

I tecnici specializzati nell'agroalimentare si formano all'accademia ITS Tech&Food

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ SONO LE DIRETTRICI CHE GUIDANO I PERCORSI

Il comparto dell'industria agroalimentare – dalla coltivazione alla trasformazione, fino alla filiera della distribuzione – sta attraversando negli ultimi anni importanti mutamenti sul piano tecnologico e della sostenibilità, condizionati anche dagli effetti del cambiamento climatico che influiscono sulla disponibilità e sulla qualità delle materie prime. Anche la filiera del pomodoro sta affrontando un momento delicato che richiede nuove soluzioni per ridurre gli sprechi e valorizzare il prodotto in ogni suo aspetto, riutilizzando per esempio anche quelle parti generate dal processo di produzione che in precedenza venivano considerati "scarti". La Fondazione ITS Tech&Food da oltre un decennio forma tecnici altamente specializzati per l'industria alimentare, in risposta diretta alle esigenze delle aziende del territorio emiliano-roma-

gnolo e della Food Valley, proponendo a Parma, Reggio Emilia e Bologna percorsi biennali (le cui iscrizioni per il biennio 2022-2024 sono aperte fino al 14 ottobre) focalizzati sulle tecnologie di prodotto (Food Tech), sul marketing (Food Marketing), sullo sviluppo di nuovi prodotti (Food Development) e sulla sostenibilità (Food Sustainability). "Da sempre l'ITS Tech&Food è a fianco dell'industria conserviera, studiando le necessità di riduzione degli sprechi e di valorizzazione degli scarti", spiega la direttrice Francesca Caiulo. La Fondazione ITS Tech&Food

Da sempre l'ITS Tech&Food opera al fianco dell'industria conserviera

è un polo d'eccellenza nato dalla partnership tra imprese del settore agro-alimentare, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio. I corsi offrono 800 ore di stage da svolgere direttamente in azienda in Italia o all'estero, sul totale delle 2.000 ore complessive dei due anni, con la possibilità di attivare un percorso di apprendistato già dal secondo anno. "I nostri ragazzi – prosegue la direttrice –, a seconda del percorso tecnico intrapreso, possono essere inseriti in diverse aree aziendali, come assicurazione e controllo qualità, laboratorio, marketing e logistica". Per questi stage e altre attività la Fondazione collabora con le più grandi realtà del territorio che si occupano della filiera del pomodoro, tra le altre lo stabilimento Barilla di Rubiano. Inoltre, la rete dell'ITS Tech&Food comprende anche Asipo (Associazione In-

terprovinciale Produttori Ortofrutticoli), che si occupa della lavorazione del pomodoro fresco per l'industria della trasformazione, con 350 aziende agricole associate a livello nazionale, dove attualmente lavorano due diplomati del corso di Food Tech. "Nell'ambito dei nostri progetti legati all'industria 4.0 – evidenzia Caiulo – abbiamo più volte toccato il tema della filiera del pomodoro collaborando anche con SSICA, la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari. Da diversi anni, infatti, i nostri studenti lavorano sul tema oggi importantissimo della riduzione degli sprechi dell'industria conserviera, che sono rilevanti (come buccia e semi), per ricavarne nuovi prodotti che potrebbero essere inseriti sul mercato. Per esempio, nell'ambito delle attività laboratoriali e di progetti internazionali – conclude la direttrice – abbiamo rea-



lizzato un ketchup integrale partendo dalle bucce del pomodoro e un olio ricavato dai semi". I quattro percorsi formativi permettono agli studenti di partecipare a diverse attività come laboratori, case study, simulazioni d'impresa, serious games, visite a siti produttivi in Italia e all'estero, entrando in diretto contatto con le realtà aziendali per capirne il

funzionamento e le esigenze attuali e future. Le iscrizioni ai nuovi corsi rimarranno aperte fino al 14 ottobre, mentre in qualsiasi momento le aziende interessate possono manifestare la volontà di collaborare con la Fondazione. Per info e iscrizioni: www.itstechandfood.it, info@itstechandfood.it, 376-1212358.

L'ACCADEMIA PER SUPER-TECNICI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



Operazioni inserite nella graduatoria dei percorsi biennali approvabili delle Fondazioni ITS A.F. 2022/2024 - Del. di G.R. n. 1260 del 25/07/2022 Rif PA 2022-17235/NER, 2022-17236/NER, 2022-17237/NER, 2022-17238/NER

ITS ACADEMY

CORSI FINANZIATI

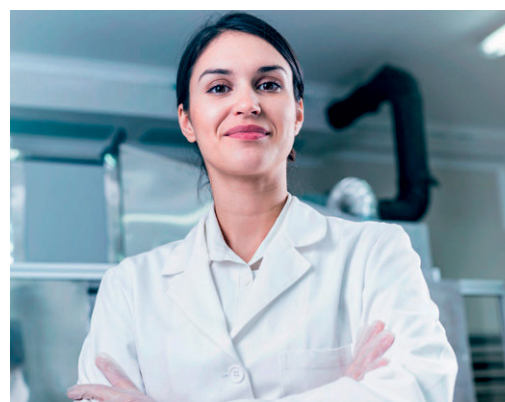
25 POSTI DISPONIBILI PER CORSO

ITS
TECH&FOOD

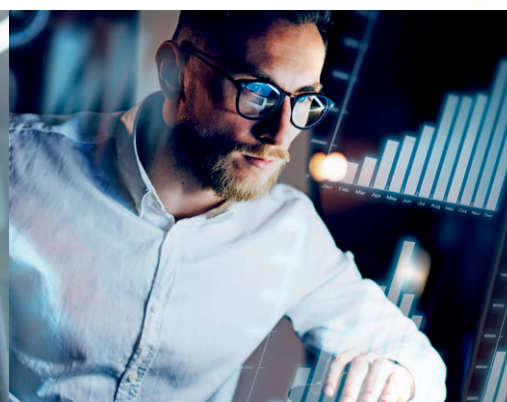
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ISCRIZIONI ENTRO

IL 14 OTTOBRE 2022



**FOOD
TECH
PARMA**



**FOOD
MARKETING
REGGIO EMILIA**



**FOOD
DEVELOPMENT
PARMA**



**FOOD
SUSTAINABILITY
BOLOGNA**

PER INFO, ISCRIZIONI E PER PARTECIPARE AI NOSTRI OPEN DAY VISITA IL SITO WWW.ITSTECHANDFOOD.IT

e-mail: info@itstechandfood.it

telefono: 376-1212358



4 percorsi di alta formazione nel  della Food Valley

