

GLI STUDENTI DEL POLO AGRO-INDUSTRIALE

«Un'esperienza che apre gli occhi sul mondo del lavoro»

Quando l'alternanza scuola-lavoro assolve alla propria mission di esperienza educativa che unisce «sapere e saper fare», si generano pratiche virtuose come Food Farm 4.0. I beneficiari di questo progetto sono gli studenti del Polo agro-industriale Bocchialini di Parma e San Secondo - che ne è capofila - del Magnaghi-Solari di Salsomaggiore e Fidenza, del Berenini di Fidenza, del Toschi di Parma e degli istituti comprensivi di San Secondo Parmense e Sissa-Trecasali. Food Farm 4.0 è anche aperta alle visite e all'orientamento degli alunni del primo ciclo.

Gli studenti in alternanza scuola-lavoro trascorrono 3 settimane tra formazione sulla sicurezza specifica per l'ambiente di lavoro agroalimentare e le diverse attività: dalla produzione agricola (nell'azienda agraria della scuola) alle linee di trasformazione, dal laboratorio del

controllo qualità al settore amministrazione e contabilità fino a quello del packaging, merchandising e marketing. Gli alunni utilizzano gli impianti produttivi, innovativi e tecnologicamente avanzati, guidati da docenti e da tecnici delle aziende, alternando i programmi didattici con l'esperienza concreta, cominciando così la costruzione di un'identità professionale attraverso l'acquisizione di alcune delle competenze chiave, tra le quali: lavoro in team, problem solving, spirito d'iniziativa e d'imprenditorialità, competenze sociali e civiche, competenze digitali. Le imprese si interfacciano con Food Farm sia per costruire le competenze che esse richiedono per l'ingresso qualificato nel lavoro - e trovare personale ben preparato e qualificato oggi non è facile - che per favorire lo sviluppo precoce nei giovani di quei saperi (conoscenze, competenze ed abilità) che sono alla base del-

l'identità cognitiva del territorio e che fondano la sostenibilità sociale delle sue vocazioni più distintive. Martina Togni, 4^a E del Bocchialini, ci racconta la sua esperienza: «Sono stata in magazzino ad etichettare i vasetti delle confetture e in laboratorio di chimica e quello che preferisco è sicuramente il laboratorio di produzione. Cosa voglio fare da grande? Ancora non lo so, ma questa esperienza mi sta aprendo gli occhi sul mondo del lavoro». Marco Simonetti, studente dell'indirizzo Produzione e trasformazione, ci spiega: «La cosa più interessante è comprendere come funziona un'azienda. In futuro mi piacerebbe lavorare in un laboratorio di microbiologia come questo o in una linea produttiva. All'inizio è stato un po' spiazzante passare dalla teoria alla pratica, ma in questo ambiente stimolante non è stato difficile superare la difficoltà».