LICEO TECNOLOGICO
V. EMANUELE II - B. CHIMIRRI
CATANZARO



SABATO LIBERO

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Vivi la scuola a 360° CONVITTO E SEMICONVITTO

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

SISTEMA MODA

PERCORSI PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO

ATTIVITÀ DI SUPPORTO E POTENZIAMENTO

PROCEDURA ISCRIZIONE

Loading...

LABORATORIO POMERIDIANO

STUDENTE PER UN GIORNO

PERCHE NON PRIMA? 4+2 QUADRIENNALE: UNA SCELTA SMART

PROSPETTIVA INTERNAZIONALE E MOBILITÀ

INCLUSIONE NON È UN'OPZIONE MA UNA MISSIONE

PLESSO V. EMANUELE II:
VIA V. CORTESE, 1 - CZ
PLESSO B. CHIMIRRI:
VIA D. ROMEO, 25 - CZ

SEGUICI SUI SOCIAL

0961 726345
CZIS021007@istruzione.it
orientamento@iisvemanuele.edu.it

LA NOSTRA STORIA

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E FUTURO

Dall'unione di due realtà storiche del territorio nasce un polo scolastico integrato, capace di coniugare una secolare tradizione scientifico-tecnica con le più avanzate tecnologie per la sostenibilità, la creatività e l'innovazione, senza tralasciare la formazione umanistica-linguistica.

L'I.I.S. "Vittorio Emanuele – B. Chimirri" trasforma la teoria in esperienza concreta grazie a una straordinaria dotazione laboratoriale, spazi immersivi e strutture di eccellenza pensate per valorizzare i talenti di ogni studente.

I NOSTRI POLI DI ECCELLENZA E LE STRUTTURE:

Plesso "Vittorio Emanuele II" - Situato in una cornice naturale unica all'interno del Parco della Biodiversità, il plesso rappresenta un vero e proprio campus immerso nell'ambiente. Offre agli studenti un apprendimento esperienziale a 360 gradi:

- **LABORATORI DI AVANGUARDIA TECNOLOGICA E SCIENTIFICA:**

La didattica prende vita nei laboratori dedicati a Informatica, GIS e STEM, Biotecnologie Agrarie e Gestione Ambiente, Chimica e Trasformazione dei Prodotti, Produzioni Animali e Micropropagazione.

- **FILIERA AGRICOLA E SOSTENIBILITÀ:**

La presenza diretta dell'Azienda Agraria, unita alla Cantina e al Laboratorio di Enologia, permette agli studenti di sperimentare sul campo l'intero ciclo produttivo ed enogastronomico.

- **SERVIZI PER GLI STUDENTI E VITA DI CAMPUS:**

L'offerta si arricchisce con il Convitto e il Semiconvitto (che garantisce servizio mensa e studio assistito fino alle 17:30), l'Aula/Laboratorio Inclusione, la Biblioteca, l'Aula Video e Conferenze e le strutture sportive con Palestra dedicata.

Plesso "B. Chimirri" - Collocato strategicamente a nord di Catanzaro, il plesso è un hub dinamico dove il rigore della ricerca scientifica incontra l'ingegno del Made in Italy:

- **RICERCA E SPERIMENTAZIONE SCIENTIFICA:**

Un polo scientifico d'eccellenza provvisto di laboratori specialistici di Chimica Analitica, Chimica Organica, Biotecnologie, Microbiologia e Scienze ed Igiene.

- **DESIGN, MODA E INNOVAZIONE DIGITALE:**

La creatività e la progettazione si sviluppano nei laboratori di Moda e CAD, affiancati da laboratori di Informatica e da una modernissima Aula Immersiva per una didattica interattiva di nuova generazione.

- **BENESSERE, INCLUSIONE E SPAZI DI AGGREGAZIONE:**

La struttura include l'Aula/Laboratorio Inclusione, la Biblioteca, l'Aula Video e Conferenze, la Palestra e il Campetto Polisportivo all'aperto. Garantisce inoltre spazi dedicati alla pausa pranzo all'interno dell'istituto con un costante servizio di sorveglianza per la sicurezza di tutti i ragazzi.

PERCORSO QUADRIENNALE 4+2

lezioni da lunedì a venerdì tre rientri settimanali

La nostra scuola ha scelto di raccogliere la sfida dell'innovazione. Un'opportunità straordinaria che permette agli studenti di conseguire il diploma di istruzione secondaria superiore in 4 anni anziché 5, riallineando il loro percorso di studi agli standard dei principali Paesi europei e offrendo loro un vantaggio di un anno nell'ingresso nel mondo professionale o accademico.

PER QUALI INDIRIZZI È GIÀ ATTIVA L'OFFERTA QUADRIENNALE?

- Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - **Produzioni e tecnologie agroalimentari per il Made in Italy:** Un percorso focalizzato sulla valorizzazione delle nostre eccellenze enogastronomiche e territoriali, unendo tradizione, innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e tutela delle produzioni locali.
- Chimica, Materiali e Biotecnologie - **Biotecnologie Sanitarie:** Un piano di studi pensato per chi vuole comprendere la biologia a livello molecolare, la ricerca scientifica, la diagnostica e l'analisi chimico-microbiologica applicata alla salute e al benessere della persona.
- Sistema Moda - **Progettazione e processi produttivi per il tessile e la moda:** Una formazione completa che coniuga la creatività stilistica con la padronanza delle tecnologie industriali, della manifattura di qualità e della gestione della filiera tessile tipica del Made in Italy.

COSA FARE DOPO IL DIPLOMA?

