

Focus Scuola

I fondi del Pnrr e di altri progetti saranno destinati a nuovi laboratori per la crescita dei ragazzi

Musarella: gli studenti del "Righi" pronti ad affacciarsi sul mondo

La preside: «È necessario coniugare l'innovazione con la tradizione»

I fondi del Pnrr e di molti altri progetti saranno destinati a nuovi laboratori per i nostri tre indirizzi affinché la moderna tecnologia possa viaggiare con le esigenze delle nostre studentesse e dei nostri studenti.

Tra l'altro è necessario coniugare l'innovazione con la tradizione curando gli aspetti legati alla formazione culturale dei giovani con il potenziamento delle discipline di base insieme con quelle professionali.

Gli indirizzi biotecnologie sanitarie, geometria e aeronautica, pertanto, si arricchiranno ancor di più attraverso la realizzazione di nuovi laboratori per lo sviluppo delle professioni digitali del futuro senza mai trascurare le azioni volte a prevenire ed a contrastare la dispersione scolastica.

Anche le nostre aule si trasformeranno in ambienti fisici e digitali di apprendimento, dove il nucleo portante di pedagogie innovative caratterizzerà il percorso degli studenti. All'interno delle aule, infatti, saranno presenti veri e propri laboratori mobili fruibili dagli studenti e dai docenti che avranno maggiori risorse per raggiungere gli obiettivi degli studenti.

L'indirizzo biotecnologie sanitarie, rivolto a tutti quegli studenti che intendono iscriversi in medicina o nelle professioni sanitarie, sarà potenziato con strumentazioni di ultima generazione capaci di migliorare gli aspetti pratici e concreti nel campo chimico, biologico e sanitario in genere che gli alunni approfondiscono ogni giorno nei laboratori.

Per i geometri, invece, sono già in fase di realizzazione laboratori con



Al "Righi" tutti insieme appassionatamente. Gli studenti della quinta classe del corso serale e la dirigente scolastica Daniela Musarella

strumentazione per la progettazione 3D e 4D Making stampa 3D e proiezione nel VR.

Per l'aeronautico i nuovi laboratori saranno dotati di strumentazione altamente tecnologica capace di formare gli studenti verso specifici aspetti di gestione del traffico aereo e la conduzione di aeromobili.

I nostri giovani si affacciano sull'Europa e sul mondo e per questo hanno diritto di essere formati dal punto di vista linguistico, valorizzando e potenziando le competenze in inglese. Sono orgogliosa dei nostri giovani perché alcune discipline vengono svolte in lingua straniera dimostrando padronanza e capacità applicando



la metodologia Cili. Anche le competenze logico-matematiche-scientifiche vengono particolarmente curate e con grande soddisfazione posso affermare che alcuni dei nostri studenti hanno superato brillantemente selezioni nazionali e internazionali nel settore delle costruzioni.

Ritengo sia indispensabile formare ed educare i giovani al giusto approccio col mondo del lavoro: proprio per questo il nostro istituto, continuerà a intensificare i rapporti già avviati con i principali attori territoriali e regionali. Questo consentirà ai ragazzi di essere già dentro il futuro che li attende.

Avv. Daniela Musarella
Dirigente IIS "Augusto Righi"

Entusiasmo e massimo impegno degli studenti, protesi a coronare un sogno

Le tante opportunità del corso serale per adulti

Si aggiunge al curriculum il diploma di geometra che è richiesto da Anas e Ferrovie



Il prof. Domenico Praticò il corso è articolato in tre periodi didattici

lavoratori e non che hanno interrotto gli studi ed immigrati con regolare permesso di soggiorno. Le porte del serale sono aperte anche ai sedicenni, in presenza, però, di un regolare contratto di lavoro.

L'orario delle lezioni è ridotto rispetto ai corsi diurni e la frequenza avviene con orario settimanale dal lunedì al venerdì per 23 ore, dalle 16 alle 20.10.

Si tratta di un corso articolato in tre periodi didattici, ciascuno generalmente di durata annuale. Il primo periodo corrisponde alle classi prima e seconda; il secondo alle terze e alle quarte; il terzo alle quinte.

Vi sono insegnamenti di area

generale come italiano, matematica che mirano a fornire una solida base culturale per affrontare un eventuale proseguimento degli studi; quelli specifici come costruzioni, topografia, estimo puntano invece a trasmettere le competenze per accedere direttamente al mondo delle professioni.

Inoltre è possibile ridurre la durata del corso purché lo studente dimostri di essere in possesso di crediti formativi.

Nel corso serale ho sempre notato notevole impegno e vero entusiasmo. Gli studenti dimostrano grande motivazione perché dentro ciascuno di loro è presente il desiderio di coronare un sogno.

Prof. Domenico Praticò

Pianificato un intervento di selvicoltura

Un percorso nella natura a Melicuccà di Bagnara

La legna in un bosco va prelevata con criterio Cos'è la "martellata"

Una parte del Pcto (Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento) lo realizzeremo in mezzo alla natura. Per noi, futuri geometri, l'ambiente ha un ruolo principale. Certo, studiamo per progettare abitazioni e molto altro, ma anche per fare frazionamenti e stime. Ed eccoci, così, in montagna per un'esperienza tutta da raccontare.

