



PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO LICEO SCIENTIFICO STATALE “AUGUSTO RIGHI” - ROMA

DESTINATARI

Al progetto hanno aderito **25** studenti. **Cinque appuntamenti** pomeridiani, organizzati nei laboratori di scienze dell'Istituto scolastico. **Quindici ore** per accrescere le conoscenze dei ragazzi attraverso l'obbligo dell'alternanza, con esercitazioni pratiche sulle attività di laboratorio a tema (semine in piastra, diluizioni, isolamenti batterici, osservazione al microscopio di preparati microscopici di batteri e parassiti).

OBIETTIVO

La realtà del mondo del lavoro entra a scuola, il laboratorio del liceo **“Augusto Righi”** 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**.

L'IZSLT E LE SCUOLE

L'**alternanza scuola lavoro**, permette di far conoscere i compiti svolti dall'Istituto nell'ambito della salute pubblica come il controllo della sicurezza degli alimenti a garanzia della salute del consumatore.

Grazie alla disponibilità dei professionisti dell'Istituto, veterinari, tecnologi alimentari, biologi, chimici e specialisti nella formazione e nella comunicazione, abbiamo consolidato la nostra presenza nelle scuole. Per l'alternanza scuola lavoro fino ad oggi abbiamo realizzato numerose giornate di formazione come divulgatori di conoscenza sul nesso indissolubile che esiste tra alimentazione e salute, cibo sano e sicuro.

TUTOR: STEFANO SACCARES – VALERIA MORENA					
orario	1° incontro 16 ottobre	2° incontro 23 ottobre	3° incontro 30 ottobre	4° incontro 6 novembre	5° incontro 13 novembre
14,00/15,20	G. Barlozzari V. Carfora F. Rosone Le zoonosi virali batteriche e parassitarie	S. Saccares Presentazione dell'IZSLT e delle attività che svolge; concetti generali di sicurezza alimentare; presentazione del progetto	N. Marri D. Sagrafoli La filiera del latte e derivati del latte: dimostrazione pratica della caseificazione del formaggio	D. Verginelli Organismi geneticamente modificati: normativa e tecniche analitiche	L. Alfieri Benessere animale e ripercussione sugli alimenti di origine animale
15,40/1700		P. Leggeri V. Morena A. Salvatori Microbiologia e terreni colturali; prove pratiche di laboratorio	Z. Mezher Indagine epidemiologica in un caso di tossinfezione	M. Milito Il mondo delle api e della produzione del miele	C. De Liberato Introduzione alla parassitologia

COMUNICAZIONE E DIVULGAZIONE: ALESSANDRA TARDIOLA – www.izslt.it