Scegliere un percorso quadriennale non significa "tagliare" programmi o contenuti, ma piuttosto ottimizzare la didattica attraverso metodologie innovative, l'uso del laboratorio, la digitalizzazione e una forte integrazione con le competenze pratiche e linguistiche. Al termine dei quattro anni, con il conseguimento del diploma , gli studenti godranno dei medesimi diritti di qualsiasi altro diplomato e avranno di fronte a sé tre grandi strade:

- **Inserimento immediato nel mondo del lavoro**: Le competenze tecniche acquisite e il forte legame con il tessuto produttivo locale permettono di accedere subito a posizioni lavorative qualificate e fortemente richieste dalle aziende del territorio.
- **Prosieguo degli studi all'Università:** Il diploma quadriennale consente l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria, sia in Italia che all'estero, dando agli studenti il vantaggio strategico di iniziare l'università a soli 18 anni.
- **Alta formazione negli ITS Academy**: Per chi desidera una specializzazione tecnica di altissimo livello orientata all'applicazione pratica, gli ITS (Istituti Tecnici Superiori) rappresentano un ponte d'eccellenza verso il lavoro, garantendo tassi di occupabilità vicini al 90%.

INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Coltiva il tuoFuturo:Innovazione,SostenibilitàeMadeinItaly

SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO

PERCHÉ SCEGLIERE L'INDIRIZZO AGRARIO?

L'IndirizzoAgraria, Agroalimentare e Agroindustriaoffre unaformazione tecnica moderna e completa. Il percorso fonde lo studio della terra e dell'ambiente con le biotecnologie avanzate, la tutela del territorio, il marketing agroalimentare e la promozione delle eccellenze del Made in Italy.

LE 3 ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO

Produzioni e tecnologie agroalimentari per il Made in Italy:
- Organizzazione produzioni animali e vegetali
- Trasformazione e commercio dei prodotti
- Uso delle biotecnologie e tracciabilità
- Promozione e valorizzazione Made in Italy

ScienzeAgrarie e Ambientali
- Tutela e conservazione dell'ambiente
- Estimo, genio rurale e rilievi topografici
- Prevenzione incendi e gestione boschiva
- Progettazione di parchi, giardini e verde

Viticoltura ed Enologia
- Organizzazione produzioni vitivinicole
- Trasformazione in cantina e biotecnologie
- Microbiologia e chimica enologica
- Controllo e gestione della qualità

SBOCCHI PROFESSIONALI E OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

Tecnico di Produzioni e Trasformazione: Gestione dei processi produttivi ecosostenibili e della filiera zootecnica/agricola.

Tracciabilità e Qualità: Pianificazione aziendale, trasparenza della filiera e certificazione prodotti DOP.

Gestione del Verde: Progettazione, manutenzione e gestione di spazi verdi, parchi e produzione di piante ornamentali.

Tecnico Ambientale e Boschivo: Monitoraggio del territorio, prevenzione incendi e analisi d'impatto ambientale.

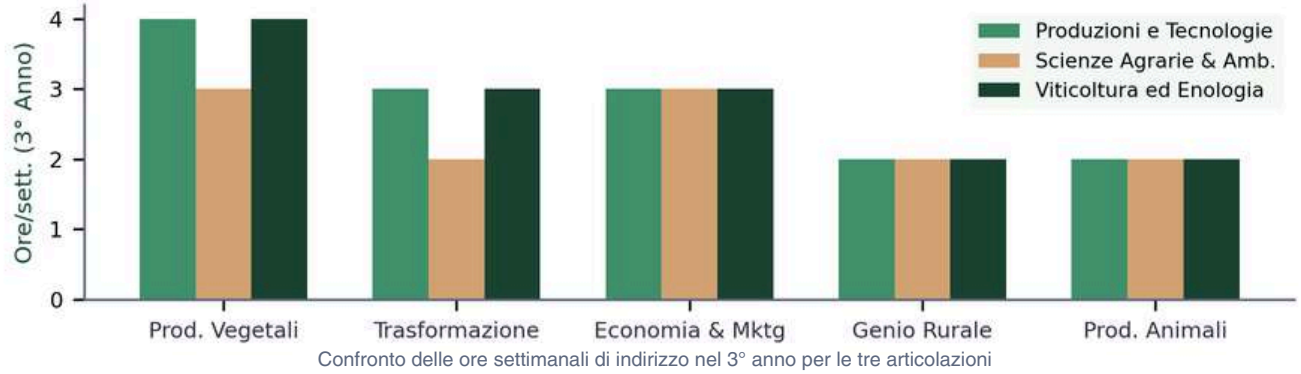
Stime e Rilievi: Perizie estimative, rilievi topografici e miglioramento ambientale del territorio rurale.

Enologo e Tecnico Vitivinicolo: Gestione delle produzioni in campo e in cantina, chimica enologica e controllo qualità.

OPZIONE PERCORSO QUADRIENNALE

Accanto al percorso quinquennale ordinario, la scuolaattiva il **Percorso Quadriennale**: un piano formativo ad alta efficacia che permette di conseguire il Diploma Tecnico in 4 anni. Il quadriennale garantisce una forte integrazione tra le discipline generali e quelle di indirizzo fin dal secondo anno.

QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO



Confronto delle ore settimanali di indirizzo nel 3° anno per le tre articolazioni

Materie Comuni al Biennio per Tutti gli Indirizzi	1° Anno	2° Anno

INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Scienze Sperimentali	4 ore	5 ore
Informatica e Smart Farming	3 ore	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	-	3 ore
Agrobiologia	2 ore	2 ore

Piano di Studi - Percorso Quadriennale	1° Anno	2° Anno	3° Anno	4° Anno
Italiano e Storia	6 ore	9 ore	7 ore	8 ore
Matematica e Complementi	4 ore	5 ore	4 ore	4 ore
Produzioni Vegetali e Animali	-	8 ore	7 ore	6 ore
Trasformazione Prodotti ed Economia	-	4 ore	5 ore	6 ore
Biotecnologie Agrarie e Gestione Ambiente	-	-	2 ore	5 ore

Possibile revisione Ministeriale del monte orario.