Il prof. Rocco Ieracitano che è il nostro tutor e l'agronomo Stefano Morabito ci hanno accompagnati a Melicuccà di Bagnara. Il motivo è semplice: pianificare un intervento di selvicoltura per il taglio di un bosco ceduo di castagno.

Si, il nostro indirizzo Costruzione, Ambiente e Territorio, ci insegna anche questo, che rappresenta una parte della nostra futura libera professione. Gli alberi sono la scenografia di fondo sul palcoscenico della natura.

La selvicoltura è la pratica derivata dalla millenaria interdependenza tra bosco e uomo. Le conoscenze accumulate nei millenni sono state consolidate nella selvicoltura come disciplina scientifica, sviluppata sulla coesistenza tra fun-

zionalità dell'ecosistema e l'ampia gamma di necessità (materiali, energia, prodotti) della società umana.

Quando si taglia un bosco per prelevare legna si deve fare con criterio. Ecco, dunque, il senso degli esperti che eseguono la "martellata". Ossia si indicano gli alberi maturi che possono essere tagliati, mentre si lasciano quelli che permetteranno la costante presenza del bosco. Un modo, questo, per tutelare la natura, evitando tagli privi di ogni equilibrio che impoverirebbero la natura.

Si garantisce così la rigenerazione e la continuità nel tempo. Sapere di essere noi a "decidere" quale albero deve regalarci la legna e quale invece ancora l'ossigeno è veramente emozionante. Ecco dunque la "martellata" a un albero altissimo. Ha un buon diametro. Di esso resteranno i getti laterali e la bella ceppaia che permetterà la crescita di nuove piante per diverse generazioni. Esul luogo abbiamo anche eseguito attività tecniche per definire l'area in base alle particelle.

Nathaly Pruzzano
Valeria Paviglianti
Classe IV B Cat
Demetrio Fedele
Fabio Ignani
Classe IV A Cat



L'esperienza tutta da vivere nel bosco. Futuri geometri e docente all'opera nel Pcto

«Dopo aver analizzato in laboratorio la vita di questi microrganismi, li abbiamo liberati nel grande recipiente dove si trova il malto»

Ecco come utilizziamo i lieviti per produrre la birra

Si tratta dei "responsabili" di una trasformazione che si chiama fermentazione

Una vita nascosta la loro ma non per noi che al microscopio riusciamo ad osservarli mentre, veloci, cercano di "abbuffarsi". Amano lo zucchero e proprio per questo mangiano notte e giorno. Si chiamano lieviti e noi li usiamo per fare la birra che, tra l'altro, è anche di ottima qualità.

Con il professore Vincenzo Malacrino, nostro docente di microbiologia e con il professore Gianni Festa, Itp della stessa disciplina, dopo aver studiato nel dettaglio la vita di questi microrganismi, in laboratorio li abbia-

mo liberati nel grande recipiente dove si trova il malto per permettergli una "nuotata". È in questo importante spazio si muovono veloci per promuovere cambiamenti radicali tanto da trasformare lo zucchero in alcol. Ecco perché, dopo aver bevuto qualche birra di troppo, bisogna stare attenti prima di mettersi alla guida!

"Responsabili" di questa trasformazione che si chiama fermentazione sono i Saccharomyces Cerevisiae o il Saccharomyces Carlsbergensis.

Ecco presentati, con nome e cognome, i lieviti che solitamente utilizziamo. I primi agiscono con temperature elevate di 16-25 gradi, i secondi, invece, a basse temperature comprese tra 5 e 8 gradi.



Biotecnologie sanitarie. Gli alunni in laboratorio

Se fossimo in alcune località del Belgio, però, non avremmo bisogno di aggiungerli perché in quei luoghi, alcune birre fermentano spontaneamente per la presenza di un lievito che è presente normalmente nell'aria.

Dunque microrganismi che vanno in giro tranquillamente e che a un certo punto sostano là dove trovano le condizioni migliori per fare uno "spuntino".

Nel nostro laboratorio di microbiologia di "spuntini" ne fanno tanti perché anche gli studenti delle altre sezioni fanno esperimenti, utilizzando questi microrganismi.

Gli altri professori di microbiologia Enza Aricò, Stefano Giuggia, così come gli Itp Francesco Lo Faro e Fran-

cesco Villari preparano esperimenti interessanti anche su altri substrati e noi tutti, entrando in laboratorio, abbiamo la possibilità di venire a contatto anche con le esperienze scientifiche degli altri. Tutto questo ci arricchisce e ci dà la possibilità di vivere la cultura scientifica in modo circolare.

Per tornare alla nostra birra dopo la preparazione secondo il procedimento prestabilito, abbiamo lasciato tutto a riposare per un lungo periodo al fine di far maturare il prodotto che ci permetterà di brindare e di assaporare ciò che abbiamo prodotto o meglio ciò che i lieviti hanno fatto per noi: è cioè una buona birra.

Gli studenti della classe VB
Indirizzo biotecnologie sanitarie

overpost.biz