Progetto Martina



Sabato 30 maggio le classi terze hanno partecipato al progetto Martina.
Questo si pone l'obiettivo di dare informazioni agli studenti delle scuole superiori di 2° grado sui vantaggi che si ottengono seguendo stili di vita corretti e sugli accorgimenti da mettere in atto per evitare alcuni tumori o per scoprire gli altri in tempo utile alla cura.

La metodologia di comunicazione si basa sul convincimento che la lotta ai tumori non si combatte con il divieto ma con la cultura, **unico** strumento che può garantire il necessario e duraturo impegno personale sulla base di scelte consapevoli.

Al termine dell'incontro e dopo un anno gli studenti compilano un questionario; la valutazione degli stessi permette un continua ottimizzazione. Il "Progetto Martina" nasce nel 1999. Nell'ultimo anno scolastico il Progetto Martina ha coinvolto 534 club, 715 scuole, 69.290 studenti. I questionari compilati dagli studenti hanno dato i seguenti risultati: riduzione-eliminazione del fumo 40%, alimentazione più corretta 50%, inizio di attività fisica 60%. Per questi studenti si stima una riduzione di rischio di contrarre un tumore del 30-50%.

Incontro con la cooperativa sociale “il samaritano” di Verona

In data 26 marzo 2015 gli alunni di alcune classi dell’I.I.S. Cerebotani di Lonato del Garda (BS) hanno avuto il piacere e il privilegio di poter incontrare due socio-volontari della cooperativa sociale “ Il Samaritano” di Verona.

Questa ONLUS si occupa di dare accoglienza a persone, purtroppo senza fissa dimora, e di garantirgli un abitazione, un pasto caldo e di aiutarli a re-inserirsi nel mondo odierno garantendogli sicurezza, piena soliderietà e Amore. Insieme ai volontari c’erano due giovani fuggiti da due paesi differenti, per via delle situazioni politiche del loro territorio, hanno mollato una vita per ricominciarne un’altra, e hanno trovato casa proprio li, al Samaritano di Verona. Molte di queste persone non sanno cosa aspetta a loro una volta sulla barca che li porterà in salvo, ma non gli interessa ricevere poco, perché sanno che sicuramente sarà meglio di quello che avevano prima.



E faticano a ricostruire la loro vita da zero; i volontari del samaritano si occupano proprio di questo, di rendere sempre più accogliente la CASA, organizzare attività, e reintegrare totalmente giovani e anziani nella vita di tutti i giorni. Poche parole per descrivere l’emozione che si è creata dentro di me e dentro miei compagni , nel sentire le commoventi storie dei due ragazzi, che si sono offerti di scattare foto con noi e di rispondere alle nostre domande nonostante la difficoltà linguistica.

Si hanno poche occasioni nella vita così, che possano ricordarci l'importanza delle cose che abbiamo, che un pasto caldo, non è così scontato come può sembrare a volte, e nemmeno un tetto sopra la testa, eppure loro ce l'hanno grazie a questa fantastica CASA accoglienza.

Buali Davide

Stage Martino Scalvini

Ho svolto uno stage di due settimane presso la società Kalyos S.r.l nella sede Garda Computers a Desenzazno del Grada a partire dal 26 Gennaio fino al 6 Febbraio 2015.



Kalyos S.r.l opera nel settore dell'Information e Communication Technology, fornendo servizi di consulenza software e hardware alle imprese del territorio.
Si occupa nello specifico di produzione, vendita e assistenza di:
software gestionale e fiscale per aziende e professionisti,
software per la gestione documentale,
soluzione per ristoranti, hotel e negozi,
realizzazione di reti(server, pc, router ecc.)e infrastrutturedi sicurezza (nas, firewall, ecc), stampanti e multifunzioni,
registratori di cassa per commercianti e aziende.
Appena arrivato mi è stato presentato tutto il personale, ho visitato la sede per entrare nell'ambiente lavorativo e

conoscere tutte le persone che ho affiancato durante lo stage e che in un futuro probabilmente affiancherò. Successivamente sono stato informato per quanto riguarda i compiti che avrei dovuto svolgere e i servizi offerti dall'azienda. Dopo aver visionato diversi video-corsi e varie nozioni gentilmente fornitemi dal mio tutor aziendale Dott. Paolo Travagliati, mi sono occupato principalmente del progetto interno "Lasersoft"riguardante il settore della vendita e assistenza di soluzioni per la ristorazione e il retail, che consisteva nelle seguenti mansioni:
realizzare il manuale funzionale per gli utenti,
studiare e presentare le implementazioni degli ultimi aggiornamenti,
inserire i dati per un cliente prossimo all'apertura del locale,
aggiornare e preparare le soluzioni presenti nello showroom in negozio pronte per essere presentate ai clienti.

Questa esperienza è stata fantastica e molto importante per me a livello personale e professionale, ho imparato molte cose nuove ed utili che purtroppo a scuola non avevo minimamente visionato. Nonostante ciò ringrazio la scuola che mi ha permesso di svolgere, anche se per un breve periodo, uno stage che mi ha illustrato l'ambiante lavorativo e le mansioni giornaliere di cui si può occupare un diplomato del mio settore.
In questa azienda ho avuto la fortuna di incontrare un personale molto comprensivo e disponibile nei miei confronti. Mi sono state fornite tutte le informazioni necessarie a svolgere le mansioni affidatemi con cura e dedizione.
D'altro canto mi sono impegnato nello stesso modo con il quale sono stato seguito, mostrando impegno, entusiasmo e volontà. Ho sempre cercato di mettere del mio in ogni progetto e mansione che mi è stata affidata senza mai tirarmi indietro, con la giusta motivazione e serenità d'animo che l'ambiente lavorativo mi forniva. Ritengo di ringraziare Kalyos S.r.l, il mio tutor aziendale Dott. Paolo Travagliati, il Dott.

Ferruccio Travagliati con tutto il personale e il Prof. Domenico Marchione che si è dedicato con passione alla mansione affidatagli dalla scuola, in un primo momento verificando le formalità generali e successivamente volendo conoscere approfonditamente con me e il mio tutor i rapporti interpersonali e i compiti che ho svolto nell'azienda.

Martino Scalvini

Visita a Firenze classe 5A

Visita culturale

Quattro giorni a Firenze forse non bastano per visitarla completamente, ma di certo sono sufficienti per rendersi conto dell'immenso patrimonio culturale e artistico che la città possiede. Ma, per la gioia di molti, la ricchezza di Firenze non sta solo nelle chiese, nelle sculture e nei musei. C'è da sottolineare infatti che si sono trovate ragazze, non solo italiane, partecipanti all'arricchimento artistico fiorentino, e, grazie a questo, si possono ammirare mix di bellezze mai viste prima.

Le mattinate passate a macinare chilometri non sono bastate a spegnere l'entusiasmo dei ragazzi vogliosi di acculturarsi: la curiosità che li ha spinti a provare nuove esperienze è stata davvero travolgente ed inarrestabile; una curiosità talmente elevata che al museo Galileo, un alunno, per vedere meglio quello che stava al di là della vetrina, ha rischiato di frantumarla sbattendoci contro la testa. Un tonfo che resterà per sempre impresso nei ricordi dei presenti.



Finite le escursioni, si è tornati poi in albergo per prepararsi alla sera: c'è chi ha fatto un sonnellino per svegliarsi nel cuore della notte e partire per fantastiche avventure, chi è uscito a bersi una birra e chi è restato all'interno del motel poiché già esso pieno zeppo di giovani fanciulle all'arrembaggio. Tutte queste varianti si collegano allo stesso punto, definito anche da un famoso detto che fa più o meno così: la sera leoni, la mattina…. ancora più leoni insomma!

Questa gita è stata molto intensa, ognuno di noi ha lasciato una parte del nostro cuore là (c'è chi anche tutto intero).
Che dire infine, una buona compagnia e una meta di alto calibro garantiscono già il risultato finale!

Gabriele Andreis e Manuel Berlato 5A

Gita scolastica in Toscana



Avvenuta tra il 4 e il 6 Marzo 2015, questa gita si è rivelata un’ esperienza di svago e cultura soavemente coadiuvata dalla presenza di tre dei migliori insegnanti dell’ ITIS di Lonato, il Prof. Mastria, il Prof. Illiano e la Prof.ssa F.Tosadori. Nonostante sia stata una gita di una durata relativamente breve, il programma predisposto ci ha permesso di visitare gran parte della Toscana, in poco meno di 3 giorni ci siamo potuti recare in 4 delle più caratteristiche città toscane: Volterra, Firenze, S. Gimignano, Siena. Il primo giorno visitammo Firenze, e tralasciando il brutto tempo si è rivelata una città dall’ atmosfera magica. Quell’ alternarsi di monumenti, statue e palazzi dalla storia millenaria sollecitano quella vena artistica che è presente in tutti noi. Nello specifico andammo al Duomo, al museo del Bargello, al ponte Vecchio e alla piazza prinicipale, ovvero la cosiddetta Piazza della Signoria.



Il secondo giorno che fu una giornata particolarmente ventosa e agitata lo passammo nella città di Volterra, che si è presenata come una città dal paesaggio meraviglioso. Mai cotanta meraviglia riuscii a vedere come quella vista a Volterra.
Successivamente il terzo giorno fu il tempo di vedere Siena,

una piccola città che nasconde nelle sue stradine caratteristiche una storia e delle tradizioni davvero particolari, come la divisione della città in contrade (piccoli quartieri divisi sin dall’ epoca medievale per questione di tipo politico) ,la chiesa principale: Il Duomo della Maria Assunta che venne costruita in parte seguendo uno stile gotico e in altra parte seguendo uno stile romano oppure la celeberrima piazza del Campo che diventa un percorso acclamatissimo dagli spettatori e decisivo per i cavalli che partecipano al Palio.
Concludendo posso dire che ho passato dei bellissimi giorni con i miei compagni e sotto alcuni punti di vista posso dire che è stata un’ esperienza introspettiva dove si è potuto osservare la vera personalità di ognuno dei nostri compagni.
In allegato una simpatica foto dei partecipanti della 4°A.
Buonanno Giuseppe 4°A

Esperienze scambi culturali in Germania



La classe davanti alle porte di Brandeburgo

Uno scambio culturale in Germania è un modo eccellente per acquisire una conoscenza linguistica del tedesco superiore direttamente sul posto, dato che il tedesco è una delle lingue più parlate in Europa.

1° Esperienza



Ho fatto questa esperienza nel 2014, quando facevo la 4° superiore. Siamo stati a Monaco e dire che è stata un’esperienza fantastica non basterebbe. Sono stata ospitata da una famiglia stupenda, la mia compagna era un po’ più piccola di me ma era simpaticissima e ci siamo divertite insieme. Hanno una mentalità diversa dalla nostra ma hanno cercato in tutti i modi di farmi sentire a casa, è stata una bella esperienza.

2° Esperienza

Io la mia prima esperienza l’ho fatta in 3° superiore con la mia classe.



I ragazzi ad Alexanderplatz

I tedeschi, al contrario di quanto si pensi, sono aperti e ospitali, ma bisogna essere i primi a buttarsi per fare amicizia. Nella famiglia in cui ero ospitato, tutti erano ospitali e cortesi, a parte un anziano che odiava gli italiani per via della Seconda Guerra Mondiale. La cosa che mi ha colpito dei tedeschi è come mangiano, sapevo mangiassero male ma non così tanto! Consiglio l’esperienza.

3° Esperienza

Sono Luigi, frequento la 2° superiore presso l’Itis Cerebotani. Due mesi fa ho avuto un’esperienza di scambio culturale con alcuni ragazzi di Berlino. Sono stato ospitato da una famiglia di tedeschi, sono stato molto bene, era una famiglia molto gentile e accogliente. Il giorno dopo l’arrivo abbiamo visitato Berlino, una città un po’ fredda ma con ottimi servizi. L’esperienza è durata una settimana, e in questo periodo di tempo ho avuto la possibilità di approfondire le mie capacità linguistiche e culturali con il mondo tedesco. È stata un’ottima esperienza e la porterò con me per il resto della mia vita.

Conclusioni

Grazie a queste esperienze i ragazzi dell’istituto hanno avuto l’opportunità di approfondire e migliorare il loro bagaglio linguistico e culturale. Questa iniziativa fa parte di un progetto più esteso che ambisce ad una internazionalizzazione dei nostri studenti promossa dall’Unione Europea.



I ragazzi a Cecilienhof

Mastria Lucio

Expo 2015: un’ occasione per parlare di spreco alimentare

Un po’ di storia



La tour Eiffel di notte

Tantissime sono le Esposizioni Universali che si sono susseguite dal 1933 ad oggi, ma alcune di esse, anche antecedenti a questa data, sono passate alla storia.

Le Esposizioni Universali hanno origini molto lontane, più precisamente nella Parigi del 1798 con “Exposition publique des produits de l’industrie Française”.

Ma la prima Esposizione Universale della storia, così come più o meno la intendiamo oggi, risale alla Londra del 1851, capitale dell’Inghilterra e centro industriale del mondo.

L’esposizione Universale di Londra del 1851 “The Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations” con i suoi 25 paesi ospiti e 6 milioni di visitatori, ha rappresentato un evento unico nel suo genere che ha segnato profondamente la storia di questo tipo di manifestazioni garantendo il successo proprio e delle future Esposizioni Universali.

Dopo Londra, infatti, si susseguirono negli anni un gran numero di Esposizioni Universali che interessarono le più grandi capitali del mondo: Parigi, Vienna, Melbourne e ancora Parigi, con la straordinaria Esposizione Universale del 1889, intitolata “Celebration of the Centennial of the french revolution”. L’Esposizione, che aveva come tema il centenario della Rivoluzione Francese, ci ha lasciato la Tour Eiffel, la torre di ferro alta 300 metri, costruita appositamente per l’occasione.

Il grande tornado delle esposizioni investì anche Milano, che esordì nello scenario economico mondiale con l' Esposizione internazionale del Sempione del 1906, e che vide la straordinaria partecipazione di 25 paesi e 10 milioni di visitatori da tutto il mondo.

Dopo Milano ancora Esposizioni Universali in ogni parte del mondo. La manifestazione stava ormai diventando strumento necessario di un paese per lanciare la propria economia e la propria immagine di potenza politica e sociale.

Oramai troppi interessi erano entrati in gioco e la portata mondiale del fenomeno scaturì la necessità di avere un regolamento a cui attenersi.

Così, da questi presupposti venne redatta la Convenzione di Parigi che sanciva la nascita del B.I.E-Bureau International des Expositions. Era il 1928 e 31 paesi nel mondo firmavano una convenzione che regolamentava sotto tutti i punti di vista l'organizzazione di questi eventi. Con il nuovo secolo e la grande Esposizione del 1939 a New York, inizia la nuova era delle Esposizioni Universali.

La guerra, però, interruppe anche queste manifestazioni che riprenderanno solamente nel 1947.
Ma è dal 1958 in poi, con l' Esposizione di Bruxelles, "Bilancio di un mondo, per un mondo più umano" , che si apre davanti la nuova frontiera delle Esposizioni Universali.

Da allora in poi infatti le Expo diventano strumento di promozione politica, economica e sociale che vedeva la collaborazione dei più potenti paesi del mondo per una crescita globale, che si confermerà definitivamente con l'ingresso nelle convenzione delle realtà asiatiche dall'Expo di Osaka nel 1970.

EXPO 2015



Logo dell’ Expo 2015

Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015, 184 giorni di evento, oltre 130 Stati partecipanti.
Expo 2015 si confronta con il problema del nutrimento dell’uomo e della Terra e si pone come momento di dialogo tra i protagonisti della comunità internazionale sulle principali sfide dell’umanità.

E’ possibile garantire cibo e acqua alla popolazione mondiale? Aumentare la sicurezza alimentare?

L’alimentazione non è soltanto l’ovvio rifornimento al nostro organismo di energia e delle sostanze di cui ha bisogno, quindi il primo diritto di ogni persona. È anche il fondamento di un sano sviluppo fisico e mentale, quindi della salute e della longevità. Lo straordinario miglioramento della qualità della vita avvenuto nel corso delle ultime generazioni è probabilmente da attribuire più a un’alimentazione migliore, che a una medicina più efficace.

La tradizione alimentare è uno specchio della nostra vita che si evolve con i tempi, e ci dice chi siamo, e a quale comunità apparteniamo.

Ma “assicurare a tutta l’umanità un’alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile”, come chiede la domanda di Expo 2015, è una sfida gigantesca.

Come ogni problema complesso, anche questo non ha soluzioni semplici. Non esiste la causa dei problemi alimentari, come

non esiste la soluzione.

Le soluzioni devono essere tante quante le diverse soluzioni locali ma la sfida dell'alimentazione – questo ce lo insegna il passato – si può vincere.

Fame e malnutrizione



Bambini malnutriti

Nel 2013, circa 842 milioni di persone – circa una su otto nel mondo –soffrono cronicamente la fame e non dispongono di cibo sufficiente per condurre una vita attiva.

La regione più colpita è l'Africa, dove una persona su quattro è sottoalimentata, seguita da alcuni paesi dell'Asia meridionale.

Mezzo milione di bambini ogni anno diventano ciechi per

mancanza di vitamina A, e la metà di loro muore entro l'anno successivo. La carenza di zinco provoca la morte di circa 400.000 bambini. 165 milioni di bambini soffrono di malnutrizione.

Però una notizia buona c'è: le persone che soffrono la fame sono 173 milioni in meno rispetto al 1990, nonostante la popolazione mondiale sia nel frattempo passata da 5,5 a quasi 7 miliardi.

In Italia, come negli altri paesi avanzati e nella maggior parte ormai dei paesi emergenti, il problema delle ricorrenti carestie, e della fame cronica per la stragrande maggioranza della popolazione, è stato risolto nel corso del Novecento grazie a uno straordinario aumento della produttività dell'agricoltura e dell'allevamento, frutto della sistematica applicazione di nuove conoscenze scientifiche.

Obesità



Bambini obesi

Quando si comincia a mangiare di più non è facile fermarsi, anche perché – come sperimentato da chiunque abbia cercato di perdere peso – siamo biologicamente attrezzati per difenderci dalla scarsità, ma non dall'abbondanza.
Oggi il numero delle persone sovrappeso (1,1 miliardi) o obese

(500 milioni) è quasi esattamente il doppio di quello delle persone che soffrono la fame. Ma è anche il doppio rispetto al 1980 e la metà rispetto al 2030, se il trend attuale dovesse continuare.

La causa è la cosiddetta “transizione alimentare”: al crescere del reddito i cibi a basso contenuto calorico, come i cereali, vengono sostituiti con altri di maggior pregio ma anche a maggior contenuto calorico, come carne, latte e latticini, oppure con prodotti industriali confezionati, spesso di bassa qualità nutrizionale perché troppo ricchi di calorie e troppo poveri di micronutrienti.

Allo stesso tempo, la vita diventa più sedentaria, quindi il fabbisogno di calorie diminuisce e diete troppo povere diventano così troppo ricche.

Secondo l’Organizzazione Mondiale della Sanità, i chili di troppo sono responsabili del 44% dei casi di diabete, del 23% degli infarti e del 40% di alcuni tipi di cancro, e sono diventati la causa di malattia in più rapida crescita.

Il problema è particolarmente grave nei paesi emergenti, dove mancano le risorse e le strutture per curare tante persone.

Spreco di cibo

Un terzo circa del cibo prodotto nel mondo non arriva nel piatto dei suoi abitanti.
Il cibo viene perduto lungo il suo intero ciclo di vita, dal produttore al consumatore.
Nei paesi più poveri, le perdite avvengono soprattutto nel campo, nei trasporti, nello stoccaggio e nella lavorazione, per mancanza delle infrastrutture necessarie: il cibo viene danneggiato (a causa di topi, ratti, locuste e altri insetti) o si deteriora (per mancanza di igiene o di una catena del freddo) prima ancora di arrivare alla vendita e al consumo. Il singolo consumatore però butta via solo 6-11 chili di cibo all’anno.

Nei paesi più ricchi, invece, le perdite maggiori sono nella vendita e nel consumo.
Si butta via il cibo perché contiene contaminanti (come agrofarmaci o micotossine) superiori ai limiti di legge, perché il livello qualitativo (anche semplicemente nell'aspetto) non è all'altezza, perché è scaduto ma è ancora buono, perché i supermercati preferiscono tenere gli scaffali sempre pieni, anche se sanno che parte del prodotto non sarà venduta.

Molto cibo, infine, viene sprecato a casa: secondo le stime FAO, dai 95 ai 115 chili di cibo per persona l'anno.
In Italia, le stime più affidabili parlano di un 8% della spesa alimentare che finisce nella spazzatura, per un valore fra i 7 e i 9 miliardi di euro l'anno.

Anche il costo ambientale è impressionante: per produrre il cibo che viene poi perduto si occupano 1,4 miliardi di ettari di terra che si potrebbero restituire agli ecosistemi naturali, si producono 3,3 miliardi di tonnellate di anidride carbonica che contribuiscono al cambiamento climatico, si sprecano 250 chilometri cubici di acqua, oltre all'energia e ai mezzi tecnici usati.

Ogni anno, nelle case dei paesi ricchi, si buttano 222 milioni di tonnellate di cibo, una quantità pari quasi alla produzione totale netta di cibo nell'Africa sub sahariana.



Alessia Frasson – Pietro Raimondi