L'AZIENDA AGRARIA SCOLASTICA:
UN LABORATORIO A CIELO APERTO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

L'innovazione didattica incontra la sostenibilità ambientale nell'azienda agraria della nostra scuola: un ecosistema integrato e all'avanguardia pensato per offrire agli studenti un'esperienza formativa completa, guidandoli dalle pratiche agricole tradizionali fino alle tecnologie di coltivazione più avanzate.



1. IL PICCOLO VIGNETO E LA CANTINA DIDATTICA

Il percorso parte dal vigneto didattico, un'area dedicata all'apprendimento delle tecniche di potatura, gestione della chioma, difesa fitosanitaria sostenibile e monitoraggio della maturazione dell'uva.

A pochi passi si trova la cantina didattica, dove le uve vendemmiate dagli studenti vengono trasformate attraverso processi controllati di vinificazione, affinamento e imbottigliamento. Questo settore permette di applicare concretamente le nozioni di microbiologia, chimica enologica e tracciabilità della filiera agroalimentare.

2. LE SERRE IDROPONICHE: LA FRONTIERA FUORI SUOLO

Il cuore tecnologico dell'azienda è rappresentato dalle serre idroponiche, progettate per insegnare la gestione efficiente delle risorse idriche e nutritive:

Coltivazione in Panetti di Fibra di Cocco (Fragole): Le fragole sono coltivate su bancali rialzati utilizzando panetti di fibra di cocco come substrato organico inerte. Questo sistema garantisce un drenaggio ottimale, ottima aerazione radicale e un controllo millimetrico della fertirrigazione.

Sistema NFT - Nutrient Film Technique (Lattuga): Dedicato alla produzione di ortaggi a foglia come la lattuga. Le radici delle piante crescono a contatto diretto con un velo scorrevole di soluzione nutritiva ricircolante, riducendo fino al 90% il consumo d'acqua rispetto alle coltivazioni tradizionali in suolo.



3. LE SERRE TUNNEL E LA PRODUZIONE ORTICOLA

Per la coltivazione protetta stagionale e fuoristagione, le serre tunnel offrono uno spazio versatile dove sperimentare la gestione del microclima interno, la protezione dalle avversità atmosferiche e la produzione di ortaggi in suolo o pacciamatura, integrando concetti di agronomia classica e rotazione delle colture.

4. IL PICCOLO FRUTTETO E LA BIODIVERSITÀ

A completamento del layout aziendale, il frutteto didattico ospita diverse specie arboree. Questo spazio è fondamentale per lo studio della biologia fiorale, delle tecniche di innesto, della gestione del cotico erboso e della valorizzazione della biodiversità locale.



CONVITTO E SEMICONVITTO

I.I.S. "Vittorio Emanuele II" - Catanzaro

Un'Esperienza Formativa di Crescita, Autonomia e Socialità

Il Convitto annesso all'I.I.S."Vittorio EmanueleII"offreun ambienteeducativo stimolante per sostenere gli studenti nel loro percorso scolastico e personale. Accanto alla formula residenziale, il **Semiconvitto** permette di pranzare a scuola e svolgere lo studio guidato e assistito fino alle ore 17:00.

LE FORMULE DI FREQUENZA

L'Istituzionemetteadisposizioneduediverse modalità di frequenza per rispondere alle esigenze delle famiglie e degli studenti:

CONVITTO RESIDENZIALE	SEMICONVITTO DIURNO
• Soggiorno dal **Lunedì mattina (ore 7:50)** al **Venerdì pomeriggio**. • Servizio completo di vitto, alloggio e assistenza h24. • Colazione, pranzo, cena e pernoctamento in camere attrezzate. • Studio guidato pomeridiano e attività ricreative e sportive serali.	• Frequenza diurna pensata per chi rientra in famiglia ogni sera. • **Pranzo a scuola** al termine delle lezioni (ore 13:50). • **Studio guidato e assistito** fino alle **ore 17:00**. • Assistenza continua degli educatori per compiti e recupero.

LA GIORNATA TIPO E L'ORGANIZZAZIONE DELLO STUDIO

Lascansioneorariaassicura il giustoequilibriotralezioniscolastiche,studioindividuale e momenti di socializzazione:

Orario	Attività	Destinatari
06:50	Sveglia e igiene personale	Convittori
07:20	Prima Colazione in Sala Mensa	Convittori
07:50 - 13:50	Frequenza delle Attività Scolastiche	Tutti gli Studenti
13:50	Pranzo condiviso in Sala Mensa	Convittori e Semiconvittori
15:00 - 17:00	Studio Guidato e Assistito negli ambienti dedicati	Convittori e Semiconvittori
17:00	Rientro in famiglia (Semiconvitto) / Uscita e Ricreazione	Semiconvittori / Convittori
19:30	Cena in Sala Mensa	Convittori
22:30	Riposo notturno nelle camere	Convittori

IL PERSONALE EDUCATIVO: GUIDA E SOSTEGNO COSTANTE

Il personale educativo(gli **Istitutori**)possiede competenze psicopedagogiche e relazionali per affiancare e guidare gli studenti nella crescita quotidiana. Gli educatori:

- **Supportano il metodo di studio:** guidano i ragazzi nell'acquisizione di un metodo di studio autonomo ed efficace.
- **Promuovono il recupero scolastico:** monitorano l'andamento didattico e organizzano interventi mirati di recupero in sintonia con i docenti.
- **Incoraggiano la socializzazione:** favoriscono relazioni di rispetto reciproco, spirito di gruppo e senso di responsabilità.
- **Coordinano le attività ricreative:** pianificano e animano iniziative culturali, sportive e di tempo libero.

SERVIZI DI ECCELLENZA E BENESSERE DEGLI STUDENTI

Il Convitto assicura una gamma completa di servizi volti al benessere psicofisico e alla crescita armonica degli allievi:

RISTORAZIONE E MENSA INTERNA

La struttura dispone di una mensa interna con menù bilanciati e curati.

• **Diete speciali:** predisposte per intolleranze o allergie documentate da certificato medico.

• **Deroghe alimentari:** rispetto di specifiche esigenze etico-religiose su richiesta della famiglia.

ASSISTENZA SANITARIA IN SEDE

Presenza in sede di un'**infermiera professionale** per buona parte della giornata.

• Monitoraggio costante della salute e corretta somministrazione delle terapie prescritte.

• Primi interventi tempestivi in caso di indisposizione o malattia.

TEMPO LIBERO E SPORT

• Iniziative sportive non agonistiche e ricreative organizzate all'interno del convitto.

• Possibilità di frequentare palestre o società sportive esterne autorizzate nella fascia oraria di uscita (17:00 - 19:20).

CARTA DELLO STUDENTE E VALORI

• Garanzia del diritto allo studio e all'alta qualità del servizio formativo.

• Promozione della convivenza democratica, dell'inclusione, del rispetto delle diversità e dell'autonomia personale.

Vieni a scoprire il nostro Convitto!

Siamo lieti di accogliere studenti e famiglie delle scuole secondarie di primo grado per visite guidate agli ambienti e colloqui conoscitivi durante gli Open Day o su appuntamento prescelto.
Contatti: I.I.S. "Vittorio Emanuele II" - Catanzaro | Referente Orientamento e Convitto.

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

Innovazione Scientifico-Tecnologica, Ricerca e Sostenibilità

PERCHÉ SCEGLIERE L'INDIRIZZO CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE?

Offre una formazione scientifica e tecnologica moderna e completa. Il percorso, sempre curando la formazione umanistica e linguistica, fonde lo studio dei sistemi biologici e della chimica applicata con la tutela dell'ambiente, le nuove tecnologie sanitarie, la sicurezza e la produzione energetica sostenibile.

LE 3 ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO

Biotecnologie Sanitarie: Discipline del campo medico, farmaceutico ed alimentare, analisi dei sistemi biologici, microbiologici, anatomici e fisiologici, studio delle patologie e dell'epidemiologia.

Biotecnologie Ambientali: Discipline del campo ambientale e della sicurezza, gestione e controllo degli impianti, monitoraggio della produzione energetica.

Chimica e Materiali: Discipline nel campo della produzione e analisi di prodotti chimici, progettazione di impianti, sviluppo e produzione di biomateriali.

SBOCCHI PROFESSIONALI E OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

BIOTECNOLOGIE SANITARIE:

- Tecnico di laboratorio di analisi in strutture pubbliche
- Operatore nei laboratori scientifici, di ricerca e di indagine ambientale
- Informatore commerciale delle industrie del settore biomedicale
- Tecnico per il controllo di qualità nei processi chimici e biotecnologici
- Tecnico per la gestione della sicurezza e la prevenzione degli infortuni

BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI:

- Tecnico di laboratorio di analisi chimiche
- Tecnico nei laboratori scientifici e di ricerca di indagine ambientale della Polizia
- Tecnico per il disinquinamento delle acque nel settore ecologia
- Tecnico di laboratorio di analisi chimica e microbiologica
- Tecnico per l'ecologia, la sicurezza e l'igiene ambientale
- Tecnico per la produzione di energia da fonti sostenibili



CHIMICA E MATERIALI:

- Tecnico di laboratorio di analisi chimiche
- Operatore nei laboratori scientifici e di ricerca
- Tecnico di laboratori scientifici d'indagine chimica
- Tecnico nei laboratori per il controllo di qualità e di ricerca e sviluppo
- Tecnico per analisi e controllo nell'ambito dei Beni artistici e restauro
- Tecnico per progettazione, gestione e controllo di impianti chimici
- Commerciale di vendita e assistenza clienti di prodotti chimici e apparecchiature scientifiche

INSEGNAMENTI

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE

LINGUA ITALIANA - LINGUA INGLESE - MATEMATICA - STORIA - GEOGRAFIA - DIRITTO - SCIENZE MOTORIE - RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA - SCIENZE SPERIMENTALI CHIMICA - FISICA - SCIENZE DELLA TERRA - TTRG - TIC.

BIOTECNOLOGIE SANITARIE:

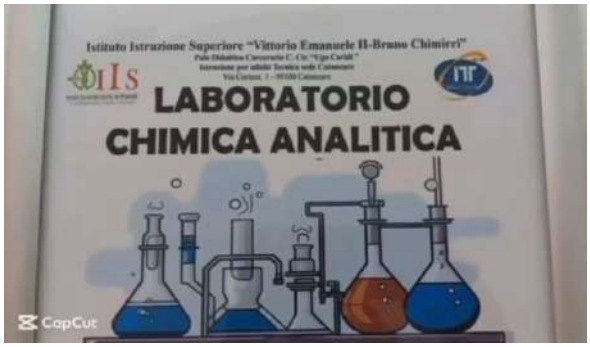
CHIMICA APPLICATA - CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA - CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE - BIOLOGIA, MICROBIOLOGIA, TECNOLOGIE DI CONTROLLO SANITARIO - IGIENE, ANATOMIA E PATOLOGIA - LEGISLAZIONE SANITARIA.

BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI:

CHIMICA APPLICATA - CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA - CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE - BIOLOGIA MICROBIOLOGIA TECNOLOGIE DI CONTROLLO AMBIENTALE - FISICA AMBIENTALE.

CHIMICA E MATERIALI:

CHIMICA APPLICATA -TECNOLOGIE CHIMICHE - CHIMICA ANALITICA - CHIMICA ORGANICA.











SISTEMA MODA *fashion*



PERCHÉ SCEGLIERE L'INDIRIZZO SISTEMA MODA?

Offre una formazione tecnica moderna, dinamica e completa. Il percorso, sempre curando la formazione umanistica e linguistica, fonde la creatività e la progettazione con le tecnologie tessili avanzate, lo sviluppo di materiali innovativi, la digitalizzazione CAD e la valorizzazione delle eccellenze del Made in Italy.



LE ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO

PROGETTAZIONE E PROCESSI PRODUTTIVI PER IL TESSILE/MODA:

La progettazione di capi di abbigliamento con tecniche tradizionali e programmi 3D. Lo studio delle tendenze moda e l'analisi dei diversi stili. Lo studio delle fibre, dei filati, dei tessuti e delle materie prime. Le tecniche di produzione e lavorazione dei materiali tessili. La progettazione e lo sviluppo di prodotti e accessori moda. L'impiego di tecnologie innovative nei processi produttivi. Il controllo della qualità dei materiali e dei prodotti finiti. Le tecniche di marketing applicate alla moda.

PROGETTAZIONE E PROCESSI PRODUTTIVI PER LA CALZATURA:

Lo studio dei materiali e delle fasi della filiera calzaturiera. La progettazione di modelli e collezioni di calzature. Lo sviluppo di prototipi e accessori per calzature. L'utilizzo di software CAD per il disegno, la progettazione e la prototipazione. L'organizzazione dei processi produttivi e il controllo della qualità. L'impiego di tecnologie innovative nei processi produttivi. Il controllo della qualità dei materiali e dei prodotti finiti. Le tecniche di marketing applicate alla calzatura.



SBOCCHI PROFESSIONALI E OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

Il diploma consente di accedere a diverse opportunità professionali nelle aziende di moda, del settore tessile, dell'abbigliamento e della calzatura, oltre a permettere la prosecuzione degli studi universitari o presso gli ITS Academy.

PROGETTAZIONE E PROCESSI PRODUTTIVI PER IL TESSILE/MODA:

Progettazione e fashion design: disegnatore di tessuti e progettista di prodotti moda.

Area tecnica e produttiva: tecnico dei processi tessili e della produzione.

Qualità: addetto al controllo qualità dei materiali e dei prodotti.

Area commerciale: addetto alla selezione dei materiali, al marketing e alla vendita di prodotti moda.

PROGETTAZIONE E PROCESSI PRODUTTIVI PER LA CALZATURA:

Progettazione: tecnico dello sviluppo stilistico e della progettazione di calzature.

Materiali e sviluppo dei modelli: tecnico dei materiali, modellista e addetto allo sviluppo dei prototipi.

Progettazione digitale: tecnico CAD per il disegno e lo sviluppo dei modelli.

Produzione e qualità: tecnico della gestione produttiva e del controllo qualità.

INSEGNAMEMTI

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE

LINGUA ITALIANA - LINGUA INGLESE - MATEMATICA - STORIA - GEOGRAFIA - DIRITTO - SCIENZE MOTORIE - RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA - SCIENZE SPERIMENTALI CHIMICA - FISICA - SCIENZE DELLA TERRA - TTRG - TIC.

PROGETTAZIONE E PROCESSI PRODUTTIVI PER IL TESSILE/MODA E PER LA CALZATURA:

LABORATORIO TECNICHE CREATIVE PER IL TESSILE/MODA - TECNOLOGIE DEI MATERIALI E PROCESSI PRODUTTIVI - IDEAZIONE E PROGETTAZIONE PRODOTTI TESSILI/MODA E LABORATORIO CAD - CHIMICA APPLICATA, NOBILITAZIONE E SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI TESSILI/MODA - ECONOMIA E MARKETING DELLE AZIENDE DELLA MODA.













PERCORSI PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO

CORSI ATTIVI PER L'A.S. 2027/2028

Agraria, Agroalimentare, Agroindustria - **Produzioni e tecnologie agroalimentari per il Made in Italy**

Chimica, Materiali e Biotecnologie - **Biotecnologie sanitarie**

Riprendere in mano la propria formazione è una scelta di valore. Il nostro Istituto offre un'opportunità concreta per rimettersi in gioco, valorizzare le competenze già acquisite e conseguire un diploma di scuola secondaria di secondo grado spendibile da subito nel mondo del lavoro. Garantiamo flessibilità, supporto personalizzato e indirizzi di studio organizzati per rispondere al meglio alle tue esigenze personali e professionali.

Organizzazione delle lezioni

I nostri percorsi sono progettati per chi lavora o ha impegni familiari:

- Giorni e orari: Le lezioni si tengono dal lunedì al venerdì, a partire dalle ore 15:30.
- Attività extra: Sono previste numerose attività integrative organizzate dai docenti per arricchire il percorso di studi.

Perché scegliere l'Istruzione per Adulti?

- Flessibilità e conciliazione: Orari compatibili con la vita quotidiana e riduzione del percorso grazie al riconoscimento dei crediti formativi già maturati.
- Competenze per il futuro: Un'offerta formativa progettata sulle reali richieste delle aziende, che unisce teoria e attività pratiche.
- Crescita professionale: Una chiave d'accesso fondamentale per avanzamenti di carriera, concorsi pubblici e percorsi di alta specializzazione tecnica (ITS).

DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'ISCRIZIONE:

- Modulo di iscrizione fornito dalla segreteria;
- Copia del documento di identità in corso di validità;
- Copia della tessera sanitaria;
- Certificato o diploma di licenza media;
- ai fini del riconoscimento di crediti formativi utili alla personalizzazione del PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE, è possibile allegare la copia di altri diplomi, pagelle di altri percorsi scolastici, attestati relativi a corsi di formazione, etc.

Per ogni altra ulteriore informazione è possibile contattare il docente referente **Prof. Gregorio Vono**:
corsiserali@iisvemanuele.edu.it

https://forms.gle/NUgfSSfjhiUzJ9eQ6

I nostri indirizzi di studio e quadri orari (A.S. 2027/2028)

I percorsi sono strutturati in Periodi Didattici con monte ore annuale personalizzato.

QUADRI ORARI

INDIRIZZO:

Agraria, Agroalimentare, Agroindustria

Articolazione:

Produzioni e Trasformazioni

Di cosa si tratta: Gestione dei processi di trasformazione, conservazione e controllo qualità dei prodotti agroalimentari nelle filiere d'eccellenza del territorio.

Disciplina	Periodi Didattici	
	Secondo	Terzo
Lingua e letteratura italiana	99	99
Storia	66	66
Lingua inglese	66	66
Matematica e complementi	99	99
Produzioni vegetali	132	66
Produzioni animali	66	66
Biotecnologie agrarie	66	99
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	66	66
Trasformazione dei prodotti	99	66
Gestione dell'Ambiente e del Territorio	-	66

QUADRI ORARI

INDIRIZZO:

Chimica, Materiali e Biotecnologie

Articolazione:

Biotecnologie sanitarie

Di cosa si tratta: Applicazione delle biotecnologie nei settori della salute, della diagnostica, dei laboratori di analisi biologico-sanitarie e delle industrie farmaceutiche.

Disciplina	Periodi Didattici	
	Secondo	Terzo
Lingua e letteratura italiana	99	99
Storia	66	66
Lingua inglese	66	66
Matematica	99	99
Chimica analitica e strumentale	66	-
Chimica organica e biochimica	99	99
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario	99	99
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia	132	132
Legislazione sanitaria	-	66

INQUADRA IL QR CODE CON LA FOTOCAMERA DEL TUO SMARTPHONE E COMPILA IL MODULO PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI

SCAMBI CULTURALI INTERNAZIONALI



L'I.I.S. "Vittorio Emanuele – B. Chimirri" promuove una visione della scuola dinamica e proiettata oltre i confini nazionali, guidando studenti, docenti e personale ATA verso percorsi di crescita personale e professionale di respiro europeo. Attraverso la costruzione di un curricolo interculturale, l'incentivo al conseguimento delle certificazioni linguistiche e l'adesione al programma **Erasmus+ 2021-2027**, l'istituto trasforma l'esperienza all'estero in un pilastro fondamentale dell'offerta formativa.

Grazie alle azioni della **Mobilità Individuale Erasmus+ (KA1)** e ai percorsi formativi finanziati dal Progetto PON 10.6.6, i ragazzi si immergono in contesti scolastici ed europei stimolanti, affinando la padronanza delle lingue straniere e sviluppando la consapevolezza interculturale e l'autonomia necessarie per una cittadinanza attiva. Tali esperienze si intrecciano con i percorsi di FSL all'estero, arricchiti da visite orientative presso università e aziende agricole ed esperienze individuali in realtà produttive private, pensate per stimolare l'imprenditorialità e preparare i giovani alle sfide del mondo universitario e del lavoro.







INTERCULTURA



L'Istituto ha sottoscritto un protocollo triennale con Intercultura ODV, associazione di volontariato riconosciuta dal MAECI e accreditata presso UNESCO e Consiglio d'Europa, per promuovere l'educazione interculturale, la cittadinanza globale e la mobilità studentesca internazionale. La collaborazione prevede attività laboratoriali nelle classi, incontri formativi per studenti e docenti, accoglienza di studenti stranieri, partecipazione a programmi di studio all'estero, mentoring e diffusione di buone pratiche. Il progetto mira a sviluppare consapevolezza identitaria, apertura culturale, competenze relazionali e impegno civico, contribuendo alla costruzione di una comunità scolastica inclusiva e orientata al dialogo tra culture.









VIAGGI DI STUDIO



Oltre ai programmi di studio e di mobilità, la nostra scuolaorganizza viaggi studio sia all'estero che in Italia con lo scopo di approfondire contenuti disciplinariinserendoli all' interno di esperienze dirette. Tra gli obiettivi, oltre a sviluppare il senso di responsabilità e di autonomia e acquisire competenze relazionali anche il conoscere nuove culture e tradizioni e migliorare le competenze linguistiche nel caso di viaggi al di fuoridell'Italia.

INCLUSIONE NON È UN'OPZIONE MA UNA MISSIONE

Scegliere la scuola per i propri figli è un momento delicato, ricco di aspettative e domande.

Per il nostro Istituto, l'inclusione non è una semplice scelta metodologica o un adempimento normativo, ma l'essenza stessa della nostra identità educativa. Creiamo ogni giorno un ambiente da valorizzare per garantire a ciascuno il raggiungimento del proprio successo formativo, personale ed esistenziale.

Un supporto a 360° per la vostra serenità.

Il nostro **Sportello Orientamento** nasce per affiancare le famiglie passo dopo passo. Non ci limitiamo a fornire informazioni sui quadri orari o sui programmi didattici: vi offriamo una consulenza completa su tutti gli aspetti pratici e organizzativi della vita scolastica.

Attraverso lo sportello potrete approfondire:

Strumenti e Mediazione Didattica: Vi illustreremo i Piani Educativi Individualizzati (PEI) e i Piani Didattici Personalizzati (PDP), la disponibilità di tecnologie compensative, i software didattici dedicati e l'impiego di figure di supporto qualificatrici.

Logistica e Accessibilità Spaziale: Troverete risposte dettagliate sulla fruibilità degli ambienti scolastici (aule, laboratori, palestre e spazi comuni), progettai per abbattere ogni barriera e garantire autonomia e movimento in totale sicurezza.

Trasporti e Gestione Quotidiana: Forniamo indicazioni sui servizi di trasporto dedicati, sull'organizzazione dell'accoglienza agli ingressi e sulla gestione degli orari e delle routine scolastiche.

VENITE A CONOSCERCI: PRENOTATE UN INCONTRO

Vi invitiamo a contattare il nostro Sportello Orientamento per:

1. **Fissare un colloquio individuale** con i referenti per l'Inclusione, per condividere le esigenze specifiche della vostra famiglia.
2. **Organizzare una visita guidata della scuola**, per conoscere dal vivo le aule, i laboratori e le strutture.

REFERENTI INCLUSIONE:

PROF.SSA LEONE LUISA
luisa.leone@iisvemanuele.edu.it PLESSO B. CHIMIRRI
PROF.SSA TURRA' ALESSANDRA
alessandra.turra@iisvemanuele.edu.it PLESSO V. EMANUELE II

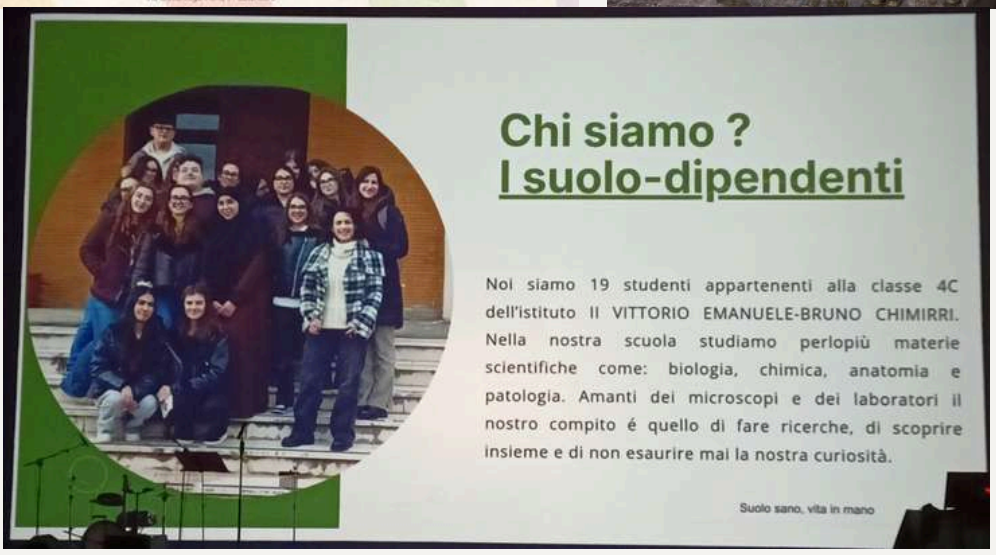
ATTIVITÀ DI SUPPORTO E POTENZIAMENTO

ECCELLENZA E RICERCA: "SUPERSCIENCEME 2025-RESEARCHERS AT SCHOOLS" IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ MAGNA GRAECIA DI CATANZARO

Progetto ambizioso che trasforma il modo in cui i giovani percepiscono e vivono la scienza. Il cuore pulsante di SuperScienceMe è la sinergia tra ricercatrici, ricercatori e insegnanti che collaborano attraverso processi di co-progettazione per portare la ricerca direttamente tra i banchi di scuola. Gli studenti non sono semplici spettatori, ma diventano protagonisti attivi di un dialogo che mira a sviluppare spirito critico e curiosità scientifica.
A marzo del 2026 il plesso Chimirri è stato premiato con il progetto '**Suolo sano, vita in mano. R^3: Radici, Responsabilità, Rigenerazione**'.
Un progetto di altissimo profilo, il cui valore formativo rappresenta un pilastro d'eccellenza per il percorso di crescita dei nostri studenti. In un'epoca di grandi trasformazioni, iniziative come questa ci ricordano che il futuro si costruisce insieme unendo l'esperienza della ricerca, la passione della scuola e l'energia degli studenti.







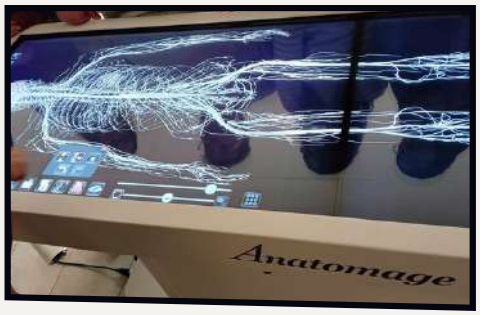


GIOCHI DELLA CHIMICA

I Giochi della Chimica, organizzati dalla Società Chimica Italiana (SCI) e patrocinati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM), sono una prestigiosa competizione nazionale per le scuole superiori. La nostra scuola partecipa ogni anno con eccellenti risultati: molti studenti superano la fase d'Istituto qualificandosi alla finale regionale, e i migliori hanno rappresentato la Calabria alle finali nazionali.

NOTTE EUROPEA DELLE RICERCATRICI E DEI RICERCATORI









Giunto alla 13ª edizione, questo prestigioso evento di divulgazione scientifica permette agli studenti dell'IIS V. Emanuele II - B. Chimirri di vivere da vicino il lavoro di ricerca nei laboratori dell'Ateneo UMG. Un percorso immersivo tra medicina, biotecnologie, farmacia e scienze giuridiche, pensato per guidare i ragazzi verso una scelta consapevole del proprio futuro.

PROGETTO **ACCOGLIENZA** 'VISITA GUIDATA DEL CENTRO STORICO'

Grazie all'iniziativa del dipartimento Umanistico, ogni anno gli studenti delle classi prime partecipano a un'emozionante attività di accoglienza alla scoperta del centro storico di Catanzaro. Accompagnati da una guida turistica, i ragazzi esplorano luoghi simbolo della città — come il San Giovanni, la Basilica dell'Immacolata, la Casa della Memoria Mimmo Rotella e il Teatro Politeama — riscoprendo storia, arte e identità locale per iniziare al meglio il loro percorso scolastico.





OLTRE LE PAROLE:
COME IL **DEBATE** INSEGNA A PENSARE E NON SOLO A PARLARE.

La nostra scuola rinnova ogni anno la partecipazione ai Campionati Regionali di Debate, confrontandosi con le scuole di tutta la Calabria. Vera palestra di logica, retorica e lavoro di squadra, il Debate impegna gli studenti su temi complessi e d'attualità attraverso mozioni preparate e dibattiti all'impronta: un'opportunità formativa di alto livello che li prepara ad affrontare con passione e consapevolezza il mondo contemporaneo.



PROGETTO PALKETTO STAGE:
SPETTACOLO TEATRALE IN LINGUA INGLESE



Il progetto "Teatro in lingua inglese" unisce letteratura, musica e danza per potenziare le competenze linguistiche e relazionali degli studenti. Attraverso il riadattamento didattico di grandi classici (come Frankenstein e Pride and Prejudice), i ragazzi si mettono in gioco a 360 gradi: dalla recitazione in lingua alle performance della band di istituto e dei ballerini, fino alla realizzazione di scenografie e costumi.

LA SCOLASTICA

Il Laboratorio di Trasformazioni propone una serie di attività didattiche afferenti a diverse industrie agrarie. Il Laboratorio della Birra, dopo un lungo e complesso periodo di sperimentazione,r ha prodotto una straordinaria Ale alla quale è stato attribuito il nome La Scolastica.



CALABRIAN NATIVE

Una rilevante causa di perdita di biodiversità è costituita dall'introduzione nel territorio di organismi alieni, ovvero con una origine biogeografica diversa. La presenza di tali organismi alieni determina profondi squilibri negli ecosistemi, fino a fenomeni di invasione biologica che producono enormi danni ambientali ed economici. Il progetto, oltre ad introdurre elementi sulla sicurezza nelle attività lavorative ed escursionistiche, ivi compreso il corretto uso dei dispositivi individuali di sicurezza, mira a sensibilizzare gli allievi sulla necessità di distinguere le piante autoctone da quelle esotiche, istruirli sulle tecniche di raccolta sostenibile del materiale di propagazione, sulla moltiplicazione e coltivazione delle piante autoctone a fini di giardinaggio sostenibile e riqualificazione ambientale.

DALLA FAST FASHION AL RIUTILIZZO CREATIVO

Questo progetto nasce per sensibilizzare gli studenti sull'impatto della fast fashion, promuovendo i principi dell'economia circolare e la cultura del recupero. Nel nostro laboratorio di upcycling, la teoria si trasforma in pratica: i ragazzi sperimentano tecniche di riutilizzo creativo e rigenerazione dei tessuti per dare nuova vita agli scarti e ridurre gli sprechi. Oltre a sviluppare competenze tecniche nel tessile e nel design, il percorso stimola una riflessione critica sui consumi, insegnando che la sostenibilità è oggi un pilastro fondamentale di ogni settore produttivo e aiutando i futuri diplomati a esprimere la propria identità in modo etico e consapevole.



FASHION SHOW

Gli studenti dell'indirizzo Moda protagonisti assoluti a 360 gradi. Più che un semplice evento, la sfilata è un vero e proprio laboratorio sul campo: i ragazzi non si limitano a calcare la passerella come modelli, ma ne curano ogni aspetto organizzativo e stilistico. Un'opportunità unica per mettersi alla prova con le reali dinamiche del settore fashion, valorizzando il talento, l'originalità e la visione critica di ciascun studente.



SPORT E INCLUSIONE:
CAMPIONATI STUDENTESCHI
PROGETTO RACCHETTE IN CLASSE,
TORNEO DEI POPOLI
NUOVI GIOCHI DELLA GIOVENTÙ.

Alla nostra scuola lo sport è molto più di una semplice materia curriculare: è uno straordinario canale di crescita, aggregazione e valore inclusivo. Attraverso la partecipazione attiva ai Campionati Studenteschi e a progetti coinvolgenti come Racchette in Classe, offriamo ai nostri studenti l'opportunità di allenare la disciplina, il talento e lo spirito di squadra. Con iniziative uniche come il Torneo dei Popoli e i nuovi Giochi della Gioventù, la nostra comunità scolastica trasforma il campo da gioco in uno spazio aperto di integrazione e festa, dove ogni studente trova il proprio posto, impara il rispetto reciproco e scopre che il successo più bello è sempre quello condiviso.









...e tanto altro

Il nostro istituto offre un percorso di crescita completo, stimolante e proiettato al futuro, pensato per accompagnare studenti e studentesse attraverso un panorama ricco di opportunità.

ECCELLENZE E COMPETIZIONI SCIENTIFICO-MATEMATICHE

Olimpiadi delle Scienze Naturali
Giochi di Archimede
Olimpiadi della Matematica.

PROMOZIONE DELLA LETTURA E DELLA CULTURA

Progetto Biblioteca
Libriamoci
Gutenberg
progetto 'io leggo perchè',

PROGETTO TABLET CLASSROOM.

PROGETTO SICUREZZA (RISCHIO MEDIO)

ORIENTAMENTO, BENESSERE E SUPPORTO PSICOLOGICO

Progetto Orizzonte Giovane
Sportello d'Ascolto
Discutiamo Insieme dedicato alle classi seconde.

FSL:

UN'ESPERIENZA VALORIZZATA DALLA SOLIDA SINERGIA CON REALTÀ AZIENDALI PUBBLICHE E PRIVATE DEL TERRITORIO PER LA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO.



MEDIA KIT & PRESENTAZIONE

RADIO TEC

Latuavoce,lanostraradio | @RADIOTEC.OFFICIAL

CHI SIAMO & LA NOSTRA MISSION

RadioTEC è il canaleufficiale d'informazione,intrattenimento e voce degli studenti. Realizziamo un palinsesto ricco e variegato che affronta tematiche scolastiche, attualità, musica, salute mentale e promozione della cultura giovanile sul territorio.

Attività Principali

- **Interviste & Talk:** Ospiti speciali, studenti e professori a confronto.
- **News&Attualità:** Copertura di eventi e notizie del mondo scuola.
- **Eventi & Contest:** Organizzazione live, giornate a tema e concerti.



INIZIATIVE & FORMAT DI SUCCESSO

Nelcorsodell'annosviluppiamo campagnedi sensibilizzazione e format culturali che coinvolgono attivamente centinaia di studenti e la comunità locale.



Campagne Sociali



Musica & Talent



Format Sportivi

100%	Multi	High
TARGET GIOVANILE	CANALE (IG/LIVE)	COINVOLGIMENTO