

Venerdì 13 OTTOBRE 2017

Alternanza scuola-lavoro. Siglata convenzione tra liceo scientifico Augusto Righi e Izslt

La realtà del mondo del lavoro entra a scuola, lunedì 16 ottobre, il laboratorio del liceo romano apre le porte ai professionisti dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Lazio e della Toscana. Molteplici i temi che verranno trattati nelle ore di alternanza pomeridiane, legate da un filo conduttore di base: la sicurezza degli alimenti.

Siglata la convenzione tra il liceo scientifico Augusto Righi e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana nell'ambito del progetto ministeriale "alternanza scuola lavoro". La realtà del mondo del lavoro entra a scuola, lunedì 16 ottobre dalle 14.00, il laboratorio del liceo romano apre le porte ai professionisti dello zooprofilattico che con impegno quotidiano garantiscono attraverso la ricerca, la diagnosi e l'attività analitica, la salute del consumatore e il benessere animale.

Molteplici i temi trattati nelle ore di alternanza pomeridiane, legate da un filo conduttore di base: la sicurezza degli alimenti. Il progetto, concordato dal responsabile del Centro Studi IZSLT, Stefano Saccares con i responsabili e tutor della scuola, si svilupperà in 5 incontri che si terranno presso i laboratori di scienze dell'Istituto scolastico. Prevede esercitazioni pratiche di attività di laboratorio, come semine in piastra, diluizioni, isolamenti batterici (naturalmente il materiale sarà inerte al fine di non costituire rischio per gli studenti); ai ragazzi saranno mostrati preparati microscopici per dar modo di veder batteri e parassiti.

Le zoonosi, quando una malattia si trasmette dall'animale all'uomo, gli OGM, organismi geneticamente modificati, il mondo delle api e della produzione del miele, la filiera del latte e derivati del latte, con la dimostrazione pratica della caseificazione del formaggio, la parassitologia, il laboratorio di ricerca e di analisi, spunti di riflessione sul benessere animale e sulla sua ripercussione sugli alimenti di origine animale.

Questi alcuni dei temi affrontati nel percorso alla scoperta delle diverse professioni che lavorano a garanzia della salute del consumatore, controllando l'intera filiera produttiva degli alimenti, nella prevenzione della salute pubblica. Al termine del ciclo di incontri, gli studenti suddivisi in gruppi di lavoro, presenteranno una relazione su un argomento specifico scelto sulla base del maggiore interesse suscitato.

Queste attività di formazione e informazione rivolte all'esterno, in particolare per le scuole, per i consumatori e per i cittadini rappresentano per l'Istituto Zooprofilattico un impegno importante, sottolinea il direttore generale Ugo Della Marta, per questo siamo disponibili a queste collaborazioni finalizzate a far conoscere i compiti svolti dall'Istituto a garanzia della salute pubblica, - rafforzare la tutela dei consumatori per tutti gli alimenti prodotti o importati nel nostro territorio. Grazie alla disponibilità dei professionisti dell'Istituto, conclude Stefano Saccares, abbiamo consolidato la nostra presenza nelle scuole come divulgatori di conoscenza, con la docenza dei nostri tecnologi alimentari, veterinari, biologi, chimici, tecnici di laboratorio e specialisti nella formazione e nella comunicazione, che hanno collaborato per contribuire alla circolazione delle corrette informazioni sul nesso indissolubile che esiste tra alimentazione e salute, cibo sano e sicuro