



ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE STATALE "MACEDONIO MELLONI"

Viale Maria Luigia, 9/a – 43100 – Parma

Tel 0521282239 – Fax 0521200567

ssmellon@provincia.parma.it – www.itcmelloni.it

FICHA INFORMATIVA

| | |
|---|--|
| Nombre del Instituto | Istituto Tecnico Commerciale "MACEDONIO MELLONI" |
| Tipo de Istituto | Instituto Estatal de Educación Secundaria Superior |
| Nombre de la Directora | R. Gabriella Orlandi |
| Dirección | Viale Maria Luigia, 9/A – 43100 PARMA |
| Teléfono y correo electrónico | 0039 – (0)521 – 282239 e-mail: ssmellon@provincia.parma.it |
| Número total de estudiantes | 1230 estudiantes : <ul style="list-style-type: none">- estudiantes en los cursos diurnos (de 14 a 19 años)- estudiantes en los cursos nocturnos (sólo adultos). |
| Número de profesores | 141 |
| Personal no perteneciente al profesorado | 31 |
| Cursos | CURSO IGEA: empresarial-comercial <ul style="list-style-type: none">• <i>Competencias dirigidas a funciones de gestión y control de procesos empresariales</i>• <i>Preparación completa en ámbito jurídico y económico</i>• <i>2 lenguas extranjeras</i>• <i>habilidades operativas multimediales</i> CURSO MERCURIO : empresarial-informático <ul style="list-style-type: none">• <i>Competencias dirigidas a funciones de análisis y control de problemas gestionales desde un punto de vista informático</i>• <i>Uso de varios instrumentos software</i>• <i>Buena preparación en matemáticas</i>• <i>1 lengua extranjera</i> CURSO ERICA : empresarial-turístico-lingüístico <ul style="list-style-type: none">• <i>Nivel lingüístico avanzado a través del estudio de 3 lenguas extranjeras</i>• <i>Buena preparación cultural, gracias al estudio de asignaturas como geografía e historia del arte.</i>• <i>Competencias relativas a la comunicación empresarial en contexto internacional</i> |
| Número de clases | 47 |
| Número de estudiantes por clase | 15-25 |
| Lenguas extranjeras | Inglés – Francés – Alemán - Español |
| Profesores encargados de proyectos europeos e | <ul style="list-style-type: none">- Inglés : Rossella Roscelli- Francés : Carla Cavallini- Alemán: Marzia Rei |

| | |
|---------------------------------|--|
| internacionales | - Español: Maria Rosaria Brugnoli |
| Servicios | <ul style="list-style-type: none"> - Biblioteca con más de 6.000 volúmenes - 2 gimnasios - 5 laboratorios de informática - 2 laboratorios lingüísticos multimediales - Televisión y vídeo en todas las aulas - Acceso a Internet en todos los laboratorios, aulas para los profesores y despachos. |
| Dónde se encuentra el Instituto | En la ciudad – 10 minutos del casco antiguo |
| Distancia del centro | 500 metros |
| Distancia de la estación | 1,5 kilómetros |

INFORMACIONES SOBRE PARMA

| | |
|--|---|
| Habitantes | 180.000 |
| Posición geográfica | Italia del Norte Región: Emilia Romagna |
| Cómo llegar: | <ul style="list-style-type: none"> - Línea de ferrocarril Milán-Bolonia - Autopista A1 - Autopista A 15 - Aeropuerto de Parma (vuelos nacionales) - Aeropuerto de Milán y Bolonia (vuelos internacionales) |
| Distancia desde las principales ciudades italianas | 120 kilómetros desde Milán 90 kilómetros desde Bolonia |
| Universidad | Sede universitaria entre las más antiguas de Italia con amplia oferta de cursos de estudio www.unipr.it |
| Aspectos artísticos | Ciudad rica de numerosas obras de arte entre las que resaltan: la Catedral románica (siglo XII), el Baptisterio (siglo XIII), el Palacio de la Pilotta (siglo XVI) con la Pinacoteca en su interior, la Biblioteca Palatina y el Teatro Farnese (siglo XVII). El Palacio Ducal (siglo XVI) y el Teatro Regio (siglo XIX) http://turismo.comune.parma.it/turismo |
| Gastronomía | Famosa por algunos productos de calidad conocidos también en el extranjero, como los óptimos embutidos (jamón, salchichón, “culatello”) y el queso parmigiano-reggiano. Por su importancia en la gastronomía y en la industria de conservación de los alimentos, Parma ha recibido la asignación del E.F.S.A., la Autoridad europea para la seguridad alimenticia. www.efsa.eu.int |
| Temperatura | 26-32° C en verano 0-6° C en invierno |