alberi in modo da creare una ragnatela. Senza toccare la corda, dovevamo poi passare attraverso le varie maglie. Se qualcuno toccava la corda, doveva ritornare al punto di partenza. Attraverso le aperture più alte dovevamo sollevarci a vicenda. Ciò che ci è piaciuto di più è stato capire che gli svantaggi possono trasformarsi in vantaggi. E ciò di cui ci siamo rese conto in modo particolare è che abbiamo collaborato bene fra di noi, formando veramente una squadra.”

Gli scolari della scuola agraria hanno invece avuto dei particolari compiti di squadra da risolvere: sulla scorta di un progetto hanno dovuto montare una sorta di teleferica all’aperto e metterla in funzione. La sfida consisteva nel fatto che ciascuno doveva sfruttare in maniera ottimale i suoi punti di forza. Per il fatto di essere riusciti a svolgere il compito insieme, gli scolari si sono resi conto che in un gruppo è importante e vantaggioso sfruttare le doti di ciascuno.

I riscontri sono stati tutti positivi e scolari e scolari desidererebbero altre offerte di questo tipo. Per la direttrice Juliane Gasser Pellegrini e la coordinatrice Gertrud Nussbaumer si è trattato di un suggerimento per porre anche in futuro delle buone basi per rafforzare la comunità di classe in modo ludico e divertente e contemporaneamente per promuovere la competenza sociale, divenuta così importante anche nel mondo del lavoro.



Katharina viene sollevata attraverso la ragnatela dalle sue compagne di classe

1.2.7 Scuola professionale per l’economia domestica e agroalimentare “Frankenberg”

Il cioccolatino Frankenberg

Nella creazione del cioccolatino Frankenberg gli insegnanti sono riusciti ad unire tre aspetti, il legame territoriale, la stagionalità e la prelibatezza. Dall’unione di cioccolata fondente, castagne di Tesimo, mirtilli rossi dell’Alto Adige e ottimi liquori è stata creata questa prelibatezza.

La castagna è l’ingrediente portante di questa creazione e il mirtillo rosso dona un velo di freschezza che supera l’aroma della castagna. Il cioccolatino è stato appositamente creato in occasione delle giornate delle castagne di Tesimo ed è stato presentato al pubblico in presenza di ospiti importanti.

Come desiderio dell’assessore provinciale all’agricoltura Hans Berger il cioccolatino verrà prodotto e venduto da una pasticceria locale.



L’assessore all’agricoltura Berger con alcune insegnanti della scuola professionale “Frankenberg”

Passaggio alla 5 classe

La cooperazione con l’Istituto tecnico per il turismo e le biotecnologie “Marie Curie” di Merano offre agli studenti che hanno concluso il ciclo di studi presso la Scuola professionale Frankenberg la possibilità di poter conseguire il diploma di maturità.

Questo offre la possibilità agli studenti, una volta ottenuto il diploma, di potersi iscrivere e frequentare l’università oppure la scuola provinciale superiore di sanità “Claudiana” di Bolzano.

Questa prospettiva permette alla Scuola professionale per l’economia domestica e agroalimentare “Frankenberg” di essere una scuola attrattiva e orientata verso il futuro.

Attrattiva in quanto permette di avere tre qualifiche in cinque anni.

Orientata verso il futuro in quanto con l'acquisizione di competenze scolastiche nel campo della nutrizione, gestione domestica e organizzazione economica offre una migliore qualità della vita.

Campionato di economia domestica

Nel mese di novembre 2011 presso la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Frankenberg" si è svolto, per la prima volta, il campionato tirolese di economia domestica. Questo campionato ha permesso di verificare le competenze specifiche e professionali nel campo dell'economia domestica e agroalimentare. Per una giornata intera 28 studentesse e uno studente provenienti dal Tirolo dell'Est, Nord e Sud si sono misurati con compiti teorici e pratici nelle materie attinenti ai settori sopra indicate. La squadra della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Frankenberg" è risultata vincitrice del campionato. Nel mese di aprile 2012 parteciperà ad un altro campionato che si terrà in Austria.

1.2.8 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna

Iniziative all'insegna del caffè di Anterivo

Il caffè di Anterivo è uno dei prodotti dei territori montani che riprendono le tradizioni locali ravvivate negli ultimi anni da diverse iniziative contadine. Il 7 e l'8 ottobre 2011 un laboratorio culinario e un convegno all'insegna del caffè di Anterivo hanno reso possibile lo scambio di idee tra i rappresentanti delle iniziative contadine dell'arco alpino.

