

MARTEDI' 13 OTTOBRE 2015

*Pagina 32, Cronaca*

«Domande inadeguate alla preparazione e mortificanti per gli allievi». Rubinato interroga il ministro

## **No ai test Invalsi: caso Cerletti alla Camera**

CONEGLIANO Il Cerletti contro i test Invalsi, che hanno lo scopo di valutare gli studenti del corso di istruzione tecnica superiore (post diploma) per il settore agroalimentare ed enologico: «I test non sono adeguati per i nostri studenti». Gli allievi del Cerletti si sono trovati, negli ultimi anni, a dover rispondere a domande che, secondo l'istituto, non hanno nulla a che vedere con la loro preparazione tecnica e che non valorizzano né la loro preparazione né quella dei docenti. Con l'aggravante che i test Invalsi hanno un peso importante anche sul voto finale assegnato a ogni studente. Dopo un confronto con i docenti e con il dirigente scolastico dell'istituto, la parlamentare del Partito Democratico **Simonetta Rubinato** ha portato il caso all'attenzione della Camera, con un'interrogazione al ministro dell'Istruzione in cui chiede «che i contenuti delle prove Invalsi siano coerenti con le competenze acquisite dagli studenti». Gli ultimi "mal di pancia" del Cerletti nei confronti dell'Invalsi erano stati messi nero su bianco la scorsa estate, durante le prove orali della Fondazione Its "Nuove tecnologie per il made in Italy", il corso di studi sul comparto agroalimentare e vitivinicolo di Conegliano. Nel verbale del test si legge: «La commissione rileva che i contenuti della prova Invalsi, somministrata il giorno 15 luglio 2015, risultano incongruenti sia nella sostanza (argomento dei quesiti estraneo ai programmi dei corsi impartiti nel biennio), che nella forma». Lo stesso presidente della commissione d'esame aveva auspicato l'esclusione del punteggio ottenuto nei test dalla valutazione finale. Un caos che l'onorevole Rubinato ha portato all'attenzione del governo, spiegando che il Cerletti non è una scuola come tutte le altre: «Dal 2010 organizza corsi di istruzione tecnica superiore nel settore agroalimentare e viticolo enologico, frequentati da giovani studenti che ambiscono ad accedere al mondo del lavoro con qualificate competenze di cui le aziende del settore agro-alimentare e agro-industriale necessitano. Tali corsi risultano essere altamente professionali per il settore agroalimentare, divisi tra lezioni in aula e stage aziendali; gli studenti hanno la possibilità di certificare le nozioni apprese che spaziano dalla conoscenza approfondita delle principali filiere di prodotti made in Italy, alla commercializzazione a livello nazionale ed europeo dei prodotti». Temi sui quali i test Invalsi hanno chiesto poco o nulla, mortificando la preparazione degli allievi. (adp)