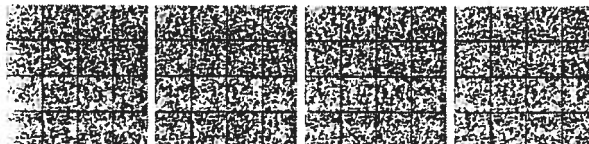


**Allegato C**  
**Elenco specializzazioni IFTS**  
**correlazione con Area professionale e Area tecnologica**

Area professionale	Specializzazione IFTS	Area tecnologica correlata
1. AGRO-ALIMENTARE	_____	_____
2. MANIFATTURA E ARTIGIANATO	1. Tecniche per la realizzazione artigianale di prodotti del made in Italy	1. <i>Tecnologie Innovative per i beni e le attività culturali - Ambito 5.1 Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale</i>
3. MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI  3.1 EDILIZIA (area economico professionale accorpata nell'area professionale meccanica)	1. Tecniche di disegno e progettazione industriale 2. Tecniche di industrializzazione del prodotto e del processo 3. Tecniche per la programmazione della produzione e la logistica 4. Tecniche di installazione e manutenzione di impianti civili e industriali 5. Tecniche dei sistemi di sicurezza ambientali e qualità dei processi industriali 6. Tecniche di monitoraggio e gestione del territorio e dell'ambiente 7. Tecniche di manutenzione, riparazione e collaudo degli apparecchi dispositivi diagnostici 8. Tecniche di organizzazione e gestione del cantiere edile 9. Tecniche innovative per l'edilizia	1. <i>Nuove tecnologie per il made in Italy 4 - Ambito 4.3. Sistema meccanica</i> 2. <i>Nuove tecnologie per il made in Italy 4 - Ambito 4.3. Sistema meccanica</i> 3. <i>Nuove tecnologie per il made in Italy 4 - Ambito 4.3. Sistema meccanica</i> 4. <i>Nuove tecnologie per il made in Italy 4 - Ambito 4.3. Sistema meccanica</i> 5. <i>Nuove tecnologie per il made in Italy 4 - Ambito 4.3. Sistema meccanica</i> 6. <i>Efficienza energetica ambito 1.2 processi e impianti a elevata efficienza e a risparmio energetico</i> 7. <i>Nuove tecnologia per la vita, ambito 3.2. produzione di apparecchi, dispositivi diagnostici e biomedicali</i> 8. <i>Efficienza energetica 1.1 Approvvigionamento e generazione di energia</i> 9. <i>Efficienza energetica 1 - Ambito 1.2. Processi e impianti a elevata efficienza e a risparmio energetico</i>
4) CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	1. Tecniche per la sicurezza delle reti e dei sistemi	1. <i>Tecnologie dell'informazione e della comunicazione 6 - Ambito 6.3 Architetture e infrastrutture per i sistemi di comunicazione</i>



	<p>2. Tecniche per la progettazione e lo sviluppo di applicazioni informatiche</p> <p>3. Tecniche per l'integrazione dei sistemi e di apparati TLC</p> <p>4. Tecniche per la progettazione e gestione di database</p> <p>5. Tecniche di informatica medica</p> <p>6. Tecniche di produzione multimediale</p> <p>7. Tecniche di allestimento scenico</p>	<p>2. <i>Tecnologie dell'informazione e della comunicazione 6 – Ambito 6.3 Architetture e infrastrutture per i sistemi di comunicazione</i></p> <p>3. <i>Tecnologie dell'informazione e della comunicazione 6 – Ambito 6.3 Architetture e infrastrutture per i sistemi di comunicazione</i></p> <p>4. <i>Tecnologie dell'informazione e della comunicazione 6 – Ambito 6.2 Organizzazione e fruizione dell'informazione e della conoscenza</i></p> <p>5. <i>Nuove tecnologie per la vita 3 – Ambito 3.2 Produzione di apparecchi e dispositivi diagnostici e biomedicali</i></p> <p>6. <i>Tecnologie dell'informazione e della comunicazione 6 – Ambito 6.2 organizzazione e fruizione dell'informazione e della conoscenza</i></p> <p>7. <i>Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali – Ambito 5.1. Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale</i></p>
5. SERVIZI COMMERCIALI	1. Tecniche per l'amministrazione economico-finanziaria	1 - <i>Nuove tecnologie per il made in Italy – Ambiti 4.5 servizi alle imprese</i>
6. TURISMO E SPORT	<p>1. Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica</p> <p>2. Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio</p>	<p>1. <i>Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali Ambito 5.1. Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale</i></p> <p>2 <i>Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali Ambito 5.1. Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale</i></p>
7. SERVIZI ALLA PERSONA	_____	_____