Il lupino è una delle molte colture dell'arco alpino che ad Anterivo viene usato come surrogato del caffè da più di 200 anni. Era una lunga strada arrivare dalla conservazione di questo bene culturale alla commercializzazione del lupino in diversi prodotti.

L'associazione coltivatori del caffè di lupini di Anterivo in collaborazione con la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna ha invitato ad Anterivo rappresentanti di varie iniziative dell'arco alpino. Helene Mayr, insegnante della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna ha offerto una panoramica sulla nascita del progetto per la coltivazione e promozione del lupino di Anterivo. In varie relazioni è stato discusso il legame

tra qualità alimentare e qualità di vita. L'obiettivo comune di queste iniziative è salvaguardare e trasmettere questo bene culturale, sensibilizzare per l'importanza dei prodotti regionali e indicare nuove vie innovative per il loro utilizzo e la loro commercializzazione.

Stefan Walder, direttore della Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica, ha sottolineato l'importanza di questa iniziativa nell'ambito del progetto transfrontaliero Interreg IV "SaporiAlpini" in cui si incontrano l'agricoltura, il turismo e il commercio per raggiungere sinergie per le aree rurali.

È stato inoltre sottolineato diverse volte durante il convegno che l'educazione al gusto e l'informazione dei consumatori sono di primaria importanza.

„Uno sguardo verso il futuro senza dimenticare il passato“ era il motto della manifestazione culinaria che ha proposto l'utilizzo creativo del lupino. I cuochi professionali Herbert Hintner e Johann Reisinger e due giovani cuochi di Anterivo hanno convinto i presenti con l'utilizzo di prodotti di nicchia in cucina. Composizioni avvincenti dal gusto genuino erano in primo piano nei nove piatti preparati con il lupino di Anterivo e serviti al tavolo dalle alunne della Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna.



Alcune alunne della scuola professionale di Egna.

1.2.9 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago

Progetto FSE – Merenda delle contadine – sana & buona

La scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Aslago e l'Organizzazione delle Contadine dell'Alto Adige hanno elaborato il progetto „Brotzeit der Bäuerinnen gesund und guat“ (Merenda delle contadine – sana & buona). Secondo l'analisi di richiesta preliminare condotta

dall'Organizzazione delle Contadine dell'Alto Adige l'85% degli alunni e dei lavoratori consumano una merenda. Perlopiù mangiano un classico panino imbottito o altri spuntini.

Nell'ambito del progetto FSE a gennaio 2011 è iniziato il primo corso. Vi hanno partecipato 17 contadine entusiaste e innovative provenienti da tutto l'Alto Adige. Durante le 156 ore di formazione hanno acquisito ampie conoscenze sull'acquisto, sulla conservazione e sulla preparazione di prodotti regionali e stagionali.

L'obiettivo del progetto è di formare le contadine affinché:

- possano offrire un'alternativa agli spuntini e alle bevande prodotte industrialmente, disponibili nei distributori di imprese e scuole secondarie.
- possano costruirsi una realtà economica innovativa, ecologica, sostenibile e orientata verso il futuro.
- siano convinte dei loro prodotti e possano presentarli in modo creativo tenendo conto delle disposizioni fiscali e d'igiene.
- conoscano i prodotti regionali e stagionali, la loro qualità e i loro processi di produzione, per potere promuovere un'alimentazione consapevole.

Il corso è diviso in sette moduli di diversa durata. Il modulo 3 „Criteri di qualità e rilevanti aspetti salutari dei prodotti alimentari in teoria e pratica“ con 91 ore di formazione era il modulo più vasto ed importante di questo corso di formazione. Questo modulo è stato svolto nella Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago con i suoi insegnanti specializzati in materia.

Un'attenzione particolare è stata dedicata ai prodotti regionali e stagionali e alle diverse varietà in Alto Adige. Al centro dell'attenzione sono stati posti i diversi prodotti alimentari e la loro importanza alimentare e fisiologica per la merenda. La parte pratica di questo modulo è stata dedicata allo sviluppo e alla realizzazione di ricette per merende attribuendo particolare rilievo alla qualità dei prodotti alimentari, alla lavorazione a regola d'arte e alla preparazione dei piatti. Di seguito le ricette sperimentate dalle contadine sono state raccolte in una cartella che fungerà da base per questo nuovo servizio. Il corso è stato completato con delle escursioni presso produttori di alimentari scelti in Alto Adige, interessanti per l'offerta di una merenda sana.

In occasione della cerimonia di conferimento dei diplomi nella Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago il nuovo servizio „Merenda delle contadine – sana & buona“ è stato presentato per la prima volta al pubblico dall'Organizzazione delle Contadine dell'Alto Adige in una conferenza stampa.

Con un buffet vario, buono e sano e con la presentazione di alcuni prodotti sviluppati durante il corso le contadine hanno potuto dare prova di quello che hanno imparato.

L'interesse vivo per questo progetto pilota fa sì che in autunno 2011 sono stati svolti altri due corsi del progetto „Merenda delle contadine – sana & buona“ in Val Venosta presso la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Corces e a Bolzano presso la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago.



1.3 La consulenza tecnica per contadini di montagna

Consulenza aziendale

Il servizio offre consulenza e formazione alle contadine e ai contadini nel settore dell'agricoltura di montagna. Possono beneficiare del servizio coloro che hanno domande inerenti l'edilizia rurale, la meccanizzazione, l'energia, la foraggicoltura, l'economia agricola aziendale, l'orticoltura e la zootecnia. Le consulenze sono offerte in varie forme:

- Consulenza individuale e di gruppo presso le aziende agricole o negli uffici;
- Consulenza telefonica o attraverso i media elettronici;
- Mediante depliant, opuscoli, articoli su riviste specializzate;
- Tramite conferenze, corsi o relazioni.

In alcuni settori i consulenti di questo servizio sono supportati dagli insegnanti delle scuole agricole e dai tecnici della Ripartizione Agricoltura e del Centro sperimentale di Laimburg.

Offerte di formazione

La brochure 2010/11 del servizio di consulenza per i contadini di montagna proponeva 89 corsi e relazioni. Si è cercato di offrire temi attuali e pratici inerenti le problematiche dell'agricoltura di montagna.

I corsi sono stati frequentati da contadini e contadine, funzionari degli enti locali e gruppi di giovani agricoltori che hanno richiesto il premio primo insediamento nel contesto del cosiddetto programma di consulenza.

Nell'anno di riferimento 1380 persone hanno partecipato a 75 corsi e conferenze.

Convegni

Il Servizio di consulenza ha organizzato nell'anno di riferimento alcuni convegni.

Alla quarta "Conferenza sull'agricoltura di montagna in Alto Adige", organizzata in collaborazione con vari uffici dell'Amministrazione provinciale, con le associazioni di razza, il Südtiroler Bauernbund e la Libera Università di Bolzano, hanno partecipato circa 700 persone.

Il 24° convegno "Stein- und Beerenobsttagung" con 130 partecipanti è stato dedicato alle strategie di commercializzazione dei piccoli frutti e ai loro aspetti sanitari nell'alimentazione umana.

La "Giornata sulla foraggicoltura" a Sarentino era dedicata all'utilizzo di macchinari specifici al miglioramento del cotico erboso su terreni inclini, all'eliminazione della *Poa trivalis* e alla concimazione con liquami. Erano presenti 200 contadini.

Servizio di consulenza per i giovani agricoltori

Con la Misura 112 del programma di sviluppo rurale 2007 - 2013, i giovani agricoltori che richiedono il premio primo insediamento, possono scegliere di partecipare ad un servizio di consulenza speciale durante un periodo di tre anni. La partecipazione ad almeno 70 ore di formazione e consulenza è correlata ad un aumento del premio.

Gli agricoltori possono scegliere tra diverse organizzazioni di consulenza:

il servizio di consulenza per i contadini di montagna, le scuole professionali agricole, la Ripartizione Foreste, il Centro consulenza per la frutta e il vino, la Cooperativa per la formazione dell'associazione contadini altoatesini del Südtiroler Bauernbund, l'Associazione "Bioland Südtirol".

Nell'anno di riferimento 200 persone hanno iniziato a frequentare il programma, mentre 203 persone, che avevano iniziato nel 2010 e 225 partecipanti che avevano iniziato nel 2009 l'hanno proseguito.

Per 185 giovani contadine e contadini che hanno iniziato nel 2008, il programma di consulenza si è concluso con il 2011.

Programma di sviluppo rurale (PSR) 2007-2013: misura 111

Con il programma di sviluppo rurale (2007 - 2013) sono state create una gamma completa di opzioni di finanziamento allo sviluppo strutturale delle zone rurali.

Ai sensi della misura 111 "attività di formazione ed informazione", il Servizio di consulenza per i contadini di montagna nel 2011, ha attuato progetti inerenti le sottomisure C ed E, anche in collaborazione con la Scuola professionale Salern. Alla sottomisura C del PSR - "Attività d'informazione per gli agricoltori nella loro funzione di moltiplicatori" hanno partecipato 20 agricoltori partecipando a vari stage di formazione. Questa sottomisura terminerà nel 2012.

