

L'azienda diventa aula: il liceo in stage

Quindici studenti dell'Istituto Telesi@ di Telesse Terme (BN), selezionati nelle classi seconde del secondo biennio e nel monoennio, hanno vissuto un'esperienza di stage aziendale della durata complessiva di 160 ore. L'Istituto, cogliendo l'opportunità offerta dai fondi POR Campania e dalla disponibilità di un'azienda certificata presente sul territorio, la "Mangimi Liverini s.p.a.", dotata di laboratorio interno di controllo qualità e impegnata in programmi di ricerca con l'università degli studi di Napoli "Federico II", ha progettato ed attuato il percorso di studio e lavoro. Gli studenti, affiancati da due tutor accompagnatori e da cinque tutor aziendali, dal 17 settembre al 14 ottobre 2014 hanno vissuto integralmente l'esperienza del lavoro ed hanno potuto conoscere le realtà aziendali presenti sul territorio (www.iistelese.it). La progettazione del percorso, condivisa in ambito dipartimentale e discussa nei consigli di classe – che ne hanno verificato la coerenza con la programmazione didattica – è stata finalizzata a migliorare la qualità della didattica e degli ambienti di apprendimento e a sviluppare negli studenti le competenze necessarie per l'investigazione, la ricerca e la comprensione dei concetti scientifici grazie all'attività ed al ragionamento. Un approccio che parte dal reale e favorisce l'integrazione fra le diverse scienze sperimentali, facilitando la comprensione della complessità dei sistemi e delle relazioni intercorrenti. Scopo non secondario è stato quello di favorire l'orientamento, contribuendo alla costruzione del progetto di vita del singolo studente, agevolando le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro. In accordo con le Indicazioni Nazionali, l'attività è stata finalizzata al raggiungimento delle competenze disciplinari scientifiche: osservare e analizzare fenomeni naturali complessi, trarre conclusioni in base ai risultati ottenuti, organizzare ed eseguire attività sperimentali, essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto in cui sono applicate.

La prima fase dello stage è stata dedicata alla conoscenza dell'azienda, degli impianti e della produzione aziendale. Successivamente gli stagisti sono stati formati riguardo alle norme di sicurezza sul lavoro e sulle relative modalità operative e si è provveduto a informarli sul sistema di gestione qualità e ambiente adottato in azienda e sul ruolo del laboratorio di controllo qualità. È cominciata quindi l'attività lavorativa vera e propria: ogni giorno, dopo una riunione preliminare in cui venivano stabiliti i ruoli ed assegnati i compiti, i ragazzi hanno svolto le attività nel laboratorio di controllo qualità. Suddivisi in piccoli gruppi e affiancati dai tutor, hanno prelevato e catalogato i campioni da analizzare, hanno svolto le analisi chimiche sulle materie prime e sui prodotti aziendali, hanno discusso e valutato le diverse modalità operative acquisendo competenze notevoli riguardo al corretto utilizzo della strumentazione di laboratorio e delle diverse metodiche di analisi degli alimenti. Importante rilievo hanno avuto le attività sul campo presso allevamenti che

utilizzano i prodotti forniti dall'azienda ospitante, che hanno consentito agli studenti la conoscenza di importanti realtà economiche del territorio e la consapevolezza dell'importanza della filiera agroalimentare. Gli studenti hanno potenziato competenze sociali e comunicative, imparando a cooperare e a lavorare in gruppo in maniera efficace, sviluppando il senso di responsabilità e la consapevolezza delle proprie azioni e potenziato il senso critico e logico. Un momento di grande rilevanza è stato quello della condivisione dell'esperienza con la comunità locale, gli enti, le autorità e le aziende, che ha posto l'attenzione su quanto ciascuno possa, e debba, impegnarsi per la crescita dei giovani e lo sviluppo del territorio.

Immagine in testata di [Confindustria Vicenza](#)

Rosa Abate