

ESPERIENZA UNO SGUARDO AI GIOVANI

Bocchialini-Clca, intesa fra scuola e lavoro

|| Conoscere, approfondire e soprattutto sperimentare in un vero e proprio laboratorio professionale tutte le tecniche di analisi scientifiche sulle materie prime che rappresentano il comune denominatore dei nostri prodotti più tipici come parmigiano e salumi. Questo ha fatto Luca Avanzini, studente dell'Istituto agrario Bocchialini, al Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare.

Il Centro, che ha stipulato un accordo formativo che proseguirà anche nei prossimi mesi con ulteriori esperienze scuola-lavoro, vuole puntare sui giovani, futuri operatori del comparto agroalimentare, arricchendo direttamente la loro esperienza formativa. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Acqua Luca Avanzini dell'Istituto Bocchialini e la responsabile del laboratorio Clca durante una fase operativa dell'analisi chimica.