

Funziona la formula "4+2" già 250 iscritti in 9 istituti

Dalle superiori ai due anni Its Academy per avere subito opportunità di lavorare

Gianluca Sollazzo

La scuola salernitana si appresta a offrire un futuro specializzante e di opportunità di lavoro. Stando ad una prima analisi delle iscrizioni provinciali, sarebbero oltre 250 gli studenti che hanno scelto di inseguire un diploma quadriennale. La formula del "4+2" ha attirato in tanti. E si tratta solo delle prime iscrizioni sperimentali avvenute questo inverno. Il diploma tecnico-professionale quadriennale con annessi due anni di alta formazione è destinato a decollare dall'anno prossimo anche nel salernitano. Dall'anno scolastico 2025/2026, 300 scuole italiane potranno avviare percorsi sperimentali quadriennali nell'ambito tecnologico-professionale. La maggior parte dei corsi sono stati attivati al Sud. Il Salernitano è pronto a recitare un ruolo di primo piano grazie all'ok a ben 15 indirizzi di studio quadriennali in 9 scuole superiori.

LA MAPPA

Tra le attivazioni svetta lo storico Convitto Tasso-Trani di Salerno che dal prossimo settembre inaugurerà ben 4 indirizzi professionalizzanti quadriennali: si tratta degli indirizzi "manutenzione e assistenza tecnica quadriennale", "arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico quadriennale", "arti ausiliarie delle professioni sanitarie: ottico quadriennale", "arti ausiliarie delle professioni sanitarie". Nell'elenco figurano il Focaccia di Salerno con l'indirizzo "chimica, materiali e biotecnologie", l'Istituto Pacinotti di Scafati con gli indirizzi "manutenzione e assistenza tecnica quadriennale", "informatica e telecomunicazioni", "Elettronica ed elettrotecnica". E ancora: a Battipaglia l'istituto Besta-Gloriosi attiverà l'indirizzo "costruzioni ambiente e territorio", a Nocera Inferiore il Marconi attiverà "informatica e telecomunicazioni", a Eboli il Mattei-Fortunato attiverà gli indirizzi "elettrotecnica ed elettronica" e "trasporti e logistica". A Salerno il Santa Caterina Amendola attiverà l'indirizzo in "enogastronomia ed ospitalità alberghiera". Il paritario De Andrè di Capaccio attiverà "manutenzione ed assistenza tecnica". Il paritario Pareto di Salerno attiverà "amministrazione finanza e marketing". Ebbene, in queste 9 scuole gli iscritti sono oltre 250. Come previsto dal decreto del Ministero dell'Istruzione, «i percorsi sperimentali quadriennali saranno attivati per indirizzi già presenti nelle scuole aderenti, con la possibilità di adattare i curricula attraverso flessibilità didattica e organizzativa». Questo permetterà alle scuole di adeguarsi meglio alle esigenze del territorio e del mercato del lavoro. L'iniziativa punta a semplificare la transizione verso il mondo del lavoro o la formazione avanzata, offrendo percorsi allineati alle richieste dei settori tecnologico e industriale, promuovendo una scuola più moderna e vicina alle necessità del mercato. Il Convitto Tasso-Trani, guidato dal rettore Claudio Naddeo (nella foto), già quest'anno figura tra le 130 scuole in Italia che hanno avviato la sperimentazione con l'inaugurazione del diploma quadriennale "Scult" in Servizi culturali per lo spettacolo: dal prossimo settembre il sistema entrerà a regime con altri 4 indirizzi. A Salerno anche l'Istituto Focaccia figura nell'elenco delle scuole autorizzate: per la preside Maria Funaro è l'inizio di una nuova era. «Siamo uno dei pochi Istituti, in tutto sei in Italia, che hanno l'autorizzazione alla sperimentazione del percorso quadriennale 4+2 per l'indirizzo chimica, materiali e biotecnologie, articolazione chimica e materiali - commenta Funaro - Il percorso proposto afferisce alla filiera formativa tecnologico-professionale per il settore agroalimentare. Si tratta di un'opportunità straordinaria per gli studenti e per il territorio, che consente di adeguarsi agli standard europei nella formazione di figure ad alta specializzazione tecnica». Il Santa Caterina Amendola di Salerno è l'unica scuola ad attivare l'indirizzo "enogastronomia ed ospitalità alberghiera". «Consentirà agli studenti di avere opportunità maggiori e sbocchi professionali immediati in un settore che rappresenta il traino per la nostra terra turistica e ricca di bellezze ed eccellenze enogastronomiche», dice la preside Anna Rita Carrafiello.

© RIPRODUZIONE RISERVATA