



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B  
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo  
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007  
Internet: [www.iisferrariibattipaglia.it](http://www.iisferrariibattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

Circ.n. 486 Prot. n.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0008554 del 06/06/2023  
VII (Uscita)

Battipaglia, 6 Giugno 2023

Agli Alunni delle Classi Quinte  
Ai Docenti  
Ai Genitori  
Al Registro Elettronico  
Atti – Sito Web

Oggetto: Orientamento in Uscita Post-Diploma : Iscrizioni all'Istituto Tecnico Superiore (ITS) TE.LA.  
Anno Accademico 2023-2024.

Si porta a conoscenza di Alunni, Docenti e Genitori in indirizzo che a partire dal prossimo autunno sarà possibile iscriversi ad uno dei seguenti percorsi formativi post diploma ad alta specializzazione attivati dall'ITS TE.LA, di cui il nostro istituto è capofila:

- Agri-Food Tech 4.0 - Tecnico Superiore Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie e agroindustriali, specializzato in agritech e smart agri-food 4.0
- Agri-Food Sustainability - Tecnico Superiore specializzato nell’innovazione sostenibile del sistema agroalimentare
- Food Marketing 2.0 - Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie e agro-industriali .

I percorsi - di durata biennale (1800/2000 ore) – prevedono circa 700 ore di stage. I corsi sono totalmente gratuiti e partiranno il prossimo mese di ottobre. Per accedere è prevista una selezione in ingresso. Potranno candidarsi giovani tra i 18 e 34 anni in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore

E' possibile reperire **tutte le informazioni di dettaglio sui percorsi formativi** on line, consultando il sito internet [www.itstela.it](http://www.itstela.it), con una sezione dedicata proprio ai potenziali studenti (dove registrarsi per “restare informati”), nonché le pagine social di Facebook <https://www.facebook.com/telait> , di Instagram ITS Te.La. (@tela.its) | Instagram e di TiKTok [www.tiktok.com/@telait](http://www.tiktok.com/@telait) della Fondazione ITS TELA.

Gli ITS, Istituti Tecnici Superiori, sono scuole di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica e costituiscono un modello didattico innovativo per la formazione di figure “super tecniche” in grado di presidiare la gestione operativa dei processi aziendali.

Realizzati grazie alla collaborazione tra Imprese, Scuole, Università, Istituzioni, Enti di Formazione e di Ricerca, questi percorsi di studio sviluppano nuove competenze in aree tecnologiche considerate strategiche per l'economia e per la competitività del Paese.

L'ITS TE.LA. nasce per fornire alle numerose aziende della filiera dell'Agroalimentare (aziende agricole, industrie di trasformazione e industrie del packaging) del territorio una forza lavoro altamente specializzata e qualificata.

In Allegato Brochure Digitale esplicitativa dei Percorsi formativi attivati dall'ITS TE.LA.

La Collaboratrice del DS  
Prof.ssa Licia Criscuolo

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Palma  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ex art. 3, comma 2 D. Lgs. 39/93