

LAVORO Un "patentino" per garantire la massima salubrità

L'attestato Haccp: sicurezza a tavola



Durante la formazione vengono affrontati temi specifici, come i rischi chimici e fisici, l'igiene sul lavoro e la gestione dei cibi

Saper gestire correttamente alimenti e bevande è fondamentale per garantire la massima sicurezza a clienti e utenti. Per tale motivo è essenziale sviluppare competenze specifiche in questo campo, in modo da poter operare nei vari contesti lavorativi in cui si ha a che fare con il cibo a vari livelli: dal cuoco al gelataio, dal macellaio al barista. Tut-

te queste figure sono chiamate ad acquisire skill ad hoc, ottenendo un apposito attestato legato all'Haccp e all'igiene alimentare.

L'OBIETTIVO
In particolare, Haccp sta per "Hazard Analysis and Critical Control Points" e indica un insieme di procedure pensate per garantire la salubrità dei cibi, agendo dal punto di vista della prevenzione. Dunque è fondamentale conoscere i meccanismi di monitoraggio

dei processi, individuando eventuali punti deboli. L'attestato di formazione viene gestito in maniera diversa da regione a regione, ma in genere è richiesto a chiunque lavori nell'industria alimentare (sebbene alcuni titoli di studio possano portare all'esonero). Durante le ore del corso vengono affrontati e approfonditi temi specifici, come i rischi chimici, fisici e biologici; l'igiene all'interno del luogo di lavoro; le modalità di preparazione dei cibi.

Il documento è essenziale per alcune figure professionali come ad esempio cuochi, gelatai, macellai e baristi

FIORE ALL'OCCHIELLO DELL'ECONOMIA L'agrifood guarda al futuro e ora punta a rinnovarsi



LE TENDENZE DEL SETTORE

LE COORDINATE
Mettersi in ascolto delle tendenze del settore Food & Beverage è il primo passo per capire in quali ambiti formarsi e investire il proprio futuro. Ad esempio sta crescendo l'attenzione verso le innovazioni tecnologiche: dal packaging intelligente alle soluzioni Rfid, passando per le tecniche di tracciamento e monitoraggio dell'intera filiera, garantendo la massima sicurezza. Come avviene per altri settori, anche nel comparto Food & Beverage la sostenibilità sta acquisendo un ruolo di primo piano. L'obiettivo è quello di preservare le risorse ed evitare sprechi. Ridurre il proprio impatto ambientale è dunque la missione di tutte le aziende che operano in questo ambito.



UN COMPARTO FONDAMENTALE

DATI E SFIDE
Investire il proprio futuro lavorativo nel campo dell'agrifood è una scelta vincente per molti giovani. Il settore, infatti, è da sempre un fiore all'occhiello della nostra cultura e della nostra economia con prodotti riconosciuti in tutto il mondo. Inoltre il comparto gode di buona salute. Secondo un'analisi di Coldiretti sulla base dei dati Istat sull'andamento tendenziale del fatturato industriale a novembre, i ricavi hanno fatto segnare una crescita del 16,5%, spinta anche dal record storico per il Made in Italy alimentare all'estero. Ovviamente non mancano le sfide - dal covid al conflitto in Ucraina - ma il comparto può reagire con successo.

Informazione commerciale

Più corsi per l'industria alimentare La ricca offerta di ITS Tech and Food

Aperte le preiscrizioni ai quattro nuovi percorsi presso le sedi di Parma, Reggio Emilia e Bologna

Gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) sono oggi al centro di una grande riforma finanziata dai fondi del PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) del Governo, che nei prossimi mesi punterà sulla loro istituzionalizzazione e li leggerà ancora più saldamente alle imprese del territorio. Non sarà solo la nuova dicitura "Academy" la novità che investirà gli ITS (tra cui anche la Fondazione ITS Tech&Food), ma anche la disponibilità del Fondo per l'istruzione tecnologica superiore istituito dal Ministero dell'Istruzione, che fornirà una solida base istituzionale a queste realtà, finora soggette a bandi annuali di finanziamento. Tuttavia, molte delle novità in arrivo sono da tempo integrate nei percorsi ITS Tech&Food per Tecnici Altamente Specializzati dell'Industria Alimentare: più del 60% dei docenti proviene dalle industrie alimentari, 800 ore dei percorsi biennali sono dedicate agli stage in azienda (in Italia e all'estero) e la presidenza della Fondazione è affidata a un imprenditore del settore food. L'ITS Tech&Food raccoglie attualmente le preiscrizioni ai quattro nuovi percorsi pensati per il biennio 2022-2024 che partiranno verso la fine di ottobre. Due sono i percorsi che avranno sede didattica a Parma: Food Tech - "Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare" e Food Product Development - "Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari". A Reggio Emilia, invece, si svolgerà il corso in Food Marketing per diventare "Tecnico Superiore in Digital Marketing dei

Prodotti Alimentari"; infine a Bologna verrà realizzato il nuovo corso in Food Sustainability, dedicato a tutti coloro che vorrebbero ricoprire il ruolo di "Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare". Tutti e quattro i percorsi di studi sono improntati sulle logiche dell'apprendimento in chiave 4.0 e della sostenibilità. Secondo le parole di Francesca Caiulo, Direttrice della Fondazione ITS Tech&Food, "la nostra realtà offre corsi di specializzazione post diploma - finanziati da Ministero dell'Istruzione, Regione Emilia-Romagna e Fondo Sociale Europeo - in grado di formare tecnici immediatamente collocabili nel mondo del lavoro in settori strategici: dalla qualità delle produzioni alla tracciabilità; dal digital marketing all'efficientamento della supply chain. Si tratta di percorsi molto dinamici: da un lato il Piano di studi viene aggiornato ogni anno e progettato in stretta collaborazione con le aziende e le loro necessità; dall'altro lato la nostra proposta formativa è in costante evoluzione per adattarsi alle nuove esigenze emergenti, come quelle attualmente rappresentate dalle istanze legate al tema del green e della sostenibilità ambientale". "Sappiamo bene - prosegue Caiulo - quanto oggi siano centrali la sostenibilità ambientale e la sostenibilità nei consumi. Un'importante frontiera in ambito 4.0 riguarda l'agricoltura e la sostenibilità, ed è per questo che abbiamo deciso di proporre a Bologna un percorso su questi temi. Vogliamo trasferire anche tutte le competenze che riguardano la transizione al biologico e biodinamico, l'economia circolare e la valorizzazione degli scarti in un corso che, come gli altri, rappresenti per i giovani un solido ed efficace viatico per il mondo del lavoro». Per informazioni e iscrizioni: tel. 0521.226500, info@itstechandfood.it, www.itstechandfood.it.

L'ACCADEMIA PER SUPER-TECNICI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Progetti da candidare al finanziamento sull'Avviso Pubblico 2022

PRE-ISCRIZIONI APERTE
Scopri di più sul sito
www.itstechandfood.it



PRE-ISCRIZIONI APERTE
Scopri di più sul sito
www.itstechandfood.it



FOOD PRODUCT DEVELOPMENT
PARMA



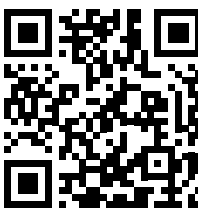
FOOD SUSTAINABILITY
BOLOGNA



FOOD TECH
PARMA



FOOD MARKETING
REGGIO EMILIA



PER INFO E PRE-ISCRIZIONI: ITS TECH&FOOD tel. 0521-226500
www.itstechandfood.it - info@itstechandfood.it

4 percorsi di alta formazione nel  della Food Valley