1.4 La scuola professionale per l'agricoltura di Laives - formazione professionale italiana

Offerta formativa per ragazzi

La scuola professionale provinciale per la frutticoltura e il giardinaggio di Laives in lingua italiana offre una formazione triennale per la figura professionale di "operatore agroambientale". Con l'anno formativo 2011-2012 è stato istituito un quarto anno di specializzazione per il conseguimento della qualifica di "tecnico agricolo". Il pacchetto formativo comprende materie di cultura generale, contenuti tecnici di indirizzo nei settori della frutticoltura, della viticoltura e del giardinaggio, comprensive di attività in campo, nonché materie inerenti la gestione economica delle attività relative ai vari settori di riferimento.



Integrazione degli allievi portatori di disabilità

Particolare attenzione viene dedicata all'integrazione degli allievi con disabilità, che in ragione di percorsi individualizzati, e/o progetti di alternanza scuola lavoro, o di tirocinio formativo, possono conseguire la qualifica parziale, di recente introduzione, o la certificazione di competenze che permette un inserimento protetto nel mondo del lavoro. A sostegno di questi percorsi, la scuola può avvalersi di molteplici aziende di settore locali, ove gli alunni ospitati e costantemente seguiti, possono sperimentare attività lavorative e pratiche, che stimolano l'acquisizione di capacità professionalizzanti e trasversali e che incrementano sicurezze personali e autostima.

Stage

Nel secondo e nel terzo anno di formazione sono previste tre settimane di stage da svolgersi presso aziende di settore. Nello specifico, gli alunni del secondo anno sono indirizzati in aziende situate nel territorio locale mentre nel terzo anno lo stage è svolto in realtà aziendali dell'area tedesca germanica o austriaca, che oltre a permettere un confronto con realtà e modalità produttive differenti, consente agli alunni una totale immersione linguistica a tutto vantaggio del potenziamento della seconda lingua. Anche il quarto anno prevede uno stage formativo di otto settimane, presso aziende di settore, comprensivo di corsi specialistici (patentino fitofarmaci, uso motosega, uso piattaforma, tree climbing).

Partecipazione ad eventi fieristici

La scuola professionale provinciale per la frutti-viticultura e il giardinaggio, partecipa assiduamente a eventi fieristici quali Interpoma, Meranflora, Bolzano in fiore e simili, che costituiscono interessanti esperienze formative per gli alunni, attivamente coinvolti nell'organizzazione e realizzazione degli stand, delle attività promozionali e/o delle opere esposte.

Offerta formativa per adulti

La scuola professionale provinciale per la frutti-viticultura e il giardinaggio, è presente nell'ambito della formazione continua sia con corsi specifici, rivolti agli agricoltori, inerenti tematiche quali la sicurezza nel mondo del lavoro e la coltivazione, sia con corsi rivolti a un'utenza più generica e interessata ai processi inerenti le filiere dalla trasformazione agroindustriale quali la birrificazione, la produzione del formaggio e le analisi di controllo del vino.

Nel pacchetto della formazione continua sono inol-

tre compresi corsi nel settore della manutenzione del verde, quali la realizzazione e manutenzione di tappeti erbosi, il taglio di siepi, corsi di tree-climbing e di valutazione della stabilità degli alberi.

Manifestazione e attività delle scuole

• Trasferimento nella nuova sede di Laives

Da lunedì 06 dicembre 2010, la scuola professionale provinciale per la frutti-viticultura e il giardinaggio si è trasferita nella nuova sede di Laives, in Via Rio Vallarsa 16. Al primo piano della struttura sono organizzati differenti laboratori. Accanto quello di chimica, attrezzato per ogni tipo di esperimento, ve ne sono altri separati e dedicati rispettivamente a operazioni e trattamenti del materiale verde, alla vinificazione e produzione del succo di mela e di miele e uno specifico per la caseificazione. Funzionali ai reparti più operativi gli spogliatoi annessi e i magazzini per il deposito delle attrezzature. Il piano superiore, oltre alle tradizionali aule, ciascuna dotata di computer e videoproiettore, ospita un'aula di informatica opportunamente attrezzata, la segreteria, la direzione, l'aula per le attività didattiche integrative al sostegno individualizzato e l'aula insegnanti.

• Interpoma 2010

Dal 4 al 6 di novembre la scuola ha partecipato con un suo stand alla 7a edizione della fiera internazionale per la coltivazione, la conservazione e la commercializzazione della mela. Nello stand, scenograficamente allestito con un intreccio di vecchie scale a pioli, le mele sono divenute messaggere di pace. Le "mele della pace" riportavano ciascuna la parola pace scritta in differenti lingue, grazie ad una mascherina applicata in fase di ma-



Le mele della pace

turazione che ha impedito alle zone coperte di prendere il tipico colorito. Risultato di un paziente lavoro protratto nel tempo. I visitatori, oltre ad assaggiare il succo di mela prodotto direttamente in loco dagli alunni, hanno ricevuto in omaggio "mele personalizzate". La stampante al laser ha funzionato in continuazione per soddisfare le numerose richieste incidendo sulla buccia rosso bordò delle Red Cif frasi, nomi o quanto altro desiderato da ciascuno dei numerosi visitatori pervenuti.

- **Futurum 2010**

Oltre alla costruzione ed esposizione del plastico in scala di un frutteto, la terza edizione della Fiera della Formazione, è stata occasione per gli alunni di esercitare le loro capacità comunicative presentando la scuola e le relative attività formative.

- **Bolzano in fiore 2011**

La scuola ha partecipato alla fiera con un suo stand che quest'anno è stato allestito utilizzando quanto riportato dall'esperienza di stage nell'isola di Cà Roman. In bella mostra, sono spiccati alcuni tronchi recuperati, nell'occasione, lungo la spiaggia. Lisciati e sbiancati dal tempo e dal mare, questi ultimi, spesso sono utilizzati come elementi decorativi di giardini. E sempre dall'esperienza nella laguna veneziana, provenivano anche le roverelle date in omaggio ai visitatori, inoculate con il tuber magnum, ossia il prezioso tartufo, gentilmente fornite dal Servizio Forestale Centro Operativo Polifunzionale Settore Tartuficoltura di Ponte Viro, in Località Donada (Rovigo).

- **Manutenzione aree verdi**

Anche quest'anno, gli allievi hanno esercitato le loro abilità di giardinieri effettuando molteplici interventi di manutenzione e sistemazione di alcune aree verdi delle quali si occupano con costanza da tempo. Particolare e significativa, la realizzazione del progetto "Il giardino della speranza", patrocinato dall' A.I.D.O. (Associazione italiana per la donazione di organi, tessuti e cellule). Gli allievi della Scuola agraria hanno svolto la progettazione di uno spazio verde attiguo alla scuola media Filzi di Laives e, lavorando assieme agli alunni della classe 3a C della stessa, hanno provveduto alla messa a dimora di numerosi arbusti ornamentali

realizzando una zona verde di circa 130 m . L'area verde è stata inaugurata a maggio ed è ora a disposizione di tutti.

- **A scuola per il corretto uso della motosega**

Nell'ottica della cultura della sicurezza nel lavoro, anche quest'anno gli alunni frequentanti il terzo anno, hanno partecipato al corso per il "corretto uso e manutenzione della motosega" organizzato dall'Ispettorato Forestale di Bolzano 1 della Ripartizione Foreste della Provincia Autonoma di Bolzano. Nelle cinque giornate di lavoro intensivo, sotto l'attenta guida degli istruttori, i partecipanti hanno acquisito le competenze necessarie per l'uso, la cura e la manutenzione, di uno degli strumenti maggiormente utilizzati in svariati ambiti lavorativi.

- **Internet consapevole.**

Navigare nel web è abitudine ormai diffusa e pressoché quotidiana per molti. Per questo, alcuni funzionari della Polizia postale di Bolzano, hanno tenuto agli allievi delle classi di Ia e di IIa una lezione interattiva, sulla pirateria on line e la sicurezza informatica. Preziosa occasione di sensibilizzazione per un corretto utilizzo del web e dei relativi reati che possono essere, anche inconsapevolmente, commessi.

- **Free Your Mind Parcours**

Anche quest'anno, organizzata dall'Intendenza Scolastica e da svariati servizi operanti nel territorio, gli alunni di seconda sono stati direttamente coinvolti nella formazione, prevenzione e sensibilizzazione nei confronti del consumo di tabacco e alcool.

- **Quando essere informati conta: AIDS**

L'Aids (Sindrome da Immunodeficienza Acquisita) è una malattia tuttora diffusa e affatto debellata, in merito alla quale spesso le informazioni sono confuse e frammentarie. Per questo la nostra scuola ha dedicato un'intera mattinata all'argomento, avvalendosi dell'intervento di un esperto del settore del Reparto Malattie Infettive dell'ospedale di Bolzano che ha coinvolto, con una spiegazione semplice e chiara, gli alunni delle classi IIa e IIIa.