- TRIENNIO -

DISCIPLINE	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	
Chimica analitica estrumentale	3 (2)	3 (2)	
Chimica organica e Biochimica	3 (2)	3 (2)	4 (3)
Biologia, Microbiologia e Tecnologie di controllo sanitario e della nutrizione	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Anatomia, Fisiologia, Patologia, Igiene gen. e degli alimenti	6 (2)	6 (3)	6 (4)
Legislazione sanitaria e degli alimenti			3
Totale	**32**	**32**	**32**

(...) Ore di lezione in laboratorio

DOPO IL DIPLOMA COSA OFFRE L'ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE SANITARIE E DELLA NUTRIZIONE"?

1. Iscriversi a qualsiasi corso di laurea: Biologia, Medicina, Scienze delle prof.Sanitarie Tec. Diagn. Biologia della nutrizione, Scienze e Tecnologie alimentari, Ingegneria Chimica, Scienze dell'alimentazione e della nutrizione, Scienze farmaceutiche, agrarie, Biotecnologie.
2. Inserirsi nel mondo del lavoro, nelle imprese private che operano nel settore agro-alimentare, nelle strutture pubbliche sanitarie di ricerca, formazione e controllo, nei laboratori analisi.
3. Inserirsi come insegnante tecnico pratico o assistente tecnico di laboratorio nelle scuole. Frequentare con successo corsi post-diploma del settore. Partecipare a concorso pubblico che richieda un diploma di scuola superiore.

P.zza Monsignor Sciocchetti
San Benedetto del Tronto

per INFO e iscrizioni
tel. **0735 587044**

www.alberghierosbt.edu.it

ISTITUTO ALBERGHIERO BUSCEMI
SAN BENEDETTO DEL TRONTO

NUOVO INDIRIZZO TECNICO

Settore Tecnologico

Articolazione: BIOTECNOLOGIE SANITARIE E DELLA NUTRIZIONE

A.S. 2023/2024

-BIENNIO -

DISCIPLINE	1^ anno	2^ anno
Lingua e Letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze della terra	2	
Geografia Generale e Commerciale	1	
Biologia		2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1
Fisica	3 (1)	3 (1)
Chimica	3 (1)	3 (1)
Tecnologie e Tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)
Tecnologie informatiche	3 (2)	
Scienze e Tecnologie applicate		3
Totale	**32**	**32**

(...) Ore di lezione in laboratorio

PROFILO IN USCITA

Il diplomato ha competenze relative ai sistemi biochimici, biologici, microbiologici e all'uso delle tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e della nutrizione.

Contribuisce alla tutela della salute operando sui fattori di rischio con attenzione all'alimentazione e alla dietetica. Ha competenze nell'ambito della filiera degli alimenti, nell'applicazione dell'HACCP e nell'analisi sensoriale.

Nel settore Biotecnologie sono approfondite le competenze multidisciplinari per affrontare le problematiche del settore sanitario, della nutrizione e dell'agro-alimentare.

A CHI È RIVOLTA L'ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE SANITARIE E DELLA NUTRIZIONE"?

L'indirizzo è indicato per la studentessa o per lo studente con

- la sensibilità per ambiente e salute;
- il desiderio di impegnarsi nella valorizzazione delle risorse ambientali ed energetiche;
- la curiosità di scoprire la filiera alimentare, studiare i principi nutritivi e le tecniche di controllo dei prodotti alimentari;
- l'interesse per le applicazioni tecnologiche e per le conoscenze scientifiche;
- l'attitudine alla ricerca sperimentale e la passione per le attività di laboratorio.

QUALI SONO LE PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI?

Statistiche e prospettive occupazionali

1. Le prospettive occupazionali post-diploma del nuovo corso di studi sono tra le migliori nell'ambito dell'istruzione tecnica e liceale. Il tasso di occupazione dopo il diploma è del 63,3% (ISTAT 2015).
2. Il fabbisogno previsto entro il 2026 di tecnici della salute e in scienze della vita è in forte espansione. Il tasso di fabbisogno medio annuo è del 5,6%, ben oltre la media degli altri settori tecnici e specialistici (ANPAL-Unioncamere).
3. Le più recenti indagini sui fabbisogni occupazionali sottolineano per il medio termine (2022-26) una forte crescita della richiesta di laureati in discipline medicosanitarie (fabbisogno previsto: 31.000 - offerta annua prevista laureati: 23.200); **Fonte report ANPAL-Unioncamere 2022**.

PERCHÈ L'ISTITUTO BUSCEMI?

- Vanta da anni collaborazione con la facoltà di Biologia della Nutrizione (UNICAM - sede di San Benedetto del Tronto).
- Vanta convenzioni con la facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Camerino.

L'Istituto Buscemi adotta da anni il sistema di autocontrollo HACCP nei laboratori professionali, per il quale è attiva la formazione continua di tutto il personale e degli alunni